

Праздники в России

Feiertage und Feste in Russland



с региональными особенностями
mit regionalen Besonderheiten

Оглавление

1. Святки
Svjatki - Weihnachtszeit
2. Крещение
Dreikönigsfest
3. Бурятский Новый Год
Сагаалган
Burjatisches Neujahr
Sagaałgan
4. Вербное воскресенье
Palmsonntag
5. 9. Мая - День Победы
9. Mai - Tag des Sieges
6. День города
Tag der Stadt Tschita
7. Крещение в России
Taufe in Russland
8. День народного единства
Tag der Russischen Einheit

Diese Seiten sind Teil des Ergebnisses eines gemeinsamen Projektes
„Feste und Feiertage in unseren beiden Ländern“.

Mittelschule Nr. 38 Tschita / Russland
Grund- und Oberschule „Johannes Clajus“ Herzberg / Deutschland

Святки

☞ Когда?

Святки празднуются в России с 7 (Рождество) по 19 января (Крещение).

☞ Почему?

Святки символизируют переход от старого года к новому. Христианские легенды говорят, что Христос родился 25 декабря. И 6 января - это день крещения Христа. Но для язычников святки - это время суеверия, гаданий, гаданий. В это время все дни можно было мертвецов. В существовало много языческих обычаев. В христианской церкви люди



переход от старого года к новому. Христианские легенды говорят, что Христос родился 25 декабря. И 6 января - это день крещения Христа. Но для язычников святки - это время суеверия, гаданий, гаданий. В это время все дни можно было мертвецов. В существовало много языческих обычаев. В христианской церкви люди

Вопреки запрету тайком гадали.

☞ Как?

Ночью с 6 на 7 января в России празднуется Рождество. В квартирах стоят украшенные елки. Зажигают свечи. На столах в этот день стоит праздничная еда. Раньше это были блины, овсяный кисель и кутья, рисовая или ячменная каша с кедровыми орехами, изюмом и медом. Раньше на стол клали ещё ложку для умерших в прошедшем году родственников. Вся семья собирается за столом. А после полночи начинают гадать. Можно предсказывать с помощью воды, пламени, свечей, кофе, воска и других вещей. Особенно любили гадать молодые девушки, ведь в рождественскую ночь можно было узнать имя будущего жениха. Гадать можно также в следующие дни. Но считают, что восьмой день святок особенно силен. Этот день называется Васильев вечер. 14 января в православных храмах проходят молебны. 19 января празднуется крещение. Считается, что вода во всех водоемах в ночь с 18 на 19 января становится святой. В святки морозы особенно сильны. Эти морозы называют крещенскими.

☞ Рецепт блюда:

Селёдка под шубой

Ингредиенты:

500г филе сельди
2 свеклы
4 моркови
2 картофелины
Луковица
2 яйца
Майонез



Способ приготовления:

Овощи отварить отдельно от яиц. Все ингредиенты нарезать некрупно и затем выкладывать слоями:

Свекла
Селёдка
Лук
Майонез
Картофель
Майонез
Яйца
Майонез
Морковь
Свекла Майонез



Приятного аппетита!

Svjatki - Weihnachtszeit in Russland

☞ Wann?

Man feiert die Weihnachtszeit in Russland vom 7. Januar (Weihnachten) bis zum 19. Januar (Christustaufe).

☞ Warum?

Die Weihnachtszeit den Übergang vom alten Christliche Legenden das Christuskind am 25. geboren wurde. Und der 6. Tag der Taufe von Christi. Heiden war die Weihnachtszeit die Zeit des der Zauberei und des meinte, dass in dieser Zeit alles Tagen konnte man sich mit der Welt der Toten verständigen. Im alten Russland gab es viele christliche und heidnische Bräuche. Trotz des Verbots der christlichen Kirche sagten die Leute heimlich wahr.



symbolisiert Jahr ins Neue. sagen, dass Dezember Januar ist der Aber für die

Aberglaubens, Wahrsagens. Man erlaubt ist. An diesen

☞ Wie?

In der Nacht vom 6. zum 7. Januar wird Weihnachten in Russland gefeiert. In den Wohnungen stehen geschmückte Tannenbäume. Man zündet Kerzen an. Man bereitet ein festliches Essen an diesem Tag zu. Auf den Tischen stehen verschiedene festliche Gerichte, zum Beispiel Pfannkuchen, Haferkissel (ein besonderes Getränk) und Kutja, Reisbrei oder Gerstebrei mit Zedernüssen, Rosinen und Honig. Man legt auf den Tisch auch Löffel für Verwandte, die in diesem Jahr gestorben waren. Die ganze Familie versammelt sich am Tisch. Und nach Mitternacht beginnt man wahrzusagen. Wahrsagen kann man mit Hilfe von Wasser, Feuer, Kerzen, Kaffee, Wachs und anderen Dingen. Das Wahrsagen ist bei den jungen Mädchen besonders beliebt, weil sie die Namen des Bräutigams erfahren möchten. Wahrsagen kann man auch an den nächsten Tagen. Aber verschiedene Aberglauben sagen, dass der achte Tag der Weihnachtszeit besonders stark ist. Dieser Tag heißt Wassiljewabend. Am 14. Januar beten alle. Am 19. Januar ist Taufe des Christus. Man meint, dass das Wasser in allen Gewässern in der Nacht vom 18. zum 19. Januar getauft und heilig wird. In der Weihnachtszeit sind die Fröste besonders stark. Diese Fröste nennt man Taufenfröste.

☞ Rezept:

Hering unter einem „Pelzmantel“

Zutaten:

2 rote Rüben
4 Möhren
2 Kartoffeln
2 Eier
500g Hering
Mayonnaise
1 Zwiebel



Zubereitung:

Gekochtes Gemüse schälen und fein hacken. Filet vom Salzhering auch fein hacken. Dann Schichten ausbreiten:

Rüben
Hering
Zwiebeln
Mayonnaise
Eier
Mayonnaise
Kartoffeln
Mayonnaise
Möhren
Rüben
Mayonnaise



Guten Appetit!

Крещение

☞ Когда?

Крещение является одним из самых больших праздников и отмечается каждый год 6 января у католиков и 19 января у православных верующих.



☞ Почему?

Праздник Богоявления посвящен крещению Иисуса Христа в водах реки Иордан Иоанном Крестителем. С этого времени вода является символом свободы и жизни.

☞ Как?

При крещении каждый человек «получает» крестных отца и мать. Они берут на себя ответственность за христианское воспитание детей. С этим праздником связано много легенд о браке, здоровье. По погоде в этот день определяли погоду на весь год и составляли прогнозы на урожай. Считается, что теплая погода в этот день или мокрый снег обещают хороший урожай зерна, но снежная буря и ветер обеспечат урожай грибов и ягод. Раньше на этот праздник готовили специальную крестильную кашу со сметаной и пекли из дрожжевого теста печенье в форме креста.



Dreikönigsfest

☞ Wann?

Das Dreikönigsfest ist eines der größten Feste, das von den katholischen Christen am 6. Januar und von den russisch-orthodoxen Gläubigen am 19. Januar gefeiert wird.

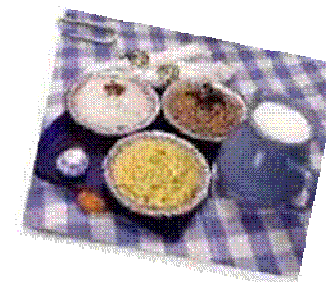


☞ Warum?

Das Dreikönigsfest ist der Taufe von Jesus Christus im Wasser des Flusses Jordan von Johann dem Täufer gewidmet. Seitdem ist das Wasser das Symbol der Freiheit und des Lebens.

☞ Wie?

Während der Taufe bekommt jeder Mensch einen Taufvater und eine Taufmutter. Sie übernehmen die Verantwortung für die christliche Erziehung der Kinder. Mit diesem Fest sind zahlreiche Legenden über die Heirat, die Gesundheit, die Wettervorhersage und die Erntevorhersage verbunden. Man denkt, dass das warme Wetter an diesem Tag oder nasser Schnee für die gute Ernte von Getreide sorgt. Aber der Schneesturm und der Wind sorgen für die Ernte der Pilze und Beeren. Zum Andenken an die Taufe werden spezielle Tauf-Feste veranstaltet. Früher wurde zu diesem Fest ein besonderer Taufbrei mit saurer Sahne und Hefengebäck zubereitet.



Бурятский Новый Год - Сагаалган

☞ Когда?

По европейскому календарю празднования Белого Нового года отмечается в



не определишь дату месяца. Бурятский начало февраля.

☞ Почему?

В 13 веке Сагаалган отмечался в начале осени, однако по приказу внука Чингис Хана Кублая Хана, его стали праздновать в начале весны.



☞ Как?

Есть две формы празднования - дацанский и народный бытовой. Дацанский: Он начинается накануне традиционного праздника Нового Года по лунному календарю. Оно сопровождается молитвами и ритуалами.

Народный бытовой: Буряты должны поскорее вернуть в этот день долги. Любой, кто поссорился, должен извиниться. Буряты наводят порядок в доме. Во время праздника собирается дома вся семья. Сагаалган длится несколько дней. В эти дни устраивают спортивные состязания, соревнования по исполнению национальных песен и игре на ритуальных трубах, танцуют бурятские народные танцы.



Burjatisches Neujahr - Sagaalgaan

☞ Wann?

Es ist dem europäischen Kalender genau den Tag zu bestimmen, an dem Monds" beginnt. Man feiert Anfang Februar.



nach unmöglich, das Fest des „Weißen dieses Fest

☞ Warum?

Im 13. Jahrhundert feierte man Sagaalgaan Anfang Herbst, aber nach dem Befehl vom Tschingis Khans Enkel Kublai Khan wurde es Anfang Frühling gefeiert.



☞ Wie?

Es gibt zwei Formen des Festes - das Datzansfest und das Volksfest. Datzansfest: Es beginnt am Vorabend des traditionellen Neujahrsfestes nach dem Mondkalender. Es wird durch Gebete und rituelle Handlungen begleitet.

Volksfest: Die Burjaten beeilen sich an diesem Tag Schulden zurückzugeben. Wer gestritten hat, muss um Entschuldigung bitten. Man räumt das Haus auf. Daran muss die ganze Familie teilnehmen. An den Sagaalgaanstagen werden Wettbewerbe im Gesang und Ritualstrompetenspielen veranstaltet. Man tanzt burjatische Tänze.



Как празднуют в России Вербное воскресенье?

☞ Когда?

Вербное воскресенье означает для россиян начало весенних праздников. Это светлый праздник, который отмечается за одну неделю до наступления Пасхи. Так как Великий пост ещё закончился, нельзя устраивать большие торжества. Традиции этого праздника относятся к XVIII столетию и сохранились почти, не изменившись, до нашего времени.



☞ Как?

В этот день в больших городах и поселениях открывались ярмарки, устраивались катания на лошадях. Из развлечений можно было наслаждаться только райком, так как балаганы, качели, карусели, а также другие развлечения до пасхи были запрещены.



Особенно нетерпеливо ждали этот день дети, так как родители покупали им в вербное воскресенье сладости и игрушки. Само собой разумеется, основным товаром на рынке были ветви вербы, которые доставляли из деревень в больших количествах. Букеты из вербы украшались бумажными цветами или цветами из ткани и ангелочками из воска. Во время пасхального богослужения ветви вербы освящались и сохранялись до следующего вербного воскресенья. Некоторые приобретали ветви с запасом, чтобы варить кашу из почек, которую называли "Вербная каша". Традиционно продавались в больших количествах самые различные напитки, сладости и орехи, которые можно было купить не только в магазинах.

„Райок“

„Райок“ - это деревянный ящик на колесах с одними или несколькими увеличительными стеклами в передней стенке. В этом ящике между 2 валиками двигалась длинная лента с картинками. За небольшую плату зрители могли увидеть разные картинки, которые сменяли одна другую. Хозяин райка сопровождал показ веселыми, в большинстве случаев, рифмованными историями.



Увеселения заканчивалось во второй половине дня вербного воскресенья. Затем люди возвращались домой, так как знали: впереди - страстная неделя с самым строгим постом. Но затем наступала Пасха, которая приносила новые радости и безудержное веселье.

☞ Рецепт:

Продукты:

500 г. Баклажаны
50 г. Масло
2 помидора
Болгарский перец
Лук
Чеснок

Нужно помыть баклажаны, разрезать, посолить и оставить на время. Пожарить лук в растительном масле. Затем добавить помидоры, болгарский перец и баклажаны. Всё перемешать. Добавить по-вкусу чеснок. Приятного аппетита!!!

Wie wird in Russland Palmsonntag gefeiert?

☞ Wann?

Dieser Brauch gehört zu den Frühlingsveranstaltungen. Der Palmsonntag ist ein helles Fest eine Woche vor Ostern. Da die Fastenzeit noch im vollen Gange ist, ist von großen Feiern nicht zu reden. Die Tradition der Vorostermaßnahmen stammte aus dem XVIII. Jahrhundert und existierte fast unverändert bis Anfang des XX. Jahrhunderts.



☞ Wie?

An diesem Tag wurden auf den Plätzen der Städte und großen Siedlungen Jahrmärkte eröffnet, Pferdefahrten organisiert. Und von der Heiterkeit konnte man nur den Rajok genießen, da die Schaubuden, Schaukeln, Karussells sowie andere Vergnügungsstätten bis Ostern verboten waren.



Besonders ungeduldig warteten auf diesen Tag die Kinder, weil die Eltern ihnen für den Palmsonntag immer Süßigkeiten und Spielzeuge kauften. Die Hauptware auf dem Markt waren selbstverständlich Weidenzweige (sie ersetzten Palmzweige), die aus den Dörfern in großen Mengen gebracht worden waren. Man konnte entweder ein paar Zweige oder ein ganzes Bündel kaufen, die mit Papier- oder Textilblumen und Wachselgeln geschmückt wurden. Während des Ostergottesdienstes wurden dann die Weidenzweige geweiht und man bewahrte sie bis zum nächsten Palmsonntag auf. Einige schafften die Zweige auf Vorrat an, um danach aus den geschwollenen Knospen einen Brei zu kochen, den man „Weidenbrei“ nannte. Während des Ostergottesdienstes wurden dann die Weidenzweige geweiht und man bewahrte sie bis zum nächsten Palmsonntag auf. Traditionell wurden da auch die verschiedensten Süßigkeiten und Nüsse in großen Mengen

verkauft. Man verkaufte sie nicht nur in den Läden, denn auch die Hausierer, die im Menschenhaufen waren und laut schrieten, verkauften Süßigkeiten, Nüsse und verschiedene Getränke.

Der „Rajok“

Der „Rajok“ ist ein Holzkasten auf den Rädern mit einem oder mehreren Vergrößerungsgläsern an der Vorderplatte. In diesem Kasten wurde ein langes Band mit Bildern zwischen zwei Walzen gedreht. Für einen kleinen Lohn konnten die Zuschauer die einander wechselnden Bilder sehen und der Besitzer begleitete die Schau mit lustigen, zum größten Teil gereimten, Geschichten.



Die Vorostermaßnahmen dauerten bis Palmsonntagsnachmittag. Danach gingen die Leute nach Hause. Da alle wussten: vorne war noch die Karwoche mit dem strengsten Fasten. Aber danach kommt Ostern und bringt neue Freude und Feiern ohne Grenzen.

☞ Rezept:

Zutaten:

500 g Auberginen
250 g Kartoffeln
50 g Öl
2 Tomaten
Bulgarischer Pfeffer (Paprika)
Zwiebel
Knoblauch

Man soll die Auberginen waschen, aufschneiden, salzen und liegen lassen.

Man wärmt die Zwiebel auf.

Dann soll man die Tomaten und den bulgarischen Pfeffer (Paprika) dazu geben. Man soll die Auberginen waschen und ausdrücken.

Man soll alles mischen und den Knoblauch dazu geben.

Guten Appetit!!!

9 Мая - День Победы

☞ Когда?

В нашей стране есть много разных праздников, но наиболее важным из них является 9 мая. Это самый важный день в истории нашей страны в мире, каждого человека на планете.

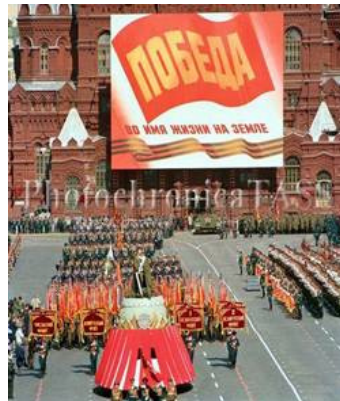


☞ Почему?

В этот день, мы уничтожили самую большую угрозу для всего мира. Только благодаря усилиям наших мужчин, женщин и даже детей и стариков, мы победили нацистскую Германию.

☞ Как?

9 Мая празднуется в каждом городе, в каждой деревне, в каждой семье. В этот праздник на площадях городов и сел проводятся парады Победы. На Красной площади в Москве маршируют лучшие представители Российских Вооруженных Сил. В параде участвует лучшая военная техника.



☞ Рецепт

«Щи - солдатские»

Сварить мясной бульон. Добавить крупно нарезанные капусту и картофель и поварить немного. После этого добавить нарезанные морковь и лук, а так же немного томатной пасты, соль, перец, лавровый лист по вкусу.



9. Mai - das Fest des Sieges

☞ Wann?

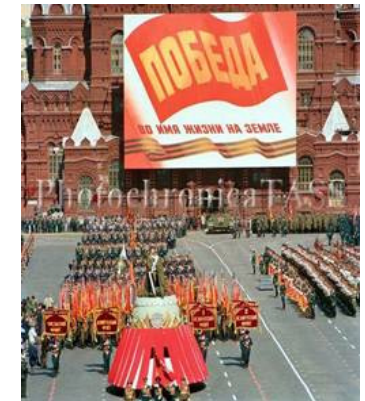
In unserem Land gibt es viele verschiedene Feste, aber am wichtigsten von ihnen ist der 9. Mai. Das ist der größte Tag in der Geschichte des Landes, der Welt, jedes Menschen auf unserem Planeten.

☞ Warum?

Gerade an diesem Tag haben wir die größte Bedrohung für die Welt vernichtet. Nur durch die Anstrengungen unserer Männer, Frauen und sogar Kinder und alter Menschen haben wir Nazideutschland besiegt.

☞ Wie?

Der 9. Mai wird in jeder Stadt gefeiert, in jedem Dorf, in jeder Familie. Am Feiertag finden auf den Plätzen der Städte und der Dörfer Siegesparaden statt. In Moskau auf dem Roten Platz marschieren die besten Vertreter der russischen Streitkräfte. Die beste Militärtechnik wird gezeigt.



☞ Kochrezept:

"Soldaten-Kohlsuppe"

Fleisch kochen bis es gar ist. Sauerkohl und die grob zerschnittenen Kartoffeln zufügen und weiter kochen. Mohrrüben, Zwiebeln und Tomatenpaste zufügen. Salz, Pfeffer, Lorbeerblätter zugeben.



День города

☞ Когда?

День города является одним из самых популярных праздников для читинцев. Он отмечается с середины 80-х годов прошлого века. День города устраивают городские власти.

☞ Что?

День города является одним из самых популярных праздников жителей Читы.

☞ Как?

Идея этого праздника принадлежит забайкальскому поэту Георгию Граубину. Участниками торжеств являются лучшие детские и молодежные клубы, спортсмены и студенты, представители бизнеса и городских учреждений, а так же гости, приглашенные из Монголии, Китая и городов Российской Федерации. Цель - воспитание патриотизма к Родине. По традиции, в этот день устраивается торжественное шествие, в котором принимают участие все предприятия и учреждения города, в том числе образовательные, культурные и медицинские учреждения. Каждая группа участников формирует свою колонну. В 2008 году было более 16 000 участников.

☞ Рецепт: «Позы»

Для 10 порций, взять 750 г говядины, 250 г жирной свинины, 2 луковицы, 5 зубчиков чеснока, 5 г соли, 5 г перца (для начинки), 2 стакана муки, 1 яйцо, 1 стакан воды.

Подготовка фарша: взять 3 / 4 говядины и 1 / 4 свинины, лук, перец, чеснок, добавить немного воды. Приготовьте тесто дляпельменей. Раскатайте тесто тонко, вырежьте кружки диаметром 10-15 см, положите начинку в центр каждого кружка, а затем защипните, собирая тесто по кругу. Вверху должно остаться небольшое отверстие. Готовят позы на пару 15-25 минут. Для начинки можно использовать фарш из баранины, конины и дикого мяса.



Der Tag der Stadt Tschita

☞ Wann?

Der Tag der Stadt ist einer der beliebtesten Feiertage, die man seit Mitte der 80er Jahre des 20. Jahrhunderts feiert. Er wird von den Stadtbehörden veranstaltet.

☞ Was?

Der Tag der Stadt ist einer der beliebtesten Feiertage der Einwohner Tschitas.

☞ Wie?

Die Teilnehmer sind die besten Kinder- und Jugendvereine, Sportler, Studenten und Schüler, Betriebsvertreter und andere Institutionen, eingeladene Gäste aus anderen Städten der Russischen Föderation, der Mongolei und aus China. Zweck - die Erziehung des Patriotismus an die Heimatstadt. Der Tradition nach eröffnet die Parade am Tag der Stadt feierliche Umzüge der Betriebe und Institutionen der Stadt. An der Parade nehmen Bildungs-, Kultur- und Gesundheitsinstitutionen teil. Jede Teilnehmergruppe bildet eine Kolonne. 2008 gab es mehr als 16000 Teilnehmer.

☞ Rezept: "Posen"

Für 10 Portionen nehmen Sie 750g Rindfleisch, 250g Fett Schweinefleisch, 2 Zwiebeln, 5 Knoblauchzehen, 5g Salz, 5g Pfeffer (zur Füllung), 2 Tassen Mehl, 1 Ei, 1 Tasse Wasser. Bereiten Sie Hackfleisch aus 3/4 von Rindfleisch und 1/4 von Schweinefleisch, Zwiebel, Pfeffer, Knoblauch, ein wenig Wasser dazu. Bereiten Sie den Teig für Ravioli vor. Rollen Sie den Teig aus, stechen Sie Kreise mit einem Durchmesser von 10-15cm aus, legen Sie Füllung in die Mitte jedes Rundes und festigen Sie die Ränder zu. Oben muss ein Loch bleiben. Man bereitet Posen 15-25 Minuten mit Dampf zu. Man kann auch Hammel-, Pferde-, Wildfleisch zur Füllung nehmen.



Крещение в России

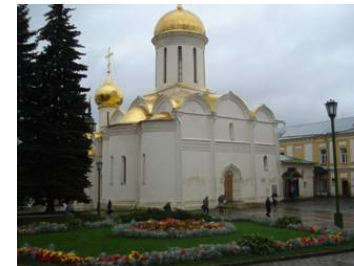


Мой младший брат Степан был крещен в одном из красивейших Соборов России в Сергиевом Посаде. Его крёстным отцом стал наш дядя, который живёт в Москве. Для своего крестника он купил крестик и икону Святого Стефана. Мама приготовила для крещения белую рубашку. Не смотря на то, что мой брат - подвижный ребёнок, всю церемонию он стоял спокойно и следовал всем указаниям. Священник Иосиф подарил Стёпе молитвенник для детей. Это был один из важных и значительных дней в жизни моего брата и моей семьи.

Die Taufe in Russland



Mein kleiner Bruder Stephan wurde in einer der schönsten russischen Kathedralen in Sergiew Possad getauft. Sein Taufpate wurde unser Onkel, der in Moskau wohnt. Er hat für sein Patenkind ein Kreuzchen und die Ikone des Heiligen Stephan gekauft. Mutti hat ein weißes Hemd für Taufe vorbereitet. Obwohl mein Bruder ein bewegliches Kind ist, hat er die ganze Zeremonie ruhig gestanden und hat allen Anweisungen ernst gefolgt. Alle waren sehr beeindruckt. Der Priester Joseph, der diese Zeremonie durchgeführt hat, hat Stephan ein Kindergebetbuch geschenkt. Das war einer der wichtigsten und bedeutendsten Tage im Leben meines Bruders und meiner Familie auch.



День народного единства

☞ Что?

4 ноября, День народного единства. Отмечается в честь взятия Китай-города и освобождения Москвы от польских захватчиков войсками народного ополчения, во время которого они продемонстрировали образец героизма и сплоченности всего народа, вне зависимости от происхождения, вероисповедания и положения в обществе.



☞ Как?

С 2005 года 4 ноября в России государственный выходной. В этот день в разных городах России политические партии и общественные движения организуют митинги, шествия и концерты, благотворительные акции и спортивные мероприятия.

☞ Когда?

Истоки Дня народного единства восходят к "славным и героическим событиям 1612 года". Почти четыре столетия назад 4 ноября народное ополчение во главе с купцом Кузьмой Мининым и воеводой Дмитрием Пожарским прогнало польских интервентов из Москвы и положило начало конца так называемому Смутному времени. Ополчение Минина и Пожарского уникально тем, что это единственный пример в русской истории, когда судьбу страны решил сам народ, продемонстрировав образец героизма и сплоченности вне зависимости от происхождения, вероисповедания и положения в обществе. 6 декабря 2004 Госдума РФ приняла поправки в федеральный закон "О днях воинской славы" (Победных днях России)". Одной из правок было введение нового праздника День народного единства и фактическое перенесение государственного выходного дня с 7 ноября (День Согласия и Примирения) на 4 ноября. Основной причиной переноса, по мнению большинства наблюдателей, стало желание полностью снять ассоциации с годовщиной Октябрьской социалистической Революции.

☞ Рецепт:

Пельмени сибирские

Приготовление теста:

- 500 грамм муки (2 стакана)
- 1 яйцо
- 125 грамм воды (0,5 стакана)
- щепотка соли

Для приготовления теста взбиваем яйцо с солью и водой до получения однородной массы. Вода должна быть очень холодной. Затем к полученной смеси постепенно подсыпая просеянную муку и вымешиваем гладкое плотное тесто. Перестаем подсыпать муку, когда тесто перестает приставать к рукам. После этого накрываем полученный шар теста перевернутой миской или салфеткой и оставляем для набухания на полчаса или минут на 40.

Приготовление фарша:

- 300 грамм говядины
- 300 грамм свинины
- 2 крупные луковицы
- соль и специи по вкусу

Можно взять готовый свино-говяжий фарш, но в этом случае следует обратить внимание на то, что фарш должен быть крупного помола и свинина в нем не должна быть чрезмерно жирной, без крупных вкраплений сала. Пропускаем через мясорубку мясо и лук. Лук стоит пропустить через мясорубку дважды, а вот мясо лучше оставить крупного помола. Смешиваем измельченный лук и мясной фарш, добавляем специи по вкусу. Вкусы у всех разные, но черный перец в будущую начинку добавьте обязательно. Всё тщательно перемешиваем и убираем в холодильник.

Лепка пельменей:

Из теста раскатывается тонкая колбаска, от которой отрезаются небольшие кусочки размером с вишню. Затем каждый кусочек раскатывается в тонкий пласт или раздавливается равномерно пальцами. В центр получившейся тестяной пластинки кладем фарш, а затем, придавливая его пальцем, защипываем края теста сверху. Получаем в результате такой полумесяц, края которого сводим вместе и защипываем, чтобы получилось маленькое «ушко».

Der Tag der Russischen Einheit

Was?

Der 4. November ist in Russland „Der Tag der Russischen Einheit“. Er wird zu Ehren der Eroberung der China-Stadt (so heißt ein Bezirk von Moskau) und der Befreiung Moskaus von den polnischen Eroberern durch die Krieger eines Volksheeres gefeiert. Während der Eroberung haben sie ein Beispiel für Heroismus und die Einigkeit des ganzen Volkes, unabhängig von der Herkunft, des Glaubensbekenntnisses und der Lage in der Gesellschaft gezeigt.



Wie?

Seit 2005 ist der 4. November in Russland ein staatlicher Feiertag. Die Menschen arbeiten nicht. An diesem Tag organisieren die politischen Parteien und die gesellschaftlichen Bewegungen in verschiedenen Städten Russlands Kundgebungen, Marschzüge und Konzerte, wohlthätige Aktionen und sportliche Maßnahmen.

Wann?

Die Quellen des Tages der russischen Einheit zeigen zu den guten und heldenhaften Ereignissen 1612. Fast vier Jahrhunderte früher, am 4. November hat ein Volksheer mit dem Kaufmann Kusma Minin und dem Heerführer Dmitry Posharskij an der Spitze die polnischen Intervenenten aus Moskau verjagt und den Anfang des Endes der sogenannten Verwirrten Zeiten gelegt. Das Volksheer von Minin und Posharskij ist dadurch einzigartig, da es das einzige Beispiel in der russischen Geschichte ist, wo das Schicksal des Landes das Volk entschieden hat, demonstrierend einen beispielhaften Heroismus und Zusammenhalt, unabhängig von Herkunft, Religionszugehörigkeit und gesellschaftlicher Stellung. Am 6. Dezember 2004 beschloss die Staatsduma die Abänderungsgesetze zu den Feiertagen mit militärischen Ehrungen. Eines von den Gesetzen war die Einführung des neuen Feiertages "Tag der nationalen Einheit" und die Verlegung des arbeitsfreien Tages vom 7. November (Tag des Einverständnisses und Versöhnung) auf den 4. November. Hauptgrund der Verlegung war nach Meinung der Beobachter, die Gedankenverbindung mit dem Jahrestag der sozialistischen Oktoberrevolution zu vermeiden.

Rezept:

Sibirische Pelmeni

Der Teig für die Pelmeni:

- 2 Glas Mehl
- 1/2 Glas Milch
- 1/3 Glas Wasser
- 1 TL Pflanzenöl
- 1 Ei
- Salz

Wasser mit Milch und Salz mischen. Das Mehl auf dem Tisch ausschütten und zu einem Berg anhäufeln. In das Mehl eine Vertiefung drücken, nach und nach das Wasser, Ei und die Milch hineingießen, einen Teig kneten. Zum Schluss das Pflanzenöl zugeben. Den Teig mit einer Teigrolle sehr dünn ausrollen und mit einem Schnapsglas oder Ausstecher runde Plätzchen ausstechen. Man kann den Teig auch anders verarbeiten: dazu den Teig in 3 gleichgroße Stücke teilen und jedes Stück zu langen, fingerdicken Rollen formen. Dann die Rollen in walnussgroße Stücke schneiden und jedes zu sehr dünnen Plätzchen von etwa 4-5 cm Durchmesser ausrollen.

Füllung:

- 300 g Rindfleisch
- 300 g Schweinefleisch
- 1 Zwiebel
- 2-3 Knoblauchzehen
- 2/3 Glas Milch
- Salz, Pfeffer

Das Rind- und Schweinefleisch, die Zwiebel und den Knoblauch durch den Wolf drehen, salzen, pfeffern, Milch zufügen, gründlich verrühren. Die vorbereiteten Pelmeni damit füllen.

Das Formen und Kochen der Pelmenis:

Auf jedes Plätzchen etwas Hackfleischfüllung geben, die Plätzchen halbmondartig umklappen und die Ränder zusammendrücken. Die fertigen Pelmeni auf einen mit Mehl bestreuten Tisch legen. Pelmeni kann man auch auf Vorrat herstellen und sie einfrieren. In eine große Kasserolle Wasser füllen, leicht salzen. Wenn das Wasser kocht, einen Pelmen nach dem anderen schnell hineingeben. Sobald sie an der Oberfläche des Wassers schwimmen, die Pelmeni herausnehmen, in eine Schüssel geben und sofort servieren. Pelmeni isst man heiß zusammen mit Butter, Essig, saurer Sahne oder Senf. Die Brühe, in der die Pelmeni gekocht wurden, lässt sich als Suppe verwenden. Sie wird mit je 2-3 Stück Pelmeni in Tassen gereicht. Sehr schmackhaft sind auch gebackene und gebratene Pelmeni. Dazu muss man sie 2-3 Minuten in kochendes Wasser geben, dann herausnehmen und in einer Pfanne in Butter anbraten oder in einer Backröhre backen. In der russischen Küche gibt es sehr viele Arten von Pelmeni. Sie unterscheiden sich voneinander durch ihre Füllung und Form. Als Füllung verwendet man verschiedene Fleischsorten (Rind-, Schweine-, Bären-, Hirschfleisch), Fisch oder Gemüse. Als beste und schmackhafteste Pelmeni gelten diejenigen, die mit verschiedenen Fleischsorten gefüllt sind.

2010

Январь							Февраль							Март						
Пн	Вт	Ср	Чт	Пят	Суб	Вос	Пн	Вт	Ср	Чт	Пят	Суб	Вос	Пн	Вт	Ср	Чт	Пят	Суб	Вос
			01	02	03		01	02	03	04	05	06	07	01	02	03	04	05	06	07
04	05	06	07	08	09	10	08	09	10	11	12	13	14	08	09	10	11	12	13	14
11	12	13	14	15	16	17	15	16	17	18	19	20	21	15	16	17	18	19	20	21
18	19	20	21	22	23	24	22	23	24	25	26	27	28	22	23	24	25	26	27	28
25	26	27	28	29	30	31								29	30	31				
Апрель							Май							Июнь						
Пн	Вт	Ср	Чт	Пят	Суб	Вос	Пн	Вт	Ср	Чт	Пят	Суб	Вос	Пн	Вт	Ср	Чт	Пят	Суб	Вос
			01	02	03	04				01	02			01	02	03	04	05	06	
05	06	07	08	09	10	11	03	04	05	06	07	08	09	07	08	09	10	11	12	13
12	13	14	15	16	17	18	10	11	12	13	14	15	16	14	15	16	17	18	19	20
19	20	21	22	23	24	25	17	18	19	20	21	22	23	21	22	23	24	25	26	27
26	27	28	29	30			24	25	26	27	28	29	30	28	29	30				
							31													
Июль							Август							Сентябрь						
Пн	Вт	Ср	Чт	Пят	Суб	Вос	Пн	Вт	Ср	Чт	Пят	Суб	Вос	Пн	Вт	Ср	Чт	Пят	Суб	Вос
			01	02	03	04				01	02			01	02	03	04	05	06	
05	06	07	08	09	10	11	02	03	04	05	06	07	08	06	07	08	09	10	11	12
12	13	14	15	16	17	18	09	10	11	12	13	14	15	13	14	15	16	17	18	19
19	20	21	22	23	24	25	16	17	18	19	20	21	22	20	21	22	23	24	25	26
26	27	28	29	30	31		23	24	25	26	27	28	29	27	28	29	30			
							30	31												
Октябрь							Ноябрь							Декабрь						
Пн	Вт	Ср	Чт	Пят	Суб	Вос	Пн	Вт	Ср	Чт	Пят	Суб	Вос	Пн	Вт	Ср	Чт	Пят	Суб	Вос
			01	02	03	04	01	02	03	04	05	06	07	01	02	03	04	05	06	07
08	09	10	11	12	13	14	08	09	10	11	12	13	14	06	07	08	09	10	11	12
15	16	17	18	19	20	21	15	16	17	18	19	20	21	13	14	15	16	17	18	19
22	23	24	25	26	27	28	22	23	24	25	26	27	28	20	21	22	23	24	25	26
29	30	31					29	30						27	28	29	30	31		

Праздники

Новый год	01.01.
Рождество Христово	07.01.
международный женский день	08.03.
Пасха	04.04.
Праздник Весны и Труда	01.05.
День Победы	09.05.
Троица	23.05.
День России	12.06.
День народного единства	04.11.
День конституции	12.12.