

Кто такие осетины?

Уважаемые читатели!

Комитет по межнациональным отношениям и реализации миграционной политики в Санкт-Петербурге, Санкт-Петербургский Дом национальностей и муниципальные газеты города продолжают проект, рассказывающий о народах, живущих в Санкт-Петербурге. Наш город с первых дней своего существования является многонациональным сообществом. В нем представлено множество национальностей и все основные мировые конфессии.

Сегодня мы предлагаем вам познакомиться с осетинами.

Осетинский этнос насчитывает сотни лет, но его родословная корнями уходит вглубь тысячелетий, к ираноязычным народам Северного Причерноморья. Осетины считаются потомками алан. В религиозных воззрениях осетинского народа можно увидеть причудливое смешение различных верований — христианских, мусульманских, языческих. Однако большинство осетин являются приверженцами православия.

Особенности национального костюма



Осетинский традиционный костюм ныне сохранился лишь как элемент праздничных церемоний, особенно свадеб. Женский костюм состоял из рубахи, корсета, светлого платья-черкески с длинным рукавом-лопастью, шапочки в виде усеченного конуса и фаты-вуали. На груди красовались многочисленные пары застёжек с изображением птиц. Мужчины носили папахи и черкески. Популярен был бордовый цвет, поверх которого наносилась

золотая вышивка. В зимнее время верхней одеждой служила бурка. Зимой она являлась защитой от снега, холода и дождя, летом защищала от жары. Пастухи очень любили эту одежду, так как она служила отличной подстилкой для сна.

Осетинская кухня



Осетинская национальная кухня складывалась на протяжении веков под влиянием кочевого образа жизни предков осетин — скифов, сарматов, алан, отсюда обилие блюд из молочных продуктов и мяса. Самым известным блюдом осетинской кухни являются осетинские пироги.

Осетинские пироги - плоские пироги с начинкой. Бывают круглой (около 30-40 см в диаметре и до 2 см в толщину) и треугольной формы. Хорошо сделанными в Осетии считаются пироги с тонким слоем теста и обильной начинкой. Пироги в Осетии являются культовой едой (имеют ритуальное значение). В большие религиозные, национальные или фамильные праздники на стол подаются три пирога, сложенные друг на друга.

Поражает разнообразие начинок, которыми наполняются осетинские пироги. К знакомым нам картофелю и сыру добавляют листья черемши, измельчённую капусту и тыкву, рубленое мясо, фасоль, свекольную ботву.

Для приготовления осетинского пирога с начинкой из свекольных листьев понадобятся следующие ингредиенты. Тесто: мука — 2 кг, молоко или вода — 0,5 литра, дрожжи — 1 пачка сухих или 1 ст. л. развесных, сахар — 1 чайная ложка, соль — по вкусу. Начинка: свекольные листья — 1 средний пучок, сыр — 300 гр., сливочное или топленое масло — для смазывания.

Прежде всего надо приготовить опару. Смешайте небольшое количество муки с теплой водой и пачкой сухих дрожжей, добавьте щепотку соли и чайную ложку сахара. Оставьте в теплом месте на 30 минут. В широкую миску просейте муку, сделайте посередине углубление, аккуратно влейте в него 0,5 литра теплого молока или воды и опару. Не торопясь, замесите тесто, оно должно получиться мягким и податливым. Поставьте его на пару часов в теплое место — за это время приготовьте начинку. Сыр — должен быть малосольный, желательнее осетинский. Сыр пропустить через мясорубку или натереть на терке. Для начинки свекольные листья мелко рубятся и смешиваются с сыром. После того как тесто подошло, выложите его на присыпанный мукой стол, разомните,

сформируйте небольшой шар, накройте полотенцем и дайте еще немного подняться — хватит пяти минут. Теперь формируем пирог. Разомните шар теста в небольшую лепешку, в центр выложите начинку. Слегка примните и аккуратно соберите края теста над начинкой — получится своеобразный узелок. Мягкими движениями ладоней разомните заготовку до диаметра сковороды. Теперь аккуратно переложите ваш пирог на сковороду. Сделайте посередине небольшое отверстие для выхода пара. Пирог выпекается в духовке в среднем три-четыре минуты при температуре 250 градусов. Готовый пирог обильно смажьте сливочным или топленым маслом.

Осетины в Санкт-Петербурге

Между Осетией и Санкт-Петербургом издавна сложились глубокие и крепкие отношения. Осетинское землячество в Северной столице начало свою работу с 1749 года, с момента первого обращения осетин к российскому государству с просьбой принять Осетию под свою защиту и в свой состав.

Осетия и Петербург были рядом не только в мирное время. Много ярких страниц вписаны уроженцами Осетии в историю героической обороны Ленинграда. Около 3 тысяч осетин защищали славный город на Неве. Среди осетин – защитников Ленинграда - 10 Героев Советского Союза: Сергей Бицаев, Юрий Бунимович, Георгий Бзаров, Александр Гагиев, Василий Коняхин, Александр Мнацаканов, Алексей Остаев, Григорий Пасынков, Аркадий Селютин, Геннадий Цоколаев. За Ленинград осетины воевали в рядах регулярных войск, и в народном ополчении, и в партизанских отрядах. На ленинградской земле похоронено 560 защитников из Осетии.

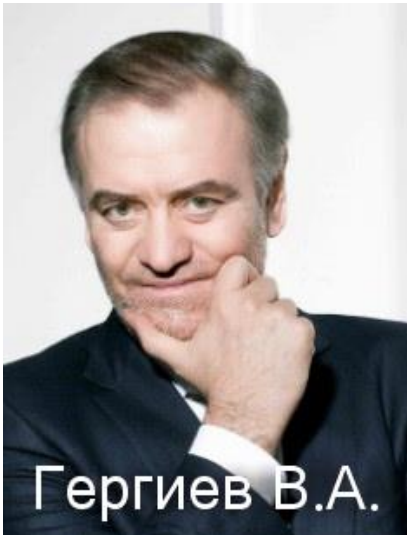
В храме Успения Пресвятой Богородицы 28 августа 2007 года состоялось открытие памятника «Детям Беслана», у основания которого заложены капсулы с землей Беслана, привезенные петербуржцами из Северной Осетии.

В разное время вузы Петербурга окончили многие видные представители осетинской творческой интеллигенции. В Санкт-Петербургской академии художеств учился основоположник осетинской литературы, блестящий художник и общественный деятель Коста Хетагуров. В Санкт-Петербурге получили образование родоначальник осетинской национальной драматургии Елбыздыко Бритаев, знаменитые осетинские художники Махарбек Туганов и Азанбек Джанаев, скульптор Сосланбек Тавасиев, ученый – иранист с мировым именем Васо Абаев и многие другие представители науки, культуры и искусства Осетии.



В городе на Неве жил и трудился уроженец Осетии Юрий Кучиев - капитан атомного ледокола «Арктика», экспедиция под его командованием впервые в мировой истории достигла Северного полюса на надводном корабле.

Сегодня Осетия в Петербурге представлена не менее яркими именами. Осетинская диаспора в Северной столице состоит из видных руководителей промышленности, заслуженных медицинских работников, людей творческих профессий.



В нашем городе живут и трудятся художественный руководитель-директор Мариинского театра, выдающийся российский дирижер Валерий Гергиев.



российский предприниматель и меценат - Таймураз Боллоев.

В ноябре 2009 года в сквере Института живописи, скульптуры и архитектуры им. И.Е. Репина на Васильевском острове был открыт памятник основоположнику осетинской поэзии, писателю и художнику Коста Хетагурову.

В Петербурге активно работает Санкт-Петербургское Осетинское общество «Алания» под руководством Петра Наниева, которое способствует развитию и популяризации осетинской национальной культуры, знакомит горожан с обычаями и традициями осетин, проводит национальные праздники, ведет работу с осетинской молодежью. Ансамбль осетинского танца «Иристон» под руководством Фатимы Алдатовой давно стал яркой вехой в культуре Петербурга. Важную роль в этой работе играет Представительство Республики Северная Осетия - Алания в Северо-Западном Федеральном округе под руководством Бориса Газалова, который также является председателем Общественного консультативного совета при СПб ГКУ «СПб Дом национальностей».