

# Студенческий Вестник



**КАСК-филиал  
РАНХ и ГС**

Наш анонс:

- ⇒ Национальный калейдоскоп колледжа
- ⇒ Мы такие разные
- ⇒ Национальные кухни

## Национальный калейдоскоп колледжа

Россия – многонациональное государство, в котором проживают представители более ста народов. Но каждому из нас необходимо знать историю и обычаи своего народа. Важно знать и уважать обычаи народа, живущего рядом.

Отрадно, что любой праздник в нашей стране многолик, многоязычен: в хороводе дружбы можно услышать весёлые украинские песни и русские частушки, перекликающиеся с задорными танцами; раздумья, в которые вводит чудный мотив домбры, вдруг прерываются зажигательной лезгинкой...

А самое главное, что всех нас, независимо от цвета кожи и разреза глаз, объединяет великое чувство любви и благодарности родной земле.



О, мой Кавказ, Родные горы,  
И реки, и луга...  
Давай мой друг окончим споры.  
Здесь дружба на века...  
Здесь горных рек потоки!  
Здесь солнца ярче свет!  
И горцев здесь потомки  
Живут по много лет!



Нет края на свете красивей,  
Нет Родины в мире светлей!  
Россия, Россия, Россия, –  
Что может быть сердцу милей?  
Кто был тебе равен по силе?  
Терпел пораженья любой!  
Россия, Россия, Россия, –  
Мы в горе и счастье – с тобой!  
И если бы нас вдруг спросили:  
"А чем дорога вам страна?"  
– Да тем, что для всех нас Россия,  
Как мама родная, – одна!



Славлю я поля родные,  
Славлю берега крутые –  
Край чувашский, край родной.  
Славлю города и нивы,  
Мой народ трудолюбивый!  
Ты мне звонче подпевай,  
Мой родной чувашский край!



Татарстан — республика моя  
На большой ладони у России.  
Спросишь: где серебряный родник?  
Знай, у нас в лесах они текут.  
Как пойдут девчата за водой,  
Так для них соловушки поют.



О, как прекрасна УКРАИНА!  
Ее таврийские поля,  
Ее луга, леса, пригорки  
И благодатная земля.  
Нет неба чище в белом свете  
И в родниках воды вкусней,  
Я неземной поклон отвешу,  
Любимой Родине своей.



Там лазурное небо  
и снежные горы,  
Бескрайних полей  
золотые просторы.  
Закаты как в сказке  
и звездные ночи,  
Рассветы ясны  
как красавицы очи.  
Вы спросите, где это,  
я вам отвечу!  
Краткой, но убедительной речью:  
"Осы маган улы Отан,  
Касиетті жер Казакстан!"

Наш колледж — наш дом,  
Наше общее счастье,  
С ним встречи мы ждем,  
Чтобы вместе собраться,  
Разных народов сыны —  
Здесь как одна мы семья.  
Разные мы, но равны,  
Будь это ты или я.



Нам посчастливилось жить на Саратовской земле, работать и учиться в Красноармейском автомобилестроительном колледже. Наш колледж распахнул двери для ребят многих национальностей. Среди нас есть русские, украинцы, белорусы, чеченцы, лезгины, аварцы, азербайджанцы, армяне, поляки, немцы, татары, казахи, чувашаи, мордва.

Русские



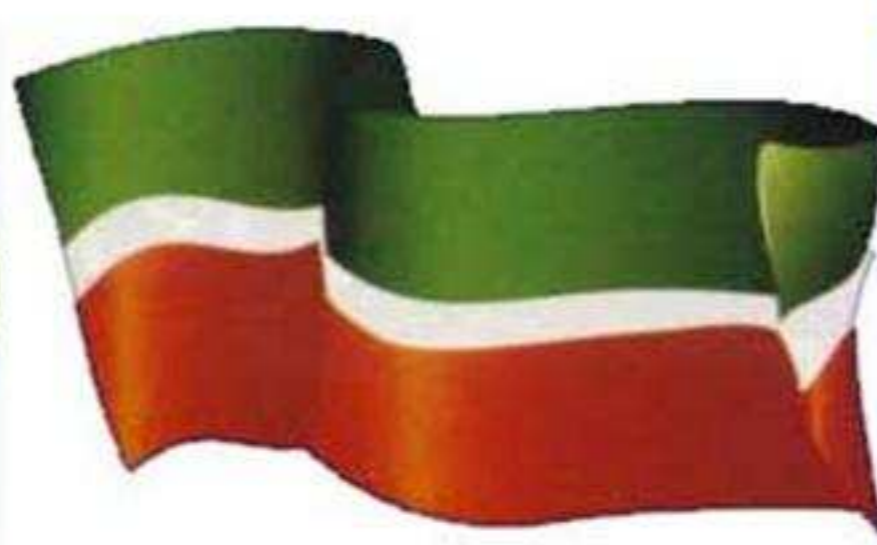
Белорусы



Азербайджанцы



Чеченцы



Казахи



Украинцы



Поляки



Армяне



Немцы



Аварцы и лезгины



Татары



Чуваши



Мордва



## Национальные кухни

### Плов из индейки (Азербайджан)



Мясо индейки отварить до готовности, бульон слить, а мясо порезать на порционные кусочки. Рис промыть, сварить в бульоне и заправить маслом. Каштаны, алычу, изюм обжарить на масле, добавить спассерованный лук и тмин. Готовый рис полить настойкой шафрана. При подаче рис положить на тарелку горкой, сверху - кусочки индейки, тушеные фрукты и заправить маслом.

### Драники (Беларусь)



Драники можно нафаршировать грибами (мясной, рыбный фарш не подходит, так как это продукты белковой группы). Для этого подготовленную картофельную массу выложить в виде лепешек на сильно разогретую сковороду, положить на каждую фарш и сверху закрыть картофельной массой. Обжарить со всех сторон до появления румяной корочки.

### Печеровина (сало по-украински)



Печеровина (сало с прослойками мяса) солим, перчим молотым красным и черным перцем (кто как любит, я делаю двумя сразу) по вкусу. Острым ножом делаем в печеровине надрезы, в которые закладываем по кусочку чеснока и по кусочку лаврового листа (крупный зубчик чеснока разделить на 4-6 частей). Подготовленное сало укладываем шкуркой вниз в жаростойкую посуду с высокими бортиками (сковорода или жаровня). Очищенную, вымытую сырую морковь нарезаем на 3-4 части в длину (вдоль) и обкладываем ею блюдо вокруг кусок сала. Подливаем немного бульона или кипяченой воды, чтобы сало не пригорело и шкурка стала мягкой. Ставим в духовку и запекаем до румяной корочки, время от времени сбрызгивая водой или бульоном.



### Манты (Казахстан)



Баранину и лук мелко изрубить, посолить, поперчить. Из муки и воды замесить крутое тесто, дать ему вылежаться, а затем раскатать из него тонкие лепешки величиной с ладонь. На середину лепешки положить фарш, сверху кусочек бараньего сала и защепить края, придав изделию круглую форму. Отваривают манты на пару под крышкой 45 мин. При подаче к столу манты заливают бульоном, посыпают мелко нарубленной зеленью.

### Люля-кебаб (кавказское блюдо)



Мясо, сало и лук очень мелко порубить острым ножом, либо же пропустить через мясорубку. В получившуюся массу добавляем по щепотке кумина и красного молотого перца, лимонный сок и солим по вкусу. Перемешиваем и даем постоять около 15 минут. Далее добавляем муку и очень тщательно вымешиваем фарш. Потом формируем на шампурах из фарша тонкие "колбаски" и жарим над углями около 15 минут.