

ЧЕЛТГОРОДСКИЕ ИЗВЕСТИЯ



www.belpressa.ru
ОБЛАСТНАЯ ОБЩЕСТВЕННО-ПОЛИТИЧЕСКАЯ ГАЗЕТА
ИЗДАЕТСЯ С 11 ИЮНЯ 1997 ГОДА

№ 002 (5077)

СРЕДА

12
ЯНВАРЯ
2022 г.

▼ **ТРАДИЦИИ** · КАК В ВОЛОКОНОВСКОЙ РЕПЬЁВКЕ ГОТОВЯТ ТРАДИЦИОННЫЕ СТАРОИВАНОВСКИЕ ВАРЕНИКИ

На дубовых дровах и со щкварками



Любовь Маслова готовит вареники по рецепту своей прабабушки



▼ ОБЛАСТЬ · ФАКТ

ПО ОРИГИНАЛЬНЫМ РЕЦЕПТАМ
ИНИЦИАТИВА ГУБЕРНАТОРА. В Белгороде 13-го и 14-го января пройдёт фестиваль вареников. Из городского праздника он вырос в региональный: районы и городские округа представляют здесь вареники по оригинальным рецептам. Главными площадками станут Соборная площадь и белгородский Арбат. 15 января — в основном день фестиваля — в Белгороде планируют поставить рекорд России — за 8 часов приготовить 60 тыс. вареников. Для этого уже заготовили 700 кг муки и 900 кг начинки. Вареники будут с картофелем, грибами, ягодами и менее традиционные, с необычными начинками. Помимо угощений, гостей фестиваля ждут конкурс колядок и щедров, выступления местных артистов и канатоходцев, интерактивные площадки и фотозоны. По инициативе Вячеслава Гладкова фестиваль станет не только развлекательным, но и благотворительным — в дни фестиваля вареники повяжутся даже в меню медицинских учреждений и благотворительного общества «Милосердие и забота».

БАБУШКИНЫ ПИРОГИ

ДОБРОЕ ДЕЛО. В канун Нового года сотрудники и волонтеры Комплекса центра социального обслуживания населения Алексея городского округа присоединились к Всероссийской акции «Бабушкины пироги». Дед Мороз и Снегурочка посетили alexеевских участников Великой Отечественной войны, чтобы поздравить их с наступающим праздником. Каждому участнику по пакету домашней выпечки и новогодние сувениры, сделанные своими руками.

НОВЫЙ ЭТАП В ЖИЗНИ

СОЦИАЛЬНАЯ СЕРЕА. В Волоковском районе четверо детей-сирот получили собственное жилье. Они стали хозяевами новых комфортных однокомнатных квартир. Переезд состоялся в последние Волоковские. Площадь их жилья — 37 кв. м. Квартиры для новоселов оборудовали сантехникой, газовыми плитами, укомплектовали необходимой мебелью. Переезд стал для молодых людей хорошим подспорьем в их самостоятельной жизни. Вручая ключи от квартир, глава администрации Волоковского района Сергей Бикетов отметил: «Это новый этап в вашей жизни. Уверен, что в этих квартирах вы создадите семейный уют, пусть в ваших домах звучит детский смех».

УВЛЕЧЬ КИОКСИНАЙ

УСПЕХ. В Вейделеве прошло первенство Белгородской области по киокусиной. За победу боролись более 90 юных каратистов из нашего региона и Воронежской области. На соревнования приехали юниоры до 13 лет из 12 спортивных клубов. Как отметил глава администрации муниципалитета Анатолий Тарасенко, такие состязания в Вейделеве проходят впервые. Он уверен: теперь еще больше мальчишек и девчонок заинтересуются этим видом спорта. Вейделевский район в первенстве представляли восемь воспитанников местной спортивной школы, с которыми занимается тренер Александр Колесников. Пять из них заняли призовые места в своих весовых категориях. Награды призерам и победителям вручил президент Белгородской федерации киокусиной Валерий Киселев.

Елена МИРОШНИЧЕНКО, Алена ЧЕРЕПАНОВА (фото)

Народные приметы говорят, если в Щедец — вечер перед старым Новым годом — накрыть богатый стол, то на весь год достаток обеспечен. И не только в деньгах, но и в здоровье, хорошем настроении. А одно из главных блюд, конечно же, вареники. В этот вечер можно не только есть, но и гадать на них. Знающие люди утверждают: всё хорошее случается.

Старый Новый год — золотое время для предпринимателей-кулинаров: продажа вареников возрастает в геометрической прогрессии. Но разве можно доверить любимое домашнее кушанье чужим равнодушным рукам?

Наша сегодняшняя героиня — жительница села Репьевка Волоковского района — утверждает, что магазинные вареники никогда не пробовали. Им это и в голову не приходило, ведь есть столетиями проверенный рецепт, который достался ещё от прапрабабушек, и с ним легко справиться даже начинающая хозяйка. А если вареники ещё отварить в чугушке в русской печи, то за уши точно не оттянешь, утверждают жители Репьевки. Так ли это, решили убедиться «Белгородские известия».

Печники — земляки

Русская печь, в которой будут готовить вареники, стоит под меловой горой. Рядом над тёмной водой клубится пар — там родники. — Вода чистейшая — спокойно пить, — хвалится здесь женщины белое полосука, и мы, девочки, им помогали и мороза не боялись. Гора да родники под ней всегда были местом прихода репьевцев. Здесь в хорошую погоду проводили совместные праздники, на костре для всех варили кулеши. А этой осенью впервые угощали варениками из только что построенной русской печи.

Облагородить территорию, поставить там печь, почистить родники — всё это входило в инициативную заявку жителей для создания зоны отдыха, на которую по распоряжению губернатора солдано программе «Решаем вместе» выделили деньги, — рассказывает глава администрации сельского поселения Алексей Сотников.

— А почему решили вспомнить о русской печи? — Это же бренд нашей территории, — удивляется вопросу директор местного Дома культуры Александр Кудрявых. — В Репьевке до революции не было крепостных — здесь жили вольные крестьяне, которые принадлежали только царю и могли ходить по сёлам и зарабатывать. Поэтому у нас были потомственные печники, славившиеся своим мастерством.

Печником пришлось стать её мужу — Игорю Репецкому. Электрик по профессии исправно по принципу «даже боится, а руки делают», благо что в стенах дед — умелый мастер — дал внику необходимые навыки. Ещё хорошо, что в Репьевке до сих пор есть русские печи и можно глянуть, как они слеплелись. Игорь Репецкой с задачей справился, и к большому восторгу в сентябре жители Репьевки дружно ели вареники из русской печи, за рецептом которых мы приехали.

Картофель, капуста, тёрн. Пока разгараются дубовые дрова, начинаем с главного — теста для вареников. Александра Кудрявых просеивает пше-

ничую муку, делает в ней выемку, в которой помещается стакан кефира.

— Можно добавить воду, но в Репьевке использовали скисшее молоко. Село наше было многоземельным, зажиточным, поэтому почти в каждом хозяйстве была своя корова, — рассказывает Александра Кудрявых.

В деревне до революции на 100 дворов — 17 ветряных мельниц, 15 конных молотилок-чертесенок. Треть хозяев были крепкими кулаками, в том числе и в семье Александры Ивановны. Она кладёт в кефир щепотку соды и соли, ложкой всё тщательно размешивает, затем без усилий замешивает мягкое и податливое тесто. Отлеживается оно не должно, лепить из него — сплошное удовольствие.

Начинки для вареников к нашему приезду уже приготовлены, но мы не расстраиваемся, ведь секретов в них нет: майский картофель с луком и щкварками, чуть присоленный творог, поджаренная квашеная капуста, которую можно при желании заменить смесью.

— А моя мама делала вареники с тёрном. Сочный крупный пересыпала это в банку с сахаром. Потом перекладывала это на друшлаг: сок стечёт — и в вареники, как же вкусно! — вспоминает детские годы Ольга Паневина.

Этот рецепт был хорош зимой, ведь тёрн не киснул и баловал детвору до поры успешных пёсозон летод. А ещё любил в Репьевке кисель из шиповника. Слышали про такой?

— Мама отваривала и настаивала шиповник, затем добавляла крахмал и сахар. Когда кисель застывал, резала его на квадраты. Получалось натурально и вкусно, — делится Ольга Данилова.

Рогач не страшен

Нока женщины кодовали с тестом, вода в чугушке закипела. И если русская печь новодель, то чугунок, говорят, лет 50, как рогач и кочерге. Это практически музейные экспонаты русской горницы, которую сделали в местном Доме культуры. Там для детей проводят этнографические занятия.

— Горнищу начали обустраивать в 1997 году, у людей ещё что-то оставалось, и они охотно с нами делились: так появились ткацкий станок, магнтра, вышивки, посуда. До сих пор вспоминаю, как мы от одной бабушки взяли неразборную деревянную кровать 1910 года, — улыбается Александра Кудрявых.

Ольга Паневина берёт в руки рогач и ловко вытаскивает чугунок.

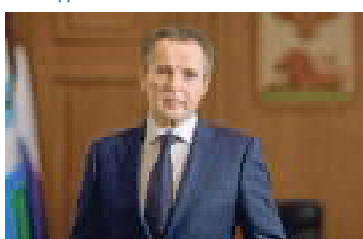
— Лет пять как русскую печь в доме убрали, — рассказывает она. — Все жили с ней, как и многие репьевцы. Мама на работу уходила и говорила мне, что там приготовить. В 11 лет много молока, в том числе и вареники. И кизьяки из коровьего навоза, которые дети делали для печи наравне со взрослыми, давали ровный долгий жар.

Но сейчас не до воспоминаний. Любовь Маслова кладёт вареники в чугунок, который отправляется влужь печи, и нужно не пропустить момент, когда они всплывают. Тогда достаём отсыреть полторы-две минуты — и вареники готовы.

На пол-литра воды — ма-

ленькая пачка дрожжей, немного соли и сахара, две ложки подсолнечного масла. Замесить тесто, вареники варить на пару, они получатся бесподобно нежными. Нет пароварки? Объявите настрелю марлей и сверху накройте миской, которая подойдет по размеру.

▼ ПОЗДРАВЛЕНИЕ



Уважаемые журналисты, работники региональных СМИ и типографии! Дорогие друзья!

Примите искренние поздравления с профессиональным праздником — Днём российской печати! Честно и творчески посвящая себя любимому делу, вы помогаете развивать наш край, делать жизнь людей лучше. Многие острые вопросы, волнующие жителей области, были своевременно решены именно благодаря вмешательству журналистов. Высокая значимость вашей работы для белгородцев, органов исполнительной власти и местного самоуправления в развитии институтов гражданского общества неоспорима.

Прошедший год был насыщен многими яркими событиями, каждое из которых получило достойное освещение в областных СМИ, и я благодарю вас за этот важный профессиональный вклад. Отдельные славы признательности — за оперативное информационное сопровождение работы регионального штаба по борьбе с коронавирусной инфекцией, объективный взгляд на текущую ситуацию.

Время диктует новые форматы обратной связи с читателями и региональные СМИ отвечают этим вызовам. Практически все белгородские печатные издания имеют своего интернет-дублера, представлены в различных социальных сетях. И, несмотря на то, что с развитием цифровых технологий повисла масса доступных и быстрых информационных ресурсов, журналисты белгородских периодических изданий сохранили лучшие традиции журналистского мастерства и своего читателя. Ваших новостей о жизни области и района ждут тысячи жителей Белгородщины.

От всей души желаю вам творческого азарта и вдохновения, читательского признания и новых профессиональных вершин, крепкого здоровья и удачи во всех начинаниях!

Вячеслав Гладков, губернатор Белгородской области

▼ ВЛАСТЬ · ВЯЧЕСЛАВ ГЛАДКОВ ПОСТАВИЛ ЗАДАЧИ ДЛЯ НОВОЙ СТРУКТУРЫ ПРАВИТЕЛЬСТВА РЕГИОНА

Усилить работу

Сергей ШЕВЧЕНКО

На оперативном совещании 10 января Вячеслав Гладков представил обновлённую структуру областного правительства.

— С 1 января 2022 года мы изменили структуру правительства. Сейчас в неё входит 11 заместителей губернатора, 15 министерств, которые образованы из департаментов. Задачами это с вами сделать! Для того чтобы усилить работу правительства области на федеральных площадках. С моей точки зрения, не обойтись увеличить объём прилегаемых федеральных средств на реализацию наших программ, инициатив и проектов. Повысить участие в федеральных программах недостаточно активно, — подчеркнул губернатор.

Он отметил, что показательным в плане работы с федеральным центром стало увеличение в регионе финансирования программы соцконтрактов — с 220 до 380 млн рублей, а также программа по комплексному развитию сельских территорий, в которой область не участвовала в 2019–2020 годах.

— В прошлом году нам удалось защитить финансирование на 538 млн рублей (на 2022 год) — средства получат девять сельские территории для развития инфраструктуры, в том числе социальной. Это очень хорошие деньги, которые позволяют существенно изменить жизнь людей в сельской местности. Мы в этой программе очень заинтересованы. Но сейчас всё зависит от глав районов, городских округов, которые должны подготовить качественные заявки, — это залог успеха, — добавил губернатор.

Вячеслав Гладков рассказал, что в бюджете области на 2022 год почти на 65 млрд рублей выростут собственные расходы (не считая федеральных денег) и от чиновников будут требовать высокоэффективной и оперативной работы с этими средствами.

Что касается обновлённой структуры правительства, то статус заместителя губернатора в ней будет высшим статусом министра. При этом при выборе кандидатур будут совмещать должности министров. Например, первый замгубернатора Евгений Мишиков имеет и статус министра

цифрового развития. Замгубернатора Владимир Борзов — министр финансов и бюджетной политики, а также замгубернатора Руслан Зайнуллин — министр имущественных и земельных отношений.

Несколько замгубернаторов руководят структурами правительства, но сами не являются министрами. Например, Владимир Базаров будет курировать министерство строительства (кандидатура министра пока нет) и министерство автомобильных дорог и транспорта (министр Сергей Антощенко).

Замгубернатора Юлия Щедрина курирует весь аграрный блок. В её ведении остаётся министерство сельского хозяйства и продовольствия (министр Андрей Антощенко) и министерство природопользования (его возглавляет врио министра Роман Татаренцев).

Замгубернатора Константин Полежаев курирует министерство жилищно-коммунального хозяйства во главе с министром Алексеем Боровиным (ранее он был заместителем начальника департамента).

Замгубернатора Дмитрий Гладский руководит министерством экономики и промышленности, которое возглавляет Евгений Хромов.

В подчинении у замгубернатора по социальным вопросам (пост сейчас вакантен) будет сразу пять министерств, которые возглавляют врио министров: Андрей Антощенко, Александр Бикетов, Александр Колесников, Александр Кудрявых, министр здравоохранения Андрей Иконников, министр соцзащиты населения и труда Елена Батанова, министр спорта Наталия Жигалова, а также министр образования (пост сейчас вакантен) — только в советники губернатора Ольга Тишина).

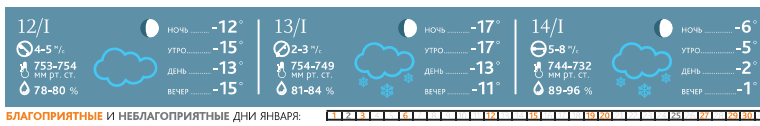
Не будет министра и замгубернатора по внутреннему политике, который пока не назначен. Этот пост может занять в ближайшем времени председатель горсовета Велогорода Ольга Медведева. В ведении замгубернатора будет работать министерство общественных коммуникаций, которое возглавляет Оксана Таранова.

Два замгубернатора не будут иметь в своём подчинении министров и министерств. Это вице-губернатор и глава администрации губернатора Иван Будлов: в качестве замгубернатора, который будет курировать работу управления региональной безопасности.

60 000
ВАРЕНИКОВ ПЛАНИРУЮТ СПЛИТЕТЬ НА ФЕСТИВАЛЕ В БЕЛГОРОДЕ

НАЧИНАЙТЕ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ КИСЛАЯ, ПОЭТОМУ ВАРЕНИК ОКУНАЕМ В МАСЛО, А ЗАТЕМ МАКАЕМ В САХАР. ОЧЕНЬ ВКУСНОЕ СОЧЕТАНИЕ.

стр. 2 >



БЛАГОПРИЯТНЫЕ И НЕБЛАГОПРИЯТНЫЕ ДНИ ЯНВАРЯ:

Подпишитесь на издание

