

КАЛИТКА ПРОСИТ ВОСЬМЕРКИ

На практике мы много времени уделяли кижским ремёслам: в кузне ковали обереги, плели затейливые шерстяные пояса. Самым запоминающимся стал кулинарный мастер-класс, на котором мы испекли настоящие калитки — национальное карельское блюдо из ржаного теста.

Кухня Заонежья сложилась на основе кулинарных традиций соседних народов: финнов, вепсов, ижорцев, славян и других. Из того, что произрастает на местности, готовят пироги, сканцы, ватрушки с ягодами и калитки с картошкой и пшеном, салаты из репы, а также варенье и кисель из морошки, брусники, клюквы, черники и перетёртую свежую бруснику с толокном. В карельской кухне много особенностей: в связи с географическим положением основным занятием является рыболовство, а не охота, поэтому на столах почти не появлялось мясо.

Мучные изделия делали из ржаной или ячменной муки. Готовили тонкие ржаные сканцы с толокном; для начинки сушили творог, растирали его скалкой и заворачивали в блинчик. Популярны были пироги для зятя, они же сватовские. Это жареные сканцы (тонкие лепешки), сложенные пополам, с сахаром. «Свательные» пироги готовили, когда в гости наведывался зять или сваты, и по ним выбирали невест.

Но настоящим кулинарным брендом региона были и есть калитки. Существует много версий этимологии этого слова. Скорее всего, «калитка» появилась в ходе попыток русских внедрить в свою речь финские слова «калиттоа», «калитт» (пер. «намазанное») — начинку именно намазывают на сканец. Сами карелы называют их «рүпиттету», в переводе «морщинистые».

В старину тесто для них готовили из простокваши, соли и ржаной муки, а в качестве начинки использовали ячневую кашу, замоченную



На крыльце



Заонежские Калитки

ДЕЛИМСЯ РЕЦЕПТОМ НАСТОЯЩИХ ЗАОНЕЖСКИХ КАЛИТОК.

Тесто:
Стакан кефира
Щепотка соли
5–6 ложек ржаной муки

» Замесить тесто, разделить на небольшие шарики, из которых затем сделать лепёшки.

» На середину лепёшки положить начинку, края защипнуть гармошкой, оставляя в центре открытую начинку.

» Отправить в разогретую до 240–250°С духовку.

» Когда калитки подпекутся, необходимо достать и смазать открытую серединку «болтушкой».

«Болтушка»:
2 яйца
4 ст. л. сметаны
Щепотка соли

» Снова поставить калитки в духовку на 5 минут.

» Достать готовые калитки и обмазать растопленным сливочным маслом.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



«Приехал в Кижы — веник вяжи»

в простокваше, картошку и пшено. Перед запеканием калитки обильно смазывают смесью яиц, соли и сметаны, а после — «купают» в растопленном сливочном масле. У каждого народа калитка имела свою форму: у карел — лодочка, у вепсов — круг, у заонежан — шестигранники. Так можно было определить, у кого вы в гостях.

Чаепитие — тоже целый ритуал, основанный на традиции. Его заонежские особенности связаны с дефицитным продуктом — сахаром. Зажиточные люди всегда, а остальные — по праздникам кололи сахарную голову на маленькие кусочки и закусывали ими чай, но чаще сластями не вприкуску, а «вприглядку»: сахар каали отдельно в чашечку и смотрели на него: «Глядишь, и сладко становится», — приговаривали карелы.

Остров Кижы не случайно называют заповедным. Мы убедились в том, что это действительно хранилище народной традиции и культуры. Хочется отдельно выразить благодарность сотрудникам музея за погружение в мир прошлого. Надеемся, что подобные очаги народной традиции будут всегда живыми и теплыми, как русская печь и хлебосольный крестьянский дом, и яркими, как заонежские сарафаны.

ОЛЬГА ФЕДОРОВА,
АНГЕЛИНА ЛУКОВКИНА,
АРИНА МЕРЖЕЕВСКАЯ,
АНЖЕЛА МОСКАЛЕНКО,
ПОЛИНА ШУМИХИНА,
студенты института философии человека



У околицы



ЮБИЛЕЙ СРЕДИ ДРУЗЕЙ ПВ 95

Наше издание — официальная газета Герценовского университета «Педагогические вести» — встретила своё 95-летие.

БОЛЬШОЙ ПРАЗДНИЧНЫЙ вечер, посвящённый этому событию, прошёл 10 ноября в Колонном зале Герценовского университета. А открывался он знакомством с выставкой «История вуза и страны на страницах университетской газеты», развернувшейся в фойе. Выставка, специально подготовленная редакцией и музеем Герценовского университета, рассказывает о пути от стенгазеты до высокопрофессионального корпоративного издания. Директор музея РГПУ им. А. И. Герцена Екатерина Колосова, открывая экспозицию, подчеркнула, что все выпуски газеты бережно хранятся в архиве музея.

Осмотрев материалы выставки, ректор РГПУ им. А. И. Герцена Сергей Тарасов поздравил сотрудников редакции газеты «Педагогические вести» с 95-летним юбилеем: «Газета стала поистине летописью Герценовского университета. Благодаря коллективу редакции за верную службу родному университету и желаю вам дальнейших творческих успехов! Вдвойне приятно поздравлять с юбилеем редакцию университетской газеты в год 225-летия нашего вуза».

Празднование юбилея продолжилось в Колонном зале. Проректор по научной работе и инновационной деятельности Светлана Писарева поделилась: «Когда я читаю репортажи, статьи, интервью, очерки в нашей газете, я понимаю, что это не просто издание,

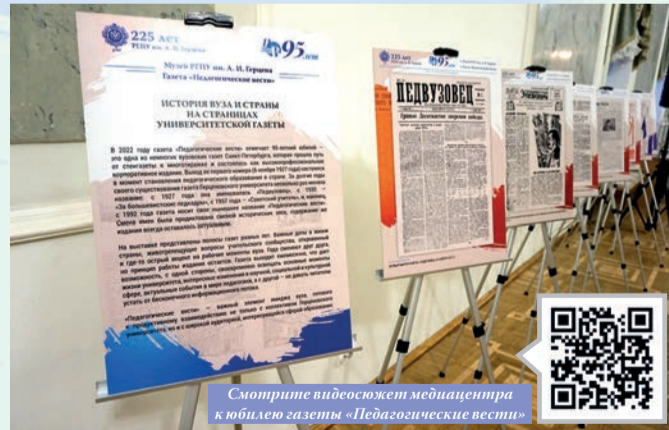


поздравительный адрес университета и коллектива редакции от председателя Санкт-Петербургского отделения Союза журналистов России Дмитрия Шериха: «С присущим вам профессионализмом вы поднимаете актуальные темы, волнующие герценовцев, обсуждаете и анализируете проблемы, с которыми сталкиваются ваши читатели. В фокус вашего внимания попадают самые различные вопросы науки, педагогики, культуры, непосредственно касающиеся жизни Герценовского университета».

Проректор по воспитательной деятельности и молодёжной политике Александр Низов присоединился к поздравлениям: «Больше, чем треть из огромного 225-летнего багажа истории газеты является частью университета. Не секрет, что мы сейчас живём

Сотрудники Медиацентра совместно с сотрудниками редакции и музея подготовили видеоролик об истории вузовского издания, который был продемонстрирован на большом экране. Начальник управления по связям с общественностью Владимир Летуновский отметил, что газета является корпоративным изданием, представляя всё время развивающуюся университетскую корпорацию.

Главный редактор газеты «Педагогические вести» Александра Ходан отметила, что для неё главное в работе над газетой — чтобы были раскрыты темы, жизнь героев материалов — сотрудников и студентов Герценовского университета. «Благодарю всех за участие, внимание и интерес к нашей работе. Каждый день сотрудники неустанно ищут новые темы, новых героев, думают о дизайнерских решениях. Создание газеты — это очень увлекательный, но крайне сложный процесс», — заметила Александра Маратовна.



редакция живёт этой газетой. Если бы они настолько внимательно не относились ко всем событиям в нашем университете и в нашей стране, то газета не была бы такой живой и красивой», — и поздравила всех участников с юбилеем одной из старейших университетских газет. Светлана Анатольевна зачитала

в информационную эпоху, но философы и антропологи последние лет 20 задаются вопросом: а что останется после цифровой эпохи? Важная миссия газеты, с которой она успешно справляется, — не гнаться за скоростью, а работать как печатное издание, формируя летопись истории университета, отражая её и передавая потомкам».

Завершил праздничный вечер блистательный концерт заслуженного артиста РСФСР, народного артиста Татарстана, профессора кафедры сольного пения Герценовского университета Альберта Асадуллина в музыкальном сопровождении джаз-бэнда заслуженного артиста России Олега Кувайцева. В концерте также приняли участие студенты театральной мастерской Юрия Цуркану. В организации праздничного вечера помогли сотрудники управления по связям с общественностью, института театра музыки и хореографии, Студенческого дворца культуры и волонтеры управления развитием воспитательной деятельности.

АННА СМЕРНОВА,
корреспондент «ПВ»