



# СССР



**«...С башкиром русский - спутники в дороге,  
Застольники - коль брага на столе,  
Соратники - по воинской тревоге,  
Навеки сомогильники - в земле...»**

сёстры. Отпуска проводим в Башкирии. Бывали в Болгарии, Египте, Турции, а сейчас - только на родину! Маме помочь надо. И в этом году с 17 апреля по 9 мая специально ездили, чтобы помочь. Вернулись, и нас спрашивали: на каком курорте мы так загорели? В Башкирии, в саду. Осенью тоже к родителям поедим: помочь с уборкой. А переезжать туда я не хочу. Разве что на старости на родину вернёмся. Мне комфортно в Мегионе. Приросли здесь, что ли?

**-Вы стали депутатом городской Думы? Для чего?**

-В какой-то степени, чтобы помочь людям. У меня сложный учас-

## МИРОВАЯ ИСТОРИЯ

### РОССИЯ: БАШКИРИЯ

**В "СОКРОВЕННОМ** сказании монголов" башкиры упомянуты как один из народов, оказавших сильное сопротивление. Первое их столкновение с монголами произошло в 1219-1220 годах, когда Чингисхан пришёл на Иртыш, на летние пастбища башкир. Сражения продолжались до 1234 года, башкиры их нередко выигрывали. После был заключён договор о дружбе и союзе. Башкиры вошли в Золотую Орду на правах автономии, за это были обязаны поставлять монголам воинов, конные полки.

Во многих башкирских шежере (родословная, генеалогическая запись) говорится, что после того как Иван Грозный покорил Казань, башкиры добровольно присоединились к России, причём заключили с царём договор, условия которого нельзя было менять. У башкир сохранились их вотивное право на земли, местное самоуправление и религия, а они обязывались царю нести военную службу за свой счёт и платить казённые ясаки. Башкирские полки входили в ополчение Минина и Пожарского, 22 их полка приняли участие в Отечественной войне 1812 года и в зарубежных походах русской армии, во время которых французы, испытавшие на себе действие башкирских стрел, прозвали их "северными амурами".

В XVII веке на их землях стали строиться заставы, остроги, слободы, монастыри, засечные линии. Башкиры воспринимали это как нарушение своих исконных прав и свобод и нередко поднимали восстания.

**Ксения  
УЛАНОВА**

## КОЛОНКА АВТОРА

### Многоликая страна

**БАШКИРСКИЙ** поэт Мустай Карим ещё в советские годы написал:

**Не русский я,  
но россиянин.  
Я говорю, свободен  
и силён:  
Я рос, как дуб зелёный  
на вершине,  
Водю рек российских  
напоён.**

**Своею жизнью  
я гордиться вправе -  
Нам с русскими  
одна судьба дана.  
Четыре века в подвигах  
и славе  
Сплелись корнями  
наши племена.**

**...С башкиром русский -  
спутники в дороге,  
Застольники - коль брага  
на столе,  
Соратники - по воинской  
тревоге,  
Навеки сомогильники -  
в земле...**

В конце девяностых ему задавали вопрос, не хочет ли он отказаться от данного стихотворения, и мудрый поэт ответил, что гордится тем, что написал. После развала Советского Союза эти строки стали очень актуальными.

Если б каждый гражданин нашей страны с гордостью произносил бы слова: "Не русский я, но РОССИЯНИН!" или "И русский я, и - РОССИЯНИН" и не считал бы, что этим ущемляется его собственное национальное достоинство, Россия бы становилась всё крепче и крепче.

Важно быть россиянами, но при этом не отказываться от своих корней, а сохранять и развивать свою национальную культуру. Культуру русскую и татарскую, якутскую и мансийскую, башкирскую и лезгинскую и другие.

**Елена  
ХРАПОВА**

# Мегион - моя душа

**Жители Башкирии научились добывать нефть ещё в тридцатые годы. Потому сразу, как только было открыто Мегионское месторождение, и стало понятно, что в Среднем Приобье будет создаваться мощный топливно-энергетический комплекс, сюда массово стали прибывать опытные рабочие и инженеры из Башкирии. Сначала - геологи и нефтяники, а за ними - специалисты других профессий.**

**Во время Всероссийской переписи 2010 года в Мегионе назвали себя башкирами 1 906 человек, что составляет 3,38% от общего количества населения города.**

**ПРЕДСТАВЛЯЕМ** одного из них - Альфрит Рашитович Бикташев. В Мегионе он с января 2002 года, с 2007 года - главный врач городской стоматологической поликлиники, является депутатом Мегионской городской Думы.

Альфрит Рашитович родился и вырос в Башкортостане, в селе; по окончании школы поступил в Башкирский медицинский институт на стоматологический факультет, окончил его в 1994-ом.

-До 10-го класса я не задумывался о медицине. У нас в деревне не было ни терапевта, ни стоматолога, и родственники посоветовали выучиться на врача, чтобы земляков лечить.

Сначала не представлял, что это такое. Интересно стало примерно после третьего курса, когда начались хирургическая стоматология, терапевтическая стоматология, оперативная хирургия... А к 5-му курсу я представить себе не мог, что можно быть кем-то другим, не врачом. Не представляю себя ни водителем, ни инженером!

Я начал работать в Оренбургской области, в Тюльганской районной больнице. Неплохое село, население - 12 тысяч, от Башкирии всего 50 км, мы каждую неделю на выходные к родителям ездили. Но не хотелось оставаться там, была мечта уехать на Север. Я перед Новым годом уволился с работы и 5 января 2002 года уже был здесь.

**-Каким было впечатление от Мегиона?**

-Самое доброе. Город сразу понравился. За 7 лет, что я отра-

ботал в Оренбургской области, меня ни разу не направляли на учёбу. А здесь в течение 2-х лет трижды был на учёбе. Это для меня удивительно. Я поддерживаю связь с коллегами, что остались в Оренбуржье, рассказываю им, они тоже удивляются.

**-Вас с женой, Зухрой Тагировной, называют организаторами фольклорных праздников Сабантуев в Мегионе. Как это получилось?**

-Мы не главные организаторы, Сабантуи в Мегионе проводились и до нас. Общество "Булгар" давно создано, мы сначала в качестве гостей на собрания приходили. Четыре года назад люди, которые обычно проводили Сабантуи, уехали, и отдел культуры пригласил нас помочь провести праздник. К этому времени мы уже организовывали "капустники" в коллективе, праздники для ветеранов, состязания: "Папа, мама, я - спортивная семья". Сначала - в "Прометее", потом - во Дворце искусств. С тех пор и пошло.

В общегородских праздниках принимают участие не только члены "Булгара", а все друзья, родственники, большой круг знакомых. У нас есть не только сольные, но и групповые выступления, по 10-15 исполнителей в ансамбле: поют, танцуют. Выступают человек 30-40, и около 100 человек помогают. Все нации выступают на Сабантуе. Например, хантыйское общество ежегодно ставит чум. Украинские коллективы, русские "Истоки" выступают. А зрители - весь город.

**-Вы сохранили связь со своей родиной?**

-Конечно! У меня там - мама и

ток - это весь совхоз, Нагорная, Подгорная, РЭБ флота и немного проспекта Победы, много незарегистрированных домов. Район был забыт, даже снег в нём не чистили. Я напоминаю, слежу, чтобы были доставка воды, расчистка снега. Помощь малоимущим, многодетным - это тоже важно.

Второе - когда я был главным врачом, а не депутатом, часто ходил с разными просьбами в администрацию, теперь эти же вопросы легче решать. Финансов стоматологическая поликлиника никогда не просила, здравоохранение у нас неплохо финансируется. Но бывает необходимо что-то согласовать, организовать.

**-Есть какие-то идеи, которые бы Вы хотели осуществить как депутат?**

-О глобальных делах говорить не буду, общегородские вопросы у нас решаются неплохо. Мне как депутату остаётся следить за тем, чтобы мои избиратели не были забыты. Решение точечных небольших вопросов - тоже помощь городу.

**Ксения  
УЛАНОВА**

## НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ

### ЧАК-ЧАК

**ДАЛЕКО-ДАЛЕКО** за пределами Башкирии славится башкирский мёд. Солнечно-жёлтый и прозрачный, он добывается, согласно специальной технологии, от пчел, обитающих в дуплах деревьев, расположенных на большой высоте. Местный мёд - это легенда. Ещё в начале 20-го века на всемирной ярмарке в Париже он был признан как лучший из мёдов.

**Самый популярный у башкир десерт - чак-чак - готовится на меду, издревле заменявшем им сахар. Представить себе хоть одно застолье без чак-чака невозможно!**

**НА ВЗБИТЫХ** яйцах замешивают пресное тесто, раскатывают его в пласт толщиной до 0,5

см, нарезают ленты шириной до 1 см, ленты разрезают поперек на кусочки шириной до 0,5 см.

Жарят чак-чак в топлёном масле.

Чак чак получают и другим способом: из теста формируют жгуты толщиной до 0,5 см и нарезают их на подушечки размером 0,5 см.

Но как бы не была приготовлена основа, главное в чак-чаке - это сироп.

Густой сироп варят из воды, сахара и мёда. Остужают до 70° и соединяют с жареным тестом. Подают к чаю, украсив цветным драже или ландринном.

**Ингредиенты**  
Мука - 450, яйцо - 6 шт., сахар - 300, вода - 65, мёд - 160, масло топленое - 400, соль.