

POLONIA KAUKASKA

Выпуск 1 (6)

Весна 1997

ЕЖЕКВАРТАЛЬНАЯ ГАЗЕТА СОЮЗА ПОЛЯКОВ НА КМВ



Христианские дела в период Пасхи

Праздник ПАСХИ приходится на весну. В природе наступает как бы взрыв новой жизни и новых энергий. Новая жизнь переполняет также и нас. Мы знаем, что она является Божиим даром, который Иисус завоевал для нас через свои страдания и смерть.

Время Пасхи начинается Страстной Неделью, во время которой мы переживаем самые важные события Иисуса схватили, высмеяли, покиннутый всеми он получил смертный приговор. Однако Он воскрес и живет по-прежнему среди нас. Как мы должны прожить эти дни?

"Пальма". В Вербное Воскресенье христиане приходят в храм с ветвями пальм или оливы, а в странах, где нет пальм или оливы, делают "Пальмы" из вербных ветвей или цветных трав и цветов. После посвящения "пальм" священником, все держат их в руке участвуют в процессии на память торжественного въезда Иисуса в Иерусалим.

После возвращения домой мы помещаем "Пальму" рядом с крестом как символом Божьего мира, который должен господствовать в нашей семье.

Великая уборка. Милый обычай обязывает христиан подготавливать свои дома на Пасху через "великую уборку". Раньше был обычай белить дома, прежде всего в деревне. Сейчас мы убираем чаще, чем обычно. Мама приготавливает самую красивую одежду, а также традиционные блюда. Дети помогают в уборке, делают порядок в своих вещах, украшают комнаты цветами.

Поклонение Святым Дарам. В Великий Четверг вечером христиане встречаются на торжественной Святой Мессе, которая является памятью Тайной Вечери. После Святой Мессы мы еще молимся какое-то время в молчании, отдавая поклон Иисусу, который стал для нас Хлебом и находится с нами в Святых Дарах. В храме уже темно, но там где Евхаристический Иисус, много света и цветов. На поклонение мы можем прийти также и на следующий день.

Крестный путь. В Страстную Пятницу мы не едим мяса и мы постились для почитания Иисуса, который за нас страдал и умер на кресте. Вечером мы участвуем в литургии Страстной Пятницы, слушая с волнением рассказ о Страданиях Иисуса и целую крест. Если мы не можем принять участия в Литургии, мы приходим в храм в другое время, чтобы поцеловать крест и совершить Крестный Путь, представляя себе, что мы идем с Иисусом на Голгофу. Хорошо будет, если мы дома поставим под крестом зажженную свечу или цветы.

Пасхальные обряды. Пасхальные обряды очень красивые и. Помню того, что они длились долго, охотно в них участвуем. Потому что, как же не принять участия в процессии с "пальмами", не поцеловать крест, не поцеловать Крест в Страстную Пятницу? А в Пасхальное Воскресенье в храме мелкие подарки для друзей или нищих.

Навечерие Пасхи. Обряды Навечерия Пасхи очень длинные и сложные, поэтому детям, прежде всего младшим. Тяжело в них участвовать. Однако, по-

чему не встретиться в группе, чтобы молиться и петь при сиянии костра? Костёр, зажжённый вечером у входа в храм, является знаком ожидания воскресения Христа.

"Освящение" домов и пищи. Во многих семьях существует обычай приносить в храм в Великую Субботу маленькие корзинки с традиционной пасхальной пищей. Чтобы священник ее освятил. Другие приносят домой воду, освященную во время Навечерия Пасхи, и сами — отец или мать — освещают дом и пищу. Они часто приносят домой свеч, зажжённые от "Пасхала", которое является знаком Воскресшего Христа.

Пасхальное яйцо. Самым традиционным пасхальным блюдом является яйцо. Оно символизирует воскресение Иисуса: как цыпленок разбивает скорлупу яйца, чтобы начать новую жизнь, так Иисус открыл закрывшую гробницу, воскресая. В Пасхальный день мы делимся "освященным яйцом" и поздравляем друг друга. Существует также обычай крашения яиц и расписывания их красиво.

Пасха в природе. В Пасхальный период мы устраиваем первые длинные прогулки, чтобы радоваться природе, которая также участвует в воскресении. Поля, луга и леса покрываются свежей зеленью и цветами, птицы поют, солнце светит дольше и сильнее греет — все славит Господа, Который воскресает.

Подарочный
отец Марек Мацевич



Пасха — кулинарное празднество

Традиционными блюдами в великий пост были жур и селедка, поэтому в Страстную Пятницу молодежь устраивала "похороны жура". Сохранился с древнейших времен до наших дней обычай красить на Пасху яйца, святить их в костеле и затем ставить на праздничный стол. Основу праздничного стола составляли мясные блюда, а также мучные изделия, в том числе традиционные польские "бабы". Их приготовление было неким кулинарным таинством — хозяйки забирались в кухню на ключ и долго "колдовали" над своим кулинарным шедевром. Неудача в приготовлении "бабы" часто была большим горем. Важной частью пасхального стола были и хмельные напитки: мед, пиво, вино. Особой пышностью отличались праздничные столы в домах магнатов. Польские колбасные изделия и по сей день пользуются заслуженной всемирной славой, а мучные изделия, как и в старину, выпекаются хозяйками по традиционным рецептам.

Предлагаем нашим читателям рецепты нескольких пасхальных блюд. Надеемся, что вам понравится.

Битос

Битос — это не только весьма сложная композиция, но и имеющая множество вариантов. Почти в каждом польском доме он готовится по-своему, в соответствии с домашней традицией. Готовился он из одних квашеных, из квашеных и свежих или только из свежей капусты.

На 1 кг различных мясных продуктов (с преобладанием колбасы либо ветчины) взять 1,5 кг квашеной или свежей капусты. Можно взять половину квашеной, а половину свежей. Но некоторые хозяйки на 1 кг капусты берут 1,5 кг мяса и котлетостей — эти истинно старопольские пропорции не вызывают возражений с нашей стороны, но на практике они соблюдаются все реже.

Мясной ассортимент должен состоять из нарезанных кубиками жареной свинины, жареной или тушеной говядины, сваренной в свином отваре булочки, куса жареной утки и нарезанной дружками колбасы (лучше всего, разнот сорта, неплохо добавить нарезанную кубиками нежирную вареную ветчину). Кусок жареной дичи значительно улучшит вкус битоса, хотя и без этого вкус битоса будет отменный.

Квашеную капусту порубить не очень мелко, а свежую — только нашинковать и обязательно опарить кипятком. Варить капусту на слабом огне в небольшом количестве воды (еще лучше — в отваре из-под колбасы). Если используется только свежая капуста, то в конце варки добавить 3/4 кг очищенных кислых и мелко нарезанных яблок. Яблоки кладутся и в квашеную капусту, но в меньшем количестве (4 больших кислых яблока).

Отдельно отварить не менее 50 г сушеных грибов. Готовые грибы нарезать тонкой соломкой и вместе с отваром добавить в капусту, смешанную с мясом и котлетостями.

Затем положить в битос 2 большие, мелко нарезанные и слегка поджаренные в масле лук и чеснок. Тот, кто любит более жирный битос, может жарить лук в 50-100 г масла. К едва "пыхлящему" на огне битосу прибавить 20 штук нарезанного соломкой чернослива (без косточек). Чернослив можно заменить 1-2 ст. ложками хорошего сливочного повидла.

Битос посолить и поперчить, можно также добавить немного сахара. Он должен быть пынанным. Под конец варить в битос 1/2 — 2/3 стакана красного сухого вина или, если есть, мадеры. После закладки всех компонентов битос тушить на слабом огне 40 минут. (Внимание: его надо часто помешивать, так как он легко подгорает). На следующий день битос разогреть. Самый вкусный и пынанный "совершенный" битос бывает после третьего разогревания.

И еще один спорный вопрос. Некоторые хозяйки запекают битос слегка поджаренной в жире мукой, после чего он становится более густым. Но если битос хорошо проварен, то, по нашему мнению, делать этого не следует.

Битос можно также заправить 1 ст. ложкой томатной пасты. В старопольской кухне эта приправа была неизвестна. Мы же очень рекомендуем добавлять томатную пасту.

Варить битос следует в обычной эмалированной или же тушовой эмалированной кастрюле, но ни в коем случае не в алюминевой.

Подавать очень горячим, с черным или белым хлебом, неплохо и с рюмкой холодной водки ("выборской", "жюжной" или "зубровки").

Мастерство в приготовлении настоящего старопольского битоса достигается опытом. Чтобы из умело дозированных компонентов получалось блюдо, полное гармонией, его нужно готовить с чувством, с тол-

ком, с расстановкой, часто пробуя. Спешка и рассеянность абсолютно недопустимы.

Жуф

Это слегка кисловатый избадривающий суп, который варится на так называемом белом борще, то есть на заквасе из ржаной муки. Квас для жура следует приготовить загодя, поскольку в плотно закупоренных бутылках и в холодном месте он может храниться около двух недель. Готовится он следующим образом: 2 стакана ржаной муки крупного помола залить таким количеством кипятка, чтобы получилась густая тесто. Когда тесто остынет, залить в него литр чуть теплой воды и положить горсть черного ржаного хлеба. Перелить в стеклянную банку, обвязав горлышко марлей, и поставить в теплое место. Через три дня "белый борщ" готов к употреблению.

Жуф постный

Сварить 1 л свиного отвара (морковь, петрушка, сельдерей и лук-порей) с добавлением сушеных грибов и залить в него 1/2 литра непроделанного "белого борща", так как суп должен быть густоватым. Если он кажется недостаточным кислым, добавить еще "борща". В кипящий суп положить толченый зубчик чеснока и 4 нарезанные кубиками картофелины, а когда они сварятся, посолить по вкусу. Отварной картофель, заправленный поджаренным на растительном масле луком, можно подать и отдельно.

Жуф с колбасой

Готовится он также, как и постный, с той лишь разницей, что в нем варится колбаса, которую перед подачей следует вынуть, нарезать тонкими ломтиками и снова положить в суп. К журу можно также добавить 50 г не очень жирной грудинки, нарезанной мелкими кубиками и обжаренной на сковороде. Если жур варится на колбасе, то чеснок можно не класть, хотя с чесноком суп острее. Картофель либо сварить в супе (нарезав кубиками), либо подать отдельно с растопленным салом и шкварками (маслом, конечно, и с жареным луком).

Баба шпална "мужнивал"

24 желтка залить в эмалированную кастрюлю и прибавить 300 г сахара. Вставить ее в кастрюлю побольше с горячей водой и взбивать желтки венчиком до тех пор, пока они, соединившись с сахаром, не побелеют и не загустеют. После этого добавить дрожжи (60 г дрожжей развести в 1/2 стакана тепловатого молока, прибавить 1 ст. ложку муки и 1 чайную ложку сахара, размешать и подождать, пока опара подойдет; тогда соединить опару со взбитыми желтками), стертую в порошок 1 ст. ложку ванили и 250 г просеянной и слегка поджаренной пшеничной муки. Тесто взбивать не менее полчаса, пока оно будет в него 100 г растопленного чуть теплого масла и снова взбивать 30 минут. Когда тесто увеличится в объеме вдвое (в теплом месте), переложите его в смазанную маслом и немного поджаренную рифленную форму для баб. И только тогда, когда тесто, подбав, займет форму до краев, осторожно, избегая толчков, вставить форму в хорошо нагретую духовку. Время выпечки при средней температуре — 60-70 минут.

Баба "пугиал"

Она значительно дешевле и не столь трудоемка, чем предыдущая, хотя тоже вкусна и полезна.

250 г пшеничной муки опарить кипящим маслом и очень тщательно растереть, чтобы не было комочков. Прикрыть и остудить. Потом добавить 70 г дрожжей, размешать и, прикрыв сару, дать ей подняться. 10 желтков и 150 г сахарной пудры взбить венчиком до образования пышного крема. Взбитые желтки и еще 250 г муки добавить в сару и хорошо вымесить, чтобы тесто отставало от стенок посуды и рук. После этого добавить 150 г растопленного масла, рюмочку рома и щепотку соли. Снова вымесить тесто руками, в конце замеса всыпать 20 г изюма. Тесто выложить в смазанную маслом форму, прикрыть, и когда подыдет и запалит форму, печь в хорошо нагретой духовке 50-55 минут. Горячую бабу вынуть из формы и обильно посыпать сахарной пудрой или же, когда остынет, покрыть белой глазурью.

Поросенок фаршированный, зафаршированный

Это великолепное блюдо в древние времена украшало большинство пасхальных столов, сейчас оно встречается все реже, поскольку это весьма дорогой деликатес. И все же, если мы хотим, чтобы пасхальный завтрак был особенно торжественным, к примеру по случаю свадьбы, стоит, пожалуй, задуматься, а не подать ли жаренного поросенка? Так или иначе, но уже само чтение рецепта доставляет удовольствие, хотя и чаще всего платоническое.

Самые вкусные — мясные поросята, почти-пестинедельные. Зарезанного поросенка опарить кипятком и острым ножом тщательно соскоблить щетину. Очистившего поросенка можно на всякий случай спалить над спиртовой (особенно уш), зашить его на час очень холодной водой и только после этого выпотрошить, отсоединить легкое, печеньку и сердечко. Затем промыть его в холодной воде, вытереть чистым льняным полотенцем и посолить. Через час поросенка начинить фаршем, положить на большой противень спиной вверх, ножки подложить под брюшко и жарить в горячей духовке. Во время жаренья его следует попеременно и часто смазывать жиром и растопленным маслом, благодаря чему поросенок красиво и равномерно зарумянится до образования темно-золотистой хрустящей аппетитной корочки.

Фарш

Ливер поросенка (печенку, легкое, сердце) и 500 г телятины без костей потушить в масле с мелко нарезанным луком и кореньями. Печенку вынуть раньше, как только она станет мягкой. Ливер и мясо пропустить через мясорубку. Сварить 300 г сала и, когда остынет, нарезать мелкими кубиками. 2 булочки без корки замочить в масле, а потом хорошо отжать. Измельченные ливер, телятину, сало и булочки, 2 сырых яйца и соус, в котором тушилось мясо, тщательно перемешать. Посолить по вкусу, прибавить толченый мускатный орех и свежемолотый перец.

По материалам книги "В старопольской кухне" М. Леминс и Г. Витри подготовил А. Боголюбов

♦♦♦

Он для нас — частичка Польши

Все, пожалуй, согласится с тем, что без человека, о котором мы хотим рассказать, не было бы сейчас Союза поляков на Кавминводах, не знали бы мы так много о переселенцах из Польши, потомки которых проживают сейчас на Кавказе, не участвовали бы во многих интересных мероприятиях, встречах, поездках и т. д.

Речь идет, конечно же, о бесценном и всеми уважаемом председателе нашего общества Эугениуше Суперсоне.

Родился и вырос пан Эугениуш в маленьком местечке Бяловеже на границе с Белоруссией среди могучих лесов Беловежской пущи. Неудивительно, что отец его всю жизнь проработал лесорубом, а два брата — Мирек и Ромек — лесники. Сам же пан Эугениуш избрал другую профессию и поступил в механический техникум на факультет машиностроения. Учился хорошо, поэтому и получил возможность продолжить учебу в вузе одной из социалистических стран. Пан Эугениуш выбрал Московский институт инженеров железнодорожного транспорта, предварительно сдав экзамены в Гданьске на факультет локомотивостроения. Через несколько лет получил диплом с отличием, женился на русской девушке из Минеральных Вод и связал свою судьбу с Россией, проработав немного до этого на железной дороге в Седльце, а потом по специальности в Минводах.

С 1989 года у пана Эугениуша появилась другая интересная работа — гид-переводчик в гостинице "Интурист". В Пятигорск приезжало тогда много туристов-поляков, которые интересовались нашим краем, судьбой своих соотечественников, высланных на Кавказ после польских восстаний. Заинтересовался этим и Эугениуш Суперсон. Сам разыскал на старом пятигорском кладбище три захоронения поляков, стал членом общества краеведов, подолгу засиживался в архивах.

А потом было создание Союза поляков, которому отдается много сил и энергии. Организаторская жилка у пана Эугениуша проявилась еще в юности, когда он был инструктором харцерства и активистом Союза польских студентов в Москве. Поэтому так много он умеет делать и делает для нашего общества.

Пожелаем же нашему дорогому пану Генеку такого же задора, неиссякаемой энергии, крепкого здоровья и "сто лет" на этом посту!

Л. Колпакова

♦♦♦

Czytamy po polsku

Сегодня в этом разделе мы помещаем тексты двух популярных в Польше патристических песен

ROTA

Słowa: Maria Konopnicka

Nie rzucim ziemi skąd nasz ród
nie damy pogrześć mowy
Polski my naród, polski lud
królewski szczerb Piastowy.
Nie damy by nas gnębił wróg,
Tak nam dopomóż Bóg (2x)

Do krwi ostatniej kropki z żył,
Bronić będziemy ducha,
aż się rozpadnie w proch i pył
krzyżacka zawłoka.
Twierdza nam będzie każdy próg,
Tak nam dopomóż Bóg (2x)

BOŻE, COŚ POLSKĘ

Boże, coś Polskę przez tak liczne wieki
Otwierał blaskiem potęg i chwały.
Coś ją osłaniał tarczą swej opieki
Od nieszczęść, które pognebić ją miały.
Ref.: Przed Twoi ołtarze zanosim błaganie
Ojczyznę wolną pobłogosław Panie.

Ty, któryś potem tknięty jej upadkiem
Wspierał walczących za najświętszą sprawę
I chęć świat cały młóc jej męstwa
świądkiem,
W nieszczęściach samych pomnażał jej
sławę.

POPOLONIA KAUKASKA

Ref.: Przed Twoi ołtarze...

Powstała z grobu na Twoi władne słowo,
Polska wolność, Narodów chorągiew.
Pierzchnęły straż, a ponad jej głową
Zaowu swobodnie Orzeł Biały krąży.
Ref.: Przed Twoi ołtarze...

А А А

Поездка в Краков

Самым важным событием августа 1996 года для меня стала моя первая поездка в Польшу, которая продолжалась три недели. Эти дни незаметно пролетели в красивом старинном городе Кракове.

Этот город известен своей многолетней национальной культурой, традициями, постройками, развитой индустрией и туризмом.

Только в пределах Старого Города с площадью Главного Рынка сохранилось до наших дней свыше семисот выдающихся памятников архитектуры, скульптуры и живописи.

Ядром современного Кракова остается Главный Рынок, который родился в 1257 году во время правления Болеслава Справедливого. На площади рынка возвышается ратушная башня, выполненная в готическом стиле. Рядом с ней в центре площади раскинулось здание Суккенце, Суккенце — это торговые ряды общей протяженностью в 100 метров, где ныне ведется оживленная продажа сувениров и произведений народного творчества.

Нарядную праздничность дворцов знати выгодно оттеняет потемневший от времени и пожаров готический кирпич Мариакского костела.

Костел был построен в начале XIV века. По преданию возведение башен было поручено двум братьям Старший брат за довольно короткий срок водрузил шпиль на свою башню и уехал за границу. Вернувшись, он увидел, что башня младшего брата выше и прочнее. Черная зависть засела в его сердце. Он убил своего родного брата, но осознав свое преступление, он бросился с башни на камни. Нож, которым было совершено злодеяние, висит на Суккенце. Имена братьев до сих пор неизвестны.

Кто знает, какая крупица истины хранится в самой фантастической легенде?

Однажды, рассказывает предание, трубач начал трубить тревогу, увидев приближающуюся татарскую конницу. Но он пал, сраженный татарской стрелой. С тех пор каждый час наверху башни Мариакского костела появляется трубач, который трубит позывные "Хейнала". Ежедневно в двенадцать часов по всей Польше радио разносит позывные краковского "Хейнала", который стал теперь сигналом точного времени.

Способность переплетения "вчера — сегодня" — тоже очень характерная особенность Кракова.

Почти с каждым домом на площади Главного Рынка связано либо историческое событие, либо имя. Дом "Под Баранами" принадлежал польским магнатам Острожским, Потоцким, Велопольским. Теперь здесь разместились Краковский Дом Культуры, а в подвале — молодежное кафе "Подвальчик". Дом "Под Орлом" помнит Тадеуша Костюшко. Но, пожалуй, больше всех могли бы рассказывать стены Сигисского дворца. Здесь, если верить преданию, жил чернокожик и алхимик Петр Твардовский. Во "Дворце Черторыхских" помещается филиал Национального музея. В коллекции музея — знаменитая "Дама с горностаем" Леонардо да Винчи и "Пейзаж с милосердным самаритянином" Рембрандта.

Теперь мы познакомясь с Королевским шпихом — дорогой от Варшавы через Рынок на Вавель. Варшаван — бастион, сохранившийся возле Флорентийских

ворот — считают ценнейшим памятником готического крепостного строительства в Польше. Он круглый в плане, имеет двадцать четыре метра в диаметре и трехметровой толщины стены, в которых продлено сто тридцать бойниц.

Как и в каждом средневековом городе, в Кракове существовала городская стража. В случае осады города на защиту выступали цехи ремесленников. В 1286 году из цехов было создано Стрелковое Братство. Стрелковое Братство сохранилось в Кракове до наших дней.

12 мая 1364 года была основана Краковская Академия — Ягеллонский университет. В 1873 году создается Польская Академия наук на базе Ягеллонского университета. С этим университетом связаны имена великих людей, таких как Николай Коперник, поэтов Миколая Рея, Яна Кухановского. Сегодня в здании университета создан великолепный музей.

Вавель — скалистая возвышенность, общая поверхность которой достигает шести гектаров. Уже в начале IX века здесь существовал укрепленный град — центр племенного государства вислян. Именно тогда, как рассказывает первая из многочисленных легенд, некий Крак убил "смыка" — дракона, жившего в пещере под вавельской скалой.

Легенду первым записал летописец XIII века Винцент: "Перед Александром Великим в огромной стране правил князь Кракус. В государстве его в яме одной из скал жило чудовище, которому каждую неделю приносили на съедение много скота, иначе оно и на людей бросалось. Никто не мог победить дракона. Тогда прибежали к хитрости. Вместо скота дракону подложили бараньи шкуры, наполненные зажженной серой, и их чудовище поглотило и издохло. В благодарность жители назвали город именем победителя".

В гербе Кракова на голубом щите в распахнутых воротах крепостной башни появляется белый орел. Появился символ власти, столицы.

До наших дней сохранилось три башни: Сандомирская, Сенаторская и Воровская. Своим великолепием Вавель обязан королевскому замку эпохи Ренессанса. В 1502 - 1538 годах по распоряжению Зигмунда Старого строительство последовательно возглавляли Франческо Флорентинно, Бенедикт Сандомиржанин и Бартоломео Береччи. Самыми великолепными были четыре зала: Сенаторский, Посольский, Турнирный и Смотров Вайск.

Посольский зал знаменит уникальным потолком, в деревянных резных кессонах которого были вмонтированы деревянные головы, созданные в 30-х годах XVI века резчиком Себастьяном Таурбахом. Главным сокровищем парадных залов являются аррасы — огромная коллекция gobelенов. Сегодня Вавель — научный центр, в котором сосредоточены силы крупных специалистов в области искусства, археологии, истории.

Как поэтично выразился о Кракове Ян Адамчевский: "Каждая эпоха оставила здесь свой след, а столетия согласовали все эти фронтоны, орнаменты и оркеры в единую, прекрасную мелодию архитектуры".

Старинному городу дано остаться вечно привлекательным и вечно юным, потому что еще многим поколениям молодежи суждено открывать здесь для себя вечный мир прекрасного.

Впечатлениями о прошлогоднем отпуске делится с нами

Е. Цетнева

ооо

Редакционная коллегия:

А. А. Боголюбов, М. Н. Завидская, Л. Н. Колпакова, А. С. Рудый