

Школы района  
вставляют окна  
с. 3

В Чебаклах и Старокарасуке  
построят новые ФАПы  
с. 3

Уленкуль и Евгацино  
собрались на отчетах  
с. 4

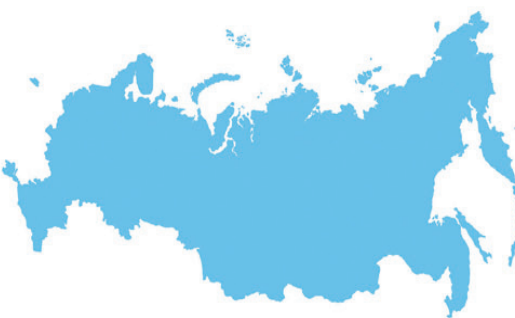
В Детской школе искусств  
- новые победы  
с. 6

2018 МАРТА

ВЫБОРЫ  
ПРЕЗИДЕНТА  
РОССИИ



НАША СТРАНА, НАШ ПРЕЗИДЕНТ,  
НАШ ВЫБОР!



ЦИК России

12+

№ 5 (10580)

9 февраля 2018 г.

www.n-i-p.ru

ИЗДАЕТСЯ С АВГУСТА 1931 г.

НАША

МАССОВАЯ ГАЗЕТА БОЛЬШЕРЕЧЕНСКОГО РАЙОНА ОМСКОЙ ОБЛАСТИ

# Иртышская Правда

10 ФЕВРАЛЯ В 11.00 В БОЛЬШЕРЕЧЬЕ - «ЛЫЖНЯ РОССИИ»



## Большереченская «Маслянка»

12 февраля начинается Масленица. Всю неделю приятно угощаться блинами, веселиться. Завершится она Прощеным воскресеньем – днем, когда верующие просят друг у друга прощения, чтобы в Великий пост войти с чистым сердцем. 18 февраля пройдут народные гуляния в большереченском парке Культуры и отдыха. А сегодня заводилом сохранения этнокультурного наследия и развития туристической деятельности музея-заповедника «Старина Сибирская» Лариса Иванова расскажет об истории празднования Масленицы в нашем районе.

Этот праздник у нас называли ласково «Маслянка». Готовились к нему всем миром заранее. Катание с гор было самой любимой забавой, поэтому «каток» делали все вместе. Каждый привозил навоз на крутой берег Иртыша. Здесь делали из навоза горку, ровно выкладывая дорожку до Иртыша. Сверху – слой снега. Затем возили воду, чанами и бочками выравнивали ледяную дорожку. По сторонам «катка» делали из навоза лесенку (дорожку), по которой можно подняться на крутую гору. Лесенку с двух сторон украшали елочками и цветными лентами. Дети целыми днями катались на санках, шкуре, что попадет под руку.

И молодёжь каталась с этих горок?

Ещё как! Вечером собирались на берег Иртыша. Парни приходили с санками, приглашенная девушка

садилась парню на колени, держится за него, он руководит ходом санок и с большой скоростью летят вниз! После скатывания с горы парень целовал девушку. Обрато девушка идет, а следом парень везет санки. Катались с «катка» люди всех возрастов, даже старики приносили большие сани без оглоблей, чтоб прокатиться. Катались на дровнях, розвальнях, лодках, а также специально мастерили лотки, на которых катались «кораблем», то есть садились друг к другу лицом, держась за руки. В пятницу начиналось любимое масленичное развлечение – катание на лошадях. Лошадей готовили, красиво подстригали гриву, вплетали разноцветные ленты (красные, зеленые, малиновые) и яркие бумажные цветы. На праздничные распписные дуги, обвитые лентами, полотенцами, ткаными опоясками, подвешивали колокольчики. Конную

сбрую, седло украшали лентами и бубенцами. Кошевки застилали коврами, одеялами, клали подушки в вышитых наволочках.

А были ли популярны в нашей местности игры, которые собирали много людей?

Да, широко распространена была игра «Взятие снежного городка», который строился в центре Большеречья на площади. Парни ставили из плотного снега арку. Два столба высотой 2-3 метра шириной в половину метра, сверху – перекладина из снега (фигурная полу-дуга), ворота 2-3 метра. Украшали цветными тряпками, венниками, метлами, на верху ворот на веревке подвешивали приз. «Город» охраняли пешие, а нападали всадники, которые на подходе к «городку» спешивались или прямо на лошадях производили штурм крепости. Основной задачей нападающих было достать флаг или метлу, установленную на самом высоком месте. Защитники кричали, пугали лошадь шубой, махали трещотками и кнутами. Можно лошадь пугать, но не бить, ловить и наездника стаскивать «мыть» лицо снегом. Если был свален, хотя бы один «камень», «город» считался взятым. Иногда парни бились весь день, но взять

«городок» так и не могли! Последний прием шли к Аблову Тимофею, просили его взять «город». Он приезжал, объезжал вокруг спрашивает зрителей – «Если лошадь кого сомнет, покалечит, я не в ответе?» – «Нет!» кричат зрители. Садится на лошадь парень, удаляется, тогда все ждали, откуда появится. Саврасая лошадь Аблова мчалась галопом, вытянув шею как птица, прижав уши, ее остановить было нельзя. Обычно этот рейс последний, «городок» взят.

В Прощеное воскресенье – «масленичный поезд», который чаще всего состоял из одной или нескольких лошадей, запряженных в сани. Житель Большеречья Степан Артемьевич (фамилия неизвестна) запрягал быка. Животное наряжали, на копыта надевали собачьи рукавицы, на ноги – рукава старой шубы вверх мехом, на голову и морду делали причудливой формы колпак. Снизу укрывали вывернутой шубой. Трудно было узнать, что за животное движется, таща телегу, на которой железная печка, из трубы идет дым подобно паровозу. На телеге сидел парень, играл на гармошке и пел песни. За телегой на веревке тащилась связка банок, издающих звон. Так торжественно провожали Масленицу. Разводили костер, в котором сжигали чучело Масленицы. После вечерней службы в церкви шли к родственникам, крестным, знакомым: просили прощения за «вольные или невольные обиды», причиненные ими в течение года. В своей семье этот обряд совершался после вечерней трапезы, когда сыновья, дочери, снохи кланялись в ноги своим родителям, младшие просили прощения у старших, жена – у мужа.

Сохранились ли старинные рецепты приготовления главного лакомства на Масленицу?

Рецепт блинов «Сердешные» нам рассказала Мария Ивановна Степанова: блинчики пекут на основе сильно разваренной гречневой каши, ее хорошо размешивают, добавляют яйца, молоко, соль, муку. Замешивают тесто как на простые блины и выпекают. 17 и 18 февраля

в музее-заповеднике пройдут народные гуляния «Гуляй, сударыня Масленица!» Всех приглашаем!

Спасибо за беседу.

Ольга АЛЕКСИНА

Фото Виктора ДМИТРИЕВА



Лидия Пономарева,  
Большеречье:

Я работнич общепита. И, конечно, всегда пеку блины. Никаких особенных секретов нет – молоко, яйца, масло, кто-то больше сахара добавит, кто соли – у всех получается по-разному. Каждое воскресенье обязательно утром пеку. А печь их первый раз попробовала еще в детстве. И дочь пошла в меня – всегда блины печет, начала, когда еще в школе училась. Помню, как-то в воскресенье хотелось поспать – слышу, что-то гремит на кухне. А это дочка печет блины. И внук, когда еще в школе учился – слышу с утра: «Баба, вставай, я блины напек!» А сейчас он работает в Сочи старшим поваром.



Галина Юдина,  
Красный Яр:

Блины пеку по бабушкиным рецептам. Себе, правда, уже не пеку – нельзя из-за диабета – но внукам с удовольствием. На родительский день, на Масленицу – всегда. Мне было лет 13, когда я научилась печь – мама болела, а в семье еще двое детей было. Раньше мы пекли в русской печке – жили в Большеникольском Муромцевского района. И какой у них был вкус, просто незабываемый! На обычной плите такие блины не удастся получить...