



НАРОДЫ И КОНФЕССИИ УЛЬЯНОВСКОЙ ОБЛАСТИ



Областное государственное бюджетное учреждение
научно-исследовательский институт истории и культуры
Ульяновской области имени Н.М. Карамзина

Ульяновское региональное отделение
общероссийской общественной организации
"Ассамблея народов России"

Народы и конфессии Ульяновской области в начале XXI века



Ульяновск, 2015

ББК 63.5(2)
УДК 39
Н 30

Отпечатано на средства государственной программы Ульяновской области
«Гражданское общество и государственная национальная политика
в Ульяновской области» на 2014–2018 годы

Редакторы-составители:

Кобзев Александр Викторович, кандидат исторических наук, доцент, старший научный сотрудник
ОГБУ «НИИ истории и культуры имени Н.М. Карамзина».
Русин Дмитрий Владимирович, кандидат исторических наук, доцент
ФГБОУ ВО «Ульяновский государственный университет».

Рецензенты:

Зорин Александр Николаевич, доктор исторических наук, профессор
ФГБОУ ВПО «УлГПУ им. И.Н. Ульянова».
Чихичин Василий Васильевич, кандидат географических наук, доцент
ФГАОУ ВПО «Северо–Кавказский федеральный университет».

Н 30

Народы и конфессии Ульяновской области в начале XXI века. Фотоиллюстративный альбом / Анисимова Е.Ю., Бузинова А.А., Идиатуллов А.К., Канцерова И.Е., Кобзев А.В., Ротова А.А., Русин Д.В.; под ред. Кобзева А.В., Русина Д.В. – Ульяновск: «НИИ истории и культуры имени Н. М. Карамзина», 2015. – 111 с.

Фотоиллюстративный альбом «Народы и конфессии Ульяновской области в начале XXI века» содержит краткие сведения о культурных и религиозных традициях народов Ульяновской области. В популярной форме инфографики альбом рассказывает об этническом многообразии региона, о повседневной жизни, праздниках, обрядах, деятельности национальных общественных организаций, отражает динамику численности населения, уровня образования, распределение национальностей по районам области на основе данных всероссийских переписей 2002 и 2010 гг. Альбом содержит актуальную информацию о руководителях религиозных организаций, главах конфессий в регионе и наиболее значимых культовых сооружениях.

Издание рассчитано на широкую читательскую аудиторию – взрослых, учащихся среднего и старшего возрастов общеобразовательных учреждений, студентов сузов и вузов Ульяновской области.

ISBN 978-5-9907497-0-1

Авторский коллектив выражает благодарность:

Департаменту национальной политики Управления стратегического развития администрации
Губернатора Ульяновской области за помощь в подготовке альбома.

Фотографу Сергею Анатольевичу Ойкину, сотруднику ОГБУ «Ульяновский областной краеведческий музей им. И.А. Гончарова» за предоставленные фотографии.

© Коллектив авторов, 2015
© НИИ истории и культуры имени Н.М. Карамзина, 2015
© УРО ООО «Ассамблея народов России», 2015

Дорогие читатели!

В нашем альбоме «Народы и конфессии Ульяновской области в начале XXI века» мы предлагаем взглянуть на жизнь народов Симбирского-Ульяновского края в современном мире, в котором традиции прочно переплетаются с настоящим временем. Элементы традиционного деревенского быта всё больше становятся достоянием музеев, но взаимопроникновение культур народов нашей области формирует новый уникальный сплав мировосприятия и поведения жителей данного региона.

Этнокультурное разнообразие нашего края, трепетное отношение к традиционным ценностям и нравам каждого из народов его населяющего, и в тоже время общность исторического пути, общая память всё больше сближают жителей региона в XXI веке, превращают это общее прошлое в единое цельное настоящее, скреплённое уважением друг к другу, в стремление к совместному будущему, ради которого стоит сообща бороться с трудностями и строить нашу общую Родину - Россию. В современном мире вопрос межнациональных отношений является ещё и объектом внимания власти, которая определяет эту сферу жизни общества как приоритетную и даже стратегическую, от которой зависит не только гражданский мир, межнациональное и межрелигиозное согласие, но и возможности реализации социально-экономических модернизационных задач.

Ульяновская область на протяжении многих лет является регионом, где удалось успешно реализовать модель межнационального и межрелигиозного согласия. Во многом это результат консолидированных усилий и готовности к гражданскому диалогу национально-культурных автономий, общественных организаций и власти. На территории Ульяновской области в XXI веке можно говорить даже о системности такой политики, инициируемой губернатором С.И. Морозовым. В регионе сложились и поддерживаются необходимые условия для обеспечения конституционного права на свободу вероисповедания, сохранения и развития этнокультурных и религиозных традиций.

В альбоме показано состояние народов Ульяновской области в начале XXI века. Используемые в альбоме термины – народ, национальность, этническая группа, употребляются согласно исследовательской этнологической традиции как синонимы, отражающие сходные явления и общности.

Визуальные этнокультурные образы представлены в отдельных рубриках раздела о народах области. Информация о каждой из национальностей дополнена пословицей или поговоркой из коллекции ульяновского собирателя В.М. Подобина.

Рубрика «Национальный акцент» возможно окажется самой востребованной, так как она не только рассказывает о предметах традиционного быта, имеющих непреходящую ценность для каждого из народов, но и знакомит читателя с частью их культуры – кухней народов Ульяновской области. Подробные рецепты позволят каждому приготовить вкусные национальные блюда.

В рубрике «Времена года» речь идёт о народных празднествах, столь любимых и по сей день ярко отмечаемых в парках города, районных центрах и сёлах области.

В рубрике «Персоналии» содержится информация о людях, которые в XXI веке не только сохраняют традиции, но и своей деятельностью способствуют их развитию, трансформации и обретению нового звучания в современном мире. Это главы общественных организаций, объединившие небезразличных, творческих и энергичных людей, руководители фольклорных коллективов, сохраняющие народную песню и язык.

В рубрике «Памятные места» рассказывается о памятниках, зданиях, скверах, ставших частью культурно-исторического наследия как отдельных народов Ульяновской области, так и неотъемлемой частью жизненного пространства и природно-материального наследия всех жителей региона.

Статистическая рубрика позволяет в популярной форме увидеть численность, пол, возраст, уровень образования наиболее многочисленных этнических групп, проживающих на территории Ульяновской области.

Раздел, посвящённый конфессиям, рассказывает о религиозных традициях народов нашего края, наиболее значимых культовых сооружениях, руководителях религиозных организаций, главах конфессий в регионе, даёт представление о религиозной ситуации в области в XXI веке.

Детально динамику этнической ситуации в Ульяновской области на основе двух переписей 2002 и 2010 годов содержит раздел, включающий статистические данные по районам г. Ульяновска, г. Димитровграду и по всем муниципальным образованиям области.

Одной из задач этого издания была максимально интересная, яркая и нестандартная подача многообразной статистической информации. Формат инфографики, на наш взгляд, представляется в данной ситуации оптимальным. Он позволяет соединить большой объём цифрового материала с визуальными образами, дополнив их яркими и затейливыми традиционными народными орнаментами.

Редакторы-составители:
Александр Кобзев
Дмитрий Русин

Этническое разнообразие Ульяновской области

По результатам переписи 2010 в Ульяновской области проживало 1.292.729 человек. Из них первое место по количеству занимают русские.

Второе - татары, наиболее компактно проживающие в Старокулаткинском районе.

Третье - чуваша, располагающиеся большей частью в Цильнинском районе.

Четвертое - мордва компактно проживает в Николаевском, Новомалыклинском и Кузоватовском районах.

Кроме того, в Ульяновской области проживает более сотни других народов



Национальности численностью от 100 до 500 человек:

Казахи
Грузины
Удмурты
Лезгины
Чеченцы
Езиды
Вьетнамцы
Осетины
Туркмены
Аварцы
Корейцы
Поляки
Эстонцы
Греки
Латыши
Болгары
Литовцы
Коми

Национальности численностью от 1000 до 5000 человек:

Азербайджанцы
Армяне
Цыгане
Белорусы
Немцы
Узбеки
Таджики

Национальности численностью от 500 до 1000 человек:

Башкиры
Молдаване
Марийцы
Евреи

В ходе переписи 2010 г. не указали свою национальность 67,5 тыс. человек, что составляет 5,3 % от общей численности населения Ульяновской области.

Праздники и танцы народов Ульяновской области

Календарные праздники, связанные с зимним солнцестоянием

декабрь январь февраль март апрель май июль август сентябрь октябрь ноябрь

Календарные праздники, связанные с весенним равноденствием

Масленица
Саварни (чуваш)
Мастя (мордва)
Навруз (татары)
Пасха

Календарные праздники, связанные с летним солнцестоянием

Семиковая неделя

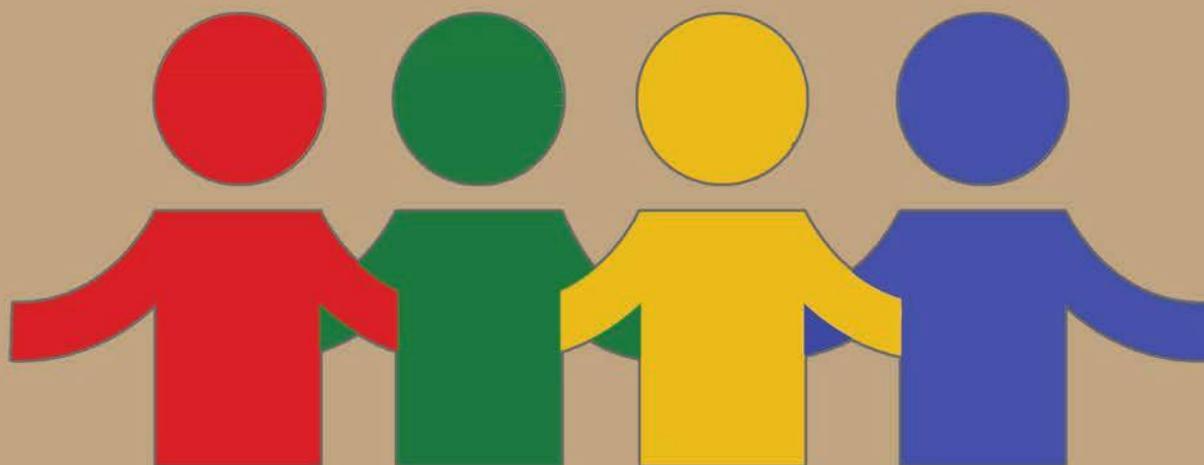
Тюркские календарные сельскохозяйственные праздники, изменившие свое первоначальное значение и сместившиеся с весны на лето

Сабантуй (татары)
Акатуй (чуваш)

украинский гопак
русская плясовая
белорусский крыжачок
молдавеняска
армянский ранги
таджикский занг
литовский малунелис
латвийский цимду парис
эстонский йоксу-полька
киргизский кииз
казахский камажай
азербайджанский со стаканчиками
узбекский ляги
туркменский с пиалой
грузинский картули

Каляданычи (мордва)
Сурхури (чуваш)
Нардыван (татары)
Святки

Наиболее многочисленны народы Ульяновской области



русские

Русские - самая многочисленная группа населения Ульяновской области, составляющая по данным переписи 2010 г. 69,7% всех жителей. Русские - представители славянской группы индоевропейской языковой семьи. Первые появления их на территории современной Ульяновской области относятся к X-XII вв. С присоединением Казанского ханства к Русскому государству начинается активное заселение Среднего Поволжья. Заселение симбирской полосы из различных регионов, преимущественно с верховьев Волги и центральных районов, происходило не одновременно. Ранее всего (в первой половине XVII века) оказались заселенными крайние северо-западные земли Симбирского Поволжья вдоль оборонительных черт.

Вторая по численности этническая группа Ульяновской области **татары**.

По данным переписи 2010 г. они составляют 11,6% населения. Татары - представители тюркской группы алтайской языковой семьи. На территории Ульяновской области проживают преимущественно татары-мишари. В Ульяновской области выделяют локальные группы татар: буинские, симбирские, карсунские, хвалынские и татары заволжских районов. Массовое расселение мишарей в Симбирском крае начинается с XVI века из Темниковского уезда, входившего в состав Касимовского царства. Проживают татары наиболее компактно в Старокулаткинском, Павловском, Цильнинском, заволжских районах.

татары

чуваши

По данным переписи 2010 г. **чуваши** составляли 7,3% населения области. Чуваши - представители тюркской группы алтайской языковой семьи. На территории Ульяновской области проживают в основном чуваша-анатри. Анатри больше сохранили черт традиционной культуры и антропологический тип своих тюркоязычных предков и по культурным особенностям имеют значительное сходство с татарами. Наиболее компактно проживают в Цильнинском районе.

В Ульяновской области **мордва** по данным переписи 2010 г. составляет 3% населения. Мордва относится к финно-угорской группе уральской языковой семьи. Мордовские племена - автохтонное население междуречья Оки, Суры, Средней Волги. В Ульяновской области проживает преимущественно мордва - эрзя. Живет она большей частью в южных районах области.

мордва

русские персоналии



Чувилин

Павел Павлович

председатель общественной организации
по развитию традиций русского народа
"Троицкая община Симбирской земли"

Кулябина

Тамара Ивановна

руководитель Ульяновской общественной
организации сохранения и развития
культуры "Русский Дом"



Ключников

Сергей Владимирович
директор Музея балалайки

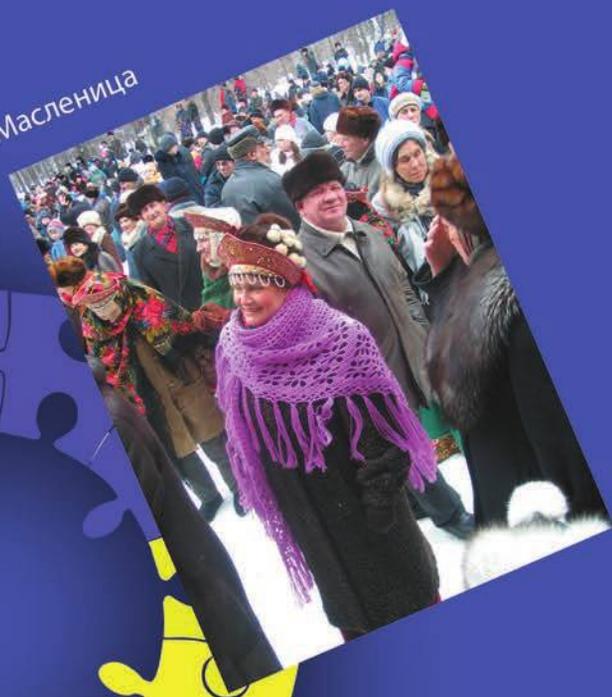
Ланько

Владимир Андреевич
руководитель Симбирского
центра славянской культуры

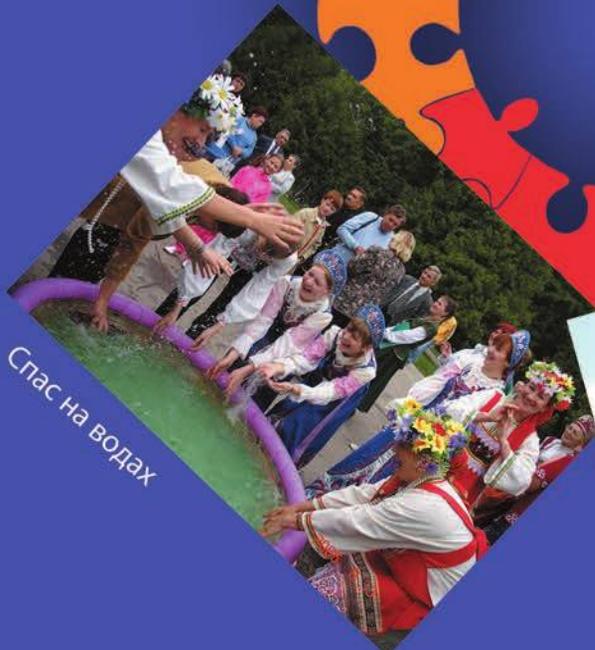


русские времена года

Масленица



Спас на водах



Фестиваль славянской культуры
"Дикий пион".
Проходит с 2002 г. в Радищевском районе.



русские

национальный акцент

Говоря о русской культуре, никак нельзя обойти стороной балалайку. Это, наряду с матрешкой и самоваром, один из её символов. А в г. Ульяновске даже есть единственный в России и в мире музей балалайки.



Традиционным блюдом русской кухни считаются блины, и в нашей области есть блинная столица - г. Сенгилей. Но помимо блинов в русской кухне есть много других блюд - известных и не очень.



Петь бы еще, да в животе тощо.



Гороховый суп

Чего только не говорят о горохе. Например, что раньше имя такое было, мальчиков им нарекали до крещения.

И служило это имя оберегом. В некоторых древних славянских сказках женщина, случайно проглотившая горошину, по прошествии времени могла даже ребёнка родить, такая в горохе плодородная сила сокрыта.

Предлагаем попробовать блюдо русской кухни – постный гороховый суп.

Горох – 300 г,
две средние картофелины,
две средние моркови,
грибы сушёные – 100 г,
две луковицы,
зелень, соль, чёрный перец.

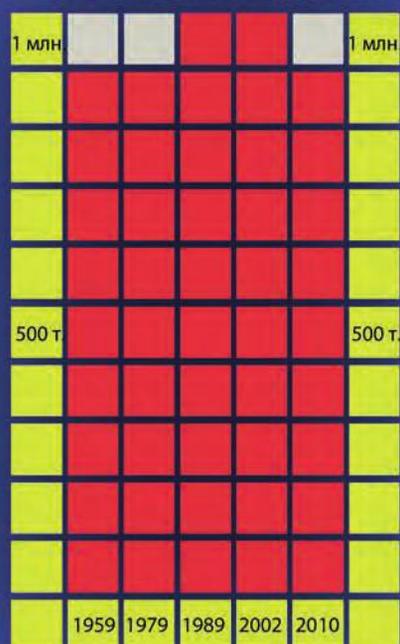
Замочить горох минимум часов на 5–6. На это же время в отдельной посуде замочить сушёные грибы. После промыть горох, выложить с грибами в кипящую воду, немного поварить, снять образовавшуюся пенку.

Добавить луковицу, одну морковь, картошку. Варить до готовности. Вынуть лук и морковь. Снять с огня, растолочь, чтобы получился суп-пюре. Натереть морковь на тёрке, мелко порезать лук, потушить на сковороде с небольшим количеством воды или растительного масла. Добавить в суп вместе с мелко порезанной зеленью, добавить перец. Поставить на огонь и поварить ещё несколько минут.

русские

статистические данные

динамика численности



половой состав 2010 г.



уровень образования 2010 г.



русские

статистические данные

половозрастная пирамида



удельный вес
городского и сельского населения в 2010 г.

городские
жители

77 %



сельские
жители

23 %



Татары персоналии



Сафин
Рамис Фарукович
председатель Ульяновской областной
татарской национально-культурной
автономии



Халимов
Исхак Хасибуллович
главный редактор газеты "Эмет"



Сафина
Рамила Хайдаровна
директор Центра татарской
культуры



Конференция, посвящённая З. Кадыри

Общество Ак калфак



Татары времена года

Среди национальных календарно-земледельческих праздников наиболее популярным у татар был и остаётся сегодня **Сабантуй** – праздник плуга – торжество в честь сева яровых, который проводился весной перед пахотой. В наши дни сроки проведения праздника нередко сдвигаются вплоть до июля.

На Сабантуе центральное место занимает борьба на поясах (полотенцах) – куреш (курэш). Батыр, победивший в финальном бое, получал не только барана, но и заслуженную славу и уважение жителей всех селений в округе.



С 2008 г. в области существует обособленное подразделение Ульяновской региональной общественной организации "Федерация национальной спортивной борьбы "Курэш"

татары

памятные места

Центр татарской культуры
Ульяновск, пр. Нариманова, 25



Памятник болгарскому поэту,
выдающемуся представителю средневековой
волжско-булгарской тюркской литературы
Кул Гали (2008)



Жилой дом фабрикантов Акчуриных
Располагается в р.п. Старотимошкино.
В 1999 г. здание поставлено на государственную охрану
распоряжением Главы администрации Ульяновской области.

Татары

национальный акцент

Многие татары сейчас носят тюбетейки.

Существовали два основных вида татарских тюбетеек

- такая полусферической формы и каляпуш в форме усечённого конуса.

Такая относится к наиболее старинным видам.

Как считают исследователи, происхождением своим

она обязана подшлемнику древнего воина.

Каляпуш с твёрдым краем и плоским верхом появился

в середине XIX века и популярен по сей день.

Существуют однотонные и расшитые тюбетейки.

Каляпуши из бархата расшивались шёлковой нитью,

золотой или серебряной канителью, позже - жемчугом и бисером.

Наиболее нарядны со вкусом расшитые парчовые тюбетейки.

Тюбетейки первой половины XIX века отличаются тем,

что крупные волнообразные цветочно-растительные композиции

и геометрические мотивы покрывали всю украшаемую

поверхность убора. Со временем узор тюбетеек меняется.

Ко второй половине XIX века на верхней части тюбетейки узор

по окружности с розеткой посередине заменяется орнаментом,

составленным из трёх-четырёх крупных букетиков, покрывающих весь круг.

К концу XIX - началу XX века крупные цветочные букеты

заменяются мелкими, менее выразительными букетиками.



Если за обедом не наелся,
облизывая посуду не насытишься.



Каймак

Практически каждое семейное застолье начинается у татар с оладий!

Многие представители этого народа традиционно считают:

трапеза должна открываться, а не завершаться, чаепитием.

Только имейте в виду, что на татарский манер чай нужно понемногу

отливать из чашки в блюдце и пить исключительно оттуда.

Ну, а оладушки к чаю могут быть любыми. Например, овсяными.

Рецепт национального татарского блюда каймак:

треть молока немного подогреть и развести в нём дрожжи,

посолить. Всыпать половину овсяной муки, замесить жидкое тесто,

накрыть полотняной салфеткой и оставить подходить в тёплом месте.

Когда опара поднимется, добавить оставшиеся молоко (тёплое)

и муку (овсяную и пшеничную), тщательно перемешать

и опять оставить ненадолго подходить. Выпекать оладьи

с двух сторон на хорошо прогретой и тщательно смазанной

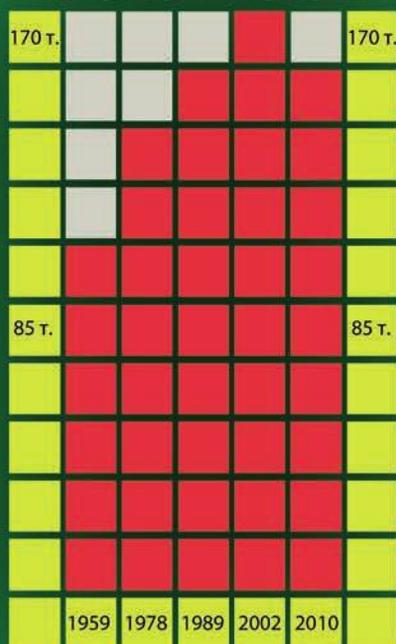
маслом сковородке. Подавать горячими, со сметаной, катыком

или с вареньем.

татары

статистические данные

динамика численности



половой состав 2010 г.



уровень образования 2010 г.



- без образования
- основное
- высшее
- начальное
- среднее

татары

статистические данные

половозрастная пирамида



удельный вес
городского и сельского населения в 2010 г.

городские
жители

67 %



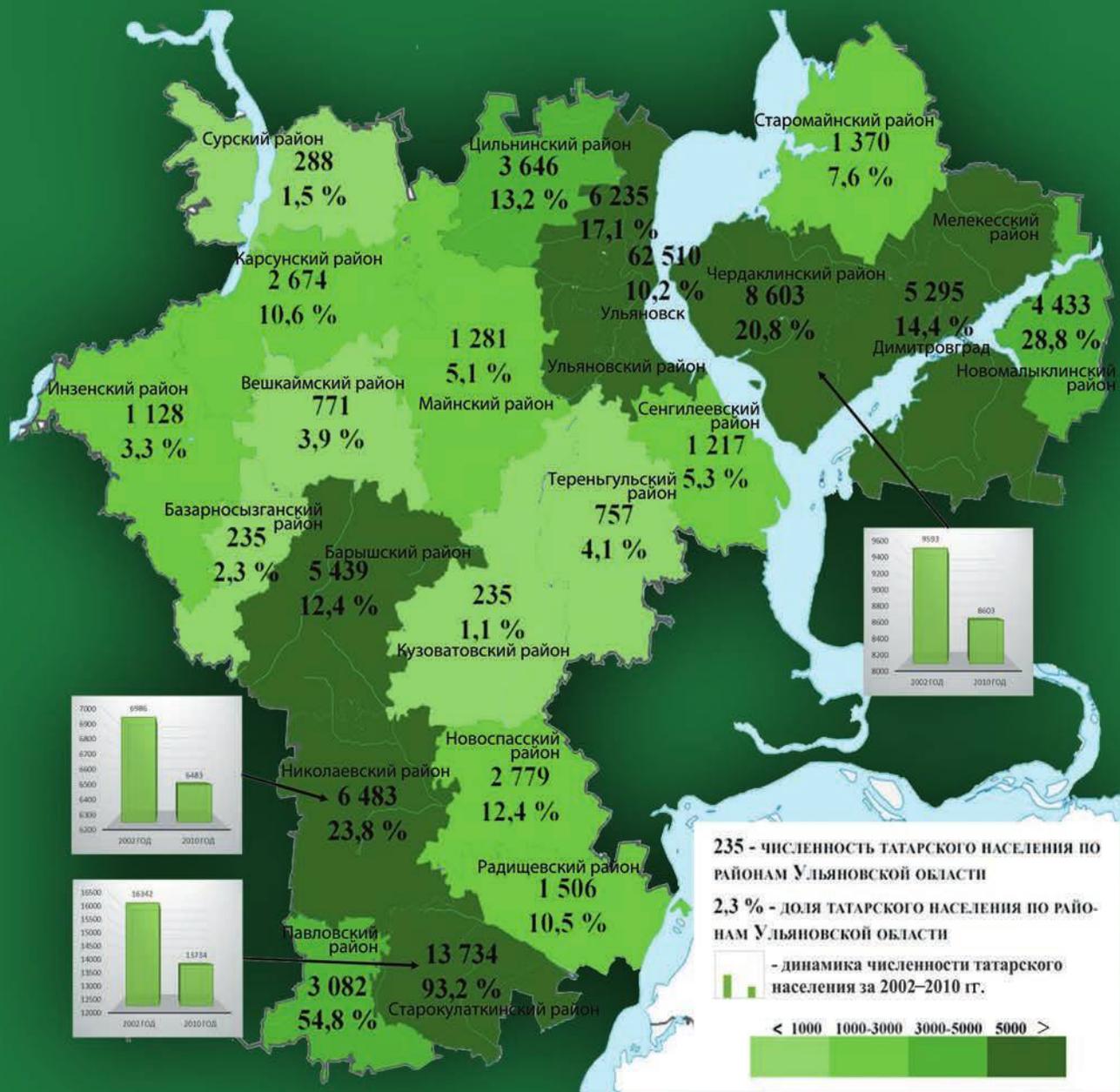
сельские
жители

33 %



Татары

численность по районам



ЧУВАШИ

персоналии



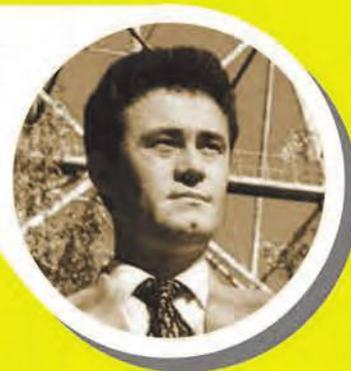
Сваев
Владимир Ильич
председатель Ульяновской областной
чувашской национально-культурной
автономии



Ларионов
Николай Николаевич
главный редактор газеты "Канаш"



Литвинова
Нина Владимировна
заведующая музеем
"Симбирская чувашская школа.
Квартира И.Я. Яковлева"



Мустаев
Олег Николаевич
президент Ульяновского областного
чувашского благотворительного
фонда «Еткер»



Чуваши

времена года

Саварни - праздник почитаний Солнца, совпадающий с русской Масленицей. В этот день устраивались катания на лошадях, обвешанных колокольчиками и бубенчиками, украшенных платками и полотенцами.



Акатуй - народный праздник, посвящённый окончанию весенне-полевых работ. В старом чувашском быту Акатуй начинался перед выходом на весенние полевые работы и завершался после окончания сева яровых. Сейчас праздник обычно сдвигается на более поздние месяцы, вплоть до июля.

ЧУВАШИ

ПАМЯТНЫЕ МЕСТА

Памятник И.Я. Яковлеву (2006)
В сквере им. И.Я. Яковлева.
На постаменте памятника
начертаны слова из духовного
завещания И. Я. Яковлева
чувашскому народу:
«Верьте в Россию, любите её,
и она будет вам матерью».



Музей
"Симбирская чувашская школа.
Квартира И.Я. Яковлева."
Ульяновск, ул. Воробьёва, 14.

Чуваши

национальный акцент

Чувашский край называют «краем ста тысяч песен, ста тысяч вышивок». Еще издревле чувашские женщины украшали одежду и обиходные предметы (скатерти, салфетки и т.д.) вышивкой. Вышивка служила не только украшением одежды, но и оберегом от злых духов. Материалом для вышивания являлся белый холст (конопляный, льняной). Основные элементы узора выполнялись чёрным цветом — цветом добра. Узоры заполнялись преимущественно красным цветом — цветом счастья, зелёным — цветом природы и жизни, жёлтым — цветом солнца, синим — цветом волшебства. Белый фон — символ чистоты, правдивости и мудрости.

Хлеб и соль взаимны.



Окрошка по-чувашски

200 г простокваши,
150 г холодной кипяченой воды,
50 г вареной говядины,
100 г свежих огурцов,
зеленый лук, укроп, соль, сахар.

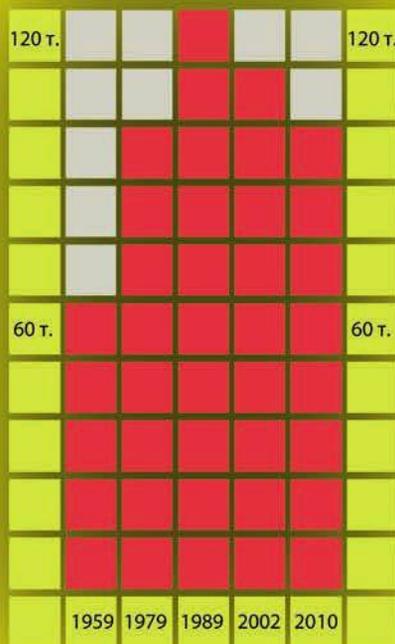
Простоквашу разбавьте водой, нарежьте огурцы тонкой соломкой, мясо небольшими кусочками. Мелко нашинкуйте лук и укроп. Добавьте по щепотке соли и сахара, всё перемешайте и залейте смесью простокваши с водой.

В жаркий летний день ничего лучше просто не придумаешь!

чуваши

статистические данные

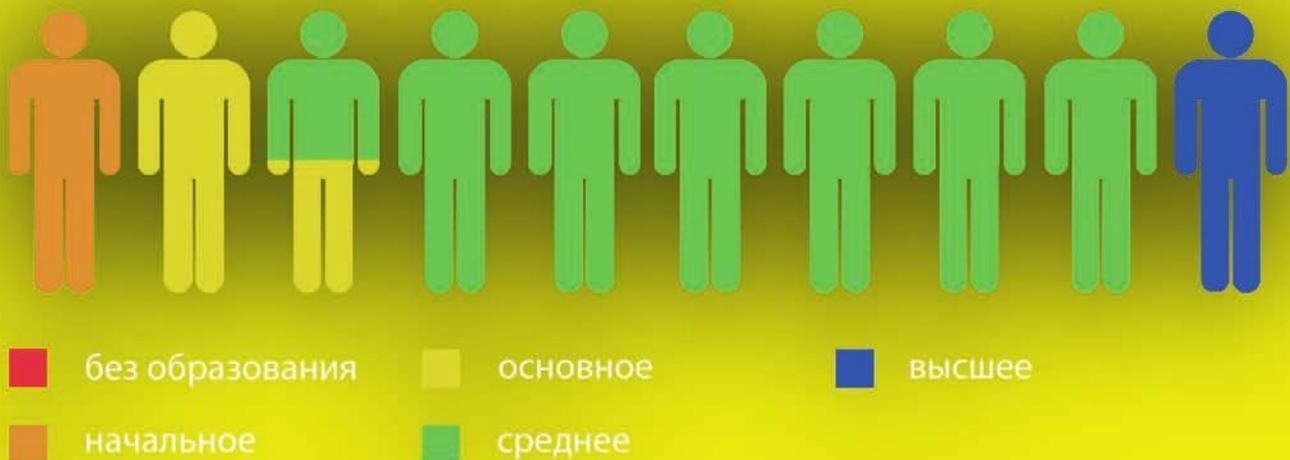
динамика численности



половой состав 2010 г.



уровень образования 2010 г.



чуваши

статистические данные

половозрастная пирамида



удельный вес
городского и сельского населения в 2010 г.

городские
жители

56 %



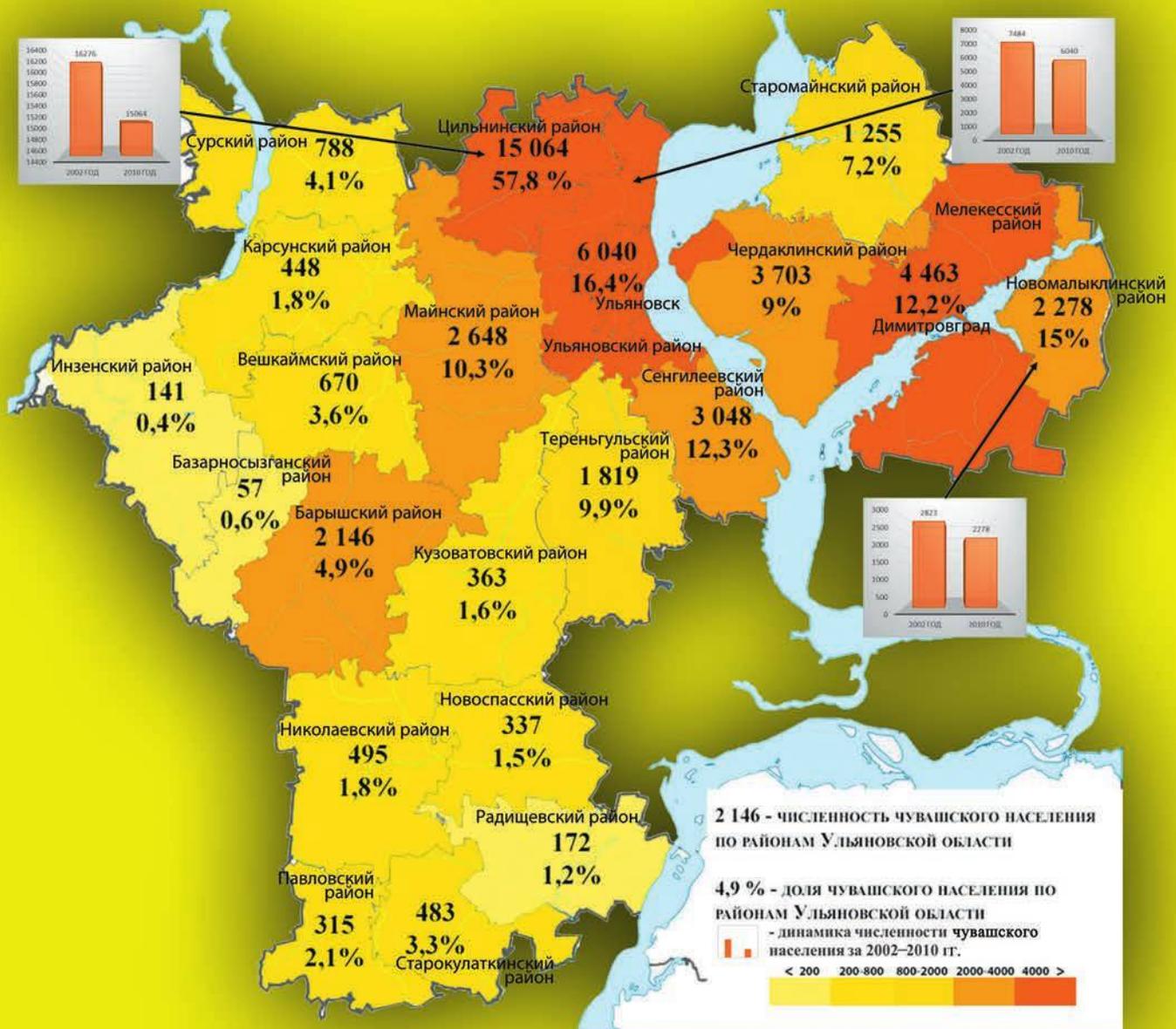
сельские
жители

44 %



ЧУВАШИ

численность по районам

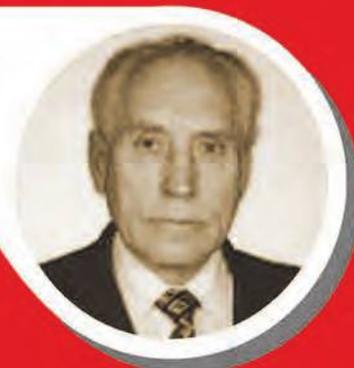


Мордва

персоналии



Софонов
Владимир Анатольевич
председатель Ульяновской областной
мордовской национально-культурной
автономии



Крымкин
Михаил Иванович
почётный председатель Ульяновской
областной мордовской
национально-культурной автономии



Шумбрат во Владимирском саду



Мордва

времена года

21 марта 2015 г. в Историко-мемориальном центре-музее И.А. Гончарова состоялся праздник «День птиц».



В 2014 году был проведён фестиваль национальной мордовской культуры «Шумбрат!» (рус. "Здравствуйте!"), который будет ежегодно проходить в Ульяновске.



Масторавань морот (рус. "Песни Матери-Земли") - Ульяновский областной фестиваль эрзянского фольклора. Проводится с 1992 ежегодно в июне в селе Кивать Кузоватовского района.

Мордва

памятные места



Памятник скульптору Степану Дмитриевичу Эрзя (2008)

Расположен в Новом городе на пересечении б-р Новосондецкий и пр-т Ленинского Комсомола. Степан Дмитриевич Эрзя — российский, советский и аргентинский художник, ваятель, мастер скульптуры из дерева, представитель стиля модерн. Родился в 1876 г. в деревне Баево Алатырского уезда Симбирской губернии. Настоящая его фамилия Нефёдов. Псевдоним скульптора отражает принадлежность художника к этнической группе эрзя в составе мордовских народов.

Мордва

национальный акцент

Различают мокшанскую и эрзянскую вышивку. Для эрзянской вышивки типичны сочетание красно-кирпичного и чёрного или тёмно-синего цветов, ковровое решение всех элементов декора, простой набор орнаментальных мотивов. Мокшанская вышивка более мелкая, часто ажурная. Характерно большое разнообразие орнаментальных решений.

Мокшанская вышивка



Эрзянская вышивка

Без пословицы не проживешь,
от неё никуда не уйдешь.



Шонгорям

1 стакан пшена,
0,5 литра молока,
50 г сливочного масла,
150-200 г любых мясных обрезков,
2 яйца, сваренных вкрутую,
1 луковица.

Пшено несколько раз промываем в холодной воде, обдаём кипятком и варим до полуготовности — 10-15 минут.

На стакан крупы — 2 стакана воды. Сливаем жидкость и заливаем вместо неё молоко. Теперь уже увариваем на медленном огне до готовности. Кашуправляем маслом, мелко нарезанным мясом, рубленными яйцами и измельченным луком, всё тщательно перемешиваем.

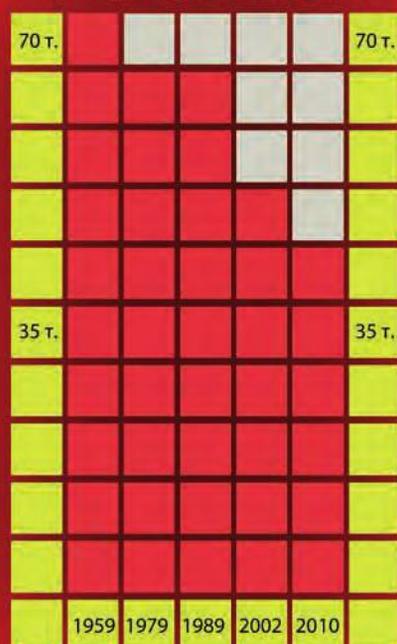
В принципе, на этом можно и остановиться.

Но... Если вдруг у вас есть свежеспечённый, домашний ржаной хлеб, срежьте с него верхнюю, зазубренную корочку, совсем без мякоти, измельчите и посыпьте кашу сверху и дайте упреть под крышкой еще минут 10-15. Покупной хлеб не берите, он только всё испортит! Домашний же придаст блюду своеобразие, неповторимый аромат и вкус.

Мордва

статистические данные

динамика численности



половой состав 2010 г.



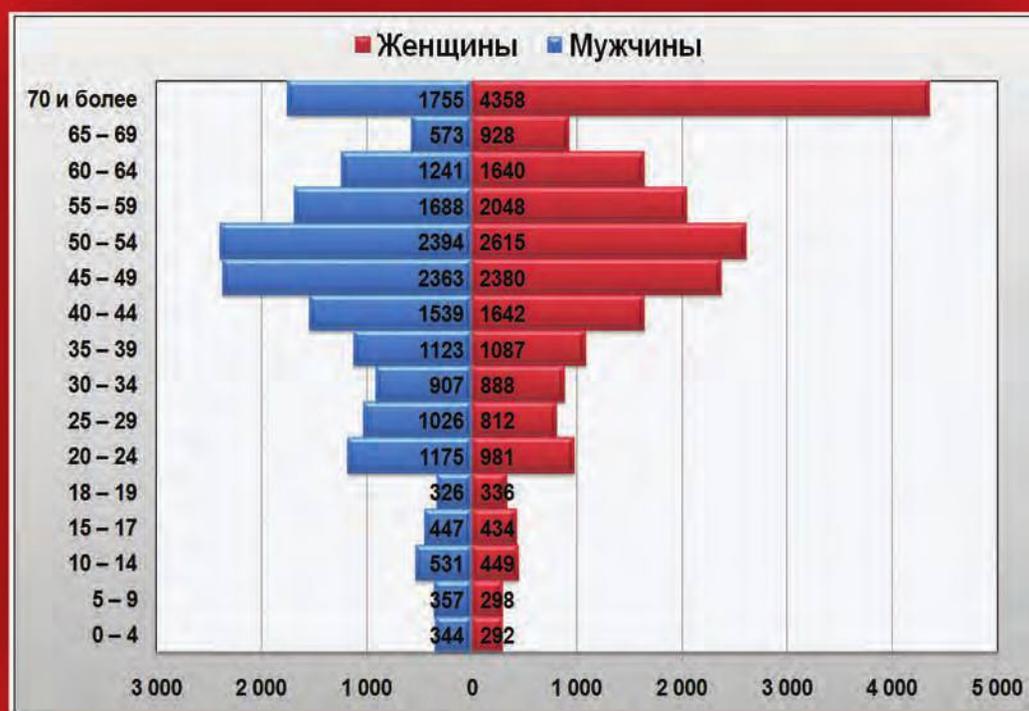
уровень образования 2010 г.



Мордва

статистические данные

половозрастная пирамида



удельный вес
городского и сельского населения в 2010 г.

городские
жители

43 %

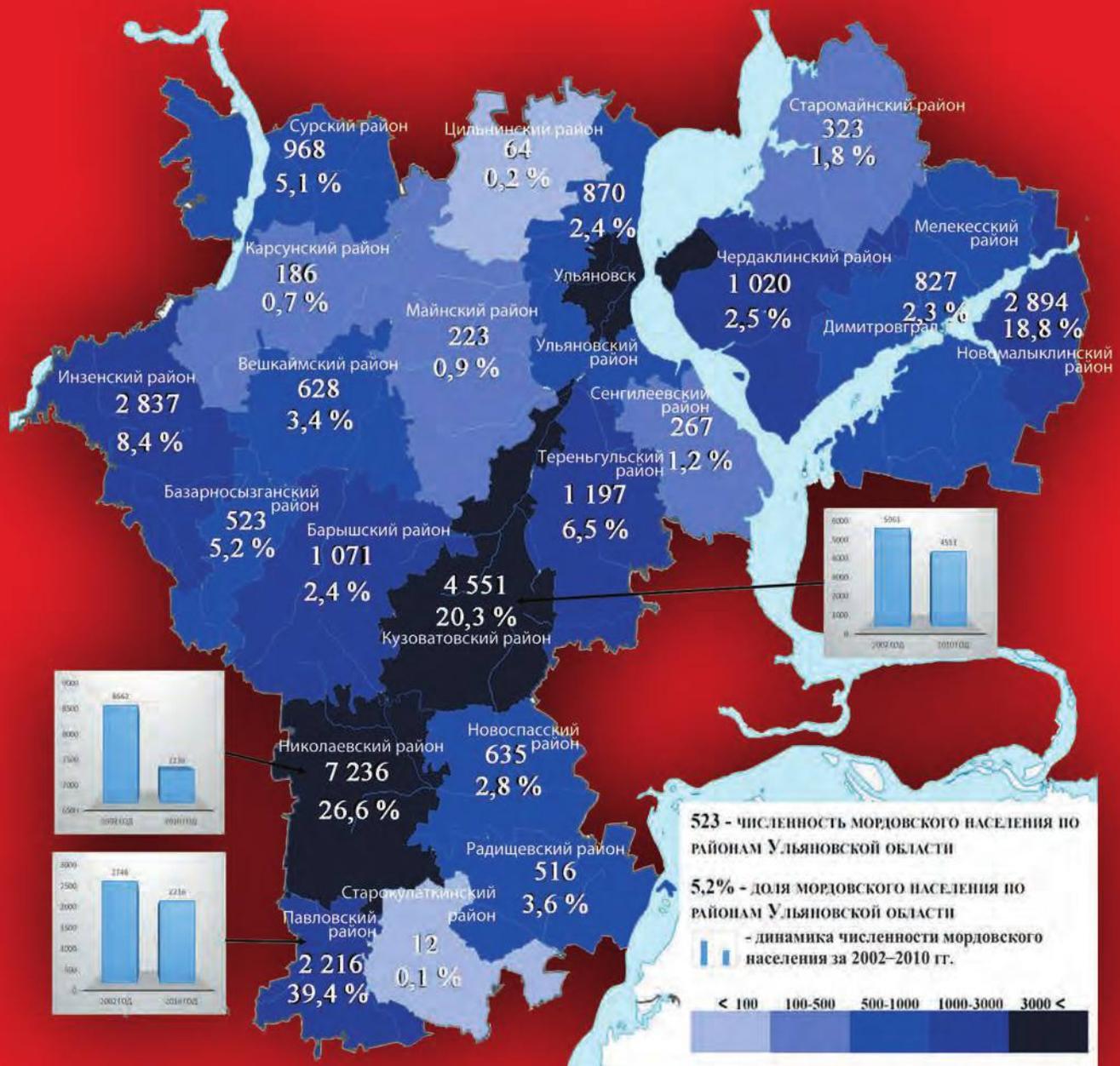
сельские
жители

57 %



Мордва

численность по районам



украинцы персоналии



Соломенко

Людмила Дмитриевна
председатель Ульяновской региональной
украинской национально-культурной
автономии



Сенюта

Михаил Романович
председатель общественной организации
Димитровградская местная украинская
национально-культурная автономия



Клокова

Майя Евгеньевна
председатель украинского
землячества «Краяны»

“Краяны” образованы в 2003 г. в Димитровграде. Ведут деятельность по возрождению побратимских отношений между городами Димитровградом и Житомиром. С Житомиром ульяновских украинцев связывает давняя история. В годы Великой Отечественной войны Житомирский музыкально-драматический театр был эвакуирован в Димитровград, где с тех пор и появился свой драматический театр.



украинцы

памятные места



Памятник Богдану Хмельницкому (1954)

На пересечении ул. Богдана Хмельницкого с ул. Ефремова, в микрорайоне, застроенном в 1950-е годы, находится памятник гетману Украины Богдану Хмельницкому. Богдан Хмельницкий руководил освободительной борьбой украинского народа против польской шляхты в XVII веке. 8 января 1654 года на Переяславской раде он провозгласил воссоединение Украины с Россией. Наименование улицы и установка памятника были приурочены к 300-летию юбилею этого события. В июле 2007 года произвели облицовку постамента памятника гранитными плитами, покрасили скульптуру, выполнили гравировку надписи. Кроме того, восстановили декоративное ограждение, а площадку вокруг памятника выложили тротуарной плиткой.

украинцы

национальный акцент

Будешь трудиться -
будешь кормиться.



Вергуны

Блюда украинской кухни всегда основательно сытны.

Сало – популярнейший кулинарный ингредиент.

Сало едят сырым, солёным, варёным, копчёным, жареным, им шпигуют любое другое блюдо.

Сало используют и для приготовления сладких блюд.

Украинские вергуны напоминают хворост. Но тесто для них делают более крутым, с большим содержанием яиц и жарят их только на смальце.

Мука – 0,5 кг,

желтки – 4 шт.,

сливочное масло – 100 г,

сахар – 1 ст.л.,

уксус и коньяк – по 1 ст. ложке.

Желтки растереть с сахаром, добавить размягчённое масло и, продолжая растирать, влить спиртное или уксус.

Понемногу всыпать в желтково-масляную массу муку.

Замесить крутое тесто. Раскатать в тонкий пласт.

Нарезать полосками, которые можно заплести в косицы, перекрутить между собой парами или вывернуть каждую в разрез, сделанный в центре. Вергуны обжарить

в кипящем смальце 1–2 минуты до золотистого цвета.

Готовый десерт посыпать сахарной пудрой или подать к нему разогретый мёд.

украинцы

статистические данные

половозрастная пирамида



удельный вес
городского и сельского населения в 2010 г.

городские
жители

78 %



сельские
жители

22 %



азербайджанцы персоналии



Гусейнов
Ислам Ровшан оглы
председатель "Всероссийского
азербайджанского конгресса"



Алахяров
Аскар Нариман оглы
президент Ульяновской
азербайджанской региональной
общественной организации "Бирлик"



Турнир "Кубок дружбы народов"
Основан и проводится с 2009 г.
Ульяновским отделением Всероссийского
азербайджанского конгресса
под руководством Ислама Гусейнова.
Принцип отбора команд прост —
в каждой должна быть яркая
национальная составляющая
(например, сборная Татарской автономии
или сборная Таджикской национальной
организации).





азербайджанцы

памятные места



Памятник Г. Алиеву (2010).
Это первый памятник
Г. Алиеву в России.

Средняя школа № 78 имени
первого Президента
республики Азербайджан
Гейдара Алиева.



Памятник Н. Нариманову (1977).
Подарен городу азербайджанцами.
Выполнен из красного гранита.
На открытие памятника приезжал Г. Алиев.



Азербайджанский участок
в Парке "Дружбы Народов".





азербайджанцы

национальный акцент



Азербайджанские ковры известны по всему миру.



Коли дома не пекут,
так и в людях не дадут.

Шакер бура

Это вкусное печенье пекут азербайджанцы к главному своему празднику весны – Наврузу. Это национальное лакомство символизирует луну. Нежнейшие хрустящие, будто вафельные, полусферы, начинённые смесью измельчённых жареных орехов и сахара, выпекают сотнями! Поверхность хрустящих "пельмешек" нужно непременно украсить ребристым узором (сырое ещё тесто защипить), поскольку, по мнению азербайджанцев, шакер бура без рисунка – это как брачная ночь без невесты.

Мука пшеничная – 250 г,
масло топленое – 60 г,
молоко цельное – 100 мл,
1 яйцо,
дрожжи – 8 г,
миндаль или другие орехи по вкусу – 200 г,
сердцевина одного стручка ванили,
кардамон – щепотка,
сахар – 200 г, соль.



В молоко комнатной температуры добавить яйцо, масло, дрожжи, соль и вымесить в однородную массу, постепенно всыпая муку. Тесто скатать в шар и оставить на 2–3 часа в тепле. Подошедшее тесто обмять, разделить на небольшие части и раскатать круглые лепёшки 10–12 см в диаметре. Для начинки: орехи очистить от кожицы, подсушить, постоянно помешивая, чтобы ядра не подгорели и остались светлыми. Затем измельчить и смешать с сахаром, кардамоном и ванилью. Ореховый фарш положить ложкой на половину кружка. Свернуть в форме пирожка, концы защипить в жгут. Поверхность каждого печенья украсить узором. Выпекать около получаса при температуре 170–190 градусов.



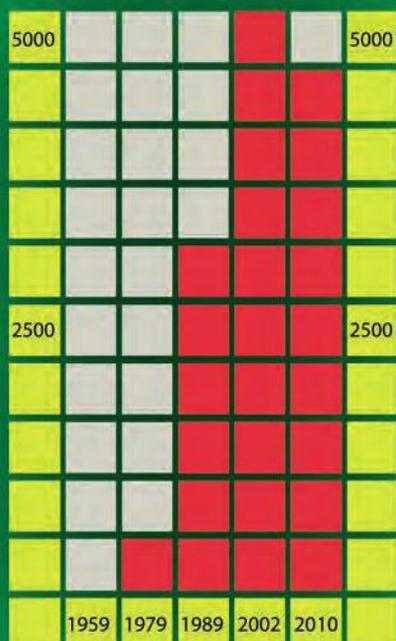


азербайджанцы

статистические данные



динамика численности



половой состав 2010 г.



61 %



39 %

уровень образования 2010 г.



- без образования
- начальное
- основное
- среднее
- высшее



азербайджанцы

статистические данные



половозрастная пирамида



удельный вес городского и сельского населения в 2010 г.

городские жители

76 %



сельские жители

24 %



армяне

персоналии



Абрамян
Арсен Анушаванович
председатель Ульяновского
регионального отделения
"Союза армян России"

Возложение цветов на могилы ульяновских летчиков,
погибших при оказании гуманитарной помощи
пострадавшим от землетрясения в Спитаке



В память о геноциде армян в Турции



Возложение цветов к памятнику Г. Гаю.



армяне

памятные места

Памятник Г. Гаю (1986).
Гай - командир красной Железной дивизии,
герой гражданской войны.
Памятник подарен городу армянами.
Отлит из бронзы.



Хачкар (2006)
в переводе с армянского
крест-камень - символ
армянской культуры.



Армянский участок
в Парке "Дружбы Народов".



армяне

национальный акцент

Бедняка многие уму-разуму учат,
да хлеба никто не даёт.



Хаш

Хаш славится своими чудодейственными свойствами, главное из которых почти моментальное отрезвление. Говорят, даже мертвецки пьяный человек, съев тарелочку хаша, через 5 минут становится трезвым, здоровым и весёлым.

Потому на 3 день свадьбы армяне всегда подают хаш. А ещё он прекрасно восстанавливает силы после тяжелого трудового дня или болезни.

Для этого потребуются 1 кг говяжьих ног и 1 кг рубца, 2 головки чеснока, 1 редька

зелень, любая, какую любите, и - побольше!

А еще время и усилия. Говяжьи ножки рубят и тщательно промывают в проточной воде, затем замачивают на сутки, меняя воду через каждые 3 часа. Снова промывают, кладут в кастрюлю.

Заливают водой на 15-20 см выше ножек. Варят без соли, на небольшом огне, не допуская бурного кипения, периодически снимая пену и жир. Рубец чистят, промывают и варят отдельно до исчезновения специфического запаха. Отвар выливают, а рубец еще раз промывают. Нарезают небольшими кусочками и кладут в кастрюлю с ножками. Хаш готов, когда мясо легко отделяется от костей (приблизительно через 3-4 часа).

Вынимаем ножки, мясо отделяем. Нарезаем, кладем обратно в бульон. Кости, если нет собаки, выбрасываем. Едят хаш очень горячим!

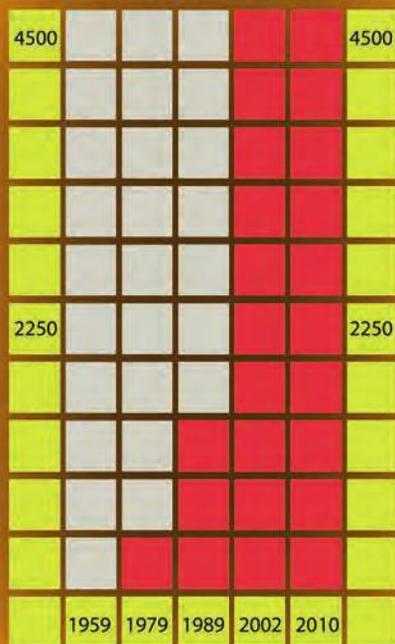
Отдельно очищенный и раздавленный чеснок разводят в небольшом количестве бульона и используют как соус.

Также отдельно подают тонко нарезанную редьку и нашинкованную зелень.

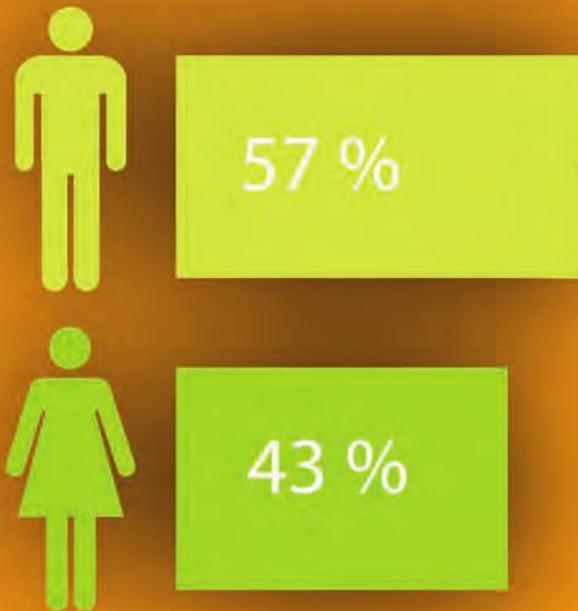
армяне

статистические данные

динамика численности



половой состав 2010 г.



уровень образования 2010 г.



армяне

статистические данные

половозрастная пирамида



удельный вес
сельского и городского населения в 2010 г.

городские
жители

67 %

сельские
жители

33 %



цыгане

места



Фотографии
Антон БОРТУНОВА

На Верхней Террасе, недалеко от Майской горы, расположились два цыганских табора. Выбрали они это место более 20 лет назад. Осели на Майской горе два разных рода — русских цыган Калмыковых и молдаванских Михай. Живут они на разных улицах, Песчаной и Конечной, и между собой держат нейтралитет.

Язык, быт и даже внешность русских и молдаванских цыган очень различаются. Калмыковы — крупные, высокие, на себе носят много золота. Женщины в длинных юбках, волосы заматывают в пучки и прикрывают яркими платками. Добротные дома, дорогие машины — видно, что зажиточные.

Михаи — юркие, по большей части худощавые. Женщины заплетают косы у висков, как они сами говорят, «колбасками», и под платками их не прячут. Живут поскромнее: жилые постройки большей частью фанерные, женщины зарабатывают гаданием, мужчины собирают металлолом.

Имена у цыган не только необычные для нашего слуха, но и очень красивые. Например, Зара или Рубина. А ещё здесь принято в детстве давать одно имя, ласковое — Копеечка, Манечка, а когда ребёнок подрастёт — уже другое, официальное — Хадижа, Самир...

(Информация с сайта: www.misanec.ru)

цыгане

национальный акцент

Всем известны цыганки-гадалки. Это одно из традиционных занятий цыганских женщин. Гадают на картах, по руке, по мелким бытовым предметам.



Сильному власть,
бедному хитрость.



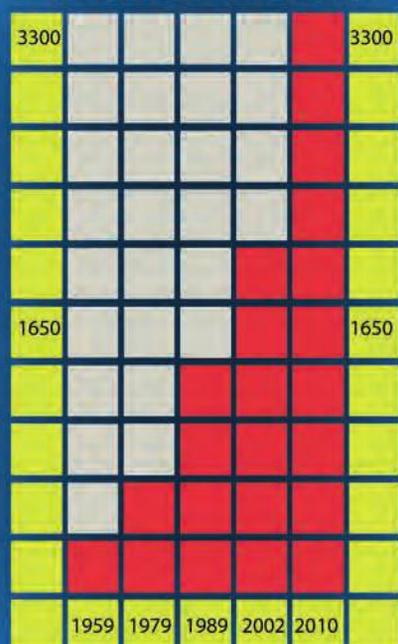
Дзэвэлы

Дзэвэлы - это яичница по-цыгански и её умеет готовить каждая цыганка. Яичница жарится вместе со свиным салом. Сначала сало нарезают тонкими брусками и обжаривают их с обеих сторон. Затем разбивают в сковороду яйца, солят и перчат. Помидоры нарезаются тонкими колечками и выкладываются поверх яиц, а сверху всё посыпает рубленым репчатым луком. Поверх него посыпает тёртым сыром и измельчённой зеленью (можно добавить и мелко нарезанный чеснок). К этой яичнице обычно подают "греники" - это кусочки чёрного хлеба, у которых срезаны корочки и натёртые чесноком (сверху можно украсить веточкой укропа).

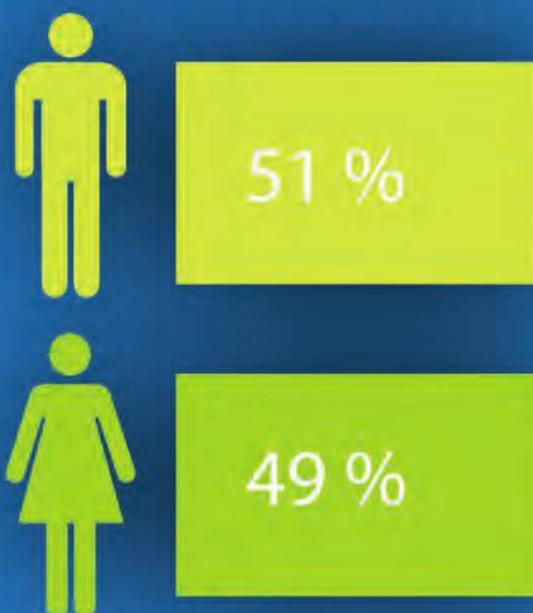
цыгане

статистические данные

динамика численности



половой состав 2010 г.



уровень образования 2010 г.



цыгане

статистические данные

половозрастная пирамида



удельный вес
городского и сельского населения в 2010 г.

городские
жители

59 %



сельские
жители

41 %



белорусы

национальный акцент

Можно и песни петь,
коли поесть.



Драники

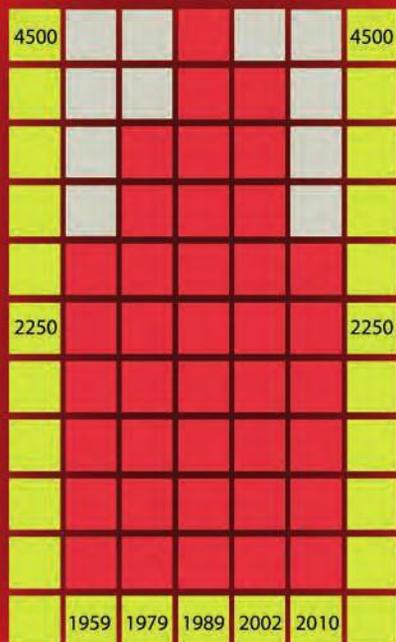
картофель – 12 шт.,
лук – 1 шт.,
растительное масло,
соль.

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 и выкладывать картофельное тесто в виде небольших лепешек. Обжарить драники с одной стороны примерно 2-3 минуты до образования румяной корочки. Затем перевернуть на другую сторону, обжарить еще 1-2 минуты. Подавать к столу горячими со сметаной. Можно также подать драники с моченой брусникой, сметано-яблочным или сметано-луковым соусом, мачанкой. Или приготовить драники в горшочке – с мясом, колбасками, грибами...

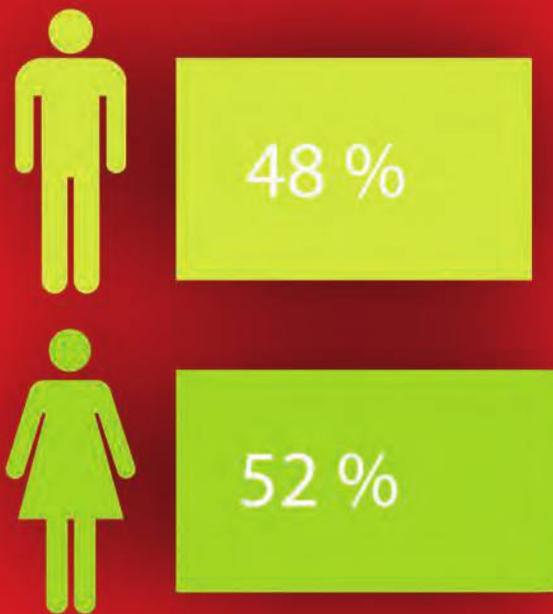
белорусы

статистические данные

динамика численности



половой состав 2010 г.



уровень образования 2010 г.



- без образования
- основное
- высшее
- начальное
- среднее

белорусы

статистические данные

половозрастная пирамида



удельный вес
городского и сельского населения в 2010 г.

городские
жители

81 %



сельские
жители

19 %





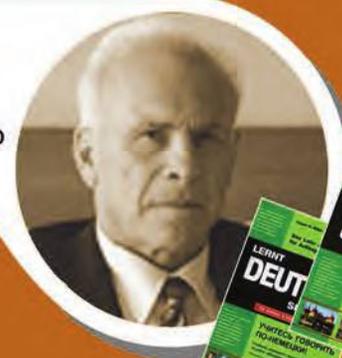
НЕМЦЫ

персоналии



Самойлова (Нейф)
Ирина Александровна
председатель Ульяновской
региональной немецкой
национально-культурной автономии

Миллер
Евгений Николаевич
профессор,
автор более 20 учебных пособий
немецкого языка, главный редактор
газеты "Рундшау"

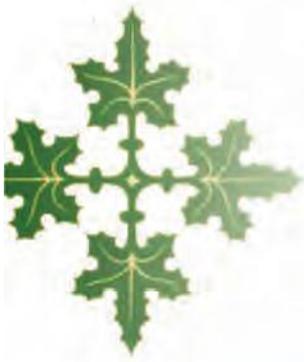


Центр немецкой культуры при лицее
в п. Октябрьский Чердаклинского района



Группа поволжских немцев
сформировалась из потомков немецких
переселенцев, покинувших германские
государства и осевших
в Российской империи
во время правления Екатерины II



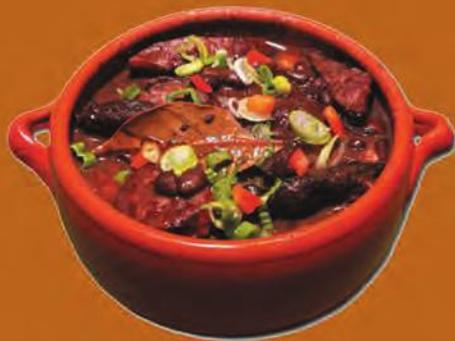


НЕМЦЫ

национальный акцент



Слишком много поваров
только портят кашу.



Айнтопф

Есть в кулинарии блюда настолько питательные, что если их подают к столу, больше не подают ничего. Неудивительно, ведь отведаешь их и понимаешь: сыт крепко и надолго. Какое там первое и второе.

Некоторые и называются соответственно.

Например, суп Айнтопф (от нем. ein - один, topf - горшок, "все в одном горшке"). Это густой суп с сосисками, копченостями, мясом. Существует масса вариантов его приготовления.

В бельгийский добавляют пива, во Франции этот суп готовят с белой репой, в Испании с фасолью. Предлагаем приготовить говяжий Айнтопф по рецепту российских немцев.

1 л. мясного бульона,
450 г. говядины,
800 г. консервированной кукурузы,
50 г. риса,

3 ст.л. топленого масла,
репчатый лук – 3 шт.,
1 стручок сладкого перца,
1 стебель лука-порея,
4 стебля сельдерея,

1 пучок петрушки, пряности (тёртый мускатный орех, перец, тимьян сушёный) по вкусу.

Порезать мясо кубиками, обжарить на топленом масле. Добавить лук и обжарить до золотистого цвета. Залить бульоном, накрыть крышкой и варить около 15 минут. Затем добавить помытые и порезанные кубиками овощи. Засыпать рис и кукурузу.

Варить до готовности. Готовый суп приправить мускатным орехом и травами.

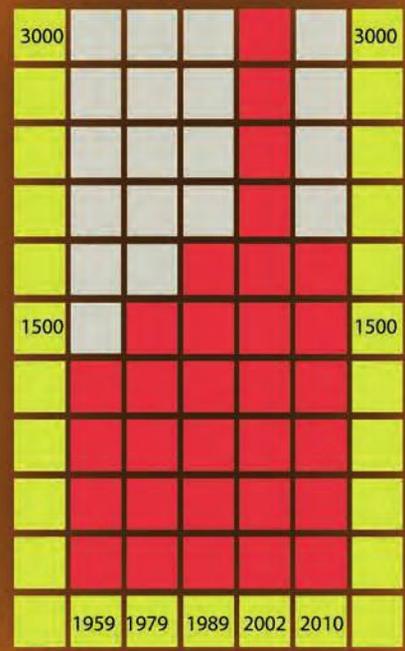




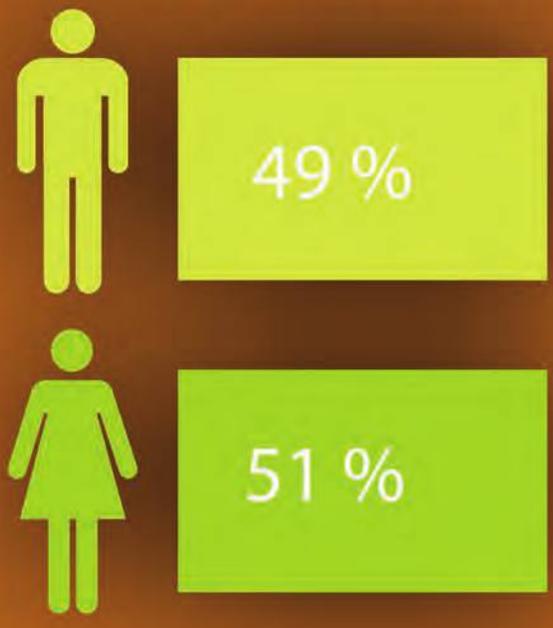
НЕМЦЫ

СТАТИСТИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

динамика численности



половой состав 2010 г.



уровень образования 2010 г.





НЕМЦЫ

статистические данные

половозрастная пирамида



удельный вес городского и сельского населения в 2010 г.

городские жители
59 %

сельские жители
41 %



узбеки

национальный акцент

Сначала еда,
потом беседа.



Катлама

На Востоке хлеб ножом не режут - ломают руками, потому что полагают, нож может хлеб обидеть.

Покидая дом, узбек должен откусить кусочек лепешки, а потом этот хлеб будет храниться до возвращения путешественника. Обряд "преломления лепешки" - важная часть ритуала помолвки.

И самые серьёзные клятвы дают на хлебе, и нарушить такую клятву - величайший грех.

Катламу можно печь без начинки, а можно добавить жареный лук, грибы, мясо или просто ароматизировать пряностями и специями.

500 г муки,
1 стакан тёплой воды или молочной сыворотки,
1 ч.л. сухих дрожжей,
1 ст.л. сахара,
1.5 ч.л. крупной соли,
2 ч.л. кориандра или других пряностей,
100 мл. растительного масла.

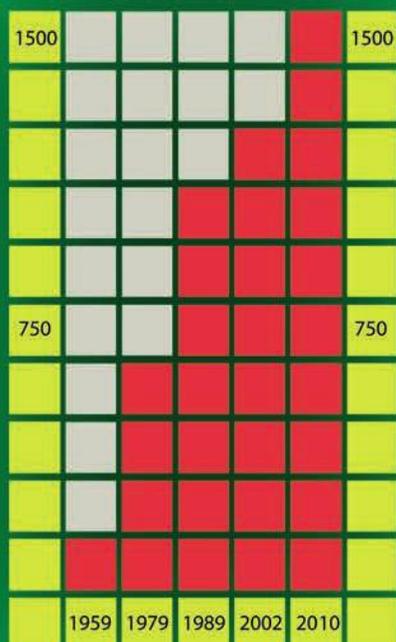
Замесить дрожжевое тесто и оставить на час для расстойки. Разделить массу на две части. Каждую раскатать в максимально тонкую лепешку на присыпанном мукой столе. Затем сложить лепешку пополам и прокатать еще. Развернуть, сложить пополам в другом направлении и опять прокатать. Смазать раскатанный пласт теста маслом, присыпать растёртой солью и кориандром и нарезать на полоски, шириной около 8 см. Полоски скрутить одним рулетом, туго наматывая одну за другой. Слегка приплюснуть рукой заготовку. Всё то же самое сделать с оставшимся тестом.

Аккуратно, стараясь не повредить слои, раскатать лепешку до толщины в 1 см. Перевернуть и перенести на плоскую большую чугунную форму или камень для пиццы, наколоть вилкой и запекать до румяности.

узбеки

статистические данные

динамика численности



половой состав 2010 г.

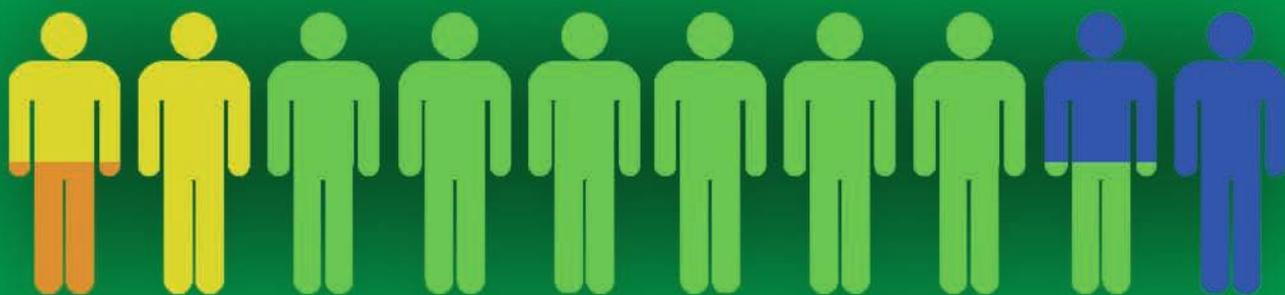


65 %



35 %

уровень образования 2010 г.



без образования

основное

высшее

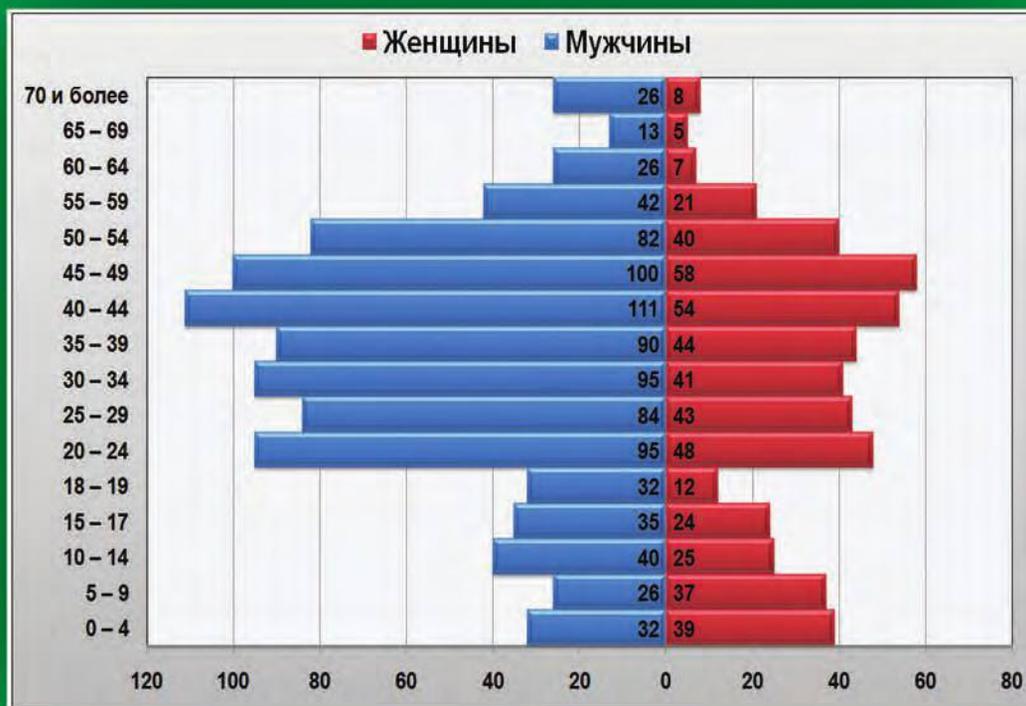
начальное

среднее

узбеки

статистические данные

половозрастная пирамида



удельный вес городского и сельского населения в 2010 г.

городские жители

71 %



сельские жители

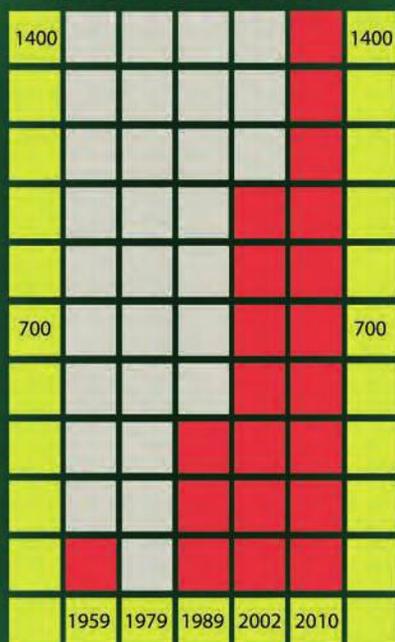
29 %



Таджики

статистические данные

динамика численности



половой состав 2010 г.



уровень образования 2010 г.



Таджики

статистические данные

половозрастная пирамида



удельный вес
городского и сельского населения в 2010 г.

городские
жители

68 %



сельские
жители

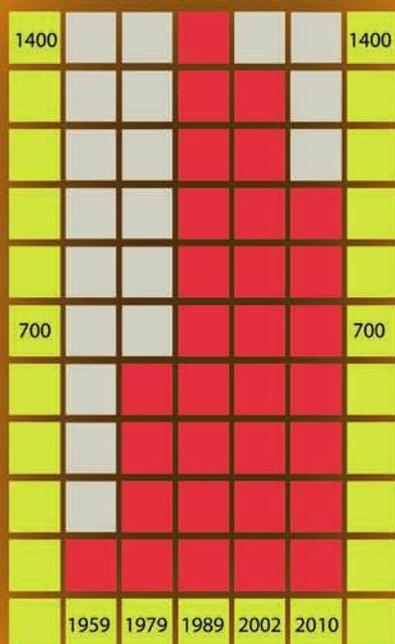
32 %



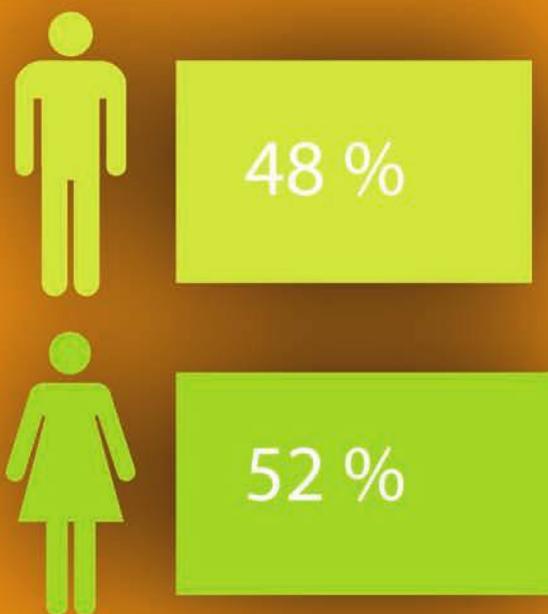
башкиры

статистические данные

динамика численности



половой состав 2010 г.



уровень образования 2010 г.



башкиры

статистические данные

половозрастная пирамида



удельный вес городского и сельского населения в 2010 г.

городские жители

82 %



сельские жители

18 %



Молдаване

национальный акцент

Когда пир, тогда и песни.



Сырбушка

Врачи уверяют, что употребление сыворотки в пищу способно совершать настоящие чудеса. Она помогает при дисбактериозе, гастрите, панкреатите, энтероколите, болезнях почек и печени, сахарном диабете.

А сырбушка – это пастуший молдавский суп на молочной сыворотке!

0,5 л. воды,

1 л. сыворотки,

1 морковь,

1 луковица,

3-4 средних картофелины,

1,5-2 ст.л. кукурузной муки,

0,5 ч.л. семян кориандра, сливочное масло.

В холодную воду положить мелко нарезанный лук, нашинкованные соломкой морковь и картофель.

Варить до готовности овощей. Влить сыворотку, подсолить суп, довести до кипения. Затем через ситечко, чтобы не образовывались комочки, всыпать кукурузную муку. Добавить растопленное сливочное масло, кориандр (растёртые зерна). Варить ещё 5 минут.

Молдаване

статистические данные

половозрастная пирамида



удельный вес городского и сельского населения в 2010 г.

городские жители

80 %



сельские жители

20 %



марийцы

национальный акцент

Чем много говорить,
лучше съешь кусок хлеба побольше.



Коман мелна

Говорят, что основательность во всём – одна из черт марийцев. Национальная кухня народа этот факт подтверждает.

Даже блины у марийцев трёхслойные!

Для 1-го слоя - мука ржаная или пшеничная 240 г, 1 яйцо, соль;
для 2-го слоя - мука овсяная или крупа манная 40 г,
простокваша или кефир 120 г, сметана 80 г;
для 3-го слоя - крупа овсяная 120 г, сметана 200 г.
(Толщина готового блина 7 мм.)

Пресное крутое тесто из муки, яиц и соли раскатать по размеру сковороды в тонкую лепешку толщиной 1,5- 2 мм. Лепешку слегка подрумянить в жарочном шкафу, затем смазать густой смесью овсяной муки, простокваши или кефира и сметаны. Блин снова подрумянить, затем положить третий слой - овсяную крупу, которую в течение 8-10 часов вымачивали в сметане. После этого блины выпечь, смазать топлёным или сливочным маслом. Подавать горячими.

марийцы

статистические данные

половозрастная пирамида



удельный вес городского и сельского населения в 2010 г.

городские жители

72 %



сельские жители

28 %



евреи персоналии



Йосеф Марозов
главный раввин
Ульяновской области
(Marsow Yosef)

Дабакаров
Игорь Амнерович
вице-президент Федеральной еврейской
национально-культурной автономии,
председатель Ульяновской региональной
еврейской национально-культурной автономии



Рогацкин
Валерий Самуилович
заместитель председателя Ульяновской региональной
еврейской национально-культурной автономии



Ансамбль хаверот в Ульяновской синагоге

евреи

времена года

Праздник Ханука символизирует спасение народа Израиля от духовного уничтожения



Название праздника Пурим происходит от персидского слова «Пур» - жребий, который Аман бросал, выбирая дату уничтожения евреев. Жребий выпал на 14 адара (март), но этот день стал днем чудесного избавления евреев и днём гибели самого Амана и всех его сторонников.



Праздник Суккот евреи празднуют в начале осени, в ту пору года, когда земледельцы возвращаются с полей в свои дома: евреи же напротив, оставляют свои жилища и переселяются жить на неделю в Шалаш-Сукку. В этот праздник евреи обязательно должны поддерживать в своих руках арбаа миним — «четыре вида растений»: пальмовую ветвь, ветку мирты, ветку ивы, плод цитрусового дерева. Их берут в руки, все вместе, читают благословление и совершают с ними особые ритуальные действия.



Песах Древнейший праздник иудеев Песах связан с Исходом из Египта, избавлением от рабства. Песах ежегодно начинается 14 числа месяца нисана по еврейскому лунному календарю. В самом Израиле этот праздник семидневный, за его пределами — восьмидневный.

евреи

национальный акцент

Может быть, яйца умнее кур,
но они быстро протухают.



Форшмак

Сельдь слабосоленая - 2 средние рыбки;
белый хлеб - ½ чёрствого батона;
репчатый лук - 2 шт.,
кислые яблоки - 2 шт.,
масло растительное - ¼ ст.;

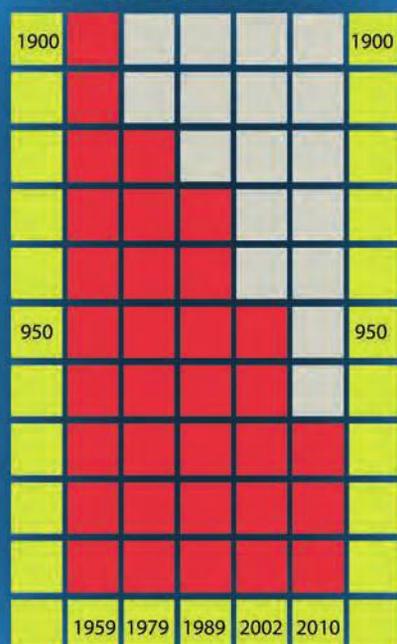
варёные яйца - 3 шт.,
уксус - 2 ст.л.;
перец чёрный (или душистый) молотый - ½ ч.л.,
сахар - 2 ч.л.,
горчица - 1 ч.л.,
зелень для украшения.

Филе сельди, предварительно вымоченное в молоке или чае с молоком, пропустить через мясорубку вместе с хлебным мякишем, рублеными белками яиц, репчатым луком и яблоками. К этой массе добавить растительное масло, уксус, растёртый с желтками яиц сахар, молотый перец, горчицу и тщательно вымесить или даже взбить. Выложить в селёдочницу, придать форму рыбы (краями чайной ложки можно наметить рисунок чешуи), посыпать мелко нарезанной зеленью.

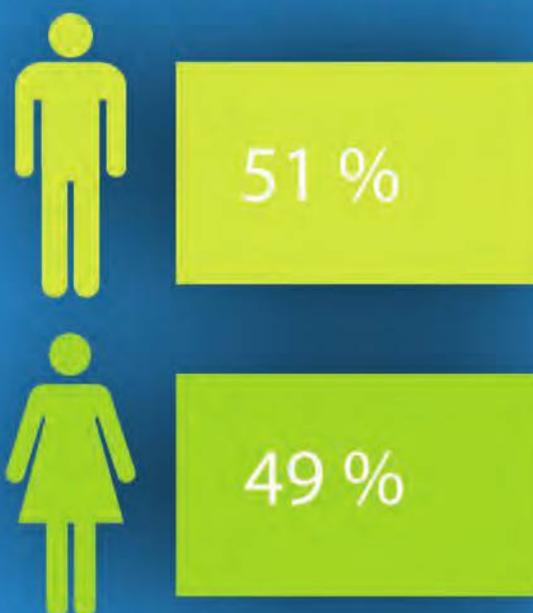
евреи

статистические данные

динамика численности



половой состав 2010 г.



уровень образования 2010 г.



евреи

статистические данные

половозрастная пирамида



удельный вес
городского и сельского населения в 2010 г.

городские
жители

96 %



сельские
жители

4 %



христианство

православие



Прокл
управление
митрополией
1989 - 2014 гг.

Митрополиты Симбирские
и Новоспасские



Анастасий
управление
митрополией
с 2015 - по сей день

Феофан
управление
митрополией
2014 - 2015 гг.



Диодор
епископ Мелекесский
и Чердаклинский



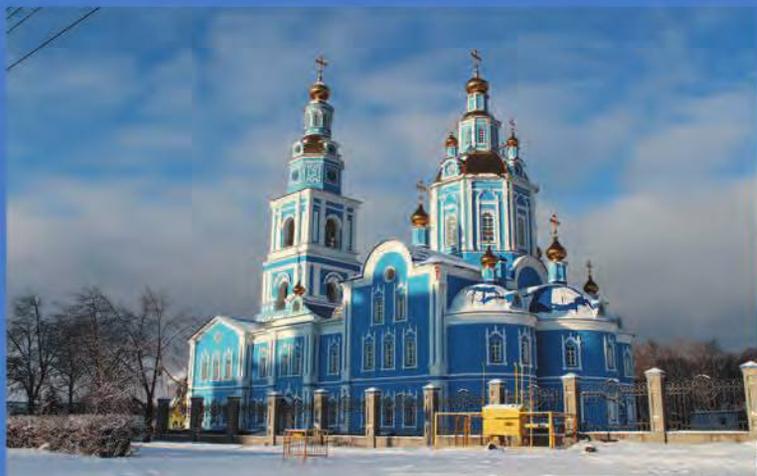
Филарет
епископ Барышский
и Инзенский

христианство

православие

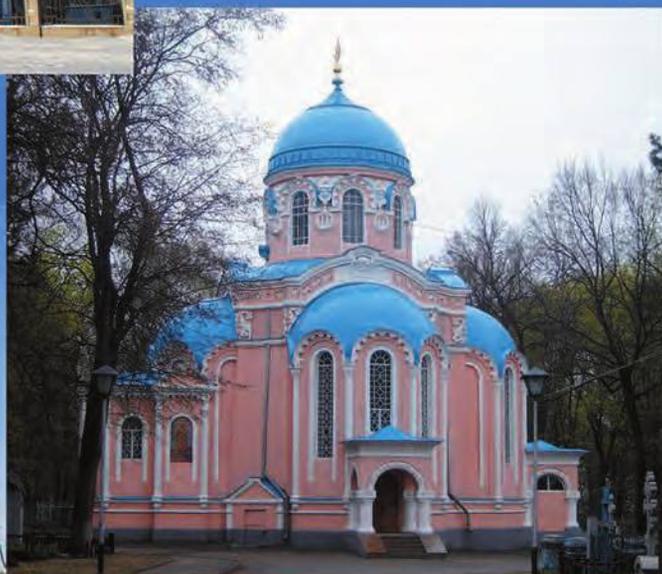


В Ульяновской области по состоянию на 1.12.2015 г. было зарегистрировано 187 православных религиозных организаций. Всего действует 169 храмов и 24 церкви находятся в стадии строительства



Спасо-Вознесенский
кафедральный собор

Церковь Богоявления Господня
в с. Прислониха



Церковь Воскресения Христова



Жадовский мужской монастырь,
Барышский район, с. Самородки



Церковь Покрова
Пресвятой Богородицы
в Сенгилее

христианство старообрядчество



Поморское согласие



Настоятель
Поморского
согласия
Аринин
Павел
Васильевич



Поморское согласие в Ульяновске



Поморское согласие в с. Кувшиновка

В Ульяновской области по состоянию на 1.12.2015 г.
было зарегистрировано 2 старообрядческих религиозных
организаций:

Поморская церковь

Русская православная старообрядческая церковь.

Белокриницкое согласие



Епископ Белокриницкого согласия
Евфимий

христианство

католицизм

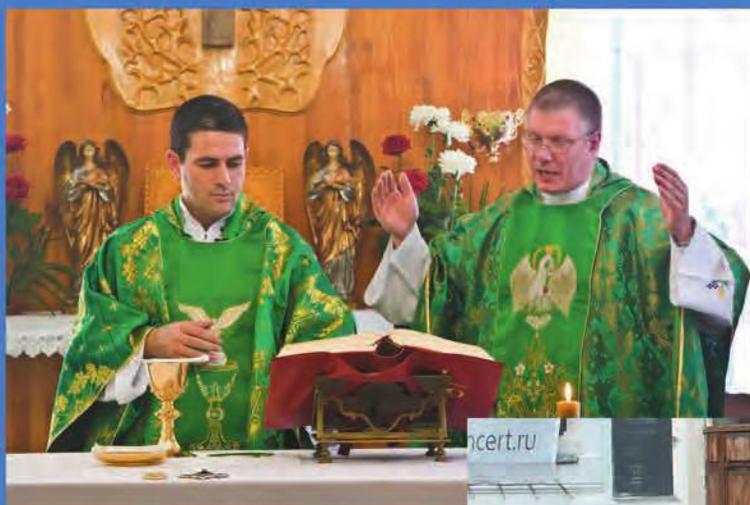


Римско-католический приход во
имя Воздвижения Креста Господня



Настоятель о. Иезекииль
Роберто Айялу

Епископ Клеменс Пиккель
ординарий Римско-католической
епархии святого Климента в Саратове



Настоятель о. Иезекииль
Роберто Айялу с братом
на богослужении
и на концерте

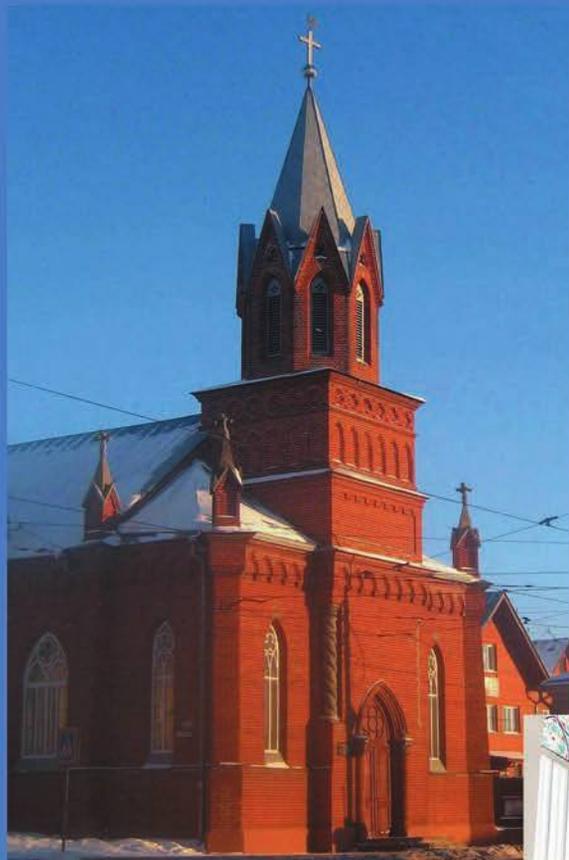


христианство

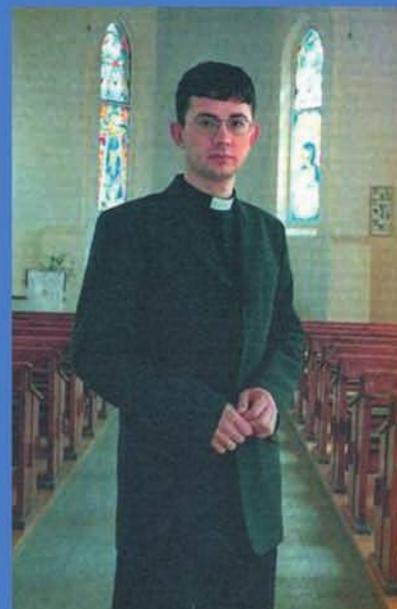
протестантизм



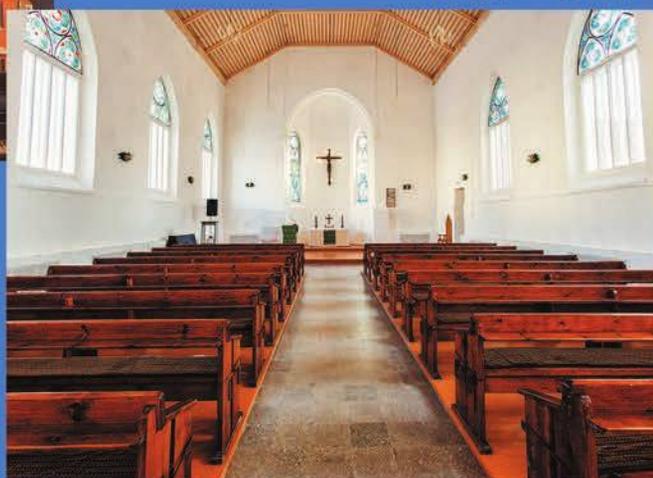
Евангельско-лютеранская церковь Св. Марии



Лютеранский храм "Кирха" располагается в г. Ульяновске на пересечении улиц Ленина и Железной дивизии



Пастор и пробст Владимир Проворов



В Ульяновской области по состоянию на 1.12.2015 г. была зарегистрирована одна Евангелическо-лютеранская церковь.

Кроме того в области проживают представители других протестантских деноминаций:
Евангельские христиане-баптисты (5 организаций),
Христиане веры евангельской (3 организации),
Евангельские христиане (4 организации),
Христиане веры евангельской-пятидесятники (одна организация),
Адвентисты седьмого дня (2 организации),
Методистская церковь (2 организации),
Свидетели Иеговы (2 организации),
Церковь Иисуса Христа святых последних дней (мормоны) (1 организация).

ислам

муфтии Ульяновской области

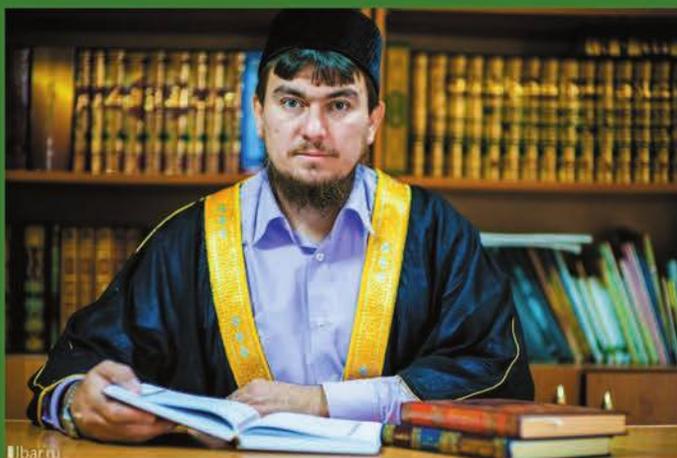


Савбян Сулейман-хазрат
главный казий (муфтий) Регионального
духовного управления мусульман
Ульяновской области в составе
Центрального духовного
управления мусульман России



Ильдар-хаджи Сафиуллин
главный имам-ахунд - председатель
Регионального
духовного управления мусульман
Ульяновской области

Мухаммад-хазрат
Байбиков
муфтий Центрального
духовного управления
мусульман Ульяновской области
в составе Совета муфтиев России



Ислам



культурные сооружения

В Ульяновской области по состоянию на 1.12.2015 г. было зарегистрировано 128 мусульманских религиозных организаций. Всего действует 122 мечети и 8 находятся в стадии строительства.



Махалля № 1 на ул. Федерации, построенная Акчуриными

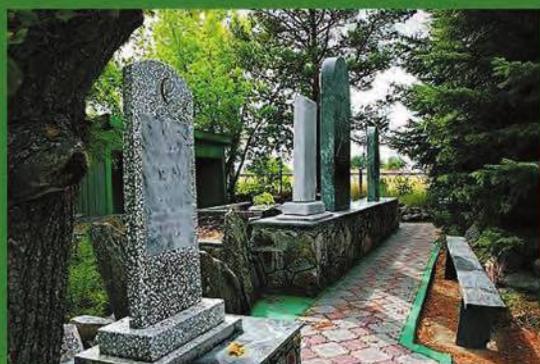


Белая мечеть на ул. Р. Люксембург

Мечеть в р.п. Старотимошкино



Мечеть в г. Димитровграде

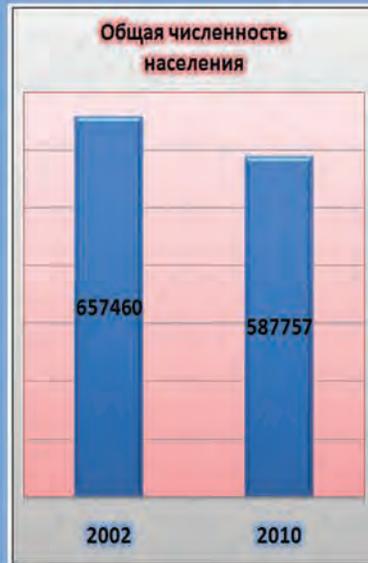


Могила ишана Хабибуллы Хансаварова возле с. Новые Зимницы, представляет мемориальный комплекс, который включает захоронения известного суфийского наставника и его потомков



Ульяновск

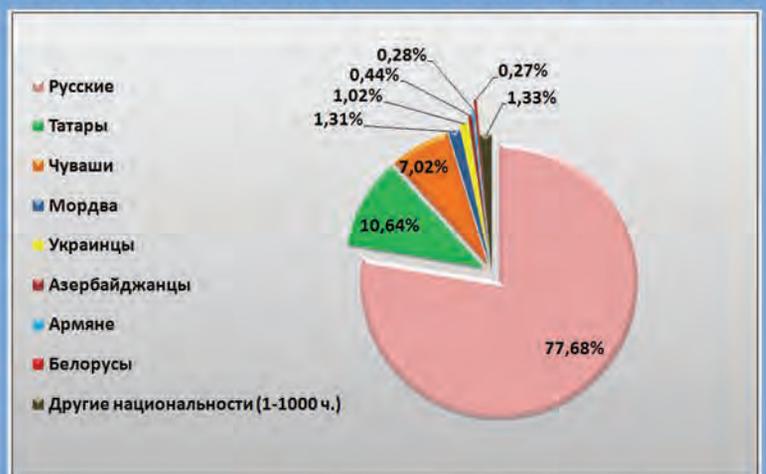
этнический состав населения



Национальности

численностью свыше 1000 человек

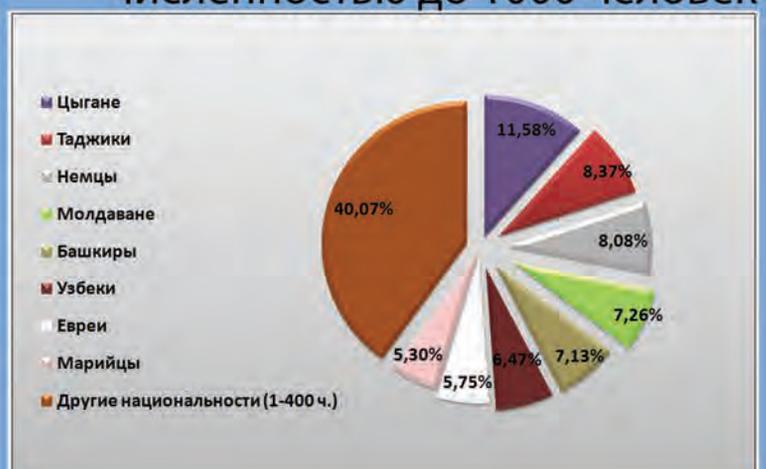
Национальности	2010
Русские	456472
Татары	62532
Чуваши	41270
Мордва	7698
Украинцы	6005
Азербайджанцы	2562
Армяне	1648
Белорусы	1597
Другие национальности (1-1000 ч.)	7826



Национальности

численностью до 1000 человек

Национальности	2010
Цыгане	906
Таджики	655
Немцы	632
Молдаване	568
Башкиры	558
Узбеки	506
Евреи	450
Марийцы	415
Другие национальности (1-400 ч.)	3136



Ульяновск

Ленинский район

этнический состав населения



Национальности

численностью свыше 200 человек

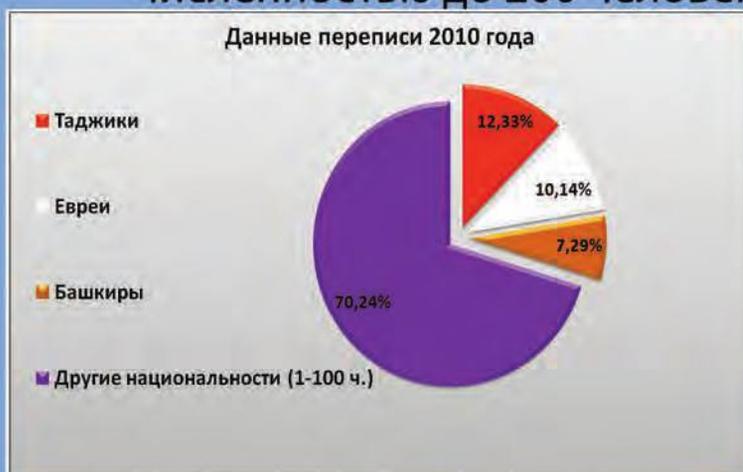
Национальности	Численность
Русские	76897
Татары	13280
Чуваши	6680
Украинцы	1125
Мордва	928
Белорусы	314
Азербайджанцы	383
Армяне	279
Другие национальности (1-200 ч.)	1371



Национальности

численностью до 200 человек

Национальность	Численность
Таджики	169
Евреи	139
Башкиры	100
Другие национальности (1-100 ч.)	963



Ульяновск

Железнодорожный район

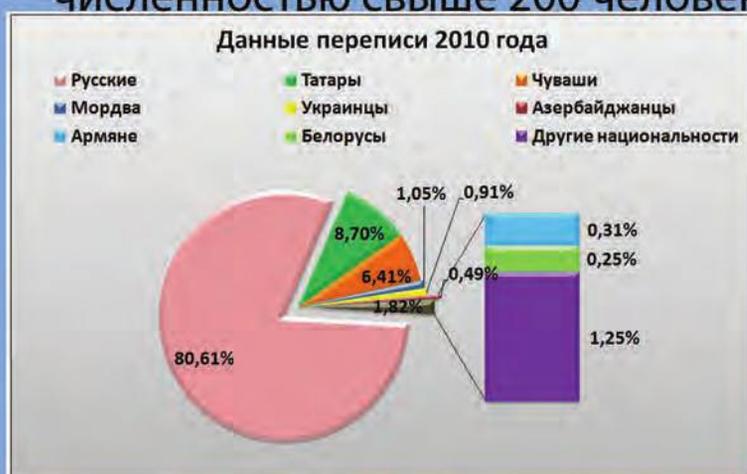
этнический состав населения



Национальности

численностью свыше 200 человек

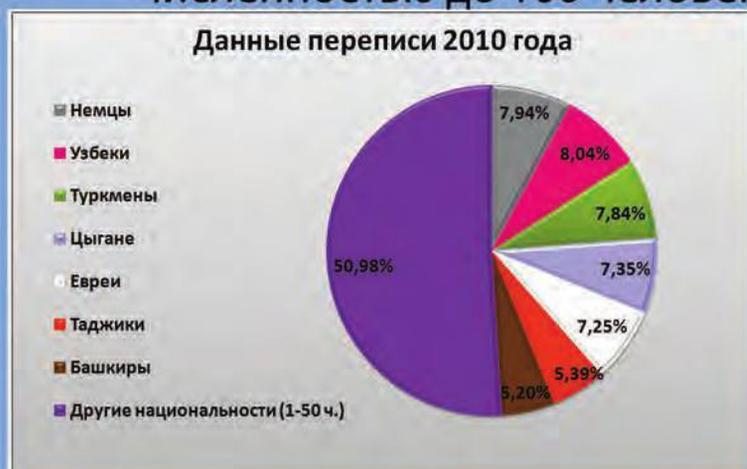
Национальность	Численность
Русские	65885
Татары	7114
Чуваши	5239
Мордва	860
Украинцы	746
Азербайджанцы	400
Армяне	257
Белорусы	207
Другие национальности	1020



Национальности

численностью до 100 человек

Национальность	Численность
Немцы	81
Узбеки	82
Туркмены	80
Цыгане	75
Евреи	74
Таджики	55
Башкиры	53
Другие национальности (1-50 ч.)	520



Ульяновск

Засвияжский район

этнический состав населения



Национальности

численностью свыше 200 человек

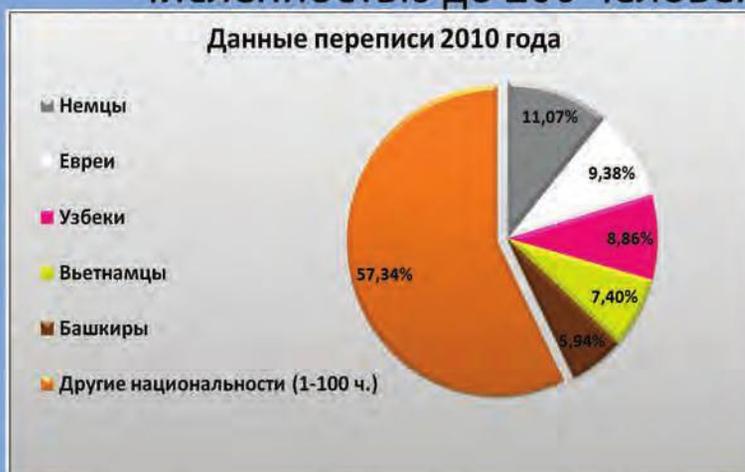
Национальность	Численность
Русские	157230
Татары	22486
Чуваши	16331
Мордва	2200
Украинцы	1801
Азербайджанцы	1035
Белорусы	519
Армяне	499
Таджики	307
Цыгане	271
Другие национальности	1716



Национальности

численностью до 200 человек

Национальность	Численность
Немцы	190
Евреи	161
Узбеки	152
Вьетнамцы	127
Башкиры	102
Другие национальности (1-100 ч.)	984



Ульяновск

Заволжский район

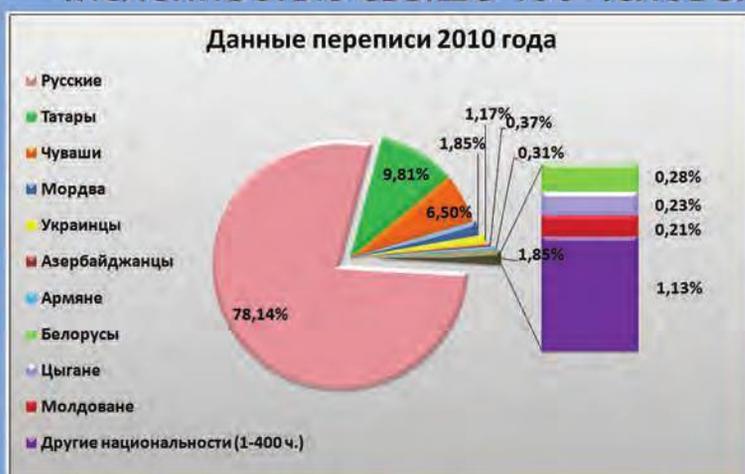
этнический состав населения



Национальности

численностью свыше 400 человек

Национальность	Численность
Русские	156460
Татары	19652
Чуваши	13020
Мордва	3710
Украинцы	2333
Азербайджанцы	744
Армяне	613
Белорусы	557
Цыгане	461
Молдоване	419
Другие национальности (1-400 ч.)	2261



Национальности

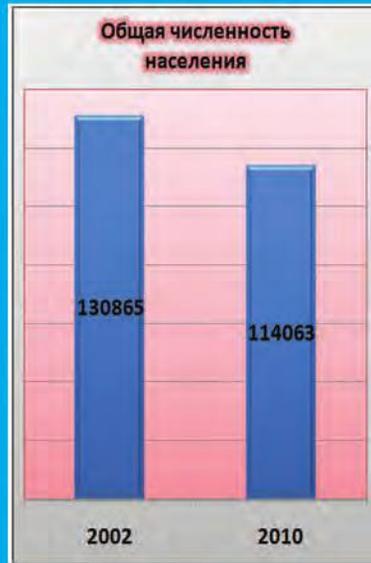
численностью до 400 человек

Национальность	Численность
Башкиры	303
Немцы	266
Марийцы	244
Узбеки	178
Удмурты	125
Таджики	124
Лезгины	119
Другие национальности (1-100 ч.)	902



Димитровград

этнический состав населения



Национальности

численностью свыше 300 человек

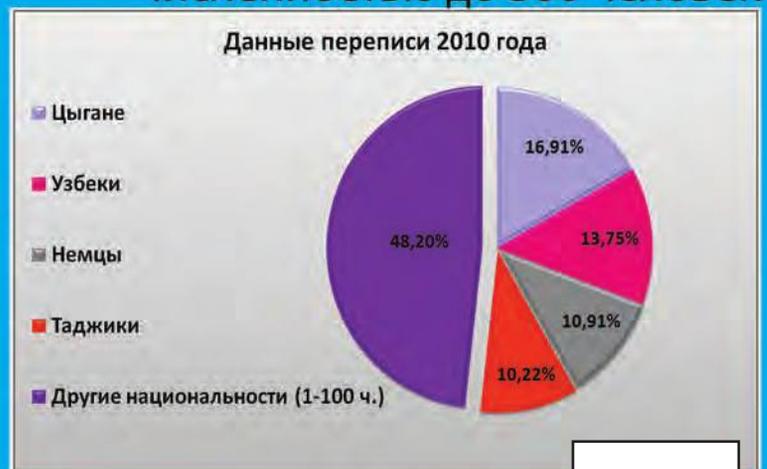
Национальности	Численность
Русские	86962
Татары	15030
Чуваши	6053
Мордва	1984
Украинцы	1181
Азербайджанцы	548
Армяне	381
Белорусы	311
Другие национальности (1-300 ч.)	1585



Национальности

численностью до 300 человек

Национальность	Численность
Цыгане	268
Узбеки	218
Немцы	173
Таджики	162
Другие национальности (1-100 ч.)	764



Новоульяновск этнический состав населения



Муниципальное образование "Новоульяновск" было образовано 13 июля 2004 г.

В МО "Новоульяновск" вошли сёла и посёлки:

Криуши
Липки
Меловой
Панская Слобода
Яблоневый
и город Новоульяновск

Кратко из истории:

в 1967 г. рабочий посёлок Новоульяновск был преобразован в город Новоульяновск;

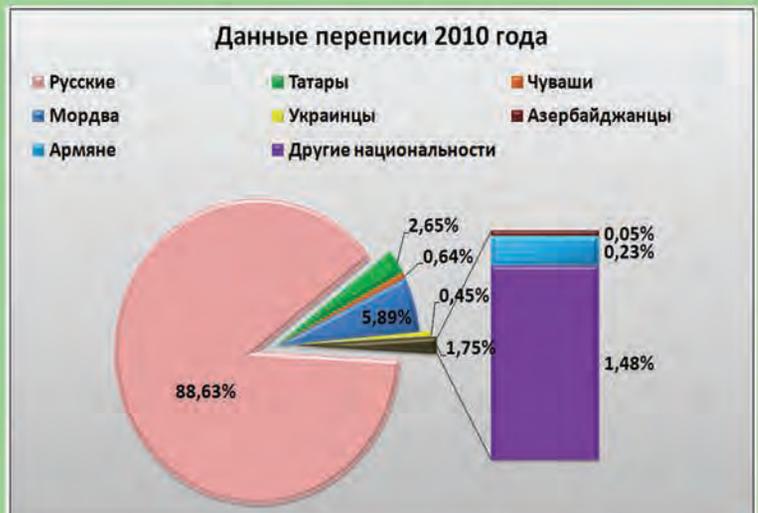
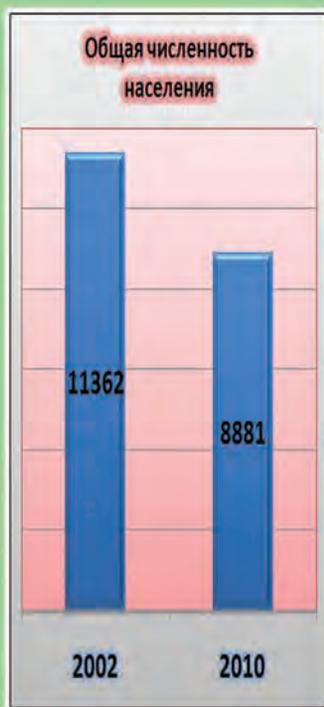
в 1980 г. в состав города вошло село Кременки

в 2003 г. Новоульяновск получил статус самостоятельного муниципального образования "Город Новоульяновск"

МО "Город Новоульяновск"	2010
Общая численность населения	19840
Русские	16924
Татары	1142
Чуваши	914
Мордва	292
Украинцы	133
Армяне	116
Азербайджанцы	61
Другие национальности	263



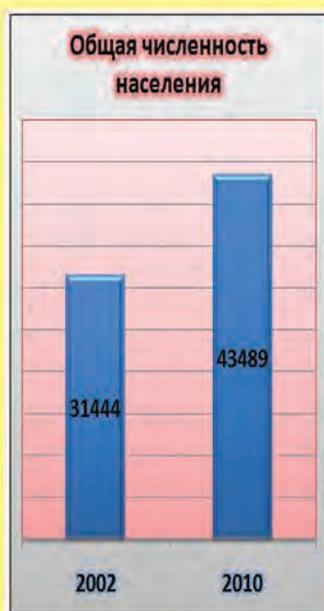
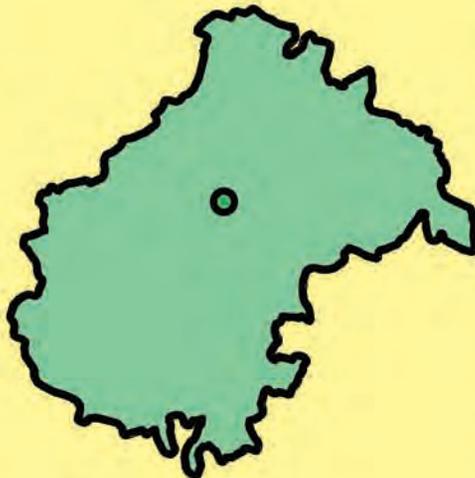
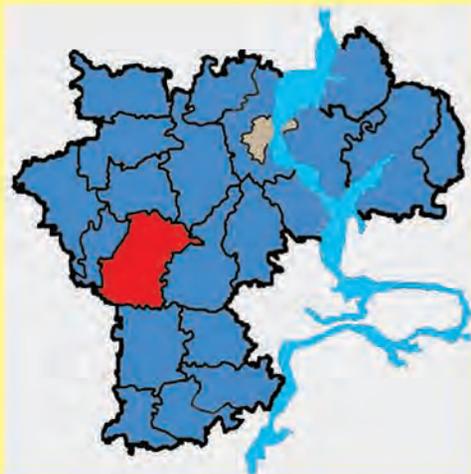
Базарносызганский район этнический состав населения



МО "Базарносызганский район"	2002	2010
Общая численность населения	11362	8881
Русские	9970	7871
Татары	287	235
Чуваши	89	57
Мордва	716	523
Украинцы	65	40
Азербайджанцы	7	4
Армяне	46	20
Другие национальности	182	131

Барышский район

этнический состав населения

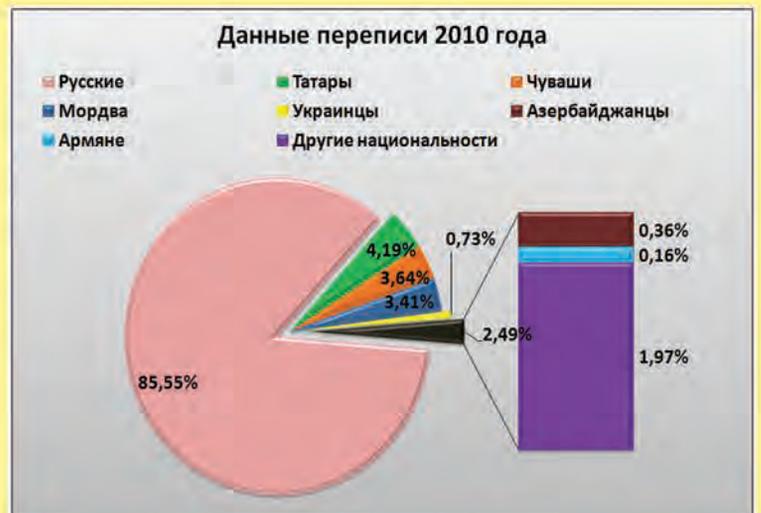
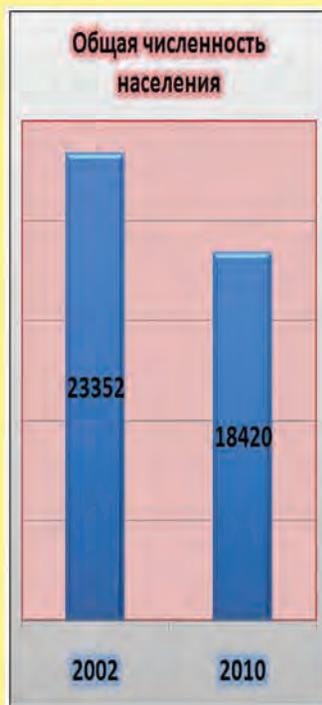
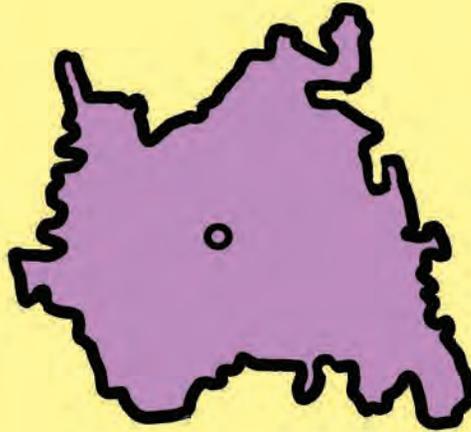
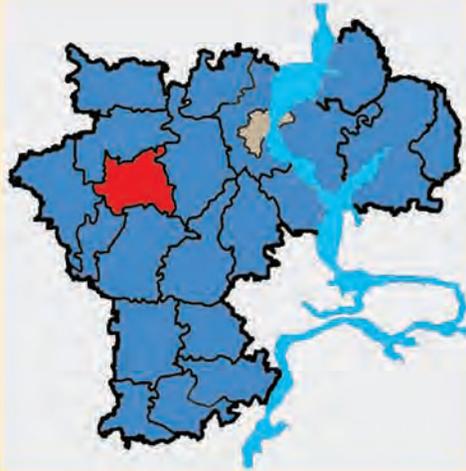


МО "Барышский район"	2002	2010
Общая численность населения	31444	43489
Русские	21881	33637
Татары	5621	5439
Чуваши	2144	2146
Мордва	1033	1071
Украинцы	223	199
Азербайджанцы	24	34
Армяне	67	206
Другие национальности	451	757



Вешкаймский район

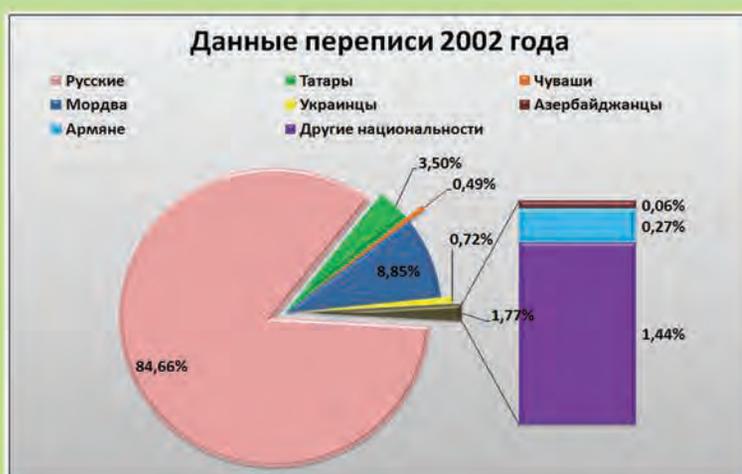
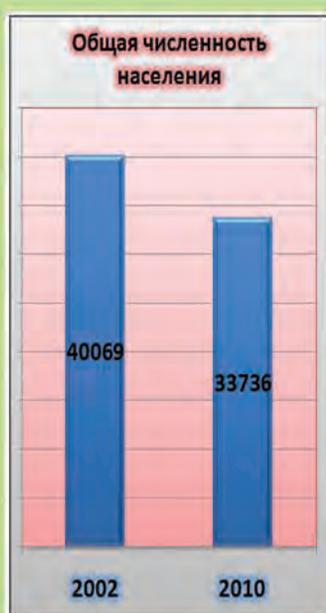
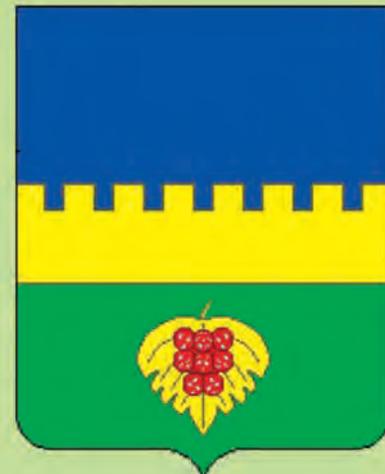
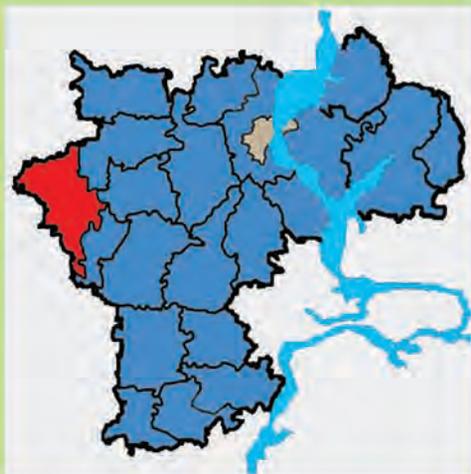
этнический состав населения



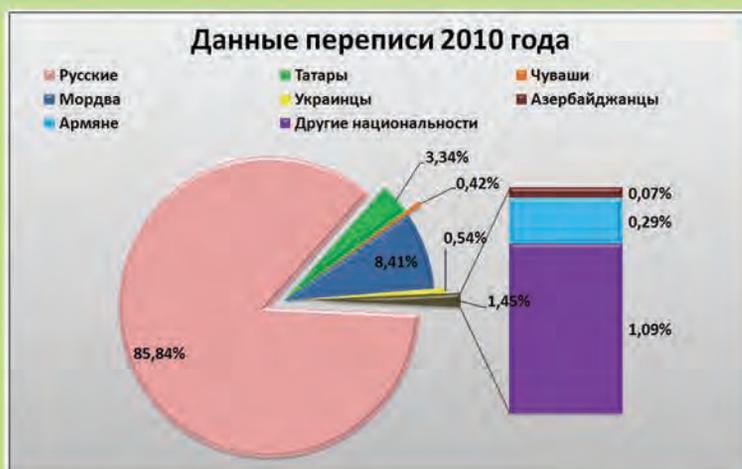
МО "Вешкаймский район"	2002	2010
Общая численность населения	23352	18420
Русские	19809	15758
Татары	912	771
Чуваши	898	670
Мордва	958	628
Украинцы	238	134
Азербайджанцы	42	67
Армяне	41	30
Другие национальности	454	362

Инзенский район

этнический состав населения

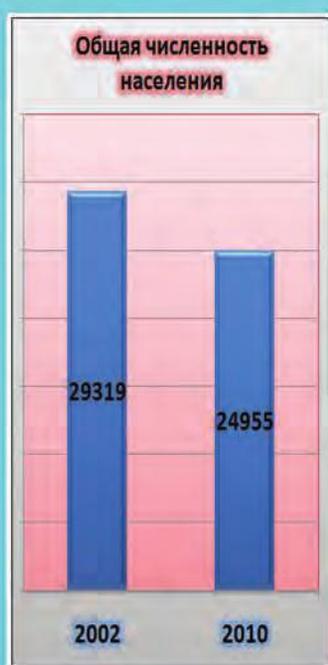
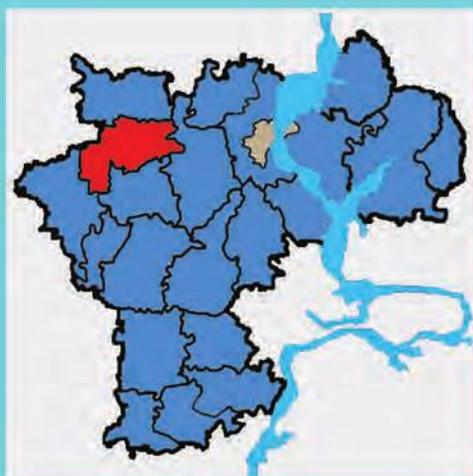


МО "Инзенский район"	2002	2010
Общая численность населения	40069	33736
Русские	33924	28959
Татары	1402	1128
Чуваши	197	141
Мордва	3548	2837
Украинцы	288	183
Азербайджанцы	25	23
Армяне	108	98
Другие национальности	577	367



Карсунский район

этнический состав населения

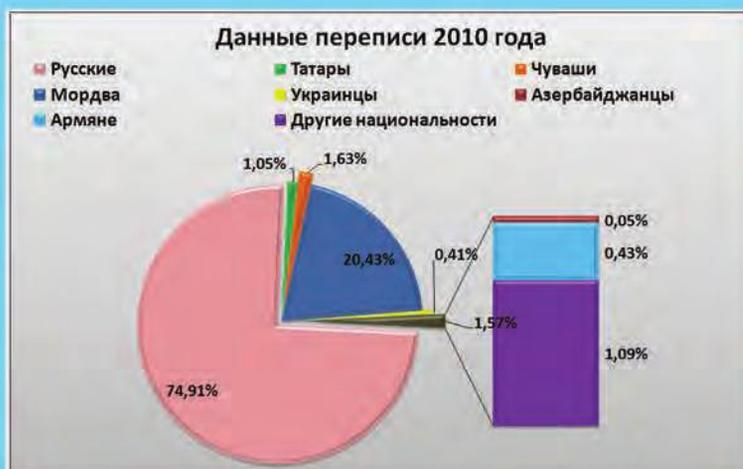
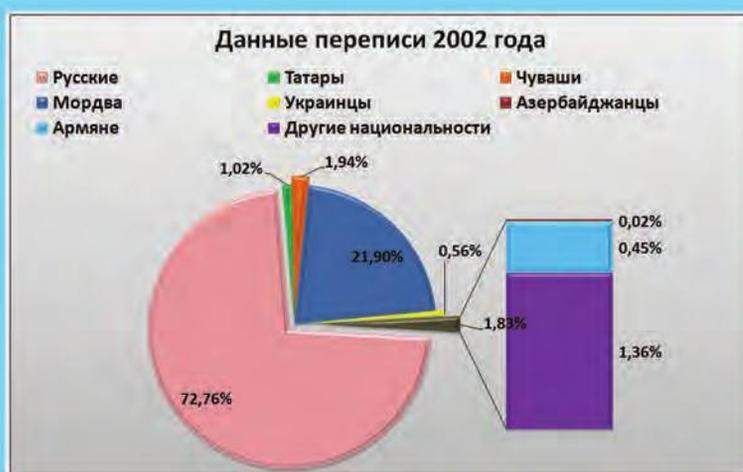
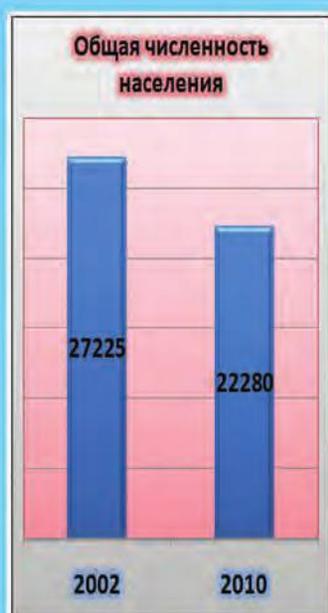
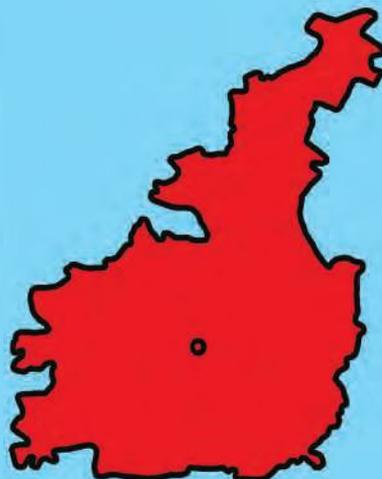
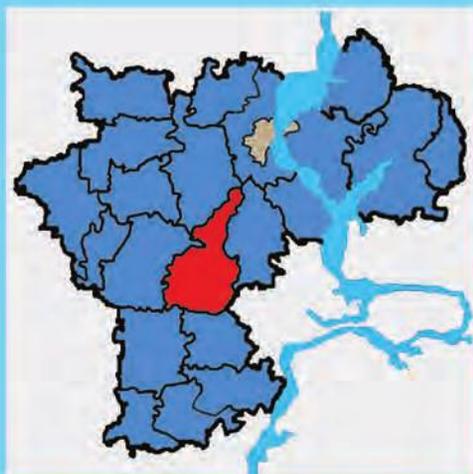


МО "Карсунский район"	2002	2010
Общая численность населения	29319	24955
Русские	24702	20725
Татары	3020	2674
Чуваши	580	448
Мордва	266	186
Украинцы	168	108
Азербайджанцы	204	231
Армяне	140	168
Другие национальности	239	415



Кузоватовский район

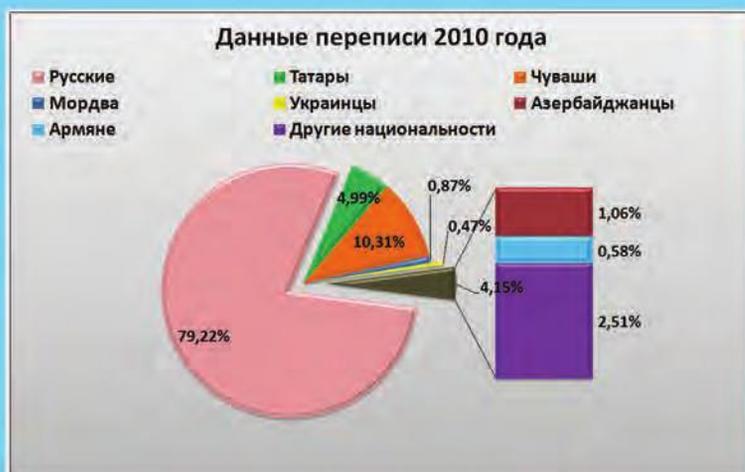
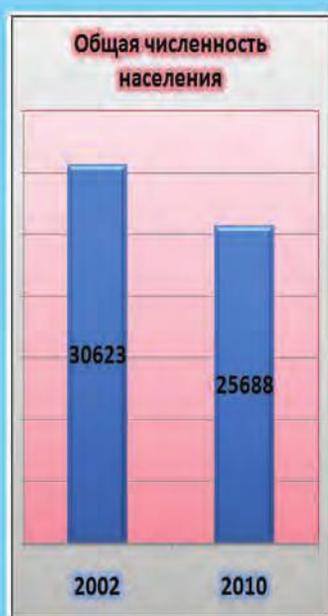
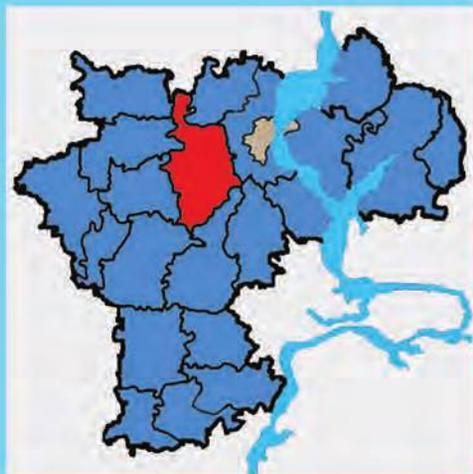
этнический состав населения



МО "Кузоватовский район"	2002	2010
Общая численность населения	27225	22280
Русские	19808	16690
Татары	279	235
Чуваши	527	363
Мордва	5961	4551
Украинцы	153	91
Азербайджанцы	5	11
Армяне	122	96
Другие национальности	370	243

Майнский район

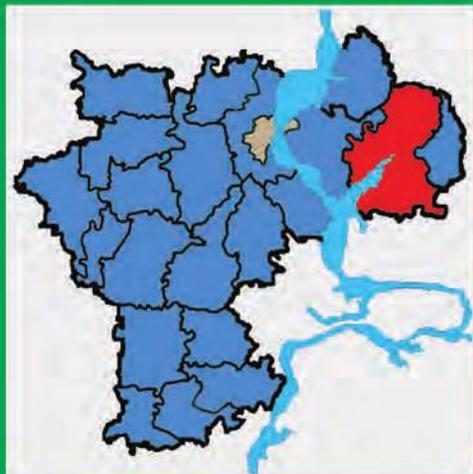
этнический состав населения



МО "Майнский район"	2002	2010
Общая численность населения	30623	25688
Русские	24019	20349
Татары	1709	1281
Чуваши	3429	2648
Мордва	314	223
Украинцы	190	121
Азербайджанцы	225	272
Армяне	151	149
Другие национальности	586	645

Мелекесский район

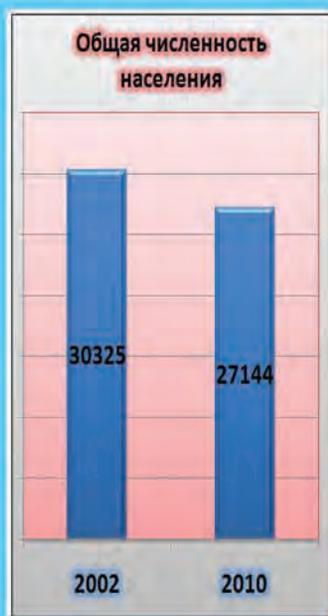
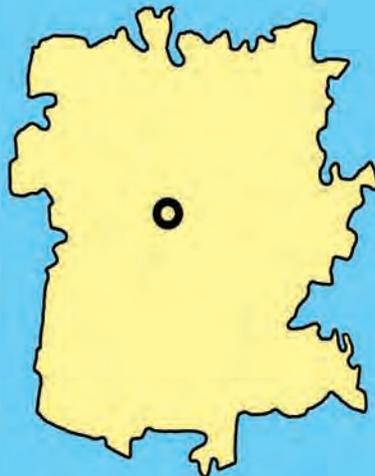
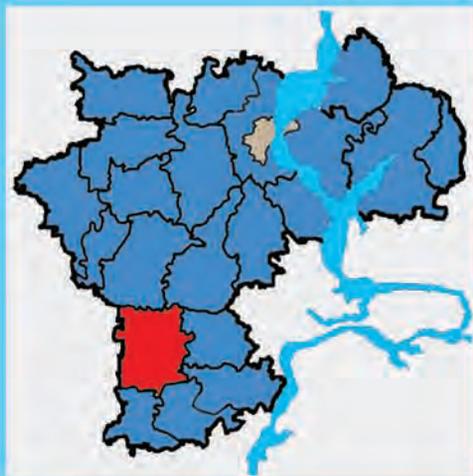
этнический состав населения



МО "Мелекесский район"	2002	2010
Общая численность населения	40269	36522
Русские	25777	24421
Татары	6182	5295
Чуваши	5668	4463
Мордва	1238	837
Украинцы	460	400
Азербайджанцы	87	91
Армяне	81	139
Другие национальности	776	876

Николаевский район

этнический состав населения

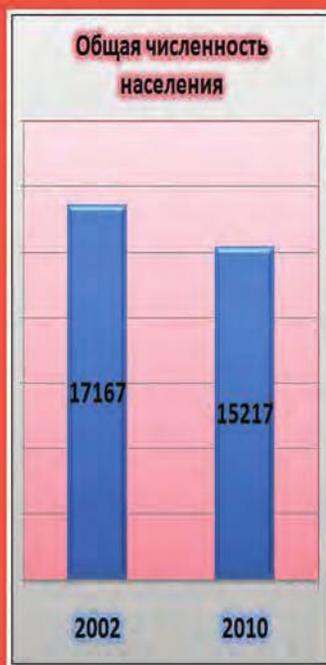
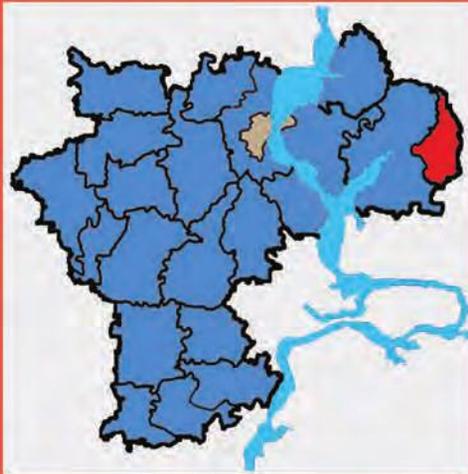


МО "Николаевский район"	2002	2010
Общая численность населения	30325	27144
Русские	13437	12440
Татары	6986	6483
Чуваши	662	495
Мордва	8662	7236
Украинцы	208	106
Азербайджанцы	19	13
Армяне	132	116
Другие национальности	219	255



Новомалыклинский район

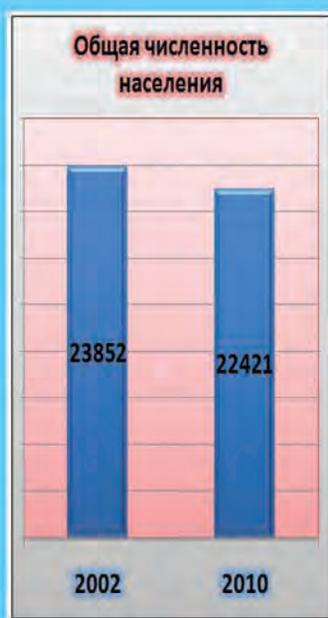
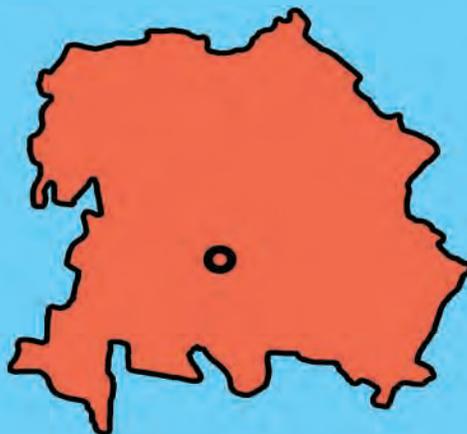
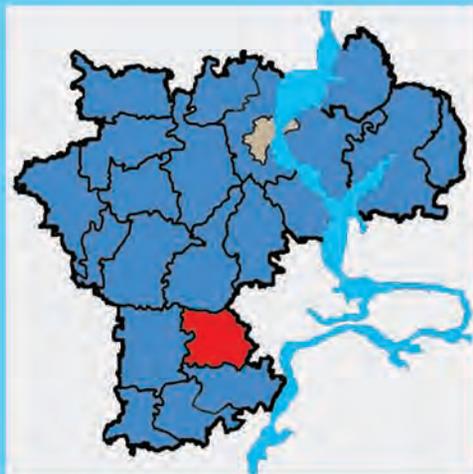
этнический состав населения



"МО" Новомалыклинский район	2002	2010
Общая численность населения	17167	15217
Русские	4573	4735
Татары	5295	4433
Чуваши	2823	2278
Мордва	3840	2894
Украинцы	99	75
Азербайджанцы	181	190
Армяне	52	47
Другие национальности	304	565

Новоспасский район

этнический состав населения

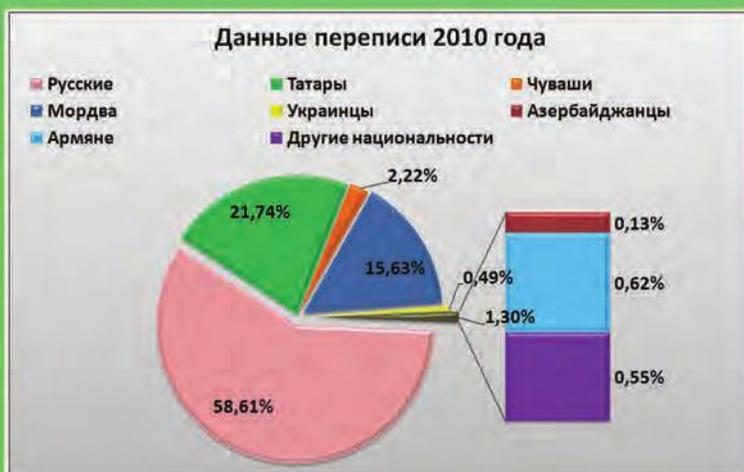
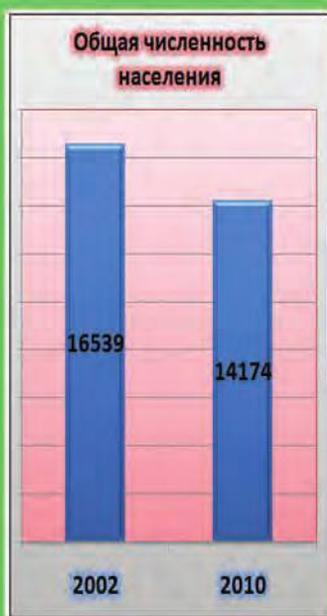
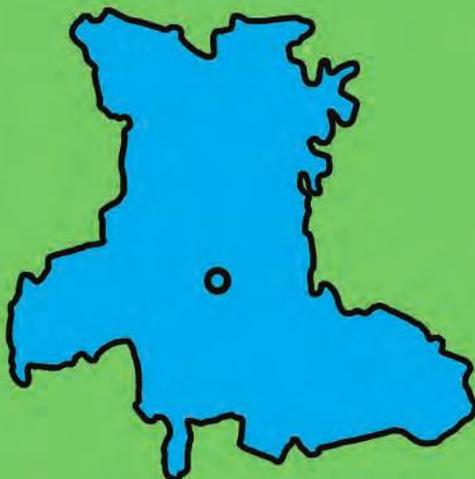
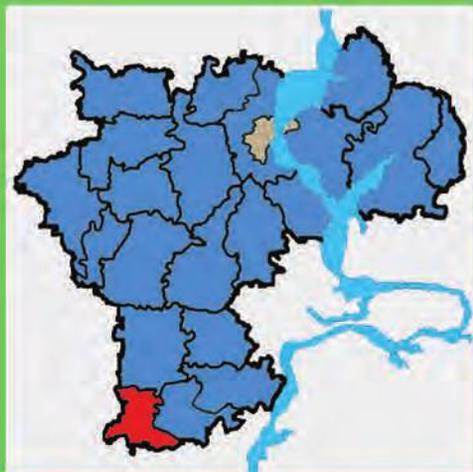


МО "Новоспасский район"	2002	2010
Общая численность населения	23852	22421
Русские	18694	17688
Татары	2906	2779
Чуваши	387	337
Мордва	711	635
Украинцы	375	273
Азербайджанцы	58	79
Армяне	268	248
Другие национальности	453	382



Павловский район

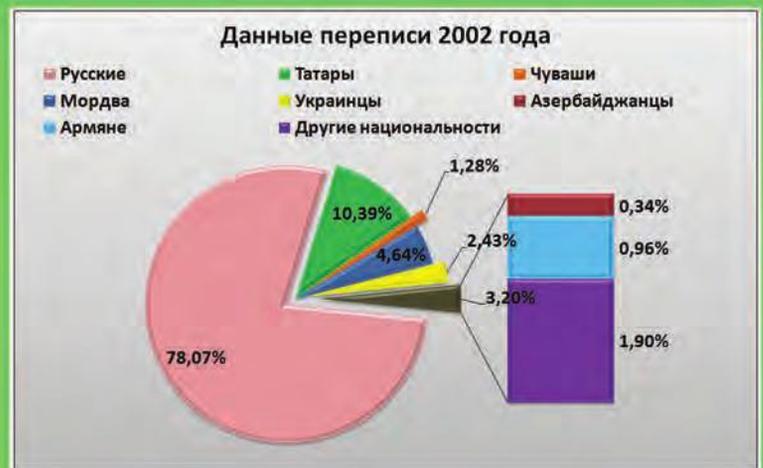
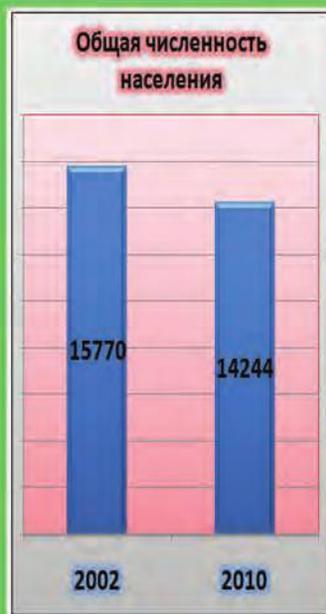
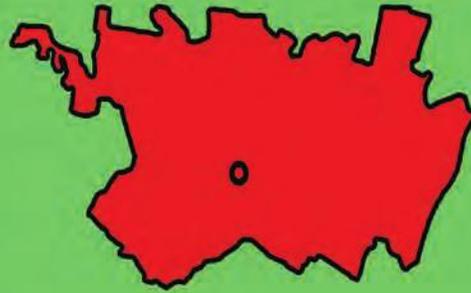
этнический состав населения



МО "Павловский район"	2002	2010
Общая численность населения	16539	14174
Русские	9504	8307
Татары	3534	3082
Чуваши	434	315
Мордва	2746	2216
Украинцы	99	70
Азербайджанцы	28	18
Армяне	91	88
Другие национальности	103	78

Радищевский район

этнический состав населения

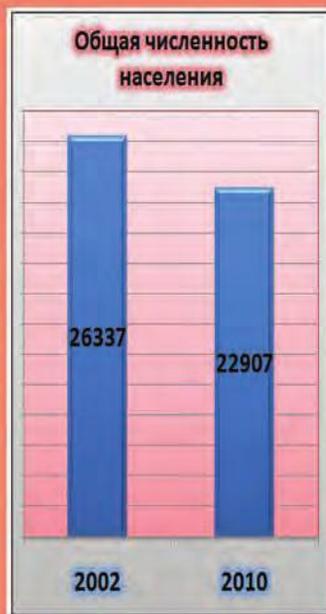
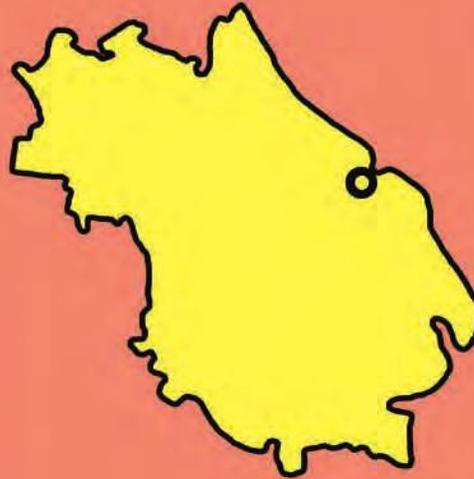


МО "Радищевский район"	2002	2010
Общая численность населения	15770	14244
Русские	12311	11185
Татары	1638	1506
Чуваши	202	172
Мордва	731	516
Украинцы	383	267
Азербайджанцы	54	28
Армяне	151	214
Другие национальности	300	356



Сенгилеевский район

этнический состав населения

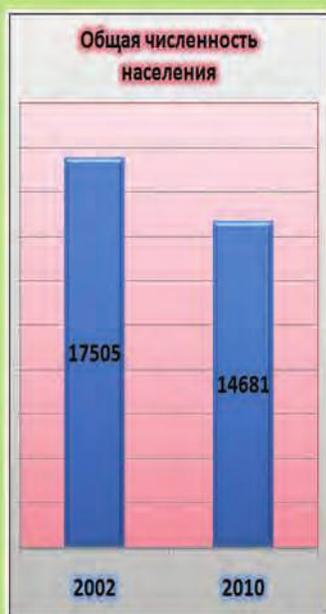
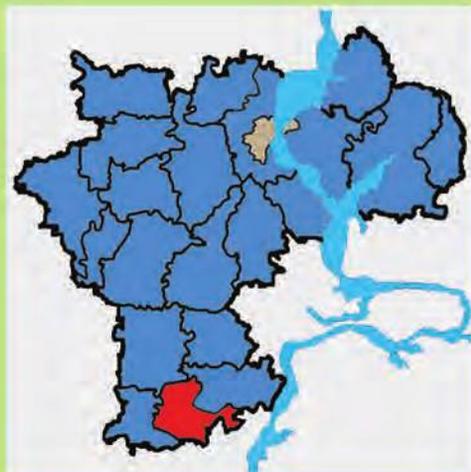


МО "Сенгилеевский район"	2002	2010
Общая численность населения	26337	22907
Русские	19996	17802
Татары	1352	1217
Чуваши	3880	3048
Мордва	408	267
Украинцы	281	189
Азербайджанцы	50	46
Армяне	32	55
Другие национальности	338	283

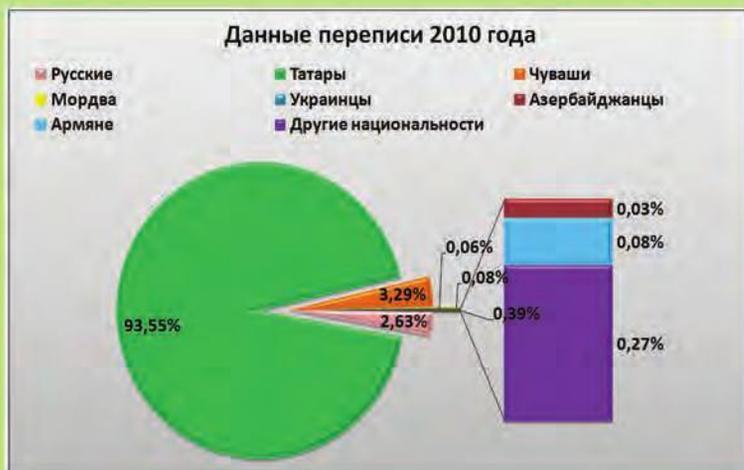


Старокулаткинский район

этнический состав населения

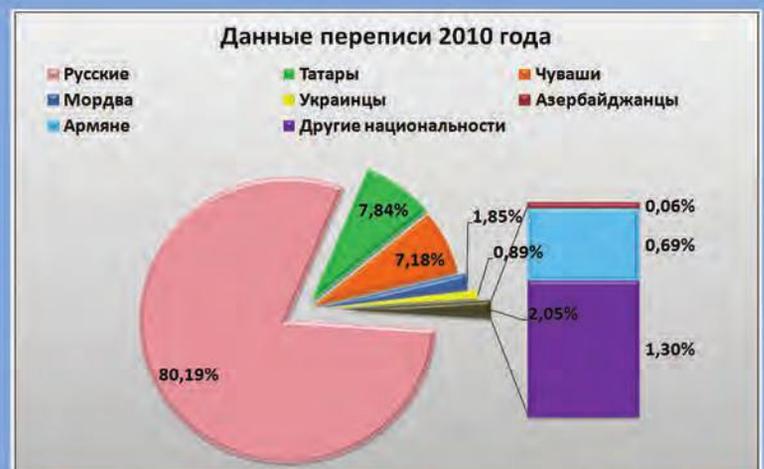
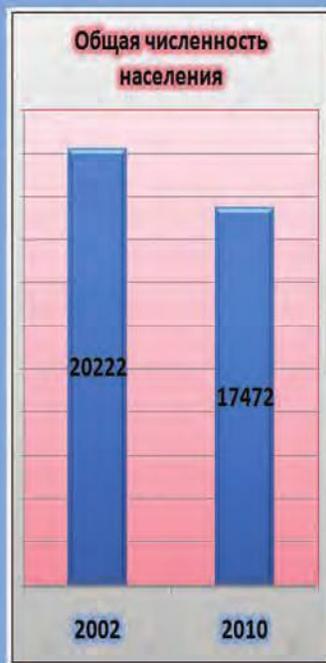
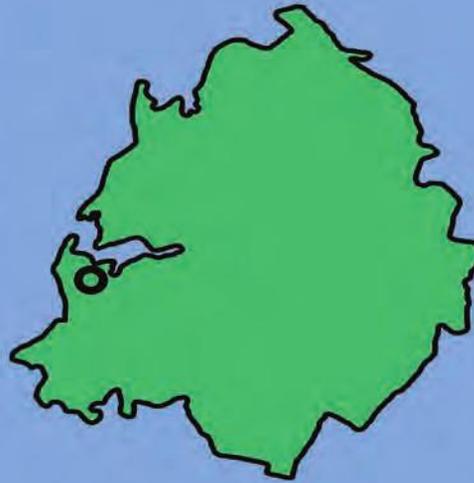
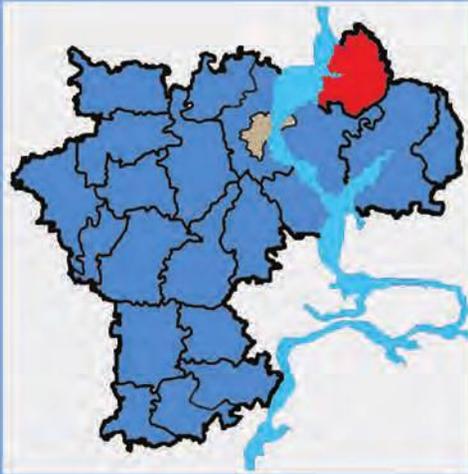


МО "Старокулаткинский район"	2002	2010
Общая численность населения	17505	14681
Русские	437	386
Татары	16342	13734
Чуваши	599	483
Мордва	35	12
Украинцы	13	9
Азербайджанцы	13	5
Армяне	10	12
Другие национальности	56	40



Старомайнский район

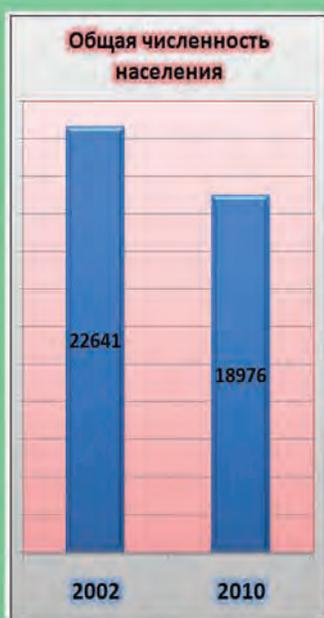
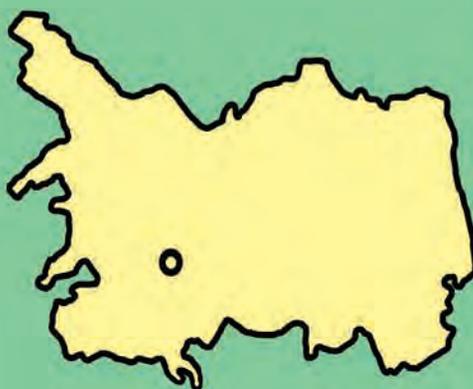
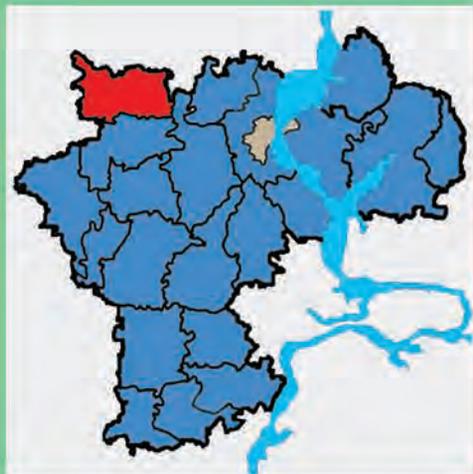
этнический состав населения



МО "Старомайнский район"	2002	2010
Общая численность населения	20222	17472
Русские	15888	14010
Татары	1743	1370
Чуваши	1565	1255
Мордва	475	323
Украинцы	202	156
Азербайджанцы	6	10
Армяне	91	121
Другие национальности	252	227

Сурский район

этнический состав населения

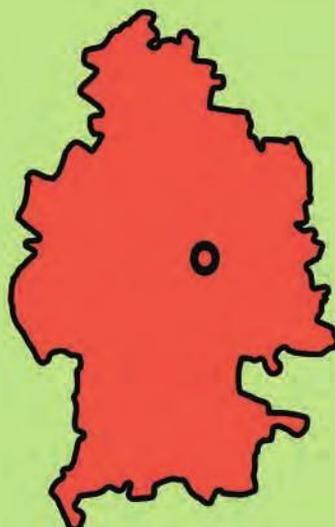
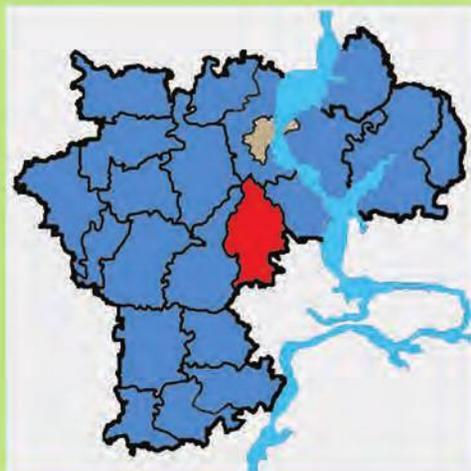


МО "Сурский район"	2002	2010
Общая численность населения	22641	18976
Русские	19743	16583
Татары	342	288
Чуваши	950	788
Мордва	1175	968
Украинцы	115	61
Азербайджанцы	63	87
Армяне	31	26
Другие национальности	222	175



Тереньгульский район

этнический состав населения

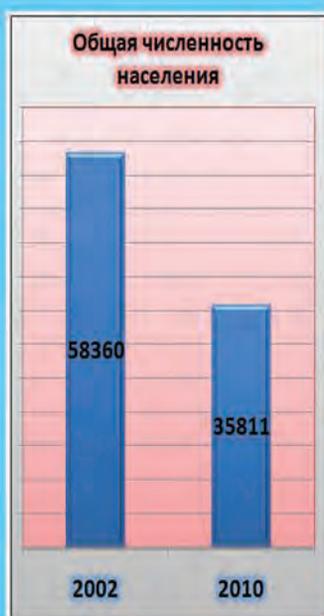
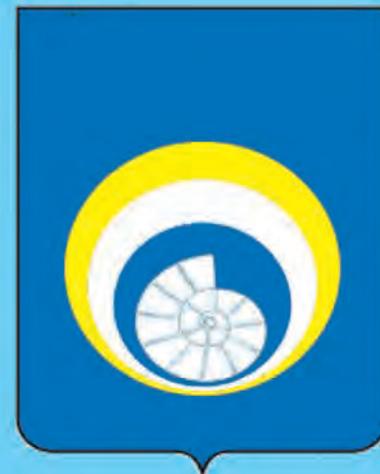
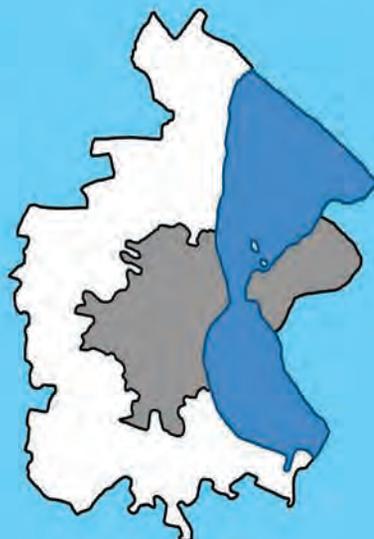
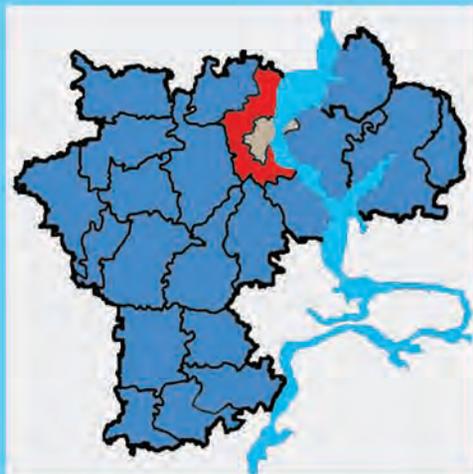


МО "Тереньгульский район"	2002	2010
Общая численность населения	20617	18284
Русские	14628	13709
Татары	888	757
Чуваши	2409	1819
Мордва	1692	1197
Украинцы	193	112
Азербайджанцы	79	60
Армяне	291	272
Другие национальности	437	358



Ульяновский район

этнический состав населения

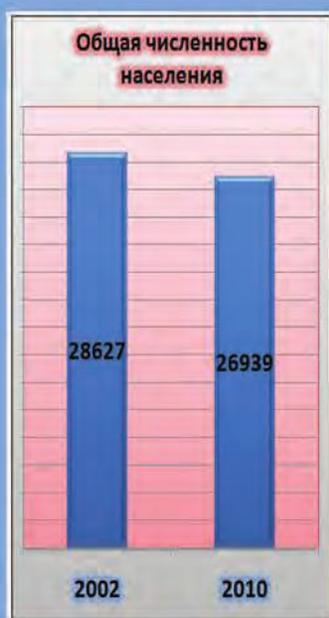
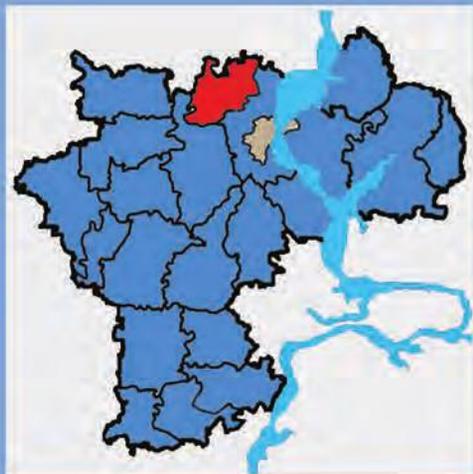


МО "Ульяновский район"	2002	2010
Общая численность населения	58360	35811
Русские	40377	21869
Татары	7652	6235
Чуваши	7484	6040
Мордва	1246	870
Украинцы	488	235
Азербайджанцы	179	110
Армяне	168	47
Другие национальности	766	405



Цильнинский район

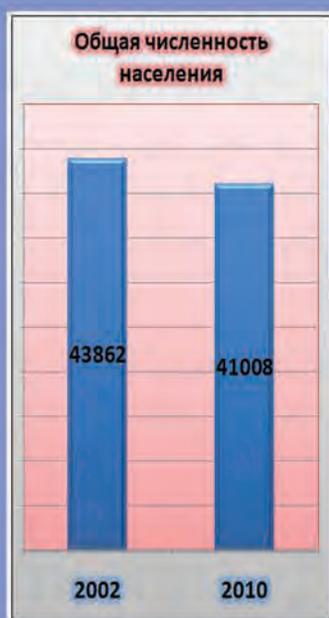
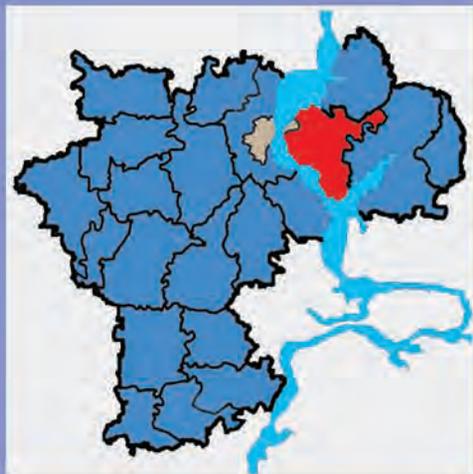
этнический состав населения



МО "Цильнинский район"	2002	2010
Общая численность населения	28627	26939
Русские	7893	7890
Татары	4047	3646
Чуваши	16276	15064
Мордва	101	64
Украинцы	105	77
Азербайджанцы	6	4
Армяне	47	39
Другие национальности	152	155

Чердаклинский район

этнический состав населения



МО "Чердаклинский район"	2002	2010
Общая численность населения	43862	41008
Русские	26637	25969
Татары	9593	8603
Чуваши	4339	3703
Мордва	1399	1020
Украинцы	336	259
Азербайджанцы	64	95
Армяне	162	184
Другие национальности	1332	1175



Оглавление

Этническое разнообразие Ульяновской области	4
Русские	7
Татары	12
Чуваши	19
Мордва	26
Украинцы	33
Азербайджанцы	38
Армяне	43
Цыгане	48
Белорусы	52
Немцы	55
Узбеки	59
Таджики	62
Башкиры	64
Молдаване	66
Марийцы	69
Евреи	72
Христианство	77
Ислам	82
Статистические данные пог. Ульяновску, г. Димитровграду и муниципальным образованиям области	84