

**Проект.** Рассказываем об обычаях и традициях немецкого народа

## Нити непростых человеческих судеб

• Елена Шушарина

**Я не перестаю поражаться хитросплетению людских судеб, когда на долю человека выпадают тяжёлые испытания, а линия жизни сложна и запутана. Многие из услышанных мной историй можно взять за основу романа или написать сценарий фильма.**

История, рассказанная Валерием Кондратьевичем Штеером, не может не отпечататься в памяти. Просто невозможно остаться равнодушной после его рассказа о семье.

Отец моего собеседника Кондрат Кондратьевич (на немецкий манер Конрад) родом с Поволжья. В 1939 году семью Штеер раскулачили, родители расстреляли, младших детей раскидали по разным детдома по всему Союзу. Те же из детей, кто был постарше, оказались в лагерях. Кондрату было тогда 17 лет, и его отправили в Казахстан в лагерь под Карагандой. И только в 1947 году благодаря местному фельдшеру его как бы по состоянию здоровья «списали» и он оказался

в Узбекистане. Из одиннадцати детей семьи Штеер Кондрат Кондратьевич разыскал только сестру в Петропавловске.

Не менее трагично складывались детство и юность мамы Валерия Кондратьевича. Семья Екатерины Карловны жила в городе Николаев. Во время Великой Отечественной войны в 1943 году их и многих других немцев, русских, украинцев посадили в теплушки и повезли в Германию. На территории Польши эшелон разбомбили и родные потеряли друг друга. Катя доехала до Германии, попала на ферму в западной части страны, где и работала до окончания войны. А когда их стали отправлять на Родину в августе 1946 года, они, девочки в лёгких летних платьицах, сядились в вагоны и не знали, что везут их в Иркутск... По приезде им очень помогли местные жители: дали тёплую одежду, еду. А через год Катя узнала, какой из поездов едет в тёплый Узбекистан, и собрав нехитрые пожитки, отправилась в путь, где и познакомилась с Кондратом.

Кстати, отец Екатерины Карловны нашёл её в 1975 году: от него пришло два письма, в кото-

рой он рассказал о своей жизни в западной Германии. Но потом последняя ниточка, связывающая Катю с семьёй и прежней жизнью, оборвалась: писем больше не приходило...

Семья Штеер обосновалась в солнечном Узбекистане. Кондрат Кондратьевич построил дом, в котором раздалась звонкая голова семерых детей. Глава семьи трудился альфрейщиком (малыаром по художественной отделке), Екатерина Карловна – санитаркой в больнице.

Родителей очень уважали и коллеги, и соседи, и друзья. Они приучали нас к труду, ответственности за свои поступки. Старшие братья окончили школу с золотыми медалями, были победителями Всесоюзной олимпиады – один по математике, другой по физике. Ещё один брат окончил школу с серебряной медалью, а сестра – с золотой. Я же окончил техникум по специальности электротехник с отличием, – рассказывает Валерий Кондратьевич.

Мой собеседник жил и трудился в Узбекистане, городе Навои, городе золотодобытчиков, в котором и сейчас работает один



Несмотря на пережитые родителями трагедии 30 – 40-х годов, сложности перестройки 90-х, Валерий Кондратьевич Штеер остаётся улыбчивым и оптимистичным человеком. / ФОТО ЕЛЕНА ШУШАРИНА.

из золотодобытчиков заводов. В восьмидесятых годах многие немцы эмигрировали в Германию, у нас тоже были документы на руках, но отец принял решение остаться в Союзе, – вспоминает он.

С распадом СССР Валерий Кондратьевич вместе с супругой Еленой Виватовной и доч-

кой Катей пришлось переехать в Россию, в город Курган. С 1995 по 1998 годы он трудился главным агрономом на предприятии «Сортсеменовощ», позже продолжил работать в растениеводстве, а с 2011 года Валерий Кондратьевич возглавляет крестьянско-фермерское хозяйство в деревне Перевалово.

**Традиции**

## Что приносит пасхальный заяц

**Немецкие пасхальные традиции во многом переплетаются с русскими обычаями, однако есть и некоторые различия.**

Особое внимание при праздновании Пасхи у немцев уделяется зеленым растениям. Чтобы воспроизвести пышность пальмовых ветвей, немцы связывают ветви самых разных растений в пучок, например, ивы, бука, можжевельника, груши, яблони. Именно такой набор издревле растущих на немецкой земле растений должен обладать магической охранной силой.

Как пасхальное животное в германской Пасхе коронное место занимает заяц, именно он приносит детям подарки.

Католическая Пасха начинается со службы, в 5 утра. На улице разводят небольшой костёр, министранты поджигают освещённые свечи и потом, заходя в церковь, все присутствующие зажигают от них свои свечи, где проходит и сама служба. Министранты – это группа мальчиков старшего и младшего подросткового возраста в составе 6–7 человек.

После службы для малышей наступает радостное, полное откры-

тий и сюрпризов время: дети ищут спрятанные накануне родителями подарки – дары пасхального зайца. Среди них на первом месте крашенные яйца самых разных цветов и оттенков. Но пасхальный заяц приносит в качестве подарков не только крашенные яйца. Он может подарить и оригинальные шнурки, и заколки, и ремешок или что-то

маленькое, но заветное, о чём знал и мечтал только сам ребёнок.

В пасхальный день немцы традиционно отправляются на природу, на пикник на свежем воздухе. Ведь Пасха в Германии, как и многие христианские праздники, – это выходной день, который немцы стараются проводить в семейном кругу.



**Опрос**

**Какие национальные праздники самые любимые?**

- Наталья Кочарина, главный редактор:

- Немка я по отцу, но в нашей семье не сильно придерживались народных традиций. А вот уже когда мы переехали в село Надеждинка Кустанайской области, где в основном жили немцы, тогда я узнала многие традиции этого народа. Первое, что поразило, чистота везде: на улицах, в доме и даже в сарае! Не дай Бог, шторы в окне будут неаккуратно задёрнуты, сразу заметят и осудят. Так что приходилось соответствовать. А ещё запомнился праздник – католическое Рождество, оно празднуется 25 декабря, немцы к нему всегда очень готовятся. Вечером перед Рождеством мы с одноклассниками наряжались и отправлялись по домам. Нет, мы не колядовали, а наоборот, угощали детей, к которым пришли. Помню их волнение (стихотворение обязательно должно быть рассказано на немецком языке) и радость, когда получали за это сладости. Вот такой обычай.

Александр Владимирович Бенкендорф, ветеран МВД:

- Хочу рассказать о празднике – Фестивале света, корни которого уходят в глубь веков. По одной из версий праздник связан со святым Мартином, почитаемым католиками. Фестиваль проходит в Берлине, осенью, как и многие из немецких праздников. Знаменитые памятники архитектуры: резиденция канцлера, музей Бергамон, Берлинский собор на целых две недели становятся световыми инсталляциями. Городские улицы освещаются бесчисленным количеством фонарей и прожекторов. Широко отмечать его стали с 2005 года, и Фестиваль света очень пришёлся по душе немцам.

Людмила Адамовна Мекель, пенсионерка:

- Хотя и прошло более тридцати лет, но я до сих пор помню, как отмечали день рождения в немецкой деревне, где жили родственники моего папы Адама Кондратьевича. Это было в деревне Барабинск Барабинского района Новосибирской области. День рождения был у папиной племянницы Веры. Я была тогда ещё молодой и очень много танцевала. Хорошо запомнила национальные танцы: энергичные, подвижные, всё тело участвует в движении. А какие музыканты! Играли на гитаре, балалайке, ложках, фортепиано, солно и как оркестр. На столах было много разных блюд – немецких и русских, запомнились штрудли, приготовленные как бы на пару. Также меня поразила чистота в этой деревне: широкие улицы, а посередине аллеи, во всех дворах идеальный порядок.

Спрашивала Елена Шушарина.

**Народные ремёсла**

## Секрет из Савои

• Елена Шушарина

**Те, кто любит работать с землёй: сажать рассаду, копать грядки, разбивать цветники, честно признаюсь, для меня – это люди с другой планеты. Когда в пору таяния снега они с воодушевлением покупают семена, готовятся к новому посевному сезону загодя и с блеском в глазах рассказывают о саженцах, я согласно киваю головой и думаю, а может тоже самой вырастить рассаду...**

Моя собеседница Людмила Александровна Баймлер – одна из таких тружениц, её огород и весной, и летом, и осенью в идеальном состоянии. Да и сейчас у неё дома уже стоят ящики с рассадой, разложены по коробочкам пакеты семян, она вовсю готовится к новому огородному сезону и с нетерпением ждёт тепла.

У Людмилы Александровны совсем не женская профессия – она сварщик. Вместе с супругом Раймандом Раймандовичем они окончили Свердловский техникум по специальности мастер сварочного производства, по распределению поехали в Иркутскую область, районный посёлок Чунский.

- Я трудилась мастером в училище тридцать лет, обучала профессии сварщика мальчишек и девочек, очень любила свою работу, – рассказывает моя собеседница.



Сейчас Людмила Александровна Баймлер занята пикировкой перцев. / ФОТО ЕЛЕНА ШУШАРИНА.

Людмила Александровна, кроме работы в училище, находила себе ещё массу других занятий: занималась общественной деятельностью, была в гуще культурных событий посёлка.

- Когда в 1979 году нам дали участок в шесть соток, мы с мужем очень обрадовались, – с улыбкой говорит она. Хотя участок и был сплошным сосновым лесом, да к тому же в семи километрах от дома, супруги Баймлер с воодушевлением стали трудиться на своей маленькой даче.

- Лес, рядом речка. Сначала ходили пешком, потом купили велосипеды. Работать

с землёй – это такое удовольствие, – говорит Людмила Александровна.

Сейчас, приехав в Куртамыш, она не бросает своего любимого дела, выращивает на огороде кроме привычных морковки и картошки ещё и сельдерей, лук-порей, спаржевую фасоль и лагенарию. Она очень любит цветы, особенно однолетники: петуния, лобелия, львиный зев, сальвия – скоро будут радовать хозяйку пышным цветом.

- Кстати, не все знают, что савойскую капусту можно на хранение оставлять под снегом. Вот такой у этого овоща секрет, – говорит Людмила Александровна.

**Национальный костюм**

## Где находятся бант и усы медведя?

**Женский костюм**

Женская одежда состояла из корсажа или кофты, борчатой юбки. У женщин был большой ассортимент головных уборов: платки, чепцы и соломенные шляпы. Платки женщины повязывали разными способами. Сегодня женский национальный костюм делится на два вида: трахтен и дирндль. Трахтен может быть не только женским, но и мужским. Второй же наряд является исключительно женским. Дирндль – это наряд, который состоит из пышной блузки, корсета или жилетки, юбки в сборку, подъюбника и передника. Фартух обычно украшается вышивкой, лентами и кружевом. Также раньше большое значение имело то, где завязывается бант фартуха. Вдовы завязывают его посередине, незамужние – слева, а замужние – справа. Сейчас в Германии национальные костюмы надевают на праздники, например, на октоберфест – большое гуляние, которое проводится в Мюнхене и длится несколько дней.

**Мужской костюм**

Мужская одежда состояла из кожаных штанов, рубашки, жилета, сюртука, шляпы, ботинок на толстой подошве. Длинна сюртука обозначала семейное положение. По традиции, женатые мужчины носили длинные сюртуки, обычно чёрного цвета. У холостяков принят был короткий сюртук. Сюртук шился двубортным, верхняя часть воротника делалась из более тёмного материала, чем весь сюртук, и представляла собой стойку. Нижняя часть была выполнена в виде лацканов, пристёгнутых на пуговицы к груди сюртука. Штаны носились с подтяжками, пристёгивающимися на пуговицах и имеющими на груди пряжки для регулировки длины. Шляпы обычно с узкими полями, по охотничьей традиции их украшали пышными перьями или щетинными щётками, символизирующими усы убитых медведей. В мужской костюм входил также галстук в виде ленты.



**Рецепты народной кухни**

## Креппели

**3 стакана пшеничной муки, 11 граммов дрожжей, 0,5 литра кефира, 2 столовые ложки сметаны, 2 яйца, 1 чайная ложка соли, 1 чайная ложка соды.**

Кефир немного подогреть, всыпать дрожжи и остальные ингредиенты, хорошо перемешать и поставить на 4 часа подниматься, потом разделить на порции и жарить в кипящем подсолнечном масле. Выложить на салфетку, чтобы стекло лишнее масло.



## Штрудли

**Для теста: 2 стакана муки, 1 стакан кефира, 1 столовая ложка растительного масла, 1 чайная ложка сухих дрожжей, 0,5 чайной ложки сахара, 1 щепотка соли. Для соуса: 800 граммов свинины, 1 луковичка, 0,5 килограмма квашеной капусты, соль и специи по вкусу, масло для жарки.**

Из кефира с растительным маслом и муки с дрожжами, сахаром и солью замесите тесто. Оставьте его на подъём, укрыв полотенцем, и займитесь мясной частью блюда. Лук нашинкуйте и обжарьте на масле, слегка посолите. Мякоть свинины нарежьте брусочками и отправьте на сковороду к луку. Потушите лук и мясо несколько минут. Когда кусочки обжарятся, добавьте квашеную или маринованную капусту. Тушите овощи с мясом на среднем огне 30-40 минут. Потом перед закладкой штрудлей подлейте горячей воды или бульона. Смазанными маслом руками растяните тесто в тонкий пласт, хорошо смажьте его поверхность растительным или сливочным топленым маслом, раскатайте. Скрутите тесто в рулет и оставьте на подъём ещё на 10-15 минут. Картофель крупно нарежьте, уложите слоем на мясо с капустой, а уже на картофель выложите штрудли, нарезав рулет поперёк на кусочки длиной 3-5 см, уложите их на расстоянии друг от друга, потому что они будут увеличиваться в размерах. Готовьте штрудли под крышкой на среднем огне 45 минут.



## Молочный напиток

**100 граммов молочного шоколада, 700 миллилитров молока, 100 миллилитров сливок, 1 столовая ложка сахара, 4 шарика мороженого, какао или шоколадная стружка для посыпки.**

Молоко вскипятить на огне и добавить туда тёртый шоколад. Снять с огня, охладить и убрать в холодильник на 2 часа. Сливки взбить с сахаром в крепкую пену. Взять 4 высоких стакана, в каждый выложить по шару ванильного мороженого и залить шоколадным молоком. Сверху украсить взбитыми сливками, посыпать какао или шоколадом.

