

СОДРУЖЕСТВО



Моя собеседница - Екатерина Дмитриевна Жантык, социальный педагог Мегионского политехнического колледжа. Она приехала на Север вслед за мужем, который по окончании института в 1988 году получил направление на работу в трест, головное предприятие которого было в Сургуте, а участок, где стал работать молодой специалист, находился под Когалымом. Там и начала свою трудовую деятельность Екатерина Дмитриевна в качестве начальника полевого городка. А в 1992 году семья переехала в небольшой посёлок Высокий.

Моя Молдова - это я!

- Поделитесь, какими у Вас были первые впечатления от переезда сюда?

- В Молдавии я практически не видела снега, не видела таких деревьев, как здесь. Всё для меня было новым, интересным. Я была активной комсомолкой, молодой, озорной. Видела, как обустроиваются месторождения, и мне нравилось всё. Впечатлял молодёжный азарт, то, с каким энтузиазмом молодые люди брались за любое дело. Мы чувствовали себя одной большой семьёй; инкогда не было такого, чтобы кого-то надо было уговаривать выйти на субботник или принять участие в концерте. "Финский" микрорайон Высокого, где мы жили, был новым, пустым, и мы сами благоустроивали его: высаживали деревья, разбивали клумбы... Все всё делали вместе, работали весело. В то время были очень популярны комсомольско-молодёжные призы, на Севере было много людей, приехавших с комсомольскими путёвками со всего Союза. Не будет преувеличением, если скажу, что это - лучшие люди. Мне приятно вспоминать о том времени.

- Вы сказали о друзьях. Они много значат для Вас?

- Да. Сразу по приезду сюда у меня появилось много друзей, которых я очень люблю и ценю. Причём, моё общение всегда было многонациональным. Я люблю слово "многонациональный". Многонациональный колледж, многонациональный город, многонациональная страна... Я гордилась тем, что я - молдаванка, а лучшая подруга у меня - азербайджанка, друзья - таджики, украинцы, белорусы, русские, армяне. Вместе с друзьями мы отмечаем национальные праздники, дни молодёжи, новогодние праздники,

фестивали... Молдаване готовили молдавские блюда, угощали друзей, пели, танцевали, то есть представляли свою культуру. А представители других наций угощали нас своими блюдами и делились рецептами национальных кухонь. Друзья научили меня готовить узбекский плов, белорусские драники, борщ по-русски, котлеты по-киевски. В нашей среде были межнациональные свадьбы. Например, моя подруга молдаванка вышла замуж за азербайджанца. У них прекрасная семья, сейчас они живут в Молдавии!

- В колледже, где Вы работаете, учатся юноши и девушки многих наций. Какие у них складываются отношения?

- Да, у нас студенты более 27 национальностей, и преподавательский состав тоже многонациональный. Молодёжь у нас хорошая, любознательная, я их всех уважаю, ценю. В студенческой среде я никогда не наблюдала национальных конфликтов. И это удивительно, ведь почти все они родились здесь, все - сибиряки. Наши студенты не акцентируют внимание на том, что принадлежат к разным национальностям и разным вероисповеданиям. А мы, преподаватели, напоминаем им, что наша сила - в единстве всех наций, что нужно уважать традиции разных народов, это делает нас, россиян, богаче, крепче. И ребята хорошо воспринимают такие слова. Часто в колледж приходят представители разных объединений, и побеседовать с ними собираются студенты всех национальностей, молодые люди с интересом слушают взрослых, сами задают разные вопросы. Культуру разных народов мы стараемся изучать. И почти каждый год наши студенты принимают участие в фестивалях "Дружбы народов", которые проводятся в Ханты-Ман-



СССР

Мы продолжаем рассказывать о народах, проживающих в нашем городе. Сегодня речь пойдёт о представителях солнечной республики - Молдавии. По данным статистики, в советское время Молдавская ССР была самой густонаселенной республикой Советского Союза (плотность населения - 85,6 человека на 1 кв.км). С начала освоения Западной Сибири в Югру приезжало немало посланцев этой республики. По состоянию на 2010 год, в Мегионе молдаване составляют 0,79% населения города. Небольшая по численности община в общественной жизни города играет немалую роль. Члены общественной организации "Молдова", созданной 10 лет назад, активно участвуют во всех городских мероприятиях, а также выезжают на окружные, областные, региональные фестивали национальных культур. Например, 25 ноября прошлого года в Тюмени проходили дни молдавской культуры, где были представители и от Мегиона. А 3 марта в городе Радужном отмечали национальный молдавский праздник - День весны "Мэрцишор", и там были члены Мегионской общественной организации "Молдова".

сийском округе. Не столь давно на фестивале в Сургуте я со студентами представляла молдавскую культуру. Это был не мой выбор, случайно так совпало: кому какую нацию показывать - решал жребий. Юноши и девушки разных национальностей в молдавских костюмах выступали, демонстрировали бытовые сценки, представляли национальные блюда молдаван, и мы получили диплом в номинации "Самые гостеприимные". Было бы здорово про-

водить такие фестивали почаще, молодёжи они нравятся.

- Вы рассказываете о межнациональном общении, а со своими земляками Вы общаетесь?

- Конечно же! Здесь все молдаване держатся друг за друга, мы поддерживаем тесную связь с родиной. Нашей организацией руководит Евгений Бычков. Мы нечасто встречаемся, потому что времени не хватает. Но я благодарна Евгению, он умело объединяет нас, с душой работает, и мы все это ценим. Нас всех сближает кровь молдавская, внутренний зов моей национальности. Когда собираемся, поём, танцуем, говорим на своём языке - это очень важно. Мой сын говорит по-молдавски, и я горжусь этим. А в нашей семье любимые блюда - это молдавские мамалыга или плачинте.

- В Молдавии есть политики, которые с самых высоких трибун заявляют, что нет такой национальности, как молдаване, а есть румыны. Как Вы оцениваете такие высказывания?

- Зачем нам лезть в политику? Простым людям нечего делить. Я бываю у родителей каждый год. Хотя я гражданка России, ущемлённой себя там ни в чём не чувствую. Я там дома! Свободно общаюсь со знакомыми и на русском, и на своём родном молдавском языке.

- Скучаете ли Вы по Молдавии?

- Да, меня однозначно тянет на родину. У меня там вся моя большая родня, знакомые... Я люблю свою гостеприимную солнечную Молдавию! Но не меньше я люблю наш Мегион, в который я приехала 30 лет назад.

Беседовала
Елена ХРАПОВА

МИРОВАЯ ИСТОРИЯ

Откуда мы родом?

ДО НАШЕЙ эры между Дунаем и Днепром жило племя даков. В начале эры здесь полтора века господствовали визиготы. Во времена великого переселения народов здесь проходили гепиды, гунны, болгары, славяне, авары, венгры, печенеги, половцы, валахи и татары. С IX века в междуречье Прута и Днестра жили уличи и тиверцы, до нашествия монголов эти земли входили в сферу влияния Киевской Руси.

В XIII веке образовались княжества Валахия и Молдавия, находящиеся в зависимости от Венгрии. Сохранились документы, в которых король Венгрии требует от молдавских бояр выслать военные отряды для борьбы с монголами. В 1359 году возникло независимое Молдавское княжество во главе с воеводой Богданом. Благодаря образованию княжества Молдова и сформировалась молдавская народность.

В 1456 году княжество попало в вассальную зависимость от осман. Из правителей Молдавии потомки более других чтут Стефана III Великого (1429-1504), правившего в течение 47 лет. (Современник правителя Валахии Влада Цепеша, известного под именем Дракулы). Он успешно боролся с турками. Его дочь, Елена Стефановна, стала женой московского князя Ивана Молодого. При Стефане III Молдавия не платила дань Османской империи, но его потомки снова стали вассалами султана.

Дмитрий Кантемир, господарь Молдавии, мечтал перейти в подданство России. Он встречался с Петром I и убедил того, что как только русские войдут в княжество, всё население поднимется на борьбу с турками. Но многие молдавские бояре были против разрыва с Турцией, и Прутский поход 1711 г. завершился для русских провалом. Кантемир с приверженцами переехал в Россию.

В 1806-1812 годах прошла

очередная русско-турецкая война. Успехи русских войск вынудили султана просить о мире. Александр I хотел присоединить к России всю Молдавию, но опасность со стороны Наполеона заставила его согласиться на то, что султан уступил лишь левый берег Прута. На приобретённых землях была образована Бессарабская губерния. Так молдаване оказались разделённым народом.

В 1859 году валахи и молдаване Османской империи выбрали общего короля, создав из Валахии и Молдавии единую Румынию, которая осталась в зависимости от султана. Себя стали именовать румынами. Национальная интеллигенция на основе схожих валахско-молдавского языка стала создавать язык румынский, изымая славянские лексемы и меняя их на латинские. Потому между румынским и молдавским языками больше отличий, чем было между валахским и молдавским.

После русско-турецкой войны 1877-1878 годов, успешной для России, Румыния получила независимость. В 19 веке молдаване России не делали попыток соединиться с Румынией.

После первой мировой войны Румыния заняла Бессарабию, исключая земли на левом берегу Днестра. В Приднестровье была создана Молдавская автономная ССР. Советский Союз присоединил Бессарабию в 1940 году.

В 1941-1944 годы эта территория была оккупирована германскими и румынскими войсками. Здесь в 1941-1944 годах действовало приблизительно 3500 партизан, объединённых в 80 подпольных организаций. В Бендерах работало 14 подпольных групп. Более 600 подпольщиков были казнены, более 800 политзаключённых погибли в Тираспольской тюрьме. В концлагерях убиты и умерли 120 тыс. жителей Молдавии, в том числе 90 тыс. евреев.

НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ

Плачинда с тыквой



ПЛАЧИНДА (плачинтэ) - блюдо молдавской кухни, которое по виду напоминает сплюснутую лепешку. Самая распространённая начинка - творог, брынза, зелень, на втором месте по популярности - тыква.

Приготовить пресное тесто. Тыкву очистить от кожи и семян, протереть на терке, посолить и дать немного отстояться. Затем слегка отжать и добавить сахар.

Раскатать большой круглый корж, смазать маргарином. На середину положить фарш из тыквы и края соединить.

Выпекать при температуре 200° - 220°. После выпечки каждую плачинду смазать маргарином. Разрезать на куски.

Продукты на 10 порций: мука пшеничная - 350 г, яйцо - 1 шт., сахар - 100 г, маргарин - 150 г, тыква очищенная - 400 г.