

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

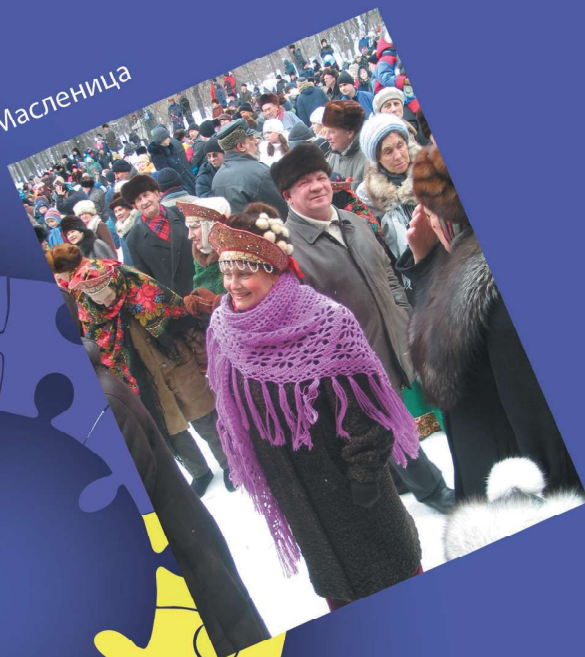
Владимир Андреевич

руководитель Симбирского
центра славянской культуры



русские времена года

Масленица



Слас 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

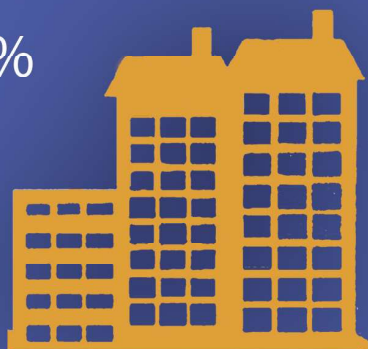
половозрастная пирамида



удельный вес
городского и сельского населения в 2010 г.

городские
жители

77 %



сельские
жители

23 %

