

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 шляхтой 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

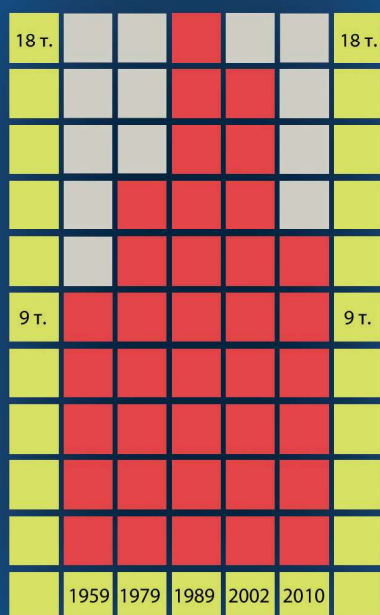
в кипящем смальце 1–2 минуты до золотистого цвета.

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

украинцы

статистические данные

динамика численности



половой состав 2010 г.



уровень образования 2010 г.



украинцы

статистические данные

половозрастная пирамида



удельный вес
городского и сельского населения в 2010 г.

городские
жители

78 %



сельские
жители

22 %

