



ОМСКИЙ  
ЭТНО  
КАЛЕНДАРЬ

2022





# ТЕРРИТОРИЯ ЭТНО

ОМСК



Общегородской проект «Территория ЭТНО» реализуется в Омске с 2017 года с целью укрепления межнационального согласия, гражданского единства, обеспечения поддержки этнокультурного и языкового многообразия народов. В рамках проекта организуются культурно-просветительские мероприятия разных форматов: концертные, игровые и интерактивные программы, мастер-классы, лектории, творческие встречи и др.



## ОРГАНИЗАТОР

Департамент общественных отношений и социальной политики Администрации города Омска.

## ПАРТНЕР

Национальные и общественные объединения, структурные подразделения Администрации города Омска, бюджетные образовательные учреждения и учреждения культуры города Омска и Омской области.





## РУССКИЕ

7-17 ЯНВАРЯ – Святки



| пн | вт | ср | чт | пт | сб | вс |
|----|----|----|----|----|----|----|
|    |    |    |    |    | 1  | 2  |
| 3  | 4  | 5  | 6  | 7  | 8  | 9  |
| 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 |
| 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 |
| 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 |
| 31 |    |    |    |    |    |    |

## ПРАЗДНИКИ И ТРАДИЦИИ

Праздники русских сибиряков представляют собой календарно-обрядовый цикл. Дни зимнего солнцестояния ознаменовывались праздничным циклом Святков, которые продолжались с Рождества (25 декабря/7 января) до Крещенского сочельника. Встреча Нового года происходила в Васильев день (1/14 января), накануне разводили костры и сжигали «старый год». Особенности черты календарных праздников русских Омского Прииртышья обусловлены особенностями заселения, природно-географической средой, этнокультурными контактами с другими восточнославянскими, тюркскими и финно-угорскими народами.

## НАЦИОНАЛЬНОСТЬ В ОМСКЕ

Русские – самый многочисленный народ г. Омска (90%), Западной Сибири и РФ в целом. В нашем городе сохранением, изучением и развитием традиционной культуры русского народа занимается Сибирский культурный центр (б. Мартынова, д. 6). Проекты реализуются Омской региональной общественной организацией «Центр славянских традиций», Омской региональной общественной организацией «Центр этнокультурного развития», Омским региональным общественным Фондом развития русской культуры имени П.А. Столыпина.

## ЭТНОВКУСНО

### УХА ПО-КУПЕЧЕСКИ. РЕЦЕПТ



**Ингредиенты:** мелкая речная рыба – 500-700 г, филе морской рыбы – 500 г, морковь – 2 шт., картофель – 2 шт., репчатый лук – 1 шт., корень и зелень петрушки – 50-70 г, зелёный сельдерей – 50-70 г, сливочное масло – 30 г, лавровый лист – 3 шт., чёрный перец – 6-7 горошин, специи и соль – по вкусу.

**Приготовление:** очистить рыбу, оставив голову. Варить в кастрюле около часа. Вытащить речную рыбу и процедить бульон через мелкое сито. Сложить в бульон целую очищенную луковицу, мелко нарезанные корень петрушки, сельдерей и зелень, лавровый лист, перец горошком и соль. Варить 20–30 мин. Добавить морковь и картофель, нарезанные соломкой. Варить 10 мин., уменьшить огонь и положить филе морской рыбы. Варить до готовности. Выключить огонь, бросить в бульон кусочек сливочного масла. Дать настояться около часа. После этого уху можно подавать к столу, посыпав свежей зеленью.



## ТАДЖИКИ

1 ФЕВРАЛЯ –  
праздник Сада



| пн | вт | ср | чт | пт | сб | вс |
|----|----|----|----|----|----|----|
|    | 1  | 2  | 3  | 4  | 5  | 6  |
| 7  | 8  | 9  | 10 | 11 | 12 | 13 |
| 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 |
| 28 |    |    |    |    |    |    |

## ПРАЗДНИКИ И ТРАДИЦИИ

Праздники таджики воспринимают не только как повод к увеселению, прежде всего, это возможность для духовно-нравственного самосовершенствования (праздники учат жить в мире по чести и совести). Излюбленными праздниками всегда считались Навруз, Курбан-байрам, Мехргон и другие. Таджикские народные праздники делятся на две большие группы: общественные и семейные. Одним из наиболее ярких и красочных общественных народных праздников является Навруз. За 50 дней до него таджики отмечают древний праздник Сада. Это предвестник дня весеннего равноденствия. В фольклоре и истории именно в этот день предки современных таджиков научились разжигать огонь и использовать его.

## НАЦИОНАЛЬНОСТЬ В ОМСКЕ

В Омске действует Омская областная общественная организация «Содружество таджикистанцев», которая оказывает правовую и социокультурную помощь членам организации, выходцам из Республики Таджикистан, содействует в реализации и защите их конституционных прав и свобод, национального достоинства. В целях возрождения и сохранения национальных традиций «Содружество таджикистанцев» проводит тематические вечера, спортивные мероприятия.



## ЭТНОВКУСНО

### САМБУСА. РЕЦЕПТ

**Ингредиенты:** мука пшеничная – 4 ст., лук репчатый – 150 г, мякоть баранины – 500 г, масло топленое – 3 ст. л., растительное масло – 50 г, вода – 1 ст., яйцо – 1 шт., перец черный молотый, соль – по вкусу.

**Приготовление:** замесить тесто, используя муку, яйцо, воду, и добавить соль. Оставить на 30-40 мин. Приготовить фарш из баранины с добавлением лука. После на раскаленной сковороде с растительным маслом обжарить фарш, добавить соль и перец. Раскатать тесто на лепешки (толщиной 1 мм). Растопленным маслом смазать лепешки, свернуть рулетом, нарезав небольшими кусочками, снова раскатать в лепешки. Фарш выложить на лепешки и соединить тесто над фаршем (придать форму треугольника, прямоугольника, полумесяца). При температуре 200 градусов выпекать до золотистого цвета.



## КУРДЫ

18 ФЕВРАЛЯ –  
Хыдыр-Наби



| пн | вт | ср | чт | пт | сб | вс |
|----|----|----|----|----|----|----|
|    | 1  | 2  | 3  | 4  | 5  | 6  |
| 7  | 8  | 9  | 10 | 11 | 12 | 13 |
| 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 |
| 28 |    |    |    |    |    |    |

## ПРАЗДНИКИ И ТРАДИЦИИ

Праздники курдов – один из самых ярких аспектов этой культуры. Как и у многих народов, они связаны с временами года, сменой сезонных работ. Многие курдские торжества имеют долгую историю. Например, Хыдыр-Наби – праздник, посвященный покровителю скотоводства и сил плодородия. Его отмечают весной по окончании поста. Женщины в этот день готовят особенное жидкое тесто. С его помощью на притолоках дома они рисуют знаки-обереги. Чаще всего они выглядят как солнечный диск, фигуры человечка, коровы, точки и линии. Особным днем у курдов считается пятница, что называется Джума (день собраний). Каждую пятницу курды посвящают молитвам и добрым делам. Традиции курдов во многом перекликаются с обычаями других мусульманских народов, но курдская культура по сей день хранит память о ритуалах прошлого, верованиях предков, что живут до сих пор.

## НАЦИОНАЛЬНОСТЬ В ОМСКЕ

Омская община курдов является одной из самых немногочисленных и насчитывает до 60 человек. Тем не менее на территории Омска действует местная курдская национально-культурная автономия, основной целью которой является содействие сохранению и развитию национального языка, традиций курдской культуры. С февраля 2014 года при организации действует творческий коллектив «Дилан».

## ЭТНОВКУСНО НУТОВЫЙ САЛАТ. РЕЦЕПТ



**Ингредиенты:** нут – 1-1,5 ст., помидоры черри – 10-15 шт. (или 2-3 шт. среднего размера), красная луковица – 1 шт., чеснок – 1-2 зубчика, пучок кинзы (или петрушки), натертый корень имбиря – ½ ч. л., красный острый перец в хлопьях, кумин, соль – по вкусу, оливковое масло, лимонный сок.

**Приготовление:** нут замочить на ночь. Залить водой и отварить примерно 30 мин. (нут не должен разваливаться, иначе салат не получится). Отваренный нут остудить, по желанию снять с него кожуру и выложить в салатник. Туда же положить нарезанные крупно помидоры, кинзу, лук тонкими полукольцами. В отдельной миске смешать мелко нарезанный или натертый чеснок, соль, перец, имбирь, по желанию кумин, оливковое масло и лимонный сок, хорошо перемешать и полить этой смесью. Подавать со свежим хлебом.



## ЕВРЕИ

17 МАРТА – Пурим



| пн        | вт        | ср        | чт        | пт        | сб        | вс        |
|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
|           | <b>1</b>  | <b>2</b>  | <b>3</b>  | <b>4</b>  | <b>5</b>  | <b>6</b>  |
| <b>7</b>  | <b>8</b>  | <b>9</b>  | <b>10</b> | <b>11</b> | <b>12</b> | <b>13</b> |
| <b>14</b> | <b>15</b> | <b>16</b> | <b>17</b> | <b>18</b> | <b>19</b> | <b>20</b> |
| <b>21</b> | <b>22</b> | <b>23</b> | <b>24</b> | <b>25</b> | <b>26</b> | <b>27</b> |
| <b>28</b> | <b>29</b> | <b>30</b> | <b>31</b> |           |           |           |

 ПРАЗДНИКИ И ТРАДИЦИИ

Праздничные дни устанавливаются по еврейскому календарю, структура которого указывается в Торе. Это Шаббат (суббота), Рош а-Шана (Новый год), Йом-Киппур (День прощения), Пурим (Праздник в честь спасения евреев Персии от Гамана), Песах (Пасха), Шавуот (День дарования еврейскому народу Торы), Ханука и др.

Как правило, в праздники предписываются веселье, церемониальная трапеза, а в наиболее важные библейские праздники – запрет работать. Также существуют особые ритуальные символы для каждого праздника.

 НАЦИОНАЛЬНОСТЬ В ОМСКЕ

Омская еврейская община осуществляет благотворительные программы, направленные на помощь нуждающимся детям, материальную поддержку при рождении ребенка, раввинскую программу помощи людям, попавшим в сложную жизненную ситуацию, продовольственные корзины на праздники, сертификаты на одежду для молодежи и пр.

Еврейская община в Омске представлена местной еврейской национально-культурной автономией «Нешама» (Душа) и иудейской общиной «Ор Хадаш».

 ЭТНОВКУСНО  
ФОРШМАК. РЕЦЕПТ

**Ингредиенты:** лук репчатый – 2 шт., яблоко зеленое – 1 шт., яйца (вареные) – 4 шт., сельдь соленая – 2 шт., батон – 200 г (4 ломтика), растительное масло – 4 ст. л., уксус 9% – 1 ст. л., зеленый лук – 15 г.

**Приготовление:** отваренные и охлажденные яйца очистить от скорлупы. Яблоко и лук очистить и нарезать на 4 части или на крупные кусочки. Батон замочить в воде. Очистить селедку, оставив филе. Селедку, хлеб, яблоко, лук, яйца сложить в блендер. Взбить все до однородности. В конце порциями добавить уксус и масло. Выложить форшмак на блюдо, украсить зеленым луком и дать немного настояться.



МАРТ



## УЗБЕКИ

21 МАРТА – Навруз  
(Нооруз, Наурыз)



| пн | вт | ср | чт | пт | сб | вс |
|----|----|----|----|----|----|----|
|    | 1  | 2  | 3  | 4  | 5  | 6  |
| 7  | 8  | 9  | 10 | 11 | 12 | 13 |
| 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 |
| 28 | 29 | 30 | 31 |    |    |    |

## ПРАЗДНИКИ И ТРАДИЦИИ

Одними из самых значимых событий в году являются Рамазан и Курбан-хаит – два великих исламских праздника, наступающих после долгого духовного поста (ураза).

Любимейшим праздником узбеков является Навруз – время весеннего равноденствия, наступления нового года, пробуждения природы и начала посевных работ. Одним из неперенных атрибутов Навруза является сумаляк – первое блюдо нового года. К его приготовлению допускаются только женщины, которые в течение суток на улице, сменяя друг друга, непрерывно помешивают в огромном котле вареву из пророщенных пшеничных зерен.

## НАЦИОНАЛЬНОСТЬ В ОМСКЕ

Общественная организация «Содружество узбекистанцев» и Общественно-культурный центр народов Узбекистана объединяют выходцев из Республики Узбекистан в целях сохранения культурных традиций и обычаев, сохранения культурной самобытности, национального языка.

## ЭТНОВКУСНО

### СУМАЛЯК. РЕЦЕПТ



**Ингредиенты:** 0,5 кг зёрен проросшей пшеницы, 2 кг муки (пшеничной), 10-20 грецких орехов, 1 л хлопкового масла.

**Приготовление:** проросшую пшеницу перемолоть в ступке или мясорубке. Полученную массу поместить в глубокий таз, накрытый марлей, залить водой и перемешать. Затем выжать кашу в отдельную посуду. Оставшийся после процеживания жмых снова залить водой и слить воду в другую посуду, повторить процедуру три раза. Должно получиться три чашки сусла. В горячую посуду налить масло, довести его до кипения, но не кипятить, а затем слегка остудить. Высыпать в масло муку, хорошо перемешать и постепенно вливать первую порцию отжима, при этом постоянно помешивая, чтобы не было комочков. Когда жидкость покипит и загустеет, добавить вторую часть, не забывая мешать, а после загустения второй порции – добавить третью. Чтобы блюдо не пригорело, добавить грецкие орехи. Если при пробе чувствуется горечь, продолжить варку с добавлением воды. Готовый сумаляк должен быть карамельного цвета, сладким и густым.

АПРЕЛЬ



## ЦЫГАНЕ

8 АПРЕЛЯ –  
Международный день цыган



| пн        | вт        | ср        | чт        | пт        | сб        | вс        |
|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
|           |           |           |           | <b>1</b>  | <b>2</b>  | <b>3</b>  |
| <b>4</b>  | <b>5</b>  | <b>6</b>  | <b>7</b>  | <b>8</b>  | <b>9</b>  | <b>10</b> |
| <b>11</b> | <b>12</b> | <b>13</b> | <b>14</b> | <b>15</b> | <b>16</b> | <b>17</b> |
| <b>18</b> | <b>19</b> | <b>20</b> | <b>21</b> | <b>22</b> | <b>23</b> | <b>24</b> |
| <b>25</b> | <b>26</b> | <b>27</b> | <b>28</b> | <b>29</b> | <b>30</b> |           |

## ПРАЗДНИКИ И ТРАДИЦИИ

По вероисповеданию цыгане в России в основном православные, распространены также традиционные верования. Издревле цыгане объединялись в кочевые таборы, члены которых необязательно были связаны кровным родством. Таборы насчитывали, как правило, от 5 до 20 шатров. В любой момент каждая семья могла отделиться от табора. Одна из особенностей традиционных семейных праздников и обрядов цыган – бытование их в активной форме до настоящего времени. Традиционный характер сохраняют цыганская свадьба и похоронно-поминальная обрядность. Национальные черты сохраняются и в обширном комплексе поверий, связанных с рождением ребенка.

## НАЦИОНАЛЬНОСТЬ В ОМСКЕ

Местная национально-культурная цыганская автономия «Ромэн» города Омска осуществляет работу по сохранению культурного наследия цыганского народа, популяризации традиций, занимается вопросами интеграции и адаптации цыган, проблемами образования, занятости, социального обеспечения и др. При автономии действует шоу-группа «Рубин».



## ЭТНОВКУСНО ШУЛЮМ. РЕЦЕПТ

**Ингредиенты:** баранина – 1 кг, лук – 4 шт., курдючное сало – 150 г, морковь – 4 шт., капуста – ½ кочана, лавровый лист – 2 шт., перец горошком – 10 шт., картофель – 1 кг, помидоры – 2 шт., перец острый (сушеный) – 2 стручка, мускатный орех, ягоды можжевельника – 8 шт., соль, зелень – по вкусу.

**Приготовление:** баранину разделить и перемешать с нашинкованными луковыми кольцами. Размять руками и оставить мариноваться на 25 мин. В казане раскалить курдючное сало и обжарить на нем мясо с луком. Добавить морковь, нарезанную средними кусочками. Налить в казан немного воды. Добавить капусту, лавровый лист, перец. Картофель нарезать, добавить в казан. Тушить под крышкой до готовности овощей. Помидоры ошпарить кипятком, снять с них кожицу, нарезать крупно и добавить в казан. Далее добавить стручки сухого перца, щепотку мускатного ореха, ягоды можжевельника, соль и зелень по вкусу. Продолжить тушить под крышкой до полной готовности. Если нужно, добавить воды.





## ЧУВАШИ

25 АПРЕЛЯ –  
День чувашского языка



| пн        | вт        | ср        | чт        | пт        | сб        | вс        |
|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
|           |           |           |           | <b>1</b>  | <b>2</b>  | <b>3</b>  |
| <b>4</b>  | <b>5</b>  | <b>6</b>  | <b>7</b>  | <b>8</b>  | <b>9</b>  | <b>10</b> |
| <b>11</b> | <b>12</b> | <b>13</b> | <b>14</b> | <b>15</b> | <b>16</b> | <b>17</b> |
| <b>18</b> | <b>19</b> | <b>20</b> | <b>21</b> | <b>22</b> | <b>23</b> | <b>24</b> |
| <b>25</b> | <b>26</b> | <b>27</b> | <b>28</b> | <b>29</b> | <b>30</b> |           |

## ПРАЗДНИКИ И ТРАДИЦИИ

Духовная культура чувашей включает в себя как архаичные – языческие элементы, так и современные явления. Основу составляют праздники, связанные с хозяйственным циклом и семейной обрядностью. В календаре можно выделить несколько основных кульминационных моментов, многие из которых сохраняются до настоящего времени. Так, по окончании весенних полевых работ проводился праздник Акатуй (свадьба плуга). В прошлом он имел исключительно религиозно-магический характер, сопровождался коллективным молением. Со временем он превратился в общинный праздник с конными скачками, борьбой, молодежными увеселениями.

## НАЦИОНАЛЬНОСТЬ В ОМСКЕ

Активное участие в жизни региона и города Омска принимает местная творческая группа чувашей «Юлташ». Объединение на постоянной основе участвует в общегородских культурно-массовых мероприятиях, организует творческие встречи с населением, устраивает выставки национальной одежды, кухни, литературы.

## ЭТНОВКУСНО

### ХУПЛУ. РЕЦЕПТ



**Ингредиенты:** картофель – 4 шт., лук – 1-2 шт., мясо (свинина) – 400 г, масло сливочное – 20 г, молоко – 50 г, вода – 200 г, сахар – 1 ст.л.; мука – 400 г, дрожжи (сухие, быстродействующие) – 7 г, яйцо – 1 шт.; соль, перец черный молотый – по вкусу.

**Приготовление:** растворить дрожжи в теплом молоке, влить масло, добавить сахар, соль и яйцо, хорошо перемешать, всыпать муку и замесить тесто. Накрыть салфеткой и оставить в теплом месте. Свинину отбить и мелко нашинковать. Нарезать картофель и лук мелкими кубиками. Раскатать тесто в лепешку, выложить на одну половину слоями свинину, лук и картофель, посолить, поперчить, посыпать разломанным лавровым листом, сверху положить кусочки сливочного масла. Накрыть начинку второй половиной теста, защипнуть края, придать пирогу форму полумесяца. Смазать пирог желтком и отправить выпекаться в разогретую до 200 градусов духовку на 40-50 мин. Накрыть готовый пирог плотной тканью и выдержать 20 мин., затем смазать сливочным маслом.

МАЙ



## КИРГИЗЫ

2 МАЯ – Ураза-байрам



| пн        | вт        | ср        | чт        | пт        | сб        | вс        |
|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
|           |           |           |           |           |           | <b>1</b>  |
| <b>2</b>  | <b>3</b>  | <b>4</b>  | <b>5</b>  | <b>6</b>  | <b>7</b>  | <b>8</b>  |
| <b>9</b>  | <b>10</b> | <b>11</b> | <b>12</b> | <b>13</b> | <b>14</b> | <b>15</b> |
| <b>16</b> | <b>17</b> | <b>18</b> | <b>19</b> | <b>20</b> | <b>21</b> | <b>22</b> |
| <b>23</b> | <b>24</b> | <b>25</b> | <b>26</b> | <b>27</b> | <b>28</b> | <b>29</b> |
| <b>30</b> | <b>31</b> |           |           |           |           |           |

## ПРАЗДНИКИ И ТРАДИЦИИ

Народные традиции, обычаи и обряды киргизского народа определялись кочевым образом жизни. Особое место среди них занимают семейно-бытовые традиции, которые, складываясь веками, отражают накопленную многими поколениями мудрость. Здесь плотно переплелись обрядовые составляющие, возникшие в различные исторические эпохи, поэтому наряду с традициями ислама имеется огромный пласт доисламских культов, обычаев и верований, которые зачастую играют главенствующую роль.

## НАЦИОНАЛЬНОСТЬ В ОМСКЕ

В Омске действует «Содружество киргыстанцев», которое оказывает правовую и социокультурную помощь членам организации, выходцам из Киргизской Республики, содействует в реализации и защите их конституционных прав и свобод, национального достоинства. «Содружество киргыстанцев» проводит тематические мероприятия в целях сохранения культурных традиций и обычаев, сохранения культурной самобытности, национального языка.

## ЭТНОВКУСНО

### БЕШБАРМАК С КАРТОШКОЙ. РЕЦЕПТ



**Ингредиенты:** мясо (говядина и баранина) – 1,5 кг, картофель – 5-6 шт., мука – 2,5 ст., яйца – 2-3 шт., соль – 1 ст., лук репчатый – 2-3 шт., перец черный молотый – по вкусу, зелень – 50 г.

**Приготовление:** куски мяса уложить в кастрюлю, залить водой так, чтобы она покрывала их на 2-3 см. После закипания посолить и варить около часа. Соединить муку, яйца, соль и стакан воды, замесить крутое тесто. Накрыв его, поставить в холодильник на 30 мин. Вытащить сваренное мясо. В кипящий бульон выложить нарезанный средними дольками картофель и варить до готовности. Тесто разделить на несколько частей, каждую раскатать в тонкий пласт и нарезать на кусочки размером 6х6 см. Выложить готовый картофель. В бульон закинуть кусочки теста, варить 10 мин. Лук нарезать полукольцами, посолить и поперчить. Залить горячим бульоном и накрыть крышкой для настаивания. Мясо нарезать небольшими кусочками. Выложить на блюдо сварившееся тесто, далее мясо, затем лук. По краям блюда разложить картофель.

МАЙ



# ТАТАРЫ

МАЙ – Сабантуй



| пн        | вт        | ср        | чт        | пт        | сб        | вс        |
|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
|           |           |           |           |           |           | <b>1</b>  |
| <b>2</b>  | <b>3</b>  | <b>4</b>  | <b>5</b>  | <b>6</b>  | <b>7</b>  | <b>8</b>  |
| <b>9</b>  | <b>10</b> | <b>11</b> | <b>12</b> | <b>13</b> | <b>14</b> | <b>15</b> |
| <b>16</b> | <b>17</b> | <b>18</b> | <b>19</b> | <b>20</b> | <b>21</b> | <b>22</b> |
| <b>23</b> | <b>24</b> | <b>25</b> | <b>26</b> | <b>27</b> | <b>28</b> | <b>29</b> |
| <b>30</b> | <b>31</b> |           |           |           |           |           |

## ПРАЗДНИКИ И ТРАДИЦИИ

Сибирские татары соблюдают и отмечают общемульманские обряды и праздники (Священный месяц Рамадан, Ураза-байрам, Курбан-байрам). После того так заканчивался сев, татары отмечали Сабантуй. У омских татар он стал отмечаться в первые десятилетия XX в. Сабантуй – один из немногих праздников, который ежегодно отмечается в Омском регионе и городе Омске с большим размахом. На Сабантуях выступают самодеятельные творческие коллективы, проводятся конкурсы национальной кухни, спортивные соревнования, ярмарки национальных умельцев.

## НАЦИОНАЛЬНОСТЬ В ОМСКЕ

Возрождением и популяризацией татарской национальной культуры, традиций и обычаев занимаются национально-культурные автономии татар: Региональная татарская автономия Омской области «Маданият», местная татарская национально-культурная автономия «ИБИРЬ» (Сибирь), Областной татарский национально-культурный центр «Иртыш» и Союз татарской молодежи «АЮ» (Медведь).

## ЭТНОВКУСНО

### ЧАК-ЧАК. РЕЦЕПТ



**Ингредиенты:** яйца – 5 шт., мука – 500-600 г, масло сливочное – 150 г, сахар – 150 г, мед – 300 г, растительное масло – 300-400 мл.

**Приготовление:** яйца соединить с сахаром (30 г). Теплое (не горячее) растопленное масло добавить к яйцам. Перемешать. Муку просеять и добавить в тесто частями. Замесить тесто, оно должно быть мягким, но плотным. Накрывать тесто и оставить на 15 мин. Тесто руками размять в пласт толщиной 1 см. Нарезать на полосы шириной 1-1,5 см, скатать жгутики диаметром примерно 0,5 см. Нарезать жгутики на кусочки длиной 3-4 см, формируя маленькие палочки. Обжарить палочки в кипящем масле, помешивая, до золотистого цвета (2-3 мин.). Для приготовления медовой карамели мед смешать с оставшимся сахаром (120 г), на небольшом огне довести смесь до кипения. Варить, помешивая, 3-5 мин. Сахар должен раствориться, а сама карамель слегка загустеть. Палочки переложить на широкую форму и полить горячим медом. Аккуратно, но тщательно перемешать. Выложить на блюдо в виде пирамиды.

ИЮНЬ



## ЛАТЫШИ

23-24 ИЮНЯ – Лиго



| пн | вт | ср | чт | пт | сб | вс |
|----|----|----|----|----|----|----|
|    |    | 1  | 2  | 3  | 4  | 5  |
| 6  | 7  | 8  | 9  | 10 | 11 | 12 |
| 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 |
| 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 |
| 27 | 28 | 29 | 30 |    |    |    |

## ПРАЗДНИКИ И ТРАДИЦИИ

Календарная обрядность сибирских латышей до сих пор сохраняет традиционные черты. Наиболее популярные праздники – Иванова день, Пасха, Троица, Рождество. В народной памяти сохраняются сведения о праздновании Лиго. Его отмечали в ночь с 23-го на 24 июня. В Сибири Лиго отмечали в кругу семьи или в складчину с соседями и родственниками. Обязательным атрибутом праздника было пиво и сыр с тмином, гости надевали венки, которыми украшали даже домашних животных. Также обязательными были обпевалки (частушки на латышском языке), веселые песни, игра на скрипках, разжигание костров и спускание на воду венков.

## НАЦИОНАЛЬНОСТЬ В ОМСКЕ

Активную деятельность по популяризации латышской культуры в Омске ведет Латышский национально-культурный центр «Zvaigzņite». С целью изучения фольклора латышского народа, сохранения и популяризации латышской культуры при центре действует фольклорный ансамбль «Дайна». Участники ансамбля исполняют латышские песни и танцы, играют на народных музыкальных инструментах: стабулэ (дудка), коклэс (гусли), бунгас (барабан) и др.

## ЭТНОВКУСНО

### ПУТРА. РЕЦЕПТ



**Ингредиенты:** перловая или ячневая крупа – 1 ст., картофель – 500 г, треска – 500 г, молоко – 1,5 л, кислый творог – 1-1,5 ст., сметана или простокваша – 1 ст., лук репчатый – 1-2 шт., зеленый лук, укроп – для украшения.

**Приготовление:** перловую крупу отварить до мягкости. Отварить картофель в мундире, очистить, размять в пюре, развести молоком. Отварить рыбу в небольшом количестве воды (2 ст.) с мелко нарезанным луком. Отделить от костей, размять или пропустить через мясорубку, смешать с небольшим количеством процеженного бульона (около 0,5 ст.) в жидкую кашу. Соединить кашу, пюре и рыбную кашу вместе, перемешать, добавить творог, растертый со сметаной (если будет густо, добавить оставшийся рыбный отвар). Поставить в холодильник на сутки, в течение которых путра созреет и приобретет характерный для нее вкус. Перед подачей посыпать вец-путру рубленым свежим укропом и зеленым луком.



## УКРАИНЦЫ

25 ИЮНЯ – День дружбы  
и единения славян



| пн | вт | ср | чт | пт | сб | вс |
|----|----|----|----|----|----|----|
|    |    | 1  | 2  | 3  | 4  | 5  |
| 6  | 7  | 8  | 9  | 10 | 11 | 12 |
| 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 |
| 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 |
| 27 | 28 | 29 | 30 |    |    |    |

## ПРАЗДНИКИ И ТРАДИЦИИ

В основе календарной обрядности украинцев находятся повторяющиеся из года в год праздники, приуроченные к определенным датам. Условно обрядность разделялась по сезонам. В весенне-летнем цикле праздников у украинцев центральное место занимала Троица, в обрядах которой важное место отводилось очистительным процедурам. Основным действием являлось завивание березы, плетение венков и гадания. Осенние праздники были связаны со сбором урожая и началом периода свадеб.

## НАЦИОНАЛЬНОСТЬ В ОМСКЕ

Сохранением и возрождением традиционной украинской культуры в Омске занимается ряд общественных национально-культурных центров. Активным участником городских и областных мероприятий является Омская региональная общественная организация «Украинский культурный центр им. Т.Г. Шевченко». Кроме того, в нашем городе действуют народный ансамбль украинской песни, юношеский театрально-художественный коллектив «Цвітень», детский ансамбль «Смерічка».



## ЭТНОВКУСНО СОЛЕНЕ САЛО. РЕЦЕПТ

**Ингредиенты:** свиное сало – 1 кг, соль – 300 г, черный перец молотый – 1 ст. л., смесь перцев – 1 ч. л., кардамон молотый – 1 ст. л., чеснок – 8 зубчиков.

**Приготовление:** подготовить смесь для засолки сала. В глубокой емкости соединить чеснок и соль, добавить специи и тщательно перемешать (для засолки сала лучше использовать соль крупного помола). Полученной смесью тщательно натереть кусочки сала. Положить их в миску, накрыть пищевой пленкой или крышкой, поставить в холодильник на 2-3 дня. После засолки очистить сало от специй, при подаче нарезать сало тонкими ломтиками (чтобы сало можно было легче нарезать, нужно его немного подержать в морозильной камере).



## КАЗАХИ

3 ИЮЛЯ – Национальный день домбры



| пн        | вт        | ср        | чт        | пт        | сб        | вс        |
|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
|           |           |           |           | <b>1</b>  | <b>2</b>  | <b>3</b>  |
| <b>4</b>  | <b>5</b>  | <b>6</b>  | <b>7</b>  | <b>8</b>  | <b>9</b>  | <b>10</b> |
| <b>11</b> | <b>12</b> | <b>13</b> | <b>14</b> | <b>15</b> | <b>16</b> | <b>17</b> |
| <b>18</b> | <b>19</b> | <b>20</b> | <b>21</b> | <b>22</b> | <b>23</b> | <b>24</b> |
| <b>25</b> | <b>26</b> | <b>27</b> | <b>28</b> | <b>29</b> | <b>30</b> | <b>31</b> |

## ПРАЗДНИКИ И ТРАДИЦИИ

В культурном наследии казахов особое место занимают обычаи, обряды и народные праздники, отражающие этническую, социально-политическую, историко-культурную жизнь народа. Важным аспектом этих обрядов является идея плодородия, благополучия, счастья и долголетия. Главным праздником годового цикла у казахов – Наурыз (праздник весны, обновления природы, начала нового года). Также большое распространение получили мусульманские праздники, которые отмечаются с выраженным этническим колоритом. Важнейшим событием в семье и во всей общине в целом было рождение ребенка. Интересным обрядом являлось «разрезание пут», символизировавшее начало нового этапа в жизни ребенка.

## НАЦИОНАЛЬНОСТЬ В ОМСКЕ

Большой вклад в сохранение и трансляцию этнокультурного наследия казахов вносят национально-культурные объединения, одним из главных направлений деятельности которых является сохранение и популяризация казахского языка среди молодежи. В нескольких школах города дети изучают казахский язык, в одной из них в качестве второго иностранного языка.

Всего в Омске действует 8 казахских национальных объединений. Наиболее активными из них являются Региональная казахская национально-культурная автономия, Сибирский центр казахской культуры «Молдір», общественная организация «Казахи Омска».

## ЭТНОВКУСНО СУТЖЕНТ. РЕЦЕПТ



**Ингредиенты:** пшено – 1 ст., молоко – 1 ст., масло сливочное (растопленное) – 60 г, изюм – 50 г, сухари (молотые) – 2 ст. л, сметана – 3 ст. л, сахар – 2 ст. л.

**Приготовление:** пшено промыть теплой водой, далее залить теплой водой на 15 мин., слить воду. Пшено опустить в кипящее молоко и отварить в течение 8 мин. Откинуть пшено на сито, остудить в течение 20 мин. Добавить изюм, сахар, молотые сухари, растопленное сливочное масло и тщательно перемешать. Добавить сметану, перемешать и поставить под пресс на пару часов.



## АРМЯНЕ

24 ИЮЛЯ – Вардавар



| пн        | вт        | ср        | чт        | пт        | сб        | вс        |
|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
|           |           |           |           | <b>1</b>  | <b>2</b>  | <b>3</b>  |
| <b>4</b>  | <b>5</b>  | <b>6</b>  | <b>7</b>  | <b>8</b>  | <b>9</b>  | <b>10</b> |
| <b>11</b> | <b>12</b> | <b>13</b> | <b>14</b> | <b>15</b> | <b>16</b> | <b>17</b> |
| <b>18</b> | <b>19</b> | <b>20</b> | <b>21</b> | <b>22</b> | <b>23</b> | <b>24</b> |
| <b>25</b> | <b>26</b> | <b>27</b> | <b>28</b> | <b>29</b> | <b>30</b> | <b>31</b> |

## ПРАЗДНИКИ И ТРАДИЦИИ

Большинство армянских праздников имеют религиозное происхождение и совпадают с общехристианским календарем. Однако ряд праздников имеет свои особенности. В ряду армянских традиционных праздников имеется и один из самых любимых в народе – Вардавар. Это самый большой летний праздник, один из главных праздников Армянской церкви, отмечается на 98-й день после Пасхи. По другой версии слово «вардавар» состоит из корней «вард (уард)» – «вода» и «вар» – «мыть, поливать», означает «опрыскивать водой», что и составляет смысл праздника. В этот день принято обливаться водой. Обижаться или проявлять недовольство нельзя, потому что считается, что в этот день вода обладает целебной силой. Праздник сопровождался традиционными песнями, танцами и играми.

## НАЦИОНАЛЬНОСТЬ В ОМСКЕ

Большую роль в сохранении армянской культуры и языка в городе Омске играют общественные объединения: Армянский культурный центр «Луйс» и Омское региональное отделение общероссийской общественной организации «Союз армян России». Организации принимают активное участие в общественной жизни региона, в различных мероприятиях, тем самым пропагандируют армянскую культуру и знакомят с ней омичей.

## ЭТНОВКУСНО

### АМИЧ. РЕЦЕПТ



**Ингредиенты:** птица (курица) – 1 шт., миндаль – 0,5 ст., рис – 0,5 ст., финики – 5 шт., сливочное масло – 75 г, курага – ¼ ст., изюм – ¼ ст., корица – 1 ч. л., гвоздика молотая – 1 ч. л., соль, зелень – по вкусу.

**Приготовление:** отварить рис до полуготовности и обжарить его на сливочном масле. Замочить сухофрукты на 10 мин. и измельчить вместе с орехами. Отдельно обжарить смесь сухофруктов с орехами на сливочном масле. Смешать рис, зелень, сухофрукты и специи. Нафаршировать начинкой птицу. Слегка обжарить ее с каждой стороны, затем выложить в форму. Смазать маслом, в форму влить воду и поставить в духовку запекать на 45 мин. (180°C).



## БЕЛОРУСЫ

28 АВГУСТА – Дожинки



| пн | вт | ср | чт | пт | сб | вс |
|----|----|----|----|----|----|----|
| 1  | 2  | 3  | 4  | 5  | 6  | 7  |
| 8  | 9  | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |
| 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 |
| 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 |
| 29 | 30 | 31 |    |    |    |    |

## ПРАЗДНИКИ И ТРАДИЦИИ

Важным элементом культуры является традиционный народный календарь и его обрядовый цикл. Накануне Рождества девушки гадали о своей судьбе, пели колядки и щедровки. Встреча весны отмечалась пением веснянок. Из восточнославянских народов обрядовый характер встречи весны дольше всего сохранялся именно у белорусов. Национальную специфику составляют волочебные песни, которые исполнялись на Пасху. В ночь на Ивана Купалу жгли костры, парни и девушки прыгали через них, искали чудодейственный цветок папоротника, купались, гадали, пускали венки по воде и др. Также были широко распространены дожинки, которые сопровождалась особыми песнями, плетением венков и праздничной трапезой.

## НАЦИОНАЛЬНОСТЬ В ОМСКЕ

Активную деятельность по сохранению белорусской культуры в Омском регионе ведут Местная белорусская национально-культурная автономия «Омские белорусы» и региональная национально-культурная автономия белорусов Омской области «Буслы» («Аисты»).

## ЭТНОВКУСНО

### ДРАНИКИ. РЕЦЕПТ

**Ингредиенты:** картофель – 12 шт., лук – 1 шт., растительное масло, соль.

**Приготовление:** картофель очистить, промыть и натереть на мелкой терке вместе с луком (для сохранения светлого цвета). Посолить и хорошо перемешать до однородной консистенции. На сковороде разогреть растительное масло. Выкладывать картофельное тесто в виде небольших лепешек. Обжарить драники с одной стороны примерно 2-3 мин. до образования румяной корочки. Перевернуть на другую сторону, обжарить еще 1-2 мин. Подавать к столу горячими со сметаной.







## МОЛДАВАНЕ

31 АВГУСТА – День языка  
«Лимба ноастрэ»



| пн | вт | ср | чт | пт | сб | вс |
|----|----|----|----|----|----|----|
| 1  | 2  | 3  | 4  | 5  | 6  | 7  |
| 8  | 9  | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |
| 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 |
| 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 |
| 29 | 30 | 31 |    |    |    |    |

## ПРАЗДНИКИ И ТРАДИЦИИ

Молдавские народные праздники и обычаи продолжают унаследованные от предков традиции, объединяющие этнос и содействующие его самоопределению. Праздники бывают с постоянной или ежегодно меняющейся датой, их принято отмечать один или несколько дней, и посвящаются они божественным созданиям, выдающимся людям, птицам, животным, растениям, знаменательным событиям. Уклад праздников и обычаев у молдаван довольно сложен, он включает в себя различные традиции и ритуалы, множество верований и суеверий. «Лимба ноастрэ» – это название не только Дня национального языка, но и стихотворения классика национальной поэзии Алексея Матеевича.

## НАЦИОНАЛЬНОСТЬ В ОМСКЕ

С 2019 года на территории города Омска действует региональная общественная организация Омской области «Молдавский культурный центр «Зимбру» (Зубр). Целями и задачами организации являются культурно-просветительская деятельность, направленная на сохранение традиций и быта молдавского народа, развитие связей с Республикой Молдова, содействие укреплению мира и дружбы между народами.

## ЭТНОВКУСО

### ПЛАЦИНДЫ. РЕЦЕПТ



**Ингредиенты:** мука – 350 г, вода – 200 мл, растительное масло – 3 ст. л., столовый уксус 9% – 1 ст. л., соль – 0,5 ч. л. Для начинки: творог – 400-450 г, яйца вареные – 2 шт., зелень (петрушка, укроп, лук зеленый) – пучок, перец черный молотый, соль – по вкусу.

**Приготовление:** в миске соединить воду, растительное масло, соль и столовый уксус, перемешать, далее всыпать муку и замесить гладкое однородное нелипкое тесто. Скатать его в шар, накрыть полотенцем и оставить на 15 мин. Яйца и зелень мелко порубить. В миске размять творог, соединить с яйцами и зеленью. Начинку посолить, поперчить и тщательно перемешать. Тесто разделить на 4 части. Каждый кусочек теста раскатать в круг как можно тоньше. В центр лепешки выложить начинку и разровнять. Края теста сложить в квадратный конверт, прижать руками, чтобы начинка хорошо разошлась. Обжарить плацинды на растительном масле до золотистой корочки с двух сторон.



## КАЗАКИ

1 СЕНТЯБРЯ – День  
русского казачества



| пн        | вт        | ср        | чт        | пт        | сб        | вс        |
|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
|           |           |           | <b>1</b>  | <b>2</b>  | <b>3</b>  | <b>4</b>  |
| <b>5</b>  | <b>6</b>  | <b>7</b>  | <b>8</b>  | <b>9</b>  | <b>10</b> | <b>11</b> |
| <b>12</b> | <b>13</b> | <b>14</b> | <b>15</b> | <b>16</b> | <b>17</b> | <b>18</b> |
| <b>19</b> | <b>20</b> | <b>21</b> | <b>22</b> | <b>23</b> | <b>24</b> | <b>25</b> |
| <b>26</b> | <b>27</b> | <b>28</b> | <b>29</b> | <b>30</b> |           |           |

## ПРАЗДНИКИ И ТРАДИЦИИ

Праздники у казаков всегда готовились и проводились с размахом. Веками в казачьих поселениях и станицах сохранялись традиции празднования различных торжеств с соблюдением особых обрядов. По сей день каждое событие в семьях казаков отмечается с соблюдением предписаний предков.

В основном все казачьи праздники совпадали с великими христианскими событиями. Зачастую празднование начиналось с молебна в церквях. После него в станичной избе организовывался большой праздничный обед с песнями и плясками. У празднования каждого события были и свои особенности. Помимо православных праздников, в казачьей культуре много воинских праздников. Они довольно разрознены и приурочены к славным победам каждого из казачьих войск в многочисленных сражениях.

## НАЦИОНАЛЬНОСТЬ В ОМСКЕ

Омск – исторический центр Сибирского казачества. В нашем городе расположен штаб Сибирского казачьего войска. Кроме того, на территории Омска зарегистрировано и действует 26 казачьих организаций, из которых 4 включены в государственный реестр казачьих обществ в Российской Федерации. Наиболее активными общественными объединениями казаков в Омске являются Отдельское казачье общество, Казачий театр песни и танца «Белая Столица», «Объединенное Казачество Прииртышья» и «Казачья этническая община».

## ЭТНОВКУСНО

### КВАС. РЕЦЕПТ

**Ингредиенты:** сухари ржаные – 500 г, вода – 10 л, дрожжи – 35 г, мука – 25 г, сахар – 700 г, лимон – 1 шт., изюм – 75 г.

**Приготовление:** залить ржаные сухари кипятком, настаивать в течение 10 часов. В стакане настоя развести дрожжи и муку, дать подойти. Ржаной настой процедить через марлю, добавить сахар, разведенные дрожжи и муку и поставить на 12 часов в теплое место. Затем квас еще раз процедить, разлить в бутылки, положив в каждую кусочек лимона и несколько изюминок. Закупорить и через два часа вынести квас в холодное место. Как только квас остынет, его можно подавать к столу.





## КОРЕЙЦЫ

10 СЕНТЯБРЯ – Чхусок



| пн        | вт        | ср        | чт        | пт        | сб        | вс        |
|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
|           |           |           | <b>1</b>  | <b>2</b>  | <b>3</b>  | <b>4</b>  |
| <b>5</b>  | <b>6</b>  | <b>7</b>  | <b>8</b>  | <b>9</b>  | <b>10</b> | <b>11</b> |
| <b>12</b> | <b>13</b> | <b>14</b> | <b>15</b> | <b>16</b> | <b>17</b> | <b>18</b> |
| <b>19</b> | <b>20</b> | <b>21</b> | <b>22</b> | <b>23</b> | <b>24</b> | <b>25</b> |
| <b>26</b> | <b>27</b> | <b>28</b> | <b>29</b> | <b>30</b> |           |           |

## ПРАЗДНИКИ И ТРАДИЦИИ

В жизни каждого корейца есть три главных праздника: день, когда ребенку исполняется год, свадьба и празднование 60-летнего юбилея. Другие народные праздники связаны большей частью с сельскохозяйственным календарем. Чхусок – один из корейских семейных праздников, его также именуют Хангави, в переводе означает «осенний вечер». Это важный праздник, посвященный уборке урожая, приходящийся на 15-й день 8-го месяца по лунному календарю, когда раз в год на небе восходит самая большая полная луна. Утром в Чхусок в каждом доме в кругу семьи проводится церемония жертвоприношения духам предков. Во время праздников или важных событий также традиционно было принято надевать новую одежду «пим».

## НАЦИОНАЛЬНОСТЬ В ОМСКЕ

Омское региональное отделение Общероссийского объединения корейцев действует в городе Омске более 15 лет. Задачами организации являются сохранение, возрождение и развитие национальной культуры, корейского языка, традиций, обычаев российских корейцев. Омское отделение корейцев ведет работу по пропаганде традиционных духовных ценностей и здорового образа жизни. Для поддержки и развития олимпийского вида спорта тхэквондо WTF в Омске организация сотрудничает с Федерацией Тхэквондо WTF Омской области. При организации действует творческий коллектив «Жемчужина».



## ЭТНОВКУСНО

### ХЕ ИЗ РЫБЫ. РЕЦЕПТ

**Ингредиенты:** филе рыбы – 300 г, уксус 9% – 5 ст. л., соевый соус – 1-2 ст. л, растительное масло – 60 мл, чеснок – 5 зуб., кориандр молотый – 1 ч. л., соль – 1 ст. л., перец острый красный молотый (паприка) – 1 ст. л., сахар – 2 ст. л., зелень кинзы – 1 пуч., лук – 1 шт.

**Приготовление:** нарезать филе на полоски, переложить в емкость, залить уксусом и мариновать 2 часа. Лук нарезать полукольцами, чеснок и зелень измельчить. Маринованную рыбу отжать от уксуса, соединить с луком и чесноком. Добавить кориандр, соль, сахар и черный перец. Растительное масло разогреть на сковороде. Добавить в масло паприку, перемешать и сразу снять с огня. Отправить острое масло, соевый соус и нарезанную зелень к рыбе, перемешать. Через полчаса можно подавать.



## ФИННО-УГРЫ

15 ОКТАБРЯ –  
День родственных  
финно-угорских народов



| пн | вт | ср | чт | пт | сб | вс |
|----|----|----|----|----|----|----|
|    |    |    |    |    | 1  | 2  |
| 3  | 4  | 5  | 6  | 7  | 8  | 9  |
| 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 |
| 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 |
| 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 |
| 31 |    |    |    |    |    |    |

## ПРАЗДНИКИ И ТРАДИЦИИ

Финно-угры – этноязыковая общность народов, которая включает в себя представителей как финской группы (карелы, коми, мари, удмурты, финны и эстонцы), так и угорской группы (венгры, ханты, манси, вепсы, саамы и народы воде). Основным занятием финно-угорских народов Урало-Поволжья с древних времен являлось земледелие, поэтому обряды земледельческого цикла занимали ведущее место в их культуре. Праздники и сопровождающая их обрядность представляли собой сложный сплав различных элементов: религиозных воззрений, поверий, магических действий, песен, игр, развлечений и др.

## НАЦИОНАЛЬНОСТЬ В ОМСКЕ

На территории города Омский областной финно-угорский культурный центр ведет работу, направленную на развитие и сохранение культуры финно-угорских народов, укрепление межкультурных связей. Центр реализует многоступенчатый социально интегрированный проект «Финноугория Сибирская», который включает в себя ряд направлений: фестиваль культуры «Финноугория Сибирская», клуб «Nordic Walking» (скандинавская ходьба с палками), проект «Гармония» (поддержка пожилых людей и инвалидов).

## ЭТНОВКУСНО

### ГРУДИ МОЛОДУШКИ. РЕЦЕПТ



**Ингредиенты:** для теста: мука – 500 г, сметана – 1 ст., яйцо – 1 шт.+2 желтка, мёд – 1 ст. л., соль – ½ ч. л., масло сливочное – 5 ст. л. Для начинки: творог – 400 г, яйцо – 2 белка, мёд – 4 ст. л., сахар – 1 ст. л., ванильный сахар – на кончике ножа, изюм – для украшения.

**Приготовление:** в муку налить сметану, добавить яйцо, желтки, сливочное масло, соль, мёд. Вымесить тесто и отправить в холодильник. Перемешать творог вместе с маслом и мёдом, добавить сахар и ванильный сахар. Перемешать начинку и отправить её в холодильник. Тесто скатать в колбаску, нарезать на 6 равных частей. Раскатать каждую часть в круг, смазать взбитым белком, выложить начинку (очень важно, чтобы пирожки получились одного размера). В итоге получается шесть пирогов – 3 пары. Для украшения в середину кружков на начинку поместить изюминку. Уложить пироги на противень попарно, выпекать в разогретой до 200 градусов духовке 20 мин.



## АЗЕРБАЙДЖАНЦЫ

26 ОКТЯБРЯ –  
Праздник граната



| пн | вт | ср | чт | пт | сб | вс |
|----|----|----|----|----|----|----|
|    |    |    |    |    | 1  | 2  |
| 3  | 4  | 5  | 6  | 7  | 8  | 9  |
| 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 |
| 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 |
| 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 |
| 31 |    |    |    |    |    |    |

## ПРАЗДНИКИ И ТРАДИЦИИ

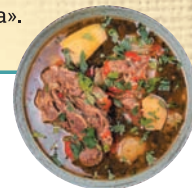
Так как по вероисповеданию азербайджанцы преимущественно мусульмане-шииты, их календарно-обрядовый цикл состоит из мусульманских праздников (Маулид-байрам, Священный месяц Рамазан, Курбан-байрам, день Ашура и др.). Одним из ярких праздников шиитского ислама является Шахсей-вахсей, который отмечается в память о внуке пророка Мухаммеда Хусейне. Помимо общемусульманских праздников у народа чрезвычайно популярен Новруз, с которым связан ряд обычаев и традиций, имеющих отношение к огню. В день праздника разжигают костры и прыгают через них 7 раз. Праздничный огонь не гасят водой, он должен погаснуть сам. Праздник граната отмечается в дни сбора его урожая. В этот день проводятся выставки, где садоводы демонстрируют различные сорта граната, гранатовые соки, варенья и т.д. В 2020 году ЮНЕСКО объявило Праздник граната одним из шедевров устного и нематериального культурного наследия человечества.

## НАЦИОНАЛЬНОСТЬ В ОМСКЕ

В Омском регионе большую роль в сохранении азербайджанской культуры, знании родного языка и адаптации мигрантов играют общественные объединения азербайджанцев. Всего действует 5 таких объединений, наиболее активным из которых является азербайджанский культурный центр «Ватан – Родина».

## ЭТНОВКУСО

### ПАРЧА-БОЗБАШ. РЕЦЕПТ



**Ингредиенты:** баранина (телятина) – 1 кг, лук – 2 шт., нут – ½ ст., картофель – 4 шт., помидоры – 4-5 шт., куркума – ½ ч. л., зелень (укроп, сушеная мята, чабрец) – 2 ч. л., вода – 4 ст., соль, перец – по вкусу.

**Приготовление:** заранее отварить нут. Мясо нарезать на большие куски, лук мелко нарезать и все вместе обжарить в кастрюле до румяной корочки. Затем налить 4 стакана воды, положить нарезанные помидоры, перец, соль и варить на медленном огне до готовности мяса, затем добавить картофель. Куркуму, чабрец и укроп засыпать в уже готовый суп. Подавать со свежими овощами или маринадами, с хлебом (чуреком, лавашем, юхой, черным хлебом). Это блюдо можно также приготовить в духовке в глиняных горшочках порционно.



## ЭСТОНЦЫ

11 НОЯБРЯ – Мардипяев



| пн        | вт        | ср        | чт        | пт        | сб        | вс        |
|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
|           | <b>1</b>  | <b>2</b>  | <b>3</b>  | <b>4</b>  | <b>5</b>  | <b>6</b>  |
| <b>7</b>  | <b>8</b>  | <b>9</b>  | <b>10</b> | <b>11</b> | <b>12</b> | <b>13</b> |
| <b>14</b> | <b>15</b> | <b>16</b> | <b>17</b> | <b>18</b> | <b>19</b> | <b>20</b> |
| <b>21</b> | <b>22</b> | <b>23</b> | <b>24</b> | <b>25</b> | <b>26</b> | <b>27</b> |
| <b>28</b> | <b>29</b> | <b>30</b> |           |           |           |           |

## ПРАЗДНИКИ И ТРАДИЦИИ

В календарной обрядности у эстонцев, как и у большинства народов, особое место занимают сезонные циклы праздников. Так, в череде осенних праздников важную роль играет праздник, посвященный урожаю. Обычно он совпадает с Михайловым днем (13 октября). В качестве завершающего этапа перехода от осени к зиме у эстонцев отмечается Мартов день. Мартовскими пирами заканчивались все осенние работы накануне Рождественского поста. Празднование включало в себя и ряжение. Не менее интересной традицией было празднование Мардипяев (11 ноября), с этого дня начинались ярмарки народного творчества «Mardilaat», которые продолжаются теперь до дня Кадри (25 ноября) и до самого Рождества.

## НАЦИОНАЛЬНОСТЬ В ОМСКЕ

Сохранением эстонской культуры, истории и языка в городе Омске занимается общество эстонцев и ингерманландцев Омской области. Основными направлениями деятельности общества являются изучение эстонского языка (языковые курсы), документирование, сохранение и возрождение южноэстонских языков (выро (võro kill) и сето (seto kill)), носители этих языков живут в Омской области, а также документирование, сохранение и возрождение языка ингерманландских переселенцев в Сибири, изучение истории поселений эстонцев и ингерманландских финнов, совместное изучение генеалогии потомков эстонцев и ингерманландцев в Омской области.

## ЭТНОВКУСНО

### МУЛЬГИКАПСАД. РЕЦЕПТ



**Ингредиенты:** масло растительное – 3-4 ст. л., крупа перловая – 100 г, тмин (или кумин), квашеная капуста – 1,3 кг, помидоры черри, свинина (карбонат) – 1 кг.

**Приготовление:** перловую крупу промыть и замочить в холодной воде на 2-3 часа. Свинину порезать кубиками и обжарить до золотистой корочки на растительном масле. Выложить в жаровню слоями. Первым слоем свинину, затем квашеную капусту с тмином, перловую крупу. Посолить, поперчить. Добавить растительное масло и оставить в духовке на 2-2,5 часа при 180°C. Один раз за 20 мин. до окончания приготовления перемешать.



## ПОЛЯКИ

29-30 НОЯБРЯ –  
праздник «Анджейки»



| пн        | вт        | ср        | чт        | пт        | сб        | вс        |
|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
|           | <b>1</b>  | <b>2</b>  | <b>3</b>  | <b>4</b>  | <b>5</b>  | <b>6</b>  |
| <b>7</b>  | <b>8</b>  | <b>9</b>  | <b>10</b> | <b>11</b> | <b>12</b> | <b>13</b> |
| <b>14</b> | <b>15</b> | <b>16</b> | <b>17</b> | <b>18</b> | <b>19</b> | <b>20</b> |
| <b>21</b> | <b>22</b> | <b>23</b> | <b>24</b> | <b>25</b> | <b>26</b> | <b>27</b> |
| <b>28</b> | <b>29</b> | <b>30</b> |           |           |           |           |

## ПРАЗДНИКИ И ТРАДИЦИИ

По вероисповеданию поляки Омского региона являются в основном католиками. Известно, что некоторые польские семьи являлись греко-католиками и посещали православную церковь. У поляков много характерных черт сохранила семейная календарная обрядность. Одним из интересных праздников у поляков является праздник «Анджейки». В этот день все молодые девушки, как правило, молились Святому Андрею, чтобы узнать о своем будущем. Кроме этого, они гадали в основном о любви и о том, когда ожидать свадебное торжество. Также их интересовало, что ожидает их в предстоящем году. Как и на все другие празднества, накрывались столы. В наши дни «Анджейки» лишились былого мистического духа и стали обычным молодежным праздником с различными играми и развлечениями. Но традиционные гадания по-прежнему остаются обязательной частью праздника.

## НАЦИОНАЛЬНОСТЬ В ОМСКЕ

Сохранением культурных традиций и актуализацией этнической идентичности поляков занимаются Польское культурно-просветительское общество «RODZINA – СЕМЬЯ» и Польский центр «Полонез». Одним из традиционных мероприятий, организованным омскими поляками, стал «Открытый межрегиональный конкурс им. Ядвиги Щепановской». Также в Омске на регулярной основе организуются курсы по обучению польскому языку.

## ЭТНОВКУСНО

### МАЗУРКА. РЕЦЕПТ



**Ингредиенты:** ядра грецких орехов – 1 ст., курага – 1 ст., изюм – 1 ст., сахар – 0,5 ст., яйца – 2 шт., мука – 0,6 ст.

**Приготовление:** грецкие орехи крупно поломать, а сухофрукты мелко нарезать. Если изюм крупный, то следует надрезать каждую ягоду. Куриные яйца растереть с сахаром и мукой. Все компоненты смешать. Распределить получившуюся массу в форме для выпекания, застелив ее промасленной бумагой, и выпекать в горячей духовке при 180 градусах примерно в течение часа. Сигналом к окончанию выпечки будет служить твердость пирожных (что-то среднее между бисквитом и сухими печеньями). Горячую выпечку необходимо сразу же нарезать ромбиками.



## НЕМЦЫ

25 ДЕКАБРЯ –  
католическое Рождество



| пн | вт | ср | чт | пт | сб | вс |
|----|----|----|----|----|----|----|
|    |    |    | 1  | 2  | 3  | 4  |
| 5  | 6  | 7  | 8  | 9  | 10 | 11 |
| 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |
| 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 |
| 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |    |

## ПРАЗДНИКИ И ТРАДИЦИИ

Центральное место в зимнем календарном цикле немцев занимали дни с 24 декабря по 6 января, главным праздником считалось Рождество (25 декабря).

Именно немцы в XVI веке стали первыми устанавливать и украшать елку в канун Рождества. Новогодний праздник (с 31 декабря на 1 января) немцы называют Сильвестр (в честь святого). Новогодние обряды и обычаи во многом носят коллективный характер, центр празднования переносится из семьи в общину, принято ходить в гости к родственникам и соседям с поздравлениями и подарками.

## НАЦИОНАЛЬНОСТЬ В ОМСКЕ

Ведущую роль в сохранении, трансляции культурного наследия и этнической идентичности российских немцев играют общественные национально-культурные объединения. Активное участие в жизни города принимают Омская региональная и городская национально-культурные автономии, Методический центр немцев Омской области, а также Союз немцев Сибири. Также в Омске действует Русско-немецкий дом. В направления их работы входят историческое краеведение, фольклорные, театральные и хоровые коллективы, клубы немецкого языка и лингвистические курсы, молодежные центры, кружки рукоделия, реализация социальных проектов и др.

## ЭТНОВКУСНО

### КРЕБЕЛЬ. РЕЦЕПТ

**Ингредиенты:** кефир – 500 мл, яйца – 2 шт., сахар – 2 ст. л., мука – 600 г, сода пищевая – 1 ч. л., соль – 1 ч. л., растительное масло – 2 ст.

**Приготовление:** кефир слегка подогреть, вмешать соду и оставить на 5 мин., масса должна подняться. Отдельно взбить яйца с сахаром, затем добавить соль. Постепенно добавляя муку, замесить тесто. Готовое тесто должно липнуть к рукам. Накрывать и оставить тесто отдыхать на 1 час. Раскатать тесто толщиной 0,5 мм. Нарезать его на прямоугольники (ромбы). Посередине сделать надрез, не доходя до краев. Каждый кребель взять за край и протянуть внутрь через надрез, вывернуть наружу. Разогреть растительное масло и на среднем огне обжарить с двух сторон. Они должны увеличиться в размере. Готовые кребли присыпать сахарной пудрой или смазать вареньем.





# НЕКОММЕРЧЕСКИЕ ОРГАНИЗАЦИИ, ПРИ СОДЕЙСТВИИ КОТОРЫХ ПОДГОТОВЛЕН ОМСКИЙ ЭТНОКАЛЕНДАРЬ



Омское региональное отделение  
Общероссийской общественной  
организации  
«Ассамблея народов России»



Омское региональное отделение  
Общероссийского общественного  
движения «Молодежная Ассамблея  
народов России «МЫ – РОССИЯНЕ»



**Дата создания:** 21 июня 2018 года.

Ведущим направлением работы организации является участие в реализации государственной национальной политики РФ на территории Омской области совместно с Омским Домом Дружбы и национально-культурными объединениями Омской области.

Организация принимает участие в проведении мероприятий областного фестиваля национальных культур «Единение», Форума «Россия – это мы!», посвященного Дню России, народного праздника Сабантуй, областного фестиваля украинского народного творчества «В душе звучат Украины мотивы», народных праздников «Масленичные гуляния», Навруз, Лиго, других праздников и фестивалей. Большое внимание в организации уделяется профилактике терроризма, экстремизма, национализма и ксенофобии.

Актив Ассамблеи принимает участие в организации ежегодного круглого стола «Мы – многонациональный народ...», который проводится в рамках дискуссионной площадки «Диалог – путь к согласию».

Одним из значимых проектов организации является «Информационно-просветительский этнопроект «Видеоальманах Дружбы».

<https://www.dd.omsk.ru>

<http://www.assemblyomsk.ru/>

<https://vk.com/assemblyomsk>

<https://ok.ru/assemblyomsk>

**Дата основания:** 13 октября 2017 года.

Цель: консолидация молодежи различных национальностей для сохранения и развития культур и языков народов Омской области, гармонизации межнациональных отношений в молодежной среде.

Со дня основания организацией были реализованы социально значимые проекты и мероприятия в сфере межнациональных отношений, которые отмечены на всероссийских и региональных премиях и конкурсах. Среди них: проекты «Фото-фест «Молодежь России», #ИЗУЧАЙЭТНОМЕДИА, «Лица-55».

Ежегодно по инициативе организации проводится Международный молодежный форум межнационального согласия «#ОБЪЕДИНЯЯ\_УКРЕПЛЯЕМ», в котором принимают участие делегаты из регионов России, Казахстана, Узбекистана и Германии.

Омское движение «МЫ – РОССИЯНЕ» является куратором проекта «Мультимедийный парк «Этнополис», реализуемого на территории Сквера дружбы народов, а также межрегионального проекта «Волонтеры дружбы».

Организация насчитывает свыше 178 участников. Участники движения являются неоднократными победителями конкурсов грантов на реализацию проектов в межнациональной сфере.

<https://manr55.ru/>

<https://www.facebook.com/manr.omsk/>

[https://www.instagram.com/manr\\_omsk/](https://www.instagram.com/manr_omsk/)

[https://vk.com/manr\\_omsk](https://vk.com/manr_omsk)



## ТЕРРИТОРИЯ ЭТНО

ОМСК

Календарь выпущен департаментом общественных отношений и социальной политики Администрации города Омска при участии Экспертного совета по делам национальностей и религии при Администрации города Омска в рамках реализации Плана основных мероприятий по укреплению этноконфессионального согласия и гражданского единства в городе Омске на 2021–2025 годы, утвержденного постановлением Администрации города Омска от 29.12.2020 № 804-п, и муниципальной программы города Омска «Социальная поддержка граждан и развитие общественных отношений», утвержденной постановлением Администрации города Омска от 14.10.2013 № 1168-п. Календарь основан на книге «Народы Омской области» (отв. ред. И.А. Селезнева, Т.Б. Смирнова. – Омск: Омская картографическая фабрика, 2018. – 272 с.).

В календаре использованы информационные и фотоматериалы Омского Дома Дружбы, национальных общественных и казачьих объединений города Омска, фотографов Дмитрия Рудакова, Владимира Казionoва, Вячеслава Азарова, а также материалы из открытых интернет-источников.

Для обложки календаря использованы фотоматериалы, изготовленные ОРО ООД «Молодежная Ассамблея народов России «МЫ – РОССИЯНЕ» в рамках проекта «Мультимедийный парк «Этнополис».