

АЛАПАЕВСКИЙ ВЕЧЕРНИЙ

Краеведение

Рабочие тетради Ивана Корюкина



Иван Корюкин.
Фото В. Макаруча

Примечательно, что это мероприятие, организованное по инициативе правления Алапаевского городского краеведческого клуба «Невья», состоялось точно в день рождения прославленного алапаевского краеведа – 27 ноября.

Открыла чтения заместитель директора Центральной библиотечной системы МО город Алапаевск по информационно-библиографической работе, заместитель председателя Алапаевского городского краеведческого клуба «Невья» **Надежда Бакастова**. В качестве ведущей она приветствовала всех участников и гостей чтений, среди которых были внучка и внучатый племянник Ивана Афонасьевича – **Наталья Корюкина** и **Валерий Орда**, огласила программу и пригласила выступить учеников



Игорь Елфимов

6 «Б» класса городской средней школы № 2 **Данила Кузьминых**, **Тимофея Чернышёва**, **Валерия Ермакова** и **Диану Курбанову**.

Ребята показали литературно-художественную композицию «Хранитель времени», поставленную под руководством **Татьяны Кетовой**, учителя городской средней школы № 2. В этой постановке дети ярко и выразительно рассказали о ключевых моментах биографии Ивана Афонасьевича, его становлении как краеведа и исследователя истории города.

После выступления школьников **Надежда Бакастова** представила слово главе МО город Алапаевск **Сайгиду Билалову**, председателю Думы МО город Алапаевск **Елене Мут** и депутату Думы МО город Алапаевск **Андрею Дедюхину**.

Затем глава города торжественно вручил внучке Ивана Афонасьевича Корюкина знак Почётного гражданина МО город Алапаевск. В ответном слове **Наталья Корюкина** поблагодарила городские власти, краеведов и всех алапаевцев, сохраняющих память о её дедушке.

7-е Корюкинские краеведческие чтения были разделены на две части. Первая называлась «Гражданская война. Люди и события». А вторая – «100-летию Ивана Афонасьевича Корюкина посвящается». Листая архивные страницы».

В первой части с сообщениями под названиями «В Кукайском ельнике», «Евгений Иванович Рудаков» и «Площадь Революции. Памятник героям гражданской войны» выступили ученики 5 «Б» класса городской средней

школы № 2 **Лев Глухих**, **Сергей Кабаков** и **Константин Жарков**. Ребята рассказали об алапаевском большевистском подполье в 1918 году, первом алапаевском милиционере **Евгении Рудакове**, именем которого названа одна из улиц города, а на месте его гибели установлен памятник. И об истории создания обелиска и мемориала героям гражданской войны на алапаевской площади Революции.

Ученик воскресной школы «Огонёк веры» при мужском монастыре Новомучеников и исповедников Церкви Русской **Виктор Машков**, он же восьмиклассник городской средней школы №10, поведал о жизни и судьбе настоятеля Свято-Троицкого собора протоиерея **Дмитрия Диева**, служившего в храме в начале XX века, и являвшегося благочинным Алапаевского церковного округа с 1905 до 1918 года. Отец **Дмитрий** продолжал служить и в то время, когда летом в 1918 году в собор приходили молились венценосные узники Напольной школы. Он и погиб практически в одно время с алапаевскими мучениками.

Председатель краеведческого клуба «Невья» **Юрий Жирков** вёл речь о книге **В. Федотова** «Парни с Урала» - документальной повести о рабочей молодёжи Алапаевска, одного из самых революционных городов и надёжных рабочих центров Урала. Её выход в 1965 году неоднозначно был встречен ветеранами революционного движения Алапаевска. Потому выступление **Юрия Павловича** так и называлось: «Миф или действительность?»

Игорь Елфимов в своём докладе «Два Кабакова» рассказал о двух алапаевцах, живших в деревне Алапах, **Гавриле** и **Флегонте Кабаковых**. Они были родственниками. Именно **Иван Афонасьевич Корюкин** натолкнул **Игоря Александровича** на исследование жизни **Гаврилы Ивановича Кабакова**, бывшего депутатом второй Государственной Думы Российской Империи, проработавшей 102 дня - с 20 февраля по 3 июня 1907 года. А именем второго **Кабакова**, **Флегонта Ивановича**, революционера-подпольщика из Кукайского ельника, расстрелянного белыми 24 ноября 1918 года, названа улица в Алапаевске.

Во второй части 7-х Корюкинских чтений выступили члены правления и почётные краеведы Алапаевского городского краеведческого клуба «Невья» **Нина Борисова**, **Юрий Жирков**, **Надежда Бакастова** и **Олег Костромин**. Каждый из них подготовил обзор рабочих тетрадей краеведа **Ивана Корюкина**. **Нина Андреевна** расшифровала записи об истории городской отрасли ЖКХ с 1919 по 1999 годы. **Юрий Павлович** прочёл записи о работе городского совета с 1917 по 1947 годы. **Надежда Валентиновна** изучила рукописи **Ивана Афонасьевича** об истории алапаевского комсомола. **Олег Александрович** на основании записей, сделанных рукой **Корюкина**, восстановил хронологию создания музея боевой и трудовой славы Верхнесинячихинского металлургического завода, из которого впоследствии вырос Верхнесинячихинский краеведческий музей - головной музей Верхнесинячихинского музейного объединения - и музея истории Алапаевского металлургического завода.

Ведущий архивист Алапаевского городского архива **Алёна Русева** рассказала о фонде **Ивана Афонасьевича Корюкина**, хранящегося в городском архиве и состоящего из 63 дел.

А учитель средней школы № 20 из посёлка **Нейво-Шайтанского** **Лидия Кутюкова** и ветераны педагогического труда из посёлка **Верхняя Синячиха** и города **Алапаевска** **Нина Закожурникова** и **Галина Панова** поделились воспоминаниями о совместной работе и сотрудничестве на ниве краеведения с **Иваном Афонасьевичем**. О работе музея истории Алапаевского станкостроительного завода, открывшегося в 2002 году, рассказала ветеран труда **Нина Александрова**.

Завершая 7-е Корюкинские чтения, **Надежда Бакастова** отметила, что в день рождения **Ивана Афонасьевича** участники и гости чтений вспомнили все добрые дела нашего замечательного краеведа: «Потому что всё, что сделал **Корюкин**, он сделал для людей». И это действительно так.

О. КОСТРОМИН, научный сотрудник музея истории АУЖД - филиала Верхнесинячихинского музейного объединения МО Алапаевское
Фото А. ФОМИНЫХ



ГРЕЧЕСКАЯ КУХНЯ

Символы и гордость Греции, конечно, оливки и оливковое масло. По статистике на одного грека приходится 12 оливковых деревьев, а в год один грек потребляет 19 литров оливкового масла.

• Также здесь любят огурцы, капусту, лук, баклажаны, цуккини, картофель, перец. Из овощей готовят рагу, фаршируют их, едят в свежем виде (например, готовят салат хориатики («греческий салат»)).

• В блюда часто добавляют специи и травы: базилик, мяту, орегано, укроп, чабрец, корицу, мускатный орех и другие.

• Важными составляющими рациона греков являются бобовые и злаки (в частности пшеница). Из пшеничной муки делают, например, питу (лепёшки) или пирожки (тиропитес). С чечевицей готовится суп факес, с фасолью – фасолада.

• Греки – рекордсмены не только в потреблении оливкового масла, но и сыра. В стране производится более 50 сортов сыра, а самым знаменитым является фета.

• Популярными мясными блюдами являются: клецки из баранины, гирос (что-то вроде шаурмы), сувлаки (шашлык на деревянных шпажках), запеканка мусака и многие другие.

• Конечно, как и в других средиземноморских странах, здесь в рационе много рыбы и морепродуктов.

• В Греции любят молоко и молочные продукты, а их йогурт славится по всему миру как натуральный и очень полезный.

• Из сладостей в Греции едят мёд, варенье, пахлаву, рахат-лукум, халву, а также пончики в виде шариков лукумадес, ореховый пирог каридопита, рисовый пудинг ризогало, печенье меломакарона и многое другое. На севере Греции традиционно на завтрак подают слоёный пирог бугаца.

• Греки – большие любители кофе. Часто в него добавляют анисовый ликёр «Мастика» и закусывают лукумом. Ещё на основе кофе делают прохладительный напиток фраппе.

• Знаменито и греческое вино, которое было основным напитком здесь ещё до нашей эры. Ещё один известный греческий алкогольный напиток – метакса (коньяк).

ГРЕЧЕСКИЙ СУП ФАСОЛАДА

Ингредиенты: 400 г белой фасоли, 4 помидора, 2 луковицы, 400 г помидоров в собственном соку, 2 моркови, 1-2 зубчика чеснока, 0,5 ч.л. тимьяна, соль, перец.

Приготовление. Замочить фасоль минимум на пять часов. Потом слить воду, залить двумя литрами воды и варить 1-1,5 часа. На оливковом масле обжарить лук. Добавить морковь, помидоры и жарить ещё 3 мин. Затем добавить помидоры в собственном соку и жарить ещё 2 мин. В кастрюлю с готовой фасолью добавить все обжаренные овощи и варить 5 мин. Добавить чеснок, тимьян, соль, чёрный перец. Варить 5 мин. И суп готов!



Выступает Юрий Жирков