



На территории Упоровского района в мире и согласии проживают люди разных национальностей. Они создают семьи, сохраняя народные традиции.

Подробности на стр. 3.

Мы вместе



Маскировочные сети к отправке в зону СВО готовы.

Волонтёры – защитникам

Первая партия из 10 маскировочных сетей ушла в зону специальной военной операции первого апреля, вторая – из 50 сетей – отправлена 2-го числа. Всего же жителями нашего района их было сплетено 70 штук. Ещё 20 камуфляжных покрытий находятся в процессе изготовления.

Такие защитные «кружева» на передовой бойцы очень ждут. Они необходимы для скрытия важных объектов, военной техники, блиндажей, разведчиков и снайперов.

Для сетей чаще всего используется специальная ткань, обладающая маскировочными свойствами. В их числе спанбонд. Этот материал очень прочен, и главное – незаметен в тёмное время суток, если смотреть через приборы ночного видения и тепловизоры.

Такую ткань и 90 сетей Упоровский районный совет ветеранов закупил на деньги, собранные жителями нашего муниципалитета для нужд СВО.

Надо отметить, что упоровцы, как и тысячи неравнодушных людей по всей стране, помогают фронту: собирают посылки с продуктами и вяжут носки да варежки, изготавливают окопные свечи, закупают технику и обмундирование для бойцов, задействованных в специальной военной операции.

Производством маскировочных полотен жители района начали заниматься в прошлом году. Первыми технику плетения освоили чернаковцы. Их примеру последовали и другие сельчане. Ряды добровольцев растут день ото дня. Теперь практически в каждом поселении есть свои специалисты по изготовлению масксетей.

Нарезкой «лепестков» занимаются Татьяна Маколкина и Ольга Алексеева из села Упорово. Делают это они на установке, которую придумал и смастерил местный художник Дмитрий Маколкин.

Лидерами по производству маскировочных укрытий стали жители

райцентра, с. Суерки, Емуртлы, д. Чёрной.

Упоровская территориальная организация ветеранов № 1 «Нить жизни», председателем которой является Татьяна Романова, сотрудничает со Знаменским собором и волонтерской организацией «Золотые руки ангела» из Тюмени, которые дают нашим пенсионерам исходный материал – сети и ткань. С января этого года упоровские мастерицы уже отправили на СВО 16 сетей и 85 носилок.

– Производство маскировочных укрытий требует немалых затрат, поэтому нужны деньги на закупку материала. И без помощи населения этот вопрос не решить. Специальная военная операция продолжается, и наши бойцы ждут от нас масксети, – сказал руководитель Упоровской районной ветеранской организации Леонид Кормин.

Людмила ИВЛЕВА.
Фото из архива
Упоровской районной ветеранской организации.

Новости страны и региона

Началась призывная кампания

Указ «О призыве в апреле – июле 2024 г. граждан Российской Федерации на военную службу и об увольнении с военной службы граждан, проходящих военную службу по призыву» подписал президент Владимир Путин. Об этом пишет информагентство «Тюменская линия».

Согласно документу, который вступил в силу с момента подписания, призыв на военную службу пройдёт с 1 апреля по 15 июля для граждан в возрасте от 18 до 30 лет, не пребывающих в запасе и подлежащих призыву на военную службу, в количестве 150 тысяч человек. В эти же сроки произойдёт увольнение с военной службы солдат, матросов, сержантов и старшин, срок военной службы по призыву которых истёк.

Отметим, что она будет проходить по новым правилам призывного возраста. При этом срочники, которые пополняют войска в рамках этого призыва, по-прежнему не будут привлекаться к выполнению задач в зоне спецоперации и проходить службу в Донецкой и Луганской народных республиках, Херсонской и Запорожской областях.

Стартует новый проект

Как сообщает Телеграм-канал «ВместеСильнее», в Тюменской области стартует патриотический проект «Наставник Z», направленный на взаимодействие участников специальной военной операции и молодёжи.

Ветераны СВО будут лично взаимодействовать со школьниками и студентами. Для них проведут интерактивные уроки, квартирники, зарницы.

– В нашей организации много действующих ветеранов СВО – уже около 200 вернулись, около 100 человек проходят службу в бригаде беспилотной авиации ГРОМ «Каскад», в других подразделениях. Они хотят после окончания службы продолжить общественную деятельность, работу с молодёжью, рассказывать правду, объяснять суть происходящих событий, делиться своими ценностями, – сказал федеральный координатор «Молодой гвардии Единой России» по УФО Владимир Сбитнев.

После успешной реализации проекта в Тюмени он будет распространён по всей стране, что позволит охватить более широкую аудиторию.

Поддержат многодетные семьи

Как пишет губернатор Александр Моор в своём Телеграм-канале, школьной формой и одеждой для занятия физкультурой планируется обеспечивать учеников из семей, в которых воспитываются трое и более детей. Такая мера поддержки многодетных семей появится в Тюменской области.

Что именно войдёт в комплект, определят в ближайшее время. Деньги на эти цели будут направлены из регионального бюджета.

Эта мера вводится в рамках указа президента России о социальной поддержке многодетных семей.

– Документ, который Владимир Путин подписал в январе, унифицирует всю ту помощь, которая оказывается многодетным родителям. Сегодня в разных регионах она значительно отличается. Многие из мер, прописанных в указе, у нас уже действуют. Работа ведётся в том числе в рамках нацпроекта «Демография», инициированного президентом России.

Также особое внимание уделяется поддержке многодетных родителей, которые хотят начать свой бизнес. Для этого в регионе используются эффективные механизмы – гранты для действующих предпринимателей и социальные контракты для малоимущих многодетных семей, кто ещё только планирует открыть своё дело, – пишет в своём канале губернатор региона.

Подготовила Регина ГАПОНОВА.

ДОРОГИЕ НАШИ ЧИТАТЕЛИ!

В редакции газеты «Знамя правды» есть аккаунт в мессенджере VIBER. На номер

+7-912-929-72-42

вы можете отправить волнующие вас вопросы, а также сообщения об интересных новостях из жизни села. При этом укажите ваше имя и место проживания.
Редакция.

Наши материалы в Интернете:



Телеграм



Спортивный выходной



Волейболисты райцентра удивили соперников молниеносными атаками.

Упоровцы победили

За один субботний день прошёл чемпионат УМР 1 лиги по волейболу среди мужских и женских команд. Участие в нём приняли шесть поселений.

Упоровская мужская сборная продемонстрировала своё превосходство, обыграв всех четырёх своих оппонентов со счётом 2:0, закономерно заняв первое место. Ниже на пьедестале расположились Видоновское поселение (2 место) и Суерка (3 место).

Высокий результат показал женский коллектив Видоновского с/п. На групповой стадии они победили действующих чемпионку из Суерки. Но в матче за первое место усту-

пили упоровской сборной. На третьем месте Буньковское с/п.

— Сегодня все команды показали хорошую игру, было видно, что к соревнованиям готовились серьёзно. Это говорит о том, что на территориях сельских поселений спорт есть, и он развивается, — подытожил директор АУ «ФиС» Владимир Гольцман.

Для финалистов соревнований это ещё не конец противостояния. Четыре коллектива с лучшими показателями встретятся снова. Но уже в рамках летних сельских игр, которые состоятся в Упорово в конце июля.

Дмитрий СОРОКИН.
Фото автора.

В наших соцсетях

Кому пицца насолила?

26 марта в Ингалинском СДК состоялся мастер-класс по изготовлению пиццы «Весёлая пицца». Организаторы на своей странице в социальной сети отметили, что дети с большим удовольствием начинали изделие колбасой, помидорами и сыром. Всё выглядело красиво и аппетитно. Позже ребята с радостью пробовали лично приготовленную пиццу. Однако в интернете нашлись те, кому такая новость не пришлась по вкусу.

Автор перепоста обратил внимание на то, что снова наши люди популяризируют иностранные изобретения:

— Почему дети готовят блюда зарубежной кухни? Популяризируйте нашу кухню! Можно ведь пирог сделать или блины. Вы же центр КУЛЬТУРЫ! К чему эта пицца? — написал хейтер.

Другие пользователи также высказали свою позицию.

Дмитрий:

— Всё правильно делают. Нужно знать не только свои, но и традиции других людей. А популяризация нашей культуры должно идти в первую очередь от родителей к

ребёнку, а потом уже от других. Если ваше чадо не знает нашу культуру, то это уже ваша проблема.

Марина:

— Вопрос к автору, почему по телевизору показывают зарубежные фильмы, выпускают книги зарубежных авторов, одежда у всех импортного производства? Сотни примеров ещё можно привести, а здесь видите ли пиццу дети приготовили. Да наоборот, радует, что детей собрали для мастер-класса вместе. А уж что они там готовили, это вообще дело десятое.

Татьяна:

— Дети, да и взрослые любят пиццу. Что в этом такого?! Если хотите популяризовать культуру, ну, давайте оденем детей в сарафаны, лапти, шали и платки. Почему они ходят у вас в джинсах и толстовках?! Просто не могла уже пройти мимо откровенного бреда.

Марина:

— И, кстати, намного интересней для нас читать, как дети из нашего района проводят время, нежели про затопленные дороги в соседних городах.

Подготовила
Вера ХАЛАЕВА.

На архивной полке

О чём писала «Знаменка»

Наша районка часто рассказывала о многолетних семьях, трудовых династиях, о том, что надо уважать и почитать родителей, помнить отчий дом, продолжать лучшие традиции предков. В Год семьи предлагаем ознакомиться с материалами о семейных ценностях из газетных подшивок за 1979, 1983 и 1988 годы, присланных в редакцию из районного архива.

Семейная профессия

Доброе слово можно сказать о механизаторе Осеевского производственного участка Николае Пищулине. Очень ответственно относится он к своему делу, трудится на совесть, требует этого от многих.

Сейчас, работая на севе, Николай Демьянович является хорошим наставником для молодёжи. Учит молодых хозяйски относиться к делу.

Большой благодарности заслуживает он и потому, что сумел свою любовь к делу, увлечённость им передать детям. Сыновья пошли по стопам отца: старший, Александр, работает на тракторе, сейчас занят на обработке почвы, средний, Анатолий, трудится шофёром на автопогрузчике, младший, Василий, сейчас в армии, но до службы тоже был трактористом.

Поистине семейной стала профессия механизатора для Пищулиных. Хорошо и то, что сумел Николай Демьянович передать сыновьям умение работать с полным приложением



сил. Помогают им, конечно, и знания, полученные в школе. Александр окончил 8 классов, Анатолий и Василий имеют среднее образование. А в том, что чувствуют себя сыновья хозяевами земли, заслуга отца.

А. Романов,
секретарь партбюро
колхоза «Колос».
ф. 121, оп. 1, д. 41, 42, л. 122

Дети Клавдии Львовны

Живёт в нашем селе Клавдия Львовна Могутова. О ней и её детях мне и хочется рассказать читателям районной газеты.

В годы Великой Отечественной войны она осталась с четырьмя малолетними детьми. Их отец не вернулся с фронта. Было трудно, очень трудно в ту пору, но Клавдия Львовна всё вынесла, справилась с горем, растила детей, работала.

Шли годы, подрастали дети, становились специалистами. Владимир — инженер, работает в совхозе «Видоновский», Леонид — шофёр, Анатолий — тракторист, оба трудятся в колхозе «Память Ленина», дочь Нина работает в больнице.

О каждом из четверых можно сказать одно: работающие, спокойные, отзывчивые. Все они

не забывают мать, родительский дом. В праздники их можно встретить всех вместе под крышей родного дома, видеть в тёплой дружеской беседе. Эти встречи всегда полны семейного счастья. Поэтому матери до слёз радостно смотреть на выросших, самостоятельных детей.

Все Могутовы сами уже родители. Воспитывают детей трудолюбивыми, честными и чуткими.

А. Чернышенко,
с. Суерка.

ф. 121, оп. 1, д. 57, 58, л. 314

Семейная династия

В колхозе «Родина» хорошо знают семейную династию механизаторов Часовщиковых.

Родоначальник её, Виктор Васильевич, трудится трактористом с 1959 года. Сын Василий тоже уже имеет опыт, а вот другой сын, Сергей — служит в армии. Но, судя по письмам, после службы хочет вернуться в родную Лыкову и работать на тракторе по примеру отца и брата.

Весна — любимая пора для Часовщиковых. С её приходом начинаются полевые работы, а к ним истинный земледelec никогда не будет равнодушным.

За зимние месяцы приведут механизаторы все сельхозмашины в готовность, подремонтируют тракторы, чтобы в горячие дни не было срывов в работе.

ф. 121, оп. 1, д. 67, л. 285
Наталья КУРУШИНА,
специалист сектора
по делам архивов.

К юбилею области

Движемся в правильном направлении

Тюменскую область образовали в тяжёлые годы Великой Отечественной войны. Тогда она была для всей страны надёжным тылом. Сегодня это один из самых успешных субъектов Российской Федерации. В августе текущего года область отметит свой 80-летний юбилей. Жители Упоровского района делятся своим мнением о том, как развивается наш регион.



Светлана СОКОЛОВСКАЯ,
с. Упорово:

— Сама я родом из Свердловской области. И так вышло, что в 2003 году поехала учиться в Тюмень. Здесь играла в составе волейбольной команды. Я так и осталась жить в Тюменской области. Сейчас работаю заместителем директора и тренером в Упоровской спортивной школе, а также выступаю на соревнованиях за район. Мне нравится, как поддерживается, развивается и растёт уровень подготовки наших спортсменов. Совсем недавно в г. Анапе прошёл финал Первенства России по волейболу. Моя дочь играла за сборную нашего региона, и их команда попала в список 12 лучших команд страны. Это хороший показатель того, что развитие спорта в Тюменской области движется в правильном направлении. Надеюсь, что в будущем результат команды станет выше.



Алексей КРЮЧИХИН,
д. Чёрная:

— Я родился и вырос в Тюменской области. С самого детства увлекаюсь и летней, и зимней рыбалкой, поэтому часто езжу в другие регионы на различные озёра и реки. И хочу отметить качество наших дорог. Когда переезжаешь границу между областями, то контраст виден сразу. Конечно, в деревнях и сёлах такого темпа строительства дорог пока нет, но тем не менее из года в год они улучшаются. Взять наше Упорово. В прошлом году отремонтировали мост и сделали новое дорожное покрытие на ул. Чехова. Видел сам, как строили подъезды к мусорным бакам по всему селу. Ну а самое ценное — новая дорога до Тюмени. Сейчас для водителей доступны четыре полосы движения в двух направлениях, исключаются встречный разезд транспорта. Теперь путь до областной столицы стал быстрее и безопаснее.



Юлия РЯЗАНОВА,
с. Упорово:

— Я горжусь тем, что в нашей области живут отзывчивые, неравнодушные люди. Несмотря на то, что мы находимся далеко от тех мест, где сейчас идёт специальная военная операция, мы не остаёмся в стороне и помогаем, чем можем, нашим солдатам. Часто смотрю по телевизору, читаю в социальных сетях и газетах о том, что с территории нашего региона отправляются грузы с гуманитарной помощью и оборудованием для бойцов. Жители области изготавливают маскировочные сети, окопные свечи и многое другое. Всё это делают волонтеры, пенсионеры, дети и просто неравнодушные люди. Это говорит о том, что тюменцы — сплочённый народ, готовый помогать стране в тяжёлые времена.

Подготовила
Татьяна ВЛАДИМИРОВА.
Фото автора.

Жизнь национальностей

Объединили две культуры

Придерживаются и молдавских, и русских традиций

Сегодня мы расскажем вам о семье, которая образовалась в далёкие времена, когда ещё Молдавская ССР была в составе Советского Союза. В те годы много молдаван приехали в нашу область и остались здесь жить.

Последовала примеру своих сородичей и Феодора Дука. На тот момент девушке было двадцать лет. Ей хотелось посмотреть на необъятную нашу страну, побывать в дружественных республиках.

От своего дальнего родственника Михаила Радицы Дора узнала, как хороша и богата Тюменская область.

В 1984 году она приехала погостить в Коркино к Михаилу Дмитриевичу и познакомилась с его приёмным сыном. Девушка тогда и не предполагала, что это её судьба.

В том же году Феодора и Сергей поженились. Так образовалась семья Переладовых. Молодожёны потихоньку обустроили свой быт. Дору Владимировну взяли на работу в детский сад воспитателем.

Через несколько лет у супругов родился Иван. Сейчас он живёт своей семьёй, растит сына. Дедушка с бабушкой помогают его воспитывать.

Семейные обряды

Соединились два любящих сердца. Молдаванка и русский пошли по жизненному пути вместе. Свадьбу молодые отпраздновали по местным обычаям. На праздник со стороны невесты приехали её мама, сестра и тётя. В своих чемоданах они привезли виноград, помидоры, вино и приготовили национальные блюда. В Молдавии это торжество длится три дня. Как правило, дату назначали ещё на сватовстве. К свадьбе готовились всей семьёй. У невесты всегда было приданое (пуховые подушки, одеяла, покрывала, вышитое постельное бельё, полотенца и т. д.). Его готовили за много лет до знаменательного дня. К примеру, у родителей Феодоры Владимировны, кроме неё, было ещё четыре дочери. Каждой из них мать собирала приданое по очереди. Для этого была отведена большая полка в кладовой, на ней размещались пять стопок из вещей (по количеству дочек). У старшей ближе к выданью она уже доставала до потолка, а у младшей – чуть возвышалась.

Феодора Владимировна рассказывает, как свадьбы проходили у них. Торжество начинается в десять утра. Музыканты играют на цимбалах, трубе, саксофоне и барабанах. Под национальные мелодии жених идёт к невесте. Наряд гостей с его стороны дополняют ленты и большие бутоньерки. После выкупа им надевают по второй ленте. И сразу становится видно, кто прибыл на свадьбу с женихом, а кто – с невестой, так как на её гостях только по одной повязке. Считается, чем красивее и длиннее лента, тем богаче будут молодые. Выкуп – весёлое действо. Жениху задают вопросы, на которые он должен обязательно ответить. Затем его встречают хлебом-солью. Свадьбы молдаван всегда широкие, ведь в их семьях на любые праздники собираются не только близкие родственники, но и двоюродные, троюродные и четверюродные.

В первый день молодожёны регистрируются в ЗАГСе, а затем венчаются. Праздник продолжается чуть не до утра.



Три поколения дружной семьи Переладовых.

Второй день называется «тинерица». Гуляют только приглашённые. В завершение вечера проводится ритуал с платком. Он называется «раздевание невесты». Мать с дочери снимает фату и передаёт её незамужней подруге. Жених в это время вручает бутоньерку со своего пиджака холостому другу, который позже должен станцевать танец с девушкой, получившей головной атрибут невесты. Далее свекровь покрывает платком голову молодой. Считается, что после этого действия она становится настоящей женой.

На третий день свадьбы собираются только самые близкие, готовят молдавскую «заму». Затем молодая супруга перевозит приданое в дом мужа. На этом торжество заканчивается.

Если свадьба Доры и Сергея прошла по русским обычаям, то крещение сына супруги провели по-молдавски. У молдаван не два крёстных, а гораздо больше. У самой Феодоры Владимировны их насчитывается семнадцать. Кумовья выбирают заранее, преподносят им молдавские калачи с просьбой стать кумом или кумой. Если подарок принимается, значит, просьба стать крёстными принята. Обряд проходит при зажжённых свечах, все кумовья малышу приносят подарки «крижмэ». По традиции их передают вместе с ребёнком из рук в руки крёстным родителям. Затем читают молитву. По её окончании крёстного передают родителям со словами: «Вы дали нам младенца-язычника, мы вам принесли христианина, а нам – крёстного сына. Живите, его растите, чтобы мы все радовались его счастливому будущему».

Феодора Владимировна говорит, что и внука они планируют крестить по молдавским традициям.

Мэрцишор – праздник весны

Как молдаване, так и русские отмечают Пасху, Троицу, Новый год, Рождество, 8 Марта, День труда (1 мая), День пожилых людей (1 октября) и многие другие.

Но есть у молдаван свой праздник – Мэрцишор, который приходится на 1 марта. Своими корнями он уходит в глубокую старину. В древности так именовали март, и символизировал он приход весны, а значит, начало Нового года.

В этот день жители Молдовы носят прикрепленные на груди узенькие тесёмочки белого и красного цветов, переплетённых между собой. Эти ленты люди дарят друг другу.

У этой традиции есть несколько легенд. В одной из них говорится о том, что Солнце спустилось на землю в образе прекрасной девы. И её тут же украл злой Змей. Вмиг на земле стало темно, пусто и тоскливо. И тогда среди людей нашёлся добрый молодец, решивший освободить светило. Долго он дрался с коварным Змеем, но всё же победил его. Но и сам свалился рядом на белый снег измождённый и израненный, не в силах бороться за жизнь. Освобождённое Солнце вернулось на небосвод вновь радовать людей своим сиянием и теплом. В том месте, где лежал окровавленный молодец, стали расти цветы подснежники. В этой легенде цвета означают кровь и первые цветы весны.

– Я родом из села Куйзовка Резинского района. У нас Мэрцишор отмечают широко. В этот день уже с утра играет музыка на улице. В каждом доме готовятся угощения. Затем устраиваются танцы, люди ходят друг к другу в гости. Накануне праздника каждый житель изготавливает мэрцишоры (белую и красную нити переплетают между собой и складывают в виде бутоньерки), а затем дарит своим близким. Эти украшения полагаются носить до конца месяца. А 31 марта ими наряжают плодовые деревья и просят урожая, успехов и благополучия, – рассказывает Феодора Владимировна.

О Молдавии – воспитанникам

Вот уже сорок лет Феодора Переладова проживает в Упоровском районе и столько же работает с детьми. Начала свою профессиональную деятельность в детском саду воспитателем, и вот уже много лет трудится в Коркинской школе учителем. Всем своим воспитанникам она всегда рассказывает о малой родине. О красоте садов и виноградников Молдавии.

Ежегодно 16 ноября, в День толерантности, вместе с ребятами они готовят рассказ об этой небольшой стране, её народе, традициях и обычаях. Дети с удовольствием исполняют гимн, рассказывают о флаге и гербе. Также в этот день они представляют национальное блюдо молдаван, приготовленное по рецепту Феодоры Владимировны.

Готовясь к празднику, школьники с удовольствием учатся

здороваться на молдавском языке, а ещё изучают молдавские национальные песни.

– Я горжусь своими учениками, их стремлению познавать мир, – говорит учитель.

Национальная кухня

Для каждого народа его национальная кухня – гордость. Даже уезжая далеко за пределы родного края, многие с удовольствием готовят любимые с детства блюда.

– В нашем доме с образования семьи заведено, что на все праздники я готовлю молдавские блюда. Мои домочадцы любят мамалыгу (густая каша из кукурузной муки и крупы), саларий (по виду напоминает булку в виде восьмёрки, внутри начинка), плацинте (напоминают по виду хачапури, готовятся с любой начинкой, даже с ягодами), взрзэре (небольшие пирожки с капустой), салмаре (голубцы в виноградном листе), муждей (чесночный, ароматный, острый соус, подающийся к мясу или рыбе), – поделилась Феодора Владимировна.

По её словам, мититей (мясные колбаски) – одно из самых любимых блюд сына. Его рецептом женщина поделилась с нами.

Мясные колбаски (мититей)

Возьмите 600 г смешанного фарша, добавьте в него 1,5 столовые ложки кукурузного крахмала, половину чайной ложки соды, по вкусу молотый чёрный перец и соль. Затем очистите четыре зубчика чеснока, измельчите и добавьте в миску с фаршем. Перемешайте массу до равномерного распределения продуктов. Влейте в неё 60 миллилитров молока и ещё раз перемешайте. Фарш хорошенько отбейте. Для этого возьмите его в руки, поднимите над чашкой и с силой киньте обратно. Пропелайте эту процедуру примерно пятнадцать раз (масса станет плотной и при жарке колбасок не развалится). Прикройте ёмкость с фаршем крышкой и поставьте в холодильник минимум на три часа.

После этого разделите готовый продукт на одинаковые части и сформируйте в виде колбасок длиной около 7 сантиметров и толщиной 2-3 см. Чтобы мясо не прилипло к рукам, смачивайте их периодически холодной водой.

На сковороду налейте две столовые ложки растительного масла и разогрейте его на среднем огне. Опустите в него мититей и обжарьте со всех сторон до румяной корочки. Затем снимите сковороду с огня. Очистите одну крупную головку репчатого лука, нарежьте его полукольцами, уложите в форму для запекания, распределяя по всей поверхности. На него выложите обжаренные мититей. Также туда добавьте чёрный перец горошком (10 шт.) и два лавровых листа. Влейте воду так, чтобы она доходила до середины колбасок. Далее поставьте форму в разогретую до 180 градусов духовку и запекайте в течение 30 минут. Мититей должны хорошо зарумяниться сверху. Выньте их из духовки, разложите вместе с луком по тарелкам, и блюдо готово. Их можно подавать с любым гарниром или просто со свежими овощами.

Марина МЕДВЕДЕВА.

Фото из архива Феодоры ПЕРЕЛАДОВОЙ.



Феодора Переладова и её воспитанники рассказывают о Молдавии в День толерантности.