

4 апреля 2018 г.

№ 3

Тюехани!

По дорогам Удмуртии

● СДЕЛАНО С ЛЮБОВЬЮ

КАКОЙ ПРАЗДНИК БЕЗ КУЛИЧА?

8 апреля у православных христиан большой праздник, Светлая Пасха. Символы этого праздника - верба, пасхальные яйца и кулич. 17 лет назад на Сарапульском хлебокомбинате было принято решение о запуске пасхальных куличей и кексов. Соблюдая интересы православных жителей нашей республики, производство куличей происходит по всем религиозным канонам, венчает производственный процесс визит батюшки, который освящает всю продукцию.



К пасхальному столу

Подготовка к празднику для многих из нас не менее радостная составляющая, чем само торжество. Пасха – тот самый случай.

стр. 4-5

Где живёт верховный жрец?

На опушке леса, рядом с Ижевском, находится родовая усадьба «Мумы дор». Её хозяин Николай Михайлов в прошлом году был избран верховным жрецом Удмуртии.

стр. 7

КОМПЕТЕНТНО

БИЛЕТ ОНЛАЙН

Если раньше пассажиры не очень активно интересовались возможностью самостоятельно оформить билет, то сейчас это желает сделать каждый третий. Генеральный директор ООО «Автовокзалы Удмуртии» говорит, что его особенно радует один факт: пользователи сайта avokzal.udm.ru задают вопросы, вносят свои предложения и замечания, чтобы сделать сервис понятнее и быстрее. Сегодня Сергей Зайнуллин отвечает на вопросы читателей о том, как руководство и сотрудники предприятия работают над улучшением формата покупки билетов онлайн.



Сергей Рашитович ЗАЙНУЛЛИН,
генеральный директор
ООО «Автовокзалы Удмуртии»

? Можно ли сегодня купить билет на междугородный автобус, не выходя из дома?

Б. Мамаев, Алнашский район

- Для удобства гостей и жителей Удмуртии ООО «Автовокзалы Удмуртии» предлагает простой и удобный способ оформления билетов - на нашем сайте avokzal.udm.ru. Здесь вы можете познакомиться с расписанием рейсов, сравнить цены и, конечно, купить билет для себя или своих близких на междугородные, пригородные и даже межрегиональные маршруты. Все, что для этого нужно - несколько минут свободного времени, документ, удостоверяющий личность и ваша банковская карта для оплаты.

? По долгу службы каждые два месяца езжу в командировки. Часто приходится добираться до дома с пересадками. Могу ли я, воспользовавшись мобильным приложением, купить билет, будучи ещё, например, в поездке?

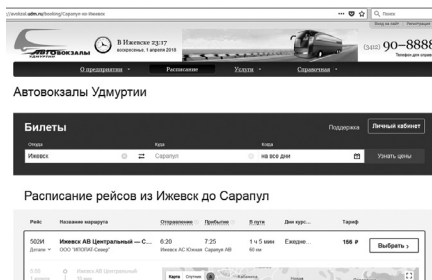
М. Климова, Воткинск

- В настоящий момент мы активно ведём работу по реорганизации сайта ООО «Автовокзалы Удмуртии». Мы стремимся сделать его ещё более простым, понятным и удобным для пользователей. Например, в ближайшее время будет настроена мобильная версия сайта, чтобы не только дома, но и в дороге каждый мог быстро оплатить свою поездку онлайн.

? Живу на севере республики. Всем ли пассажирам можно пользоваться онлайн покупкой? На все направления можно купить билет?

Т. Касимов, Ярский район

- Конечно. Каждый пользователь сети Интернет может оформить свой билет, не выходя из дома. Благодаря внедренным недавно изменениям продажа билетов ведется круглосуточно. И, даже если вы приняли решение о поездке ранним утром или поздней ночью, мы готовы помочь вам организовать поездку как по территории нашей республики, так и за её пределы.



Продажа билетов на сайте абсолютно идентична продажам в кассах, то есть пассажир может приобрести билет на любой рейс. Если раньше вам приходилось ждать в очередях, чтобы купить нужный билет, то теперь это можно сделать, воспользовавшись нашим сервисом.

СПРАВКА

Сайт avokzal.udm.ru предлагает:

- Узнать расписание автобусов онлайн и купить билеты, не выходя из дома.
- Проверить расписание маршрутов автобусов и купить самое удобное место.
- Прочитать информацию об автовокзалах и станциях.
- Запланировать поездку с максимальным удобством.

? Можно ли бронировать билеты за несколько суток, недель, месяцев вперёд? Накануне праздников и периода отпусков это так актуально...

И. Ломаев, с. Завьялово

- Нет, бронь на сайте не ведётся с июля 2017 года, только продажа билетов. Билеты бронируются в кассах и по телефону.

? Планируется ли снабдить перевозчиков мобильным приложением, с помощью которого водитель может сверять список пассажиров и пополнять его в поездке?

О. Короткова, Ижевск

- ООО «Автовокзалы Удмуртии» уже провели несколько встреч с перевозчиками для обсуждения вопросов создания единого пространства покупки билетов не только на сайте, но и при посадке у водителя. Можно с уверенностью сказать, что и автотранспортные предприятия понимают необходимость развития подобных сервисов. Конечно, называть какие-либо сроки пока рано. Но уже сейчас понятно, что без внимания эта тема не останется. И в будущем пассажиров ждут большие и приятные перемены в организации поездок.

Тел. справочной службы
ООО «Автовокзалы Удмуртии»:
8 (3412) 90-88-88.

● СДЕЛАНО С ЛЮБОВЬЮ

КАКОЙ ПРАЗДНИК БЕЗ КУЛИЧА?

Сегодня сложно сказать, когда именно зародилась традиция печь куличи на Пасху, но можно с уверенностью говорить о том, что это неотъемлемая часть праздника. Воздушный и одновременно очень сдобный и пышный кулич - обязательное украшение пасхального стола. О том, как современное производство реализует многовековые традиции, мы решили узнать на Сарапульском хлебокомбинате. На вопросы отвечает Ирина Домаскина - начальник производственно-технической лаборатории.

- С чего начинается подготовка к празднику и как организован производственный процесс?

- Подготовка начинается задолго до празднования Пасхи. Нужно выбрать упаковку, чтобы кулич сохранял свежесть и внешний вид до подачи на стол, разработать дизайн этикетки, соответствующей тематике праздника, подобрать необходимые капсулы, чтобы будущий кулич был нужной формы и размера. После того как предварительные работы выполнены, наступит время подбора ингредиентов. Сы-



Ирина ДОМАСКИНА,
начальник производственно-
технической лаборатории
Сарапульского хлебокомбината

ма выпекания. После этого испечённое изделие сверху покрывают помадой и посыпают цветной посыпкой.

- Вы упомянули о разных видах куличей, о чём идёт речь?

- На комбинате сегодня выпускают пасхальную продукцию в двух цехах - кондитерском и хлебобулочном. Кондитерский цех выпускает пасхальные кексы с высоким содержанием сахара

● СИМВОЛЫ ПАСХИ

Верба - это первое дерево, которое начинает цвести после долгой зимы, она символизирует возрождение.

Яйцо - символ гроба Господня, в котором скрыта вечная жизнь.

Кулич - в переводе с греческого «круглый хлеб», это аналог арто-са - квасного хлеба, именуемый в простом народе ещё просфорой. Во время трапезы ученики Христа всегда оставляли пустое место за столом для невидимого, но всегда присутствующего Господа и на его место обязательно клали хлеб. И сегодня на праздничном пасхальном столе отдельное место отводится для кулича, подразумевающего незримое присутствие воскресшего Христа.

- Что, на ваш взгляд, самое важное в этом производстве?

- Прежде всего должна быть хорошая, проверенная рецептура. Немаловажно наличие изюминки, или по-другому сказать, «секретного ингредиента», который придаёт неповторимый вкус и мягкость продукту. Выбор сырья также должен быть очень строгим и проходить соответствующую подготовку.

Соблюдение всех технологических процессов производства, от подготовки ингредиентов до упаковки, является залогом успеха. Это наиболее важные аспекты в производстве пасхальных кексов и куличей, и мы строго следим за тем, чтобы каждый процесс выполнялся в строгом соответствии требованиям. И, конечно, нельзя забывать о постоянном поиске, хотя основа остаётся первоначальной, сама рецептура постоянно модернизируется, идёт поиск новых решений, стилистических, технологических и вкусовых. Ведь пасхальный стол - праздничный! После 40 дней постной, скромной пищи наша задача - сделать этот праздник вкусным и полным красок!

*Поздравляю читателей
с приближающимся праздником
Светлой Пасхи, всех благ вам и мира!*

Ирина СЕРГЕЕВА



рьё - пшеничная мука высшего сорта и сахарный песок - просеиваются на специальных машинах с магнитоуловителями. Яичный меланж процеживают через специальные сита, изюм перебирается вручную, затем промывается на ситах проточной водой.

После замеса теста, формовки, расстойки куличи и кексы выпекаются в ротационных печах. Надо отметить, что комбинат выпускает разные виды пасхальных кексов и куличей, и для каждого вида задаётся своя програм-

ма и жира, что придаёт изделию сдобность, то есть яркий насыщенный вкус и аромат. Это для тех, кто любит послаще!

Хлебобулочный цех выпускает куличи с уменьшенным содержанием сахара и жира, для тех, кто любит более традиционный, сдержанный вкус. Отличие также в технологии производства, рецептуре, времени изготовления. Но и кекс, и кулич в равной степени полноправные участники пасхального стола.

К ПАСХАЛЬНОМУ СТОЛУ

КУПИТЬ ВСЁ И СРАЗУ!



● ВАЖНО!

Центральный рынок, старейшая торговая площадка Ижевска. Здание центрального павильона построено в 1967 году, нормы строительства тогда были совсем другими. Семь широких выходов расположены так часто, что до ближайшего 20-30 метров. Одноэтажное здание без узких лестничных пролётов, эскалаторов и лифтов - гарантия безопасности покупателей на рынке, в случае чрезвычайной ситуации покинуть здание беспрепятственно не составит никакого труда. В связи с трагедией, случившейся в Кемерово, стало понятно, что безопасность посещения того или иного объекта не менее важна, чем красивые витрины и удобные парковки.

Подготовка к празднику для многих из нас не менее радостная составляющая, чем само торжество. Пасха – тот самый случай. Хозяйшки готовятся к приготовлению особого воскресного застолья загодя: выбирают только самые лучшие, свежие и редкие продукты. Самые опытные и умелые знают, что составляющие такого обеда лучше всего покупать на Центральном рынке Ижевска.

Мясные ряды предлагают посетителям рынка телятину, свинину, баранину, мясо птицы. После 40 дней Великого поста здесь есть чем порадовать себя. Свежее мясо, которое на домашней кухне превратится в сочный стейк или диетические паровые котлеты, а может быть станет заготовкой для сочного шашлыка. Всё мясо, поступающее в продажу на рынке, проходит строгую проверку в собственной ветлаборатории. Это же обязательное условие распространяется на яйца, молоко и сыры.



Первое впечатление от рынка - это буйство красок фруктовых и овощных рядов. Вот где действительно можно пополнить запас витаминов, оскудевших за зиму. Тут и экзотические фрукты и ягоды, и ореховые стеллажи, и спелые овощи, каких не найти ни в одном супермаркете, и сочная зелень!



У лавки со специями со всего мира в замешательство придёт даже самый опытный гурман – такое здесь разнообразие цветов и запахов! Специально отобранные опытными поставщиками приправы, утолят самые придирчивые вкусовые рецепторы. А смеси приправ для приготовления сотен блюд сделают даже скромного повара гуру готовки. По просьбе покупателя специи здесь могут намолоть на ручной мельнице, которую специально доставили из Германии.

Ещё одна достопримечательность Центрального рынка - «Грузинский дворик». Настоящий праздник вкуса! Хачапури, хинкали, ачма, чихиртма, вручную приготовленные сыры: имеретинский, сулугуни, надуги, но всё это лишь слова, пока покупатели не попробуют их на вкус. Вся страстная натура этого народа впиталась в традиционную кухню Грузии. И сегодня не нужно далеко ехать, чтобы попробовать всё это разнообразие, достаточно побывать в «Грузинском дворике».



Прежде чем приготовить своими силами плов, надо попробовать настоящий узбекский, аромат которого разносится по всему павильону. Он уже томится на костре в чугунном казане, приготовленный в соответствии с национальной рецептурой, известной с шестнадцатого столетия. Его вкус не спутать ни с каким другим: рассыпчатый рис в сочетании с восточными специями - зира, шафран, кориандр, барбарис, плюс баранина, очищенная от сала, и, конечно же, морковь. Её ещё называют «душой плова», к ней в настоящем узбекском блюде особое отношение. Всё это великолепие спустя два часа становится тем, что мы знаем как узбекский плов, не даром этот вариант блюда в 2016 году вошёл в список ЮНЕСКО как нематериальное достояние человека.



И венчает эту феерию вкусов давно известный и полюбившийся азербайджанский шашлык. Такой знакомый, но неизменно привлекающий толпы страстных почитателей. Приготовленный из свежего мяса, сочный, с приятным ароматом дыма, шашлык и верный его спутник пикантный люля-кебаб, подаются здесь с ароматным соусом, сочной зеленью и терпким луком.



«Вкусная» экскурсия по рынку была бы неполной без упоминания об обилии рыбных деликатесов, которые можно купить впрок. Несмотря на то что Удмуртия находится далеко от морей и океанов, рыба и морепродукты играют огромную роль в традиционной кухне жителей нашего региона. Скумбрия, лосось, горбуша, камбала, минтай – всего более 20 видов морской рыбы привозят в Ижевск. Здесь её вялят, коптят, солят по собственным оригинальным рецептурам.

Весь этот праздник вкусов ждёт каждого ижевчанина и гостей столицы, стоит лишь открыть для себя главную торговую площадку города - Рынок на Сенной. Он работает ежедневно с 7.00 до 15.00 кроме понедельника.

Дарья ИВАНОВА
Фото Анастасия МЕТЛЯКОВА

РЕКЛАМА

● ЭТНОТУРИЗМ

ГДЕ ЖИВЁТ ВЕРХОВНЫЙ ЖРЕЦ?

На опушке леса, рядом с Ижевском, находится родовая усадьба «Мумы дор». Здесь по-домашнему тепло и уютно. Хозяин родовой усадьбы Николай Михайлов - человек необычный: в прошлом году он был избран верховным жрецом Удмуртии.

- Удмуртские верования нельзя назвать религией: у нас нет религиозных правил, книг, нет поклонения идолам, нет священнослужителей. Наш Бог не имеет биографии, это вездесущий вечный Дух, - рассказывает Николай Михайлов. - А верховный жрец - всего лишь распорядитель молений, советник и наставник молодых жрецов. Избирается он, как и в древние времена, по рекомендации Совета старейшин и жреца другого региона или Воршуда.

- Чем наполнена «работа» жреца?

- Жрецы есть во всех южных районах Удмуртии (православные миссионеры пришли сюда позже и не смогли до конца искоренить народную веру). Место, где я родился (д. Кузубаево) - мекка древних верований удмуртов. Там чтут жрецов, сохранилось родовое Куала нашего рода, которому более 100 лет, и священная роща (Луд). Там живут искренние, уважающие себя и свои корни люди.

Я жрец недавно, у меня бывает много гостей, некоторые ищущие себя приезжают в надежде узнать от меня какие-то тайны, ошибочно принимая меня за шамана. Я всем объясняю, что Жизнь для меня - такая же непостижимая тайна, а Путь - это то, что мы делаем сейчас, каждый день. Надо быть просто чуть внимательным к себе, к тем, кто рядом, и больше делать то, что радует вас.

- Избрание жрецом добавило в вашу жизнь важности от нового статуса?

- Нет конечно, я как жил, так и живу: утром кормлю коз, потом иду в лес, радуюсь красоте, тишине, благодарю богов. Потом снова повседневная жизнь (таскаю воду, топлю печь, готовлю обед). Бывают моменты, когда ты в лесу или в Куала разговариваешь с богами и особенно остро чувствуешь свою связь с природой, сливаешься с ней - эти минуты наполняют меня силой Веры.



● СПРАВКА

Жречество - это форма, за которой стоит древняя и гармоничная система верований, взаимодействия людей с природой и божественными энергиями. И предназначение жреца - сохранять гармонию отношений человека с Миром.

- Чем вы занимались до того, как поселились в «Мумы дор»?

- Я бывший военный, служил в КГБ. Когда служишь, не до поисков - нужно исполнять приказ, как бы он ни противоречил твоим внутренним убеждениям. Но, ещё будучи военным, я ходил на различные эзотерические семинары, на службы в православные храмы, думая, что, насытившись такими встречами, литературой, я стану духовнее. Это было ошибкой. Однако общение с целителями, переживания во время медитаций, когда я улетаю в другие миры, дали понять, что всё в этом мире есть и всё возможно. Но главное, что даёт нам Жизнь, - это возможность пройти все испытания, и не в стерильных условиях (монастырях, духовных школах), а в повседневной жизни и благодаря им становиться лучше. Я меняюсь - меняется мир. Это закон.

- Вам стало легче жить, став самим собой?

- Конечно, я просто живу в радости. Гости «Мумы дор» оставляют в книге отзывов такие тёплые и добрые слова, какие я никогда не получал, работая в КГБ, в бизнесе и важным чиновником. Прежде меня никакие благодарности не наполняли Силой.

- Как появился «Мумы дор»?

- Будучи военным, я всегда покупал землю, хотя меня могли перевести в любой конец страны, и переезжал я семь раз. И вот очередной раз, рядом с Ижевском решил купить землю. Собирая в этих местах грибы, я влюбился в три берёзы, растущие из одного корня, и уговорил хозяина этого участка продать мне его.

Когда я здесь стал строить дачу, узнал, что в 1930 году на этом месте жил мой родственник - брат моей бабушки Константин Сергеевич Яковлев, удмуртский просветитель, репрессированный и расстрелянный в Соловках (как и многие люди, любящие свой народ). Друзья из Эстонии увидели в этом месте этноцентр: так стали приезжать дети, школьники - я понял, что мне как бывшему педагогу (моё первое образование педагогическое) интересно рассказывать им о родовых корнях, истории своего рода.

Дмитрий ПИВОВАРОВ

● НАРОДНЫЙ КАЛЕНДАРЬ

СЛЕДУЯ ОБЫЧАЯМ СТАРИНЫ

Издавна считалось, что в Пасху стол должен быть богатым не только у состоятельных людей, но и у бедняков. На Руси было правилом: помогать нуждающимся людям, так как позволить своему соседу встретить такой великий и радостный праздник годовым – великий грех.



Ведущая рубрики Ирина Богданова

В Страстную пятницу жены и дети из зажиточных семей разносили или развозили по бедным домам продукты: мясо, молоко, яйца, муку или готовые куличи, которые святости утром, приготовив в Чистый четверг. Именно в этот день красили яйца, протирали пасху, пекли куличи, бабы, мазурки (сухие пирожные с изюмом и миндалём), медовые пряники. На пасхальных пряниках в отличие от обычных были силуэты барашка, зайчика, петушка, голубка, жаворонка или яйца. На сладкое готовили «куриное гнездо»: яйца прокалывали с двух сторон, выдували содержимое, промывали, заполняли желе и ставили на сутки в холод; затем осторожно очищали скорлупу и клали желейные яйца на цукаты, порезанные соломкой.

Готовые куличи богато украшали глазурями, символическими надписями, орехами, цукатами, цветным сахарным маком и крашеным пшеном. Остывать их ставили на пуховые подушки, чтобы не «провалились». Считалось, если кулич удался, то в семье будет всё хорошо. Если же он в печи не подошёл, растрескалась корка или появились другие дефекты, то надо ждать несчастья.

Ещё одна особенность, традиция пасхального стола – обычай украшать пасхи и куличи искусственными цветами. В основном это были красные бумажные цветы, сделанные своими руками. Делали их очень просто. Из цветной бумаги вырезали кружок с зубчиками по краям, складывали его гармошечкой или просто сминали бумагу снизу и сматывали проволокой. Зелёной бумагой оборачивали проволоку, получался стебелёк.

На Пасху обязательным для православных христиан ритуалом является пасхальное приветствие-поздравление – христосование. «Христос воскрес!» – приветствует друг друга православный люд при встрече, и ответом обязательно будет: «Воистину воскрес!»

Учтите, что при изготовлении цветка медную проволоку применять нельзя. Очень красивые цветы можно получить из обрезков парчи или яркой хлопчатобумажной ткани. Цветы нужно воткнуть в кулич и пасху перед подачей на стол.

Сдобные или бисквитные бабы – традиционное славянское лакомство с большим содержанием яиц, взбитых особенно интенсивно, – также пекли почти в каждом доме. Изготовление их трудоёмко, но при соблюдении всех правил выпечка получается особенно лёгкой, с воздушным пористым мякишем и нежным вкусом. Не случайно бабы носили себе ласковые имена: тюлевая, кружевная, нежная, атласная, муслиновая, пуховая.

Обязательным пасхальным блюдом является пасха – творог со сливками или сметаной, спрессованный в виде усечённой пирамидки. Она замещает на праздничном столе ветхозаветного пасхального агнца и напоминает, что время кровавых жертв прошло. Раньше на Руси от пасхи отрезали кусочек и хранили как лекарство.

Бытовало поверье, что снесённые курицей в Страстной четверг яйца и съеденные на Пасху защищали от недуга. Освящённому яйцу приписывались магические свойства. Считалось, что оно может потушить огонь, поэтому такие яйца хранили за иконой на случай пожара. Правда, прежде чем бросить яйцо в пламя, с ним нужно было трижды обежать вокруг дома. С пасхальным яйцом искали пропавших или заблудившихся в лесу коров и овец.

Любимой пасхальной забавой, особенно у детей, было катание яиц с бугорка или по специальному лоточку. Также для детей устраивалась «охота за яйцами». Взрослые прятали крашеные яйца в саду, а дети их искали и собирали в корзиночки.

Считалось, что пасхальная еда, особенно освящённая, обладает могучей силой и помогает человеку в трудных обстоятельствах.

До сих пор широко распространён обычай обмениваться крашеными яйцами. Нередко устраиваются «битки» – битие крашеными яйцами. Скорлупу на улицу никогда не выбрасывали, так как считалось, что можно ненароком попать в Христа.

Крашеные яйца называли крашенками, а яйца с картинками или узорами – писанками. Самый известный и распространённый способ окраски яиц на Руси – луковой шелухой.

Считалось, что пасхальная еда, особенно освящённая, обладает могучей силой и помогает человеку в трудных обстоятельствах. Верхушку от освящённого в церкви кулича сохраняли до времени посевов. Крестьянин в первый день сева съедал её на ниве. Повсеместно считалось, что это гарантированно спасёт от неурожая. Те же цели преследовали, обсыпая пашню и огород измельченной скорлупой от пасхальных яиц. И, конечно же, верили в целительную силу освящённых яиц. Особую силою обладает яйцо, которым обменивались в день Пасхи с первым встретившимся на улице человеком. Это яйцо давали съесть больному.

Кроме того, в каждой семье на Пасху готовили свои фирменные блюда, но в основе всех лежала старорусская кухня. На стол выставлялись различные закуски из сырых и варёных овощей, куриных потрохов, рыбьей икры и молока, сельди, делалась заливная рыба, студень, калья из говяжьих почек с солёными огурцами, сальник из печени, няня – томлёная гречневая каша с бараньим мясом и сычугом; жаркое с грибной приправой, говядина с репой, тушёные потроха, буженина в сенной трухе с пивом, утка с мёдом или гусь, жаренный с можжевельником. Варились кисели и сбитни, доставались домашние настойки и вина. У зажиточных хозяев подавали 48 различных блюд по числу дней истекшего поста. Сегодня мы вспоминаем старые традиции, возрождаем их. И пусть ваш пасхальный стол радует вас и семью, связывая вас с предками и укрепляя веру.

● АФИША

ПРЕМЬЕРА, КОНЦЕРТ ИЛИ БАЛ?

Главное культурное «меню» апреля – традиционный музыкальный фестиваль «На родине П. И. Чайковского». Он пройдёт в Воткинске и Ижевске с 15 апреля по 7 мая. Участниками станут известные музыканты и коллективы России.

Куда ещё можно сходить и на что посмотреть в этом месяце?

● ИЖЕВСК

Когда: 5 апреля

Где: Республиканский дом народного творчества

Что: Киновечер «Пасхальный напев»

В программе мероприятия показ документального фильма о пасхальных традициях удмуртов «Быдымнунал» и мастер-класс Надежды Буренковой «Пасхальная писанка».

В фильме «Быдымнунал» представлены особенности празднования одного из самых почитаемых удмуртами праздников: окрашивание и катание яиц с горки, игры, песни, праздничные угощения и др. В съёмках принимали участие жители деревни Оркино Алнашского района, а также известный фольклорный коллектив «Вильярдон», известный глубоким исполнением обрядового фольклора. +6

Когда: 15, 19 апреля

Где: Государственный театр оперы и балета Удмуртской Республики

Что: Премьера юбилейного сезона «Сказание о невидимом граде Китеже и девице Февронии»

Постановка оперы Николая Римского-Корсакова стала самой дорогой в истории театра оперы и балета Удмуртии, её бюджет составил около 9 млн рублей. Новая опера, которую ещё ни разу не ставили в Удмуртии, представляет собой спектакль с использованием современных технологий, с богатыми аутентичными декорациями и сотней специально сшитых для оперы костюмов из бархата, украшенных камнями, жемчугом и золотом. +12

● ВОТКИНСК

Когда: 16 апреля

Где: ДК «Юбилейный»

Что: в рамках 61-го музыкального фестиваля «На родине П. И. Чайковского» выступят Владимир Спиваков и камерный оркестр «Виртуозы Москвы» Художественный руководитель ор-



кестра Владимир Спиваков – легенда в своей профессии. Став в своё время звездой классической сцены в роли гениального скрипача, он решил освоить другую сторону классической музыки – дирижёрство. Как признаётся сам музыкант, его профессиональному становлению в новом качестве помог опыт работы с такими известными дирижёрами как Е. Светланов, М. Ростропович, Р. Мути, Е. Мравинский, К. М. Джулини, К. Аббадо и др.

В фестивальном концерте прозвучат произведения Л. Боккерини, Д. Шостаковича, В. А. Моцарта и Й. Гайдна. +0

Когда: 5 апреля

● САРАПУЛ

Где: Дворец культуры «Электрон» – Центр возрождения и развития национальных культур

Что: Городской межрегиональный фестиваль-конкурс «Прикамские перезвоны»

В программе фестиваля: национальные песни, народные танцы, чтения на национальном языке, защита исследовательских работ. +0

Когда: 8 апреля

Где: Отель «Сарапуль»

Что: IV ежегодная городская свадебная выставка

Каждый желающий в рамках выставки сможет принять участие в розыгрыше подарков на сумму более 50000 рублей от специалистов свадебной сферы, получить ценные советы от специалистов по созданию идеальной свадьбы, отдохнуть и посмотреть интересные номера шоу-программы, увидеть дефиле потрясающих свадебных платьев, посетить экскурсию по самому красивому отелю города – «Сарапуль». +16

● ГЛАЗОВ

Когда: 21-22 апреля

Где: Дом культуры «Заря»

Что: Фестиваль эстрадного и современного танца «ЗАРЯдим!»

В фестивале принимают участие хореографические коллективы со всей России. В состав жюри входят известные российские хореографы и танцовщики. В 2015 году фестиваль получил статус республиканского. Мероприятие проходит два дня. +6

Когда: 12 апреля

Где: Фойе Культурного центра «Россия»

Что: «Большой весенний бал-маскарад»



Участников ждут сюрпризы, маленькие подарки, которые по традиции весенних балов можно приобрести и преподнести своим очаровательным спутникам, живая музыка, вальсы и возможность прогуляться по импровизированной городской площади. +0