

К 100-летию Эстонской Республики

В Муствезской Чудской гимназии состоялась торжественная линейка

Мероприятие проходило на двух языках: эстонском и русском. В начале линейки в зал торжественно внесли школьные знамёна, а затем ученики, учителя и присутствующие гости спели Государственный Гимн Эстонии. Школьный хор под руководством Е.Е. Пучковой исполнил песню «Ärka, kaunis maa!». Ученики пятого класса представили композицию, знакомящую с историей нашей Родины. Ученики пятого класса также выступили с программой задорных танцев, которые поднимали настроение публике. Прозвучали стихотворения Лидии Койдулы, Игоря Северянина, Михкеля Вески в исполнении учениц шестого класса Миланы Масловской и Анастасии Калиниченко и одиннадцатиклассников Антона Ресика и Кристи Антонов на эстонском и русском языках.

С торжественной праздничной речью выступил директор Муствезской Чудской гимназии Яан Рахукула. Всем выступавшим были вручены сладкие призы. В завершении линейки всех присутствующих угостили тортом.

Вероника Быстрова

MTÜ Peipsi Kalanduspiirkonna Arendajate Kogu üldkoosolek

10. aprill 2018 kl 13.00

PKAK büroo, Sõpruse 149, Kasepää küla, Jõgevamaa

Päevakord:

1. Juhatuse otsuste tutvustamine
2. Ettepanek anda projektitoetust rohkem kui 60 000 eurot, kinnitamine
3. Liikmemaksude kinnitamine
4. Koostööprojektide tutvustamine
5. Jooksvad küsimused

Lisainfo: www.pkak.ee

pkak@pkak.ee

Tel: Urmas Pirk 517 5583; Kersti Oja 5740 4945



3. märtsil
2018

ALUTAGUSE
AVASTUSRETKED
KUTSUVA



- 9:00 Registreerimise algus
- 10:00 Avamine
- 10:30 Püügi algus
- 13:30 Püügi lõpp ja saagi üleandmine kohtunikele
- 13:45 Võistlused ja mängud
- 14:30 Loosimised, autasustamine
- 15:00 Lõpetamine

Kalapidu toimub jääle rajatud järvekülas.

Peaauhind: Televiisor

Meeleolu loob DJ Ringo Saar ja Avo Aia

Kõigile tasuta kalasupp!

Avatud puhvet!

Osavõtutasu täiskasvanutele 5€

Noorvõistlejatele (kuni 18 eluaastat)

ja pealtvaatajatele on üritus tasuta.

Vabatahtliku päästja tunnistuse omanikule on üritus tasuta.

Eelregistreerimine ja lisainfo www.pakmty.ee

Üritust korraldavad:

Sponsorid:



Peipsimaa sündmused 2018

MÄRTS

- 03.03 Tammispää Kalapidu, Tammispääl www.pakmty.ee
- 03.03 Kalapüügivõistlus "Kasepää kala", Kasepää www.facebook.com/events/314329915639491/
- 03.03 Kalaküla Peipsi järvel, Kasepää www.facebook.com/maitseelamuse

Календарь

мероприятий Причудья 2018

МАРТ

- 03.03 Рыбный праздник Таммиспяэ www.pakmty.ee
- 03.03 Соревнования по рыбной ловле «Рыбка Казепяэ» в деревне Казепяэ www.facebook.com/events/314329915639491/
- 03.03 «Рыбацкая деревня на Чудском озере» в Казепяэ www.facebook.com/maitseelamuse



ANNEKTO OÜ raamatupidamisteenused

ÄRIÜHINGUTELE, FÜSILISEST ISIKUST ETTEVÕTJATELE, MITTETULUNDUSÜHINGUTELE JA KORTERÜHISTUTELE:

- Maksualane nõustamine
- Kvaliteet, õigeaegsus ja konfidentsiaalsus
- Paindlik hinnapoliitika, kohusetundlikkus ja vastutus töö eest

Võta meiega ühendust:

Tel: +372 5550 9766, e-mail: info@annekto.ee

ANNEKTO OÜ Бухгалтерские услуги

бизнес-объединениям, предпринимателям - физическим лицам, недоходным объединениям и квартирным товариществам:

- Консультации по налогам
- Качество, своевременность и конфиденциальность
- Гибкая ценовая политика, добросовестность и ответственность

Tel: +372 5550 9766, e-mail: info@annekto.ee



Peipsi toidu kalender

Veebruar 2018

Ahjus küpsetatud latikas

4–6 sööjale

1 suurem latikas

5–6 suuremat Peipsi sibulat

8–10 kartulit

300–400 g seapekki või läbikasvanud küljelihaga

soola

hakitud tilli

soovi korral hapukoort

Puhastage latikas soomustest ja sisikonnast, pea ja saba jätke külge. Kuivatage kala hoolikalt ning hõõruge seest soolaga. Laske niimoodi 20 minutit kuni 1 tund seista. Koorige sibulad, lõigake ristipidi pooleks ja pange ahjupannile. Tõstke kala sibulaviiludele, nii et kala ei puutuks vastu panni. Viilutage pekk või läbikasvanud seakülg üsna õhukeselt (kuni 0,5 cm paksuselt) ning sättige lihaviilud kalale, lisage natuke soola. Koorige kartulid ja lõigake veerandikeks, segage soolaga. Tõstke kartulid kala kõrvale. Küpsetage eelsoojendatud ahjus 180 kraadi juures umbes 1 tund, kuni kala on küps, liha pealt kuldne ning kartulid pruunistunud. Küpsemise ajal segage kartuleid paar korda pannile kogunenud rasvaga, see aitab kartulite ühtlasele küpsemisele paremini kaasa. Kui leent on liiga vähe, valage pannile veidi vett juurde.

Umbes veerand tundi enne küpsemisaja lõppu võite kalale valada hapukoort või kurnata valmis roa pannilt leem ja kuumutada korraks hapukoorega läbi. Serveerige kala tervena, kõrvale kartulid ja eraldi kannus kaste. Võite lisada ka maitse järgi pipart ning kastmele ja kartulitele hakitud tilli.

Valmista teisiti! Kes soovib saledamat joont hoida, võib kala ja kartuli peki asemel võiga katta.



Allikas: *Iisaku Kihelkonna Muuseum*

Peipsimaa Turism MTÜ



REGIONAALARENGU TOETUSEKS

Peipsimaa jagas turismimessidel põnevaid elamusi ja maitseid

Nagu traditsiooniks on muutunud, toimus ka sellel aastal mitu turismimessi meie naaberriikides. Igal aastal on MTÜ Peipsimaa Turism koos paljude teiste organisatsioonide ning ettevõtjatega osa võtnud kolmest turismimessist. Sellel aastal otsustati esimest korda osa võtta Leedu messist, mis kannab nime Adventure. Osavõtt Leedu messist oli paljudele esmakordne, mis hoidis evelil kõiki, kes sellest osa võtsid. Peipsimaa Turism osales messidel koos Lõuna-Eesti maakondadega ning tutvustas Peipsimaal toimuvat. Adventure messil esindasid Peipsimaad MTÜ Peipsimaa Turism, Rāpina loomemaja, MTÜ Piiriveere Liider, Sibulatee ning Iisaku muuseumi esindajad. Messidel oli võimalik maitsta erinevaid Peipsimaa hõrgutisi ning panna enda teadmisi proovile Peipsi järvefestivali mängus.

Adventure 2018 toimus 26.–28. jaanuaril Vilniuses, kus Peipsimaa esindajad tutvustasid Peipsimaa turismivõimalusi ning sihtpunkte suheldes personaalselt külalastajatega, jagades oma isiklike kogemusi ning elamusi. Külalastajatele degusteerimiseks olid ka Biltongi vinnutatud liha, Rāpina veinid ning Alatskivi mõisa maitseid ja veinid. Leedu messi külalastajad olid küll Eestis käinud, kuid põhiliselt kas Tallinnas või saartel. Peipsimaa on nende jaoks uus ja põnev koht, mida külastada.

Balttour 2018 toimus 2.–4. veebruaril Riias, kus tutvustati Peipsimaad Peipsimaa maitsete kaudu. Nimelt sai messil proovida Alatskivi mõisa veine, Peipsi kurki, Alatskivi lossi sibulapi-



rukaid, sibulamoo ja õlut, vanausuliste keedetud suhkrut, Rāpina veini ja õlut, Biltongi vinnutatud liha ning OÜ Latika kalatooteid. Läti külalastajad on juba väga teadlikud ja tunnevad hästi Peipsimaa piirkonda. Palju küsiti, mida uut meil on pakkuda ja millega üllatame. Tutvustasime Peipsimaa üritusi ja uusi põnevaid tegevusi, millega oma Läti külalastajaid kositada.

Tourest 2018 toimus 9.–11. veebruaril Tallinnas, kus Peipsimaa tutvustas oma piirkonda maitsete ning Peipsi järvefestivali mängu kaudu. Külalastajad said Peipsi järvefestivali mängu sadamate juurde paigutada piirkonnale iseloomulikke magnetid ning tutvuda kogu Peipsi-äärse piirkonnaga. Õigesti paigutatud magnetite eest jagati ka erinevaid Peipsimaa tooteid ning Peipsi toidu retseptidega seinakalendrid.

Maitseelamusi pakkusid Rāpina loomemaja, baar Kapteni Kelder, Alatskivi Mõisamaised OÜ ning Alatskivi lossi restoran.

Tänavuse aasta messid olid minu meelest edukamad kui varem toimunud. Nii Eestis kui naaberriikides teatakse ja tuntakse juba Peipsimaad ja huvi piirkonna vastu on väga suur. Tänavu oli väga suur ka reisirakendajate konkreetseid kuupäevi ja marsruute Peipsimaa külastamiseks. Kui 2017. aastal oli külalastajate arv tõusnud, siis prognoosime, et tuleval aastal on külalastajate arv veel suurem ja püstitatakse uus rekord.

Kadi Ploom
Peipsimaa Turism



Lapsed armastavad kala ja erinevaid suppe

Eestimaa õpilased peavad koolilõunat ahvatleva välimusega mitmekesiseks toidukorraks ning lemmiktoitude nimekirja troonivad erinevad pastaroad, riis, kartulipuder ja borš, selgub koolitoitlustaja Daily värskest koolilõuna rahulolu-uuringust.

Daily kaubamärgi all koolitoitlustust pakuvad Baltic Restaurants Estonia AS korraldas enam kui 5000 õpilase ja koolitöötaja seas uuringu, et selgitada välja nende toitumiseelised ja rahulolu koolitoiduga. Uuringutulemustele tuginedes võib julgelt väita, et koolitoit on õpilaste seas hinnatud kõhutäis. Eriti ollakse rahul koolisöökla toidu maitse ja mitmekesise valikuga. Koolitoit on pidevas muutumises, üha enam arvestatakse õpilaste maitse-eelistusi ja soove, mis tähendab, et ka kunagised nostalgiaroad ei ole menüüdest kadunud ning neid hinnatakse üha enam. Näiteks jõudsid laste lem-



miktoitude edetabeli etteotsa ka borš ja tatar.

Kala ja supid edestavad liharoogasid

Eelmisel aastal koolilõuna edetabelis ülekaalukalt võidutsenud makaronid jäid ka sel aastal troonilt tõuka-

mata. Koolitoitlustaja sõnul ei tähenda aga makaronid enam ammu lihtsalt keedetud rooga näpuotsatäie soola ja võiga, vaid tõeliselt toitvaid ja täisväärtuslikke toidukordi. Koolikokad peidavad kavalalt erinevatesse kastmetesse köögivilju, serveerivad saapamaa lemmikrooga kvaliteetse lihaga, kaas-

laseks krõmpsuvad ja värsked salatid. Populaarsete makaronide järel sammuavad riisiroad, eestlaste lemmikköögivilj kartul ja üllatuslikult jõudis tabeli etteotsa ka särtsakas borš. Juba teist aastat järjest ei jõudnud esiviisikusse ühtegi rooga, mille põhiosa moodustaks liha. Kodune šnitset, lihakas pikkpoiss ja mahlased kotletid osutusid valituks vähem kui kalatoidud ja erinevad supid. Lapsed tõid lemmikutena välja borši, frikadelli-, herne- ja püreesuppe, samuti kalarooasid. Kindlasti mängib siin olulist rolli kodune toidulaud, kuid ka laste suurenenud teadlikkus nende toitude kasulikkusest ning koolikokade püüd laste maitse-eelistustega arvestada. Näiteks valmistame vähem kalasuppe, kuid rohkem tervislikke ja naturaalseid kalapraade. Supid oleme aga muutnud tummisemaks, samuti pakume hooajalistest köögiviljadest püreesuppe ja maitsestatamiseks kasutame vaid värsked või kuivatatud ürte, mis on pannud lapsed suppe ja kala armastama.

Koolitoit olgu tervislik

Koolilapsed tõid küsitluses ka välja soovi näha menüüs rohkem värsked salateid ja puuvilju ning üle 600 õpilase unistab suuremast taimetoidu valikust. Samuti on nende jaoks oluline, et päeva tähtsaim kõhutäis oleks esmajoones toitev ja tervislik ning alles seejärel peavad nad tähtsaks kõhutäie kodumaist päritolu, maitset ning tooraine ökoloogilisust.

Hea meel on tõdeda, et õpilased peavad lugu tervislikust toidust, sest lõunamenüüde koostamisel on peamisteks koostisosadeks just naturaalsed köögiviljad, piimatooted, munad, veise- ja sealiha. Meie ranged menüüstandardid aga välistavad igasuguste maitsetugevdajaid sisaldavate maitseainete ning erinevate puljongi-, supi- või kastmekontsentraatide kasutamise.

Tiiu Endrikson
müügi- ja turundusjuht
Baltic Restaurants Estonia



3. märtsil
2018

ALUTAGUSE
AVASTUSRETKED
KUTSUVAID

TAMMISPÄÄ KALAPIIDU

TAMMISPÄÄ LAUTRIKOHAL

Как поймать на мормышку... телевизор?!

Приходите **3 марта** на рыболовный праздник на Чудском озере в Таммиспяэ TAMMISPÄÄ KALAPIIDU, и вы узнаете, что, в сущности, это не сложно. Надо только выполнить некоторые рыболовные правила и проявить сноровку. Кому повезёт в этом году поймать главный приз - покажут соревнования! Но настоящий рыбный праздник со сверлением лунок, блеснением окуня, с ухой, музыкой, веселыми аттракционами ждёт всех участников. Ведь рыбалка - лучший вид отдыха.

Приходите всей семьёй на лёд Чудского озера в Таммиспяэ!

- 9.00 Начало регистрации
- 10.00 Открытие
- 10.30 Начало рыбалки
- 13.30 Окончание рыбалки и передача улова судьям
- 13.45 Игры и состязания
- 14.30 Лотереи и чествование победителей
- 15.00 Окончание праздника

Главный приз — ТЕЛЕВИЗОР!



Развлекает DJ Ringo Saar Avo Aia
БЕСПЛАТНАЯ УХА ДЛЯ ВСЕХ!
Работает **буфет**.

Плата за участие **5 евро**
Для наблюдателей, обладателей свидетельства спасателя и молодёжи до 18 лет **БЕСПЛАТНО!**

Предварительная регистрация и доп. инф.:
www.pakmtu.ee

С НОВОЙ КРЫШЕЙ БЕЗ ЗАБОТ!

Приедem и измерим. Изготовим и установим. По всей Эстонии.



Printech

Выделяется уникальными и выгодными кровельными материалами!



AS TOODE КРОВЕЛЬНАЯ ПОМОЩЬ:

Телефон: 659 9400, 800 7000

На протяжении 2015 года на крыши, установленные AS Toode - 1 год дополнительной гарантии **БЕСПЛАТНО!**

JÕGEVA: Aia 1
Тел/факс: 776 8528
Тел: 53333543
www.toode.ee/printech
e-почта: riho@toode.ee



29 апреля с 11 до 16

КАРЕТНЫЙ САРАЙ МЫЗЫ МЯЭТАГУЗЕ

Тамме 17, Мязэагузе, волость Алутагузе

- * Вкуснейшие блюда причудских кафе прямо с пылу-жару
- * Копченая рыба, блюда из рыбы
- * Свежая рыба, если будет улов
- * Домашние соленья-варенья, весенние лакомства
- * Все самое вкусное и интересное, что может предложить причудская земля

Продавцов просим регистрироваться:
maitseelamuse.koda@gmail.com

Причудье – кладовая кухонных богатств!

Доп. информация: [Peipsimaa maitseid](https://www.facebook.com/Peipsimaa_maitseid)



Alutaguse vallaavalitsus

Календарь Причудской кухни

Февраль 2018

Лещ, запечённый в духовке

(На 4-6 порций)

- 1 крупная тушка леща
- 5–6 достаточно крупных причудских луковиц
- 8–10 картофелин
- 300-400 гр. свиного сала или полужирной свинины
- соль по вкусу
- измельчённый укроп
- сметана по желанию



Очистите рыбу от чешуи и внутренностей, голову и хвост не отрезайте. Тщательно обсушите и натрите изнутри солью. Дайте постоять от 20 минут до 1 часа. Очистите лук от шелухи, разрежьте поперёк пополам и выложите на противень. Положите рыбу на луковые дольки таким образом, чтобы тушка не касалась поверхности противня. Тонко нарежьте сало или мясо с проростью (толщиной до 0,5 см), покройте ими рыбу, слегка посолите. Почистите картофель, разрежьте каждую картофелину на четыре части и перемешайте с солью. Положите картофельные дольки на противень рядом с рыбой. Запекайте в предварительно нагретой до 180 градусов духовке примерно 1 час, до готовности рыбы. За это время мясо должно приобрести золотистый оттенок, а картофель – подрумяниться. Чтобы картофельные дольки запеклись более равномерно, несколько раз перемешайте их с жиром, образующимся на дне противня во время приготовления. Если бульона будет недостаточно, влейте на противень немного воды.

Примерно за четверть часа до конца запекания можно смазать рыбу сметаной, либо приготовьте сметанный соус отдельно: после окончания времени запекания слейте бульон в отдельную посуду и прогрейте с добавлением сметаны.

Сервируйте запечённую рыбу целиком, рядом разложите картофельные дольки, соус подайте отдельно. Приправьте перцем по вкусу, соус и картофель украсьте измельчённым укропом.

Приготовьте по-другому! Совет для тех, кто заботится о стройности фигуры: рыбу и картофель можно покрыть не кусочками свиного сала, а дольками сливочного масла.

Источник: Приходской музей в Ийзаку.

Peipsimaa Turism MTÜ



MAAELUMINISTEERIUM



EAS
Enterprise Estonia



REGIONAALARENGU TOETUSEKS

SaunafEST Peipsi ääres



Sibulatee SaunafEST toimus 10. veebruaril Peipsi ääres Sibulateel. Õlleakadeemia saun, külasaun, mobiilne saun ja mitu teist sauna ning ka karastajaid paeluv Peipsi jääauk ootasid seltskondi, kes tahtsid nii seljad puhataks saada kui ka mõnusal talvepäeva veeta.

Varnja külas on saunafestival toimunud mitu korda ning külarahva saunad on võõrustanud seal sadu saunamõnude ihkajaid. Sellest ühe küla sündmu-

sest on välja kasvanud tervet Sibulatee piirkonda haarav ning teist korda toimuv Sibulatee SaunafEST. Ikka selleks, et piirkonda ka talvel rõõmu ja uudistavaid külustajaid tuua. Sel aastal oli registreerunud üle poolesaja osaleja. Tegemist oli kõigile! Päeva lõpus olid auhinnad, mille olid välja pannud kohalikud ja ka kaugemad ettevõtjad.

Herling Jürimäe
 Mesi tare kodumaja perenaine

Vene Vastlapäev – Maslenitsa Lohusuus



Üritus kujunes sündmuseks, kus osales inimesi kaugelt ja lähedalt 100 ringis. Oli nii Vene, Eesti kui ka Saksaamaalt külalisi. Lohusuus Vabaajakeskuse ringijuh Natalja Tumanova oli korraldanud meelelahutust nii lastele, kui täiskasvanutele. Küll proovisime saunaviha heitmisel erinevaid tehnikaid, küll laulsime ja tegime ringmänge ümber õlgedest tsutšela (kuulmise järgi kirjutatud). Teha sai karakatitsa taha pandud saaniga tiiru järvele, mil-

lest meelsasti võtsid osa nii lapsed, kui hingelt noored. Isegi tein tiiru peale ja kiljusin moe pärast ka kui hüpekast üle sõitsime.

Pärast pandi tsutšela põlema ja mindi Logovesti ruumidesse sööma maitseid pliiine. Oli nii erinevaid moose, mett kui hapukoort, millega pliiinid eriti head maitseid. Külas oli vähemusrahvaste ümarlaua juht A. Dusman, kes pidulikult andis üle kultuuriminister I. Saare tervituse Natalja Tumanovale, kes on

osalenud hästi rahvaste lõimimisel ja kellel hiljuti oli juubelisünnipäev.

Kogukonna peolt ei puudunud ka kohalik kirikuisa Aleksander Silovs, Lohusuus kooli esindajad jt. Tehti viktoriini ja oldi koos lõbusad. Nüüd võib suvel ilusat päikeselist ilma ootama jääda, sest Lohusuus Venekülas MTÜ Logovest on omalpoolt küll kõik selleks teinud.

Mari Oolberg
 Foto Anna Veselova

Peipsi lainetes sündinud hing

Kultuuriselts Pritšudje MTÜ (Tallinn) tähistab 2018. aasta oktoobris oma 15. aastapäeva. Meie kultuuriseltsi eesmärgiks on propageerida Peipsimaa kultuuri- ja ajaloo pärandit, tutvustada Peipsimaa kultuuri, kombeid, tavasid avalikel üritustel Tallinnas ning arendada loomingulist koostööd Peipsimaa loomingukollektiividega. Tähistades seltsi 15. aastapäeva korraldab kultuuriselts Pritšudje Tallinnas 3. novembril 2018 kontsertfestiivali "Peipsi lainetes sündinud hing" ning kutsub Peipsimaa loomingukollektiive osalema kontser-

dil. Oodatud on laulu- ja tantsukollektiivid, solistid ja üksikesinejad. Ainulaadne Peipsimaa kultuur on suur osa terve Eesti ajaloo- ja kultuuripärandist, seega pühendab selts Pritšudje kontsertfestiivali Eesti Vabariigi 100 aasta juubelile.

Pöördume Peipsimaa valdade valitsuste poole palvega soovitada meie festivali loomingukollektiividele ning võimaluse korral soodustada nende osalemist festivalil. Festivalil osalemine on tasuta nii esinejatele kui ka pealtvaatajatele, seega ootame meie

pidulikule üritusele palju huvilisi ning loodame, et see annab võimaluse meie kultuuriseltsi abil tutvuda tallinlastel ja pealinna külalistel Peipsimaa inimestega, regiooni ainulaadse kultuuri ja rikka ajaloo.

Oma osalemise soovist palume teada meile kas telefonitsi 5690 3305 või e-posti kaudu pritsudje@mail.ee

Janina Spavlenkova
 Kultuuriseltsi Pritšudje juhatuselise liige

Tartumaa Arendusseltsi juhatus valis uued juhid

15. veebruaril kogunes esmakordselt Tartumaa Arendusseltsi (TAS) uus juhatus, et panna paika edasised tegevusplaanid ja kinnitada LEADER-meetme projektitoetuse taotlemise tingimused. Järgmiseks kolmeks aastaks valiti juhatuse esimeheks Kastre vallavanem Priit Lomp ja aseesimeheks MTÜ Sibulatee eestvedaja Liis Lainemäe.

Tartumaa Arendusseltsi LEADER-meetme kevadine taotlusvoor on avatud 26.03 – 10.04 ja sügisvoor 27.08 – 10.09. Ühtekokku on planeeritud piirkonna mikroettevõtete, kohalike omavalitsuste ja mittetulundusühenduste arendusprojekte rahastada sel aastal 1.3 miljoni euro ulatuses.

Lisaks rahastamisaotluste menetlemisele on kavas jätkata koostööprojektidega innovatsiooni teemal, noorte omaalgatuse toetamisel, National Geographicu kollaste akende võrgustiku arendamisel ning samuti panustada Lõuna-Eesti toiduvõrgustikku ja Peip-

simaa piirkonna ühisturundusse. TAS aitab kaasa ka LEADERi põhimõtete tutvustamisel ja rakendamisel Moldovas välisministeeriumi arengukoostöö programmi kaudu.

TASI juhatus arutles koosolekul ka LEADERi tuleviku teemadel. Aktiivselt on alanud läbirääkimised Euroopa Liidu uue eelarve perioodi kohta, kus kohalikud LEADERi tegevusgrupid soovivad kohalikele tasandile senisest suuremat otsustusõigust Euroopa töukafondide investeringute suhtes. See tähendaks, et lisaks Euroopa põllumajandus- ja kalandusfondile otsustatakse kohalikul tasandil ka Euroopa regionaalarengu- ja sotsiaalfondi vahendite üle. Selline n-ö multifondide kasutamisel põhinev lähenemine aitab luua suuremat sidusust erinevate valdkondade ning maapiirkondade ja linnade vahel. Samuti otsida komplekselt lahendusi kitsaskohtadele lähtudes kohalikest oludest.

LEADER on Euroopa Liidu algatus, mille eesmärk on tuua otsustustasand kohalikele elanikele lähemale ning arvestada paremini piirkondlike eripäradega. LEADER toimib avaliku, era ja kolmanda sektori partnerluses loodud kohalike tegevusgruppide kaudu, kes viivad ellu piirkonnapõhiseid kohaliku arengu strateegiaid. Eestis tegutseb 26 LEADERi tegevusgruppi ja 8 kalanduspiirkonna arendajate kogu, kes katavad 99,9% maapiirkonnast. Maaelu arengukavas on aastateks 2014–2020 LEADER-meetmele nähtud ette 90 miljonit eurot ja kalanduspiirkondadele 26 miljonit eurot. Euroopas on LEADER-programmi rakendatud 26 aastat ja Eestis 12 aastat.

Priit Lomp
 Tartumaa Arendusseltsi juhatuse esimees



II Peipsi toidu suur pidu

29. aprill kell 11-16

MÄETAGUSE MÕISA KÜÜN

Tamme 17, Mäetaguse, Alutaguse vald

- * Peipsimaa toidukohtade maitsevad road otse grillilt ja pannilt
- * Suitsukala, kalatooted
- * Võimalusel värsked kala
- * Kohalikud hoidised, kevadised hõrgutised
- * Kõik kohalik ja põnev, mida piirkonnal pakkuda

Müüjatel palume registreeruda: maitseelamuse.koda@gmail.com

Peipsimaa - vääristoidu sahver!

Lisainfo: [Peipsimaa maitseid](#)





100 aastat kiilu all

24. veebruari oli avatud Lennusadamast Eesti Vabariigi 100. aastapäevale pühendatud näitus "100 aastat kiilu all. Eesti lugu laevades 1918–2018". Meremuuseumi uus näitus jutustab 100 erakordset lugu Eesti laevadest, mis peegeldavad Eesti riigi pöördelist käekäiku sünnist kuni 100. aastapäevani. „Lisaks esinduslikule laevamudelite väljapanekule saab

näha ja kuulda spetsiaalselt näituse jaoks salvestatud intervjuusid inimestega, kes on seotud mõne väljavalitud 100 laeva looga, arhiivikaardreid, audiolugusid ning faktitäpseid tekste, mida illustreerib rikkalik pildimaterjal,“ lubab sihtasutuse juhatuselise Urmas Dresen.

Toimuvad ekskursioonid eesti ja vene keeles, näha saab Eesti Kultuurfil-

mi ringvaadet "Laev pudelisse" (1939). Avatud on allveearheoloogia elamustuba, kus saab enda joonistatud kala digi-akvaariumisse ujuma lasta.

Näitus jääb avatuks 13. jaanuarini 2019.

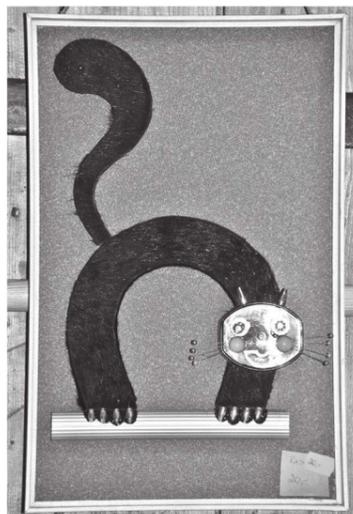
Õnne Mets
 Eesti Meremuuseum



Художники Причудья

Константин Мальцев: стимпанк - искусство перевоплощения вещей

1-го февраля в магазине ручной работы «Magasiait» в Алатскиви была открыта выставка-распродажа работ Константина Мальцева - художника, много лет проживающего в Варнья и занимающегося популярным во всем мире и малоизвестным в Эстонии видом искусства — стимпанком. После окончания выставки часть работ останется в постоянно действующей экспозиции магазина. Так что все желающие смогут в любое время прийти и посмотреть на творения рук человеческих в неведомом здесь доселе жанре. Кто такой Константин Мальцев? Что такое стимпанк? Каковы творческие перспективы этого художника? Эти и другие вопросы наш корреспондент задал автору, посетив выставку в Алатскиви.



(фары) и, казалось, вот-вот шагнёт в твою сторону...

Познакомился с другими работами, заинтересовался в интернет-сообществах теорией вопроса — и занялся миниатюрами стимпанка, оставив гигантоманию «металлисту» Зурабу Цетрели. Надо отметить, что стимпанк считается признанным направлением в искусстве и нашел много последователей в России, там есть сильные и стильные художники-стимпанкисты.

За первые, «пробные» работы его горячо поблагодарила жена: освободил квартиру от лишнего хлама. Некоторые экспонаты до сих пор «демонстрируются» в саду. Потом, стал больше внимания уделять небольшим работам в виде картин, кукол, стараясь вдохнуть в них какой-либо образ — фольклорный, литературный, фантастический. Так появлялись его первые звездолёты, роботы, Дон Кихоты и другие экзотические персонажи. Поскольку автор склонен к философии, то и работы его подчас заставляют кое-что подумать о смысле жизни. К примеру, её конечности и зарождения новой. Лучшее из всех предметов, характеризующих бег времени, - это



часы. Их много в работах Константина Мальцева. Во-первых, потому что это мощный символ, а во-вторых, их у него много: на барахолке в Болгарии за 10 евро он купил ручных часов ... целое ведро! Константину нравится Болгария, где он подолгу живёт и отдыхает, потому что там настоящий клондайк для стимпанкиста: там можно найти такое многообразие форм предметов, что невольно разыгрывается фантазия и рождаются новые шедевры. К тому же там всё недорого.

Средства его «живописи» - это всё, что отслужило свой век либо продаётся на барахолках или ржавеет в утиле. Такого «добра» много в каждом доме, в гаражах, сараях. Остатки причудливого «ретро», непригодные для музеев, вполне могут сойти за фрагменты картин. И тут всего лишь одна загвоздка: как из этого всего создать шедевр, способный стать не только сувениром, но и реальным произведением искусства? На первый взгляд, это может сделать каждый, это же так просто...

- Конечно, - говорит Константин, - сделать что-то на свой вкус может каждый, если у него есть не только фантазия, не только художественный взгляд, но и терпение, и старание, и умение сделать что-то своими руками.

Картины Константина Мальцева в рамках, имеют завершённые формы и смысловые нагрузки. Они названы в соответствии с образом и главной идеей. Есть тематические серии — рыбы, птицы, роботы, космос. Особенно причудским зрителям импонируют рыбы разных причудливых форм и вот с такими названиями: «Сердце рыбака», «Рыба — посланник» и так далее. Шедевральной, с точки зрения замысла, является работа «Кот»: чёр-

ный кот, изогнувшийся подковой, и хвост «трубой». Здесь сущность стимпанка (соединение несоединимого) просматривается в полной мере: чёрный кот - к беде, подкова - на счастье, а хвост трубой — оптимистический курс в будущее.

Работы Константина Мальцева заставляют вас улыбнуться, восхищаться, а порой и призадуматься. И о них, и об авторе можно написать целую книгу. Но пусть каждый сложит для себя своё мнение и оставит в книге отзывы свои слова, свои странички об этом уникальном творчестве и уникальном человеке. Ближайшие его творческие планы — перейти на другие материалы, разрабатывать новые направления в арт-искусстве и открыть курсы по обучению молодёжи в Кивиыли.

За два года Константин провёл уже несколько выставок: две в Таллине, в Центре Линдакиви, одну в родном городе Кивиыли, и вот теперь — в Причудье. На выставке в Алатскиви представлены порядка 200 его работ, многие из которых охотно раскупают не только проезжающие туристы, но и жители округи. После окончания выставки в магазине останется часть работ, с которыми у вас всегда будет возможность познакомиться и приобрести, а заодно узнать об авторе и его творениях в стиле стимпанк.

Фёдор Маспанов

На снимках: Константин Мальцев и его работы на выставке в Алатскиви; с хозяйкой магазина ручной работы «Magasiait» Еленой Айнсоо.

Фото автора.

Интернет-источники говорят о том, что стимпанк — это новое дизайнерское направление. В настоящее время это не слишком известный и распространённый стиль, но при этом у него становится всё больше поклонников и последователей. Черты стимпанка как вида искусства просматриваются с начала прошлого века, и только в конце 80-х годов он определился как стиль и получил своё название. Постепенно у него появилось достаточно много поклонников. Известна истина, что все новое — это перевоплощение хорошо забытого старого. Таким образом, стиль стимпанк появился на свет, переродившись из прежних подобных течений.

Чтобы было понятно неискушенному читателю, можно сделать простое определение данному стилю: это искусство сочетания прошлого и будущего. К проявлениям данного стиля можно отнести и всевозможные моднинги и редизайн предметов быта «под стиль стимпанка», специфические аксессуары и украшения, изобилующие рычагами, вентилями и шестернями и отделанными соответствующими материалами. Так же к стимпанку можно отнести создание «картин» и композиций, собранных из старых (и в основном уже не нужных) вещей. Классический пример: соединение парового двигателя и ...космического корабля.

Вы скажете это невозможно! В искусстве возможно всё, что создаёт образ, так или иначе оказывающий влияние на наши чувства, эмоции, воображение. Материалы, из которых художники «ваяют» стимпанк, - это медь, сталь, бронза, латунь, потемневшее дерево, кожа, кирпич. Тональность и «краски» тут — в зависимости от настроения и мироощущения художника - сажа, сепия, смог, задымленность, весь спектр цветов вперемешку. «Мазками» кисти, создающими цветовую палитру, являются самые разнообразные детали: рычаги, шестеренки, часы, ножницы, картриджи, пружины, баллоны, старые игрушки и так до бесконечности - всё, что отслужило свой век и вдруг приобрело новую жизнь в новом образе по замыслу и фантазии художника.

В наших краях такого «чуда» еще точно не видели. Вот почему столь интересной была встреча с художником Константином Мальцевым в Алатскиви.

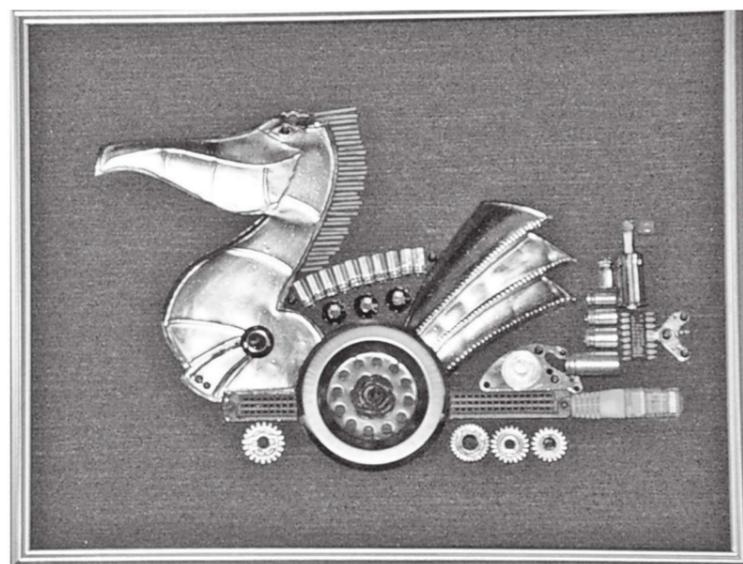
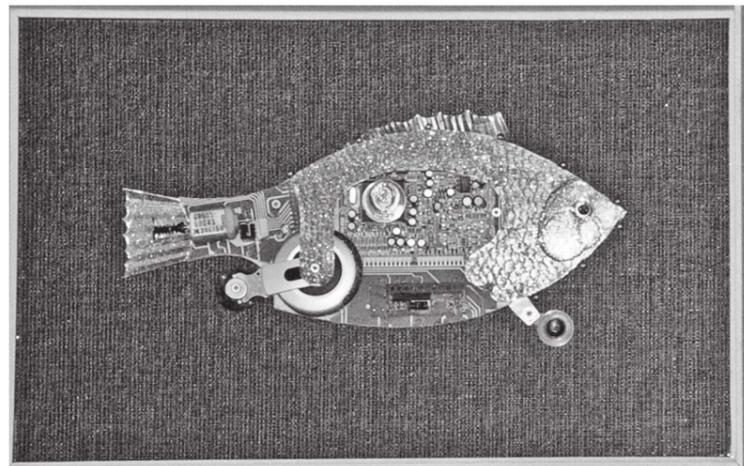
- Вся моя жизнь - сплошные чудеса, - говорит с улыбкой Константин. - Родился я в 1947 году в Белом море, когда наша семья на пароходе «Воровский» плыла из Архангельска в Мурманск. В том же году мы уже были в городе Кивиыли, с которым связана практически вся моя жизнь.

В 1953 году Константин пошел в школу. Потом учился в профтехе на газосварщика, работал слесарем на заводе в Кивиыли. Срочная служба в армии, Белоруссия. Там еще одно чудо

с ним произошло: замполит назначил новобранца на должность ... художника. И вышло так, что это был знак судьбы: художником он остался на всю жизнь. Сначала Константин рисовал плакаты, оформлял стенгазеты, а потом и портреты маслом научился писать. Разумеется, был и Божий дар у парня. Еще в школе он неплохо рисовал, показывал успехи в музыке — научился играть на гармошке, на гитаре, играл в ансамбле, а потом даже и свой оркестр создал. Но из двух линий судьбы — музыки и живописи — дорога всё же повела его по второй стезе. Всю жизнь он занимался оформительскими работами, рисовал для дела и для души. При этом заметим, что высшего художественного образования он не получил, что, впрочем, не помешало ему создавать свои шедевры.

Перечислить все Константиновы «чудеса» за 71 год жизни — дело не простое, и потому чуть подробнее остановимся на его увлечении новым стилем и новыми работами.

Два года назад в Болгарии он впервые соприкоснулся со стимпанком — в универсаме увидел чудовище, сделанное из запчастей автомобиля. Высотой оно было около 2,5 метров. Впечатлило. Не размерами, не образом. Впечатлило техникой исполнения: грубые металлические детали были смонтированы так искусно, что чудовище, будто живое, тарасило на окружающих страшные глазницы





Старовер Эстонии

Февраль 2018 (2)

Календарь 2018 г.

Февраль

12 февраля - Триех Святителей:

Василия Великого, Григория Богослова, Иоанна Златоуста

15 февраля - Сретение Господне

18 февраля - Прощеное воскресенье

Церковные праздники в феврале

Собор вселенских учителей и святителей

12 февраля (30 января по с.ст.) Церковь празднует память святых Вселенских учителей и святителей

Василия Великого, Григория Богослова и Иоанна Златоуста. Установление празднования трем вселенским учителям разрешило долгий спор о том, кому из трех святителей следует отдавать предпочтение. Каждый из великих святителей казался для его последователей величайшим от чего среди христиан произошли церковные раздоры: одни называли себя василианами, другие - григорианами, третьи — иоаннитами. По воле Божией, в 1084 году митрополиту Евхаитскому Иоанну явились три святителя и, объявив, что они равны пред Богом, повелели прекратить споры и установить общий день празднования их памяти. Владыка Иоанн тут же примирил враждующих и установил новый праздник в конце января - месяца в котором празднуется память каждого из трех святителей (1 января - Василия Великого; 25 января - Григория Богослова и 27 января - Иоанна Златоуста).

Из университета - в пустыню

Василий, возвратившись в Кесарию после обучения светским наукам, некоторое время преподавал риторику, но вскоре вступил на путь аскетической жизни. Он предпринял путешествие в Египет, Сирию и Палестину, к великим христианским подвижникам. Вернувшись в Каппадокию, он решил подражать им. Раздав свое имущество бедным, святой Василий собрал вокруг себя иноков в общежитие и

своими письмами привлек в пустыню своего друга Григория Богослова. Они жили в строгом воздержании, тяжело трудясь и усердно изучая Священное Писание по руководствам древнейших толкователей. Василий Великий по просьбе монахов составил в это время сборник поучений об иноческой жизни.

Иоанн Златоуст после Крещения стал предаваться аскетическим подвигам сначала дома, а потом в пустыне. После смерти матери он принял иночество, которое называл «истинной философией». Два года святой соблюдал полное безмолвие, находясь в уединенной пещере. За четыре года, проведенные в пустыне, он написал труды «Против вооружающихся на ищущих монашества» и «Сравнение власти, богатства и преимуществ царских с истинным и христианским любодурием монашеской жизни».

Из пустыни - на служение миру

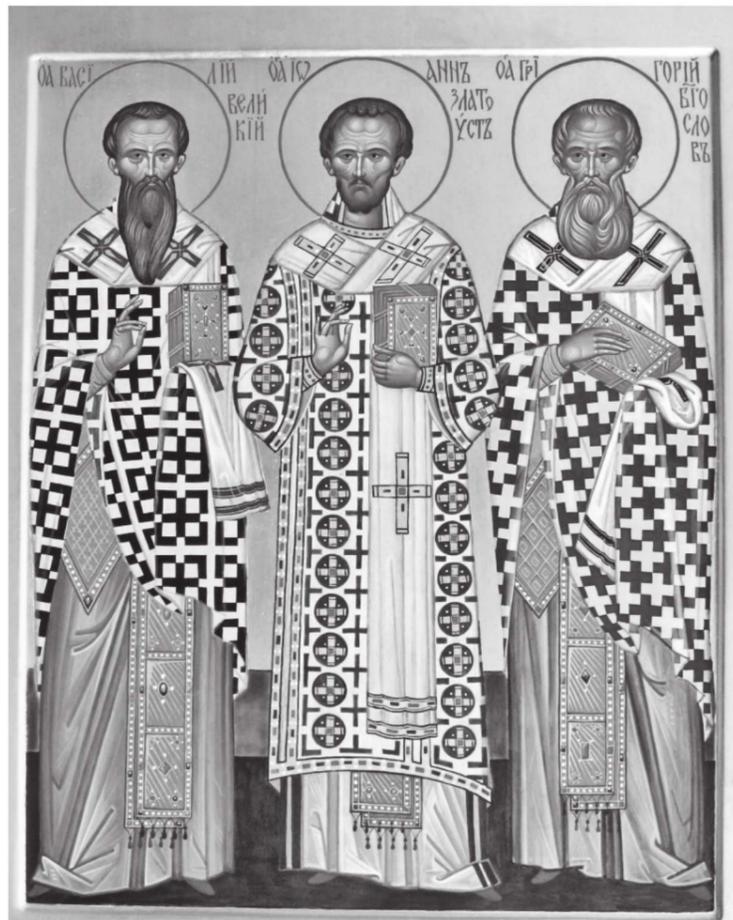
Все три святителя были поставлены сначала чтецами, затем диаконами и пресвитерами. Василий Великий покинул пустыню в дни, когда распространилось лжеучение Ария, чтобы бороться с ересью. Григорий Богослов был вызван из пустыни отцом, который был уже епископом и, нуждаясь в помощнике, рукоположил его в пресвитера. Между тем друг его, Василий Великий, уже достиг высокого сана архиепископа. Григорий уклонялся от епископства, но через некоторое время по соглашению его отца и Василия Великого все же был рукоположен.

Святой Иоанн Златоуст получил сан пресвитера в 386 году. На него возложили обязанность проповедовать Слово Божие. Двенадцать лет святой при стечении народа проповедовал в храме. За редкий дар боговдохновенного слова он получил от паствы наименование Златоуст. В 397 году, после кончины архиепископа Нектария, святой Иоанн Златоуст был поставлен на Константинопольскую кафедру.

Из Царского града - в изгнание

Распущенность столичных нравов, особенно императорского двора, нашла в лице Иоанна Златоуста нелицеприятного обличителя. Императрица Евдоксия затаила гнев на архипастыря. В первый раз собор иерархов, также справедливо обличившихся Иоанном, низложил его и приговорил к казни, замененной на изгнание. Царица призвала его обратно, устрешенная землетрясением.

Ссылка не изменила святителя. Когда на ипподроме была воздвигнута серебряная статуя императрицы, Иоанн произнес знаменитую проповедь, начинавшуюся словами: «Вновь Иродиада беснуется, вновь возмущается, вновь пляшет, вновь требует главы Иоанна на блюде». В столице снова собрался собор, который обвинил Иоанна за самовольное занятие кафедры после осуждения. Через два месяца, 10 июня 404 г., Иоанн отправился в ссылку. По удалении его из столицы пожар обратил в пепел здание сената, последовали опустошительные набеги варваров, а в октябре 404 года умерла Ев-



доксия. Даже язычники видели в этих событиях Небесное наказание за несправедное осуждение угодника Божия. Иоанн был отправлен в Кукуз, в Малой Армении. Отсюда он вел обширную переписку с друзьями. Враги не забывали его и настояли на ссылке в глухой

Пициус, на кавказском берегу Черного моря. Но Иоанн умер по дороге туда в Команах 14 сентября 407 г. со словами на устах: «Слава Богу за все». Литературное наследие Златоуста почти полностью сохранилось; оно включает трактаты, письма и проповеди.

Сретение Господне (история праздника)

15 февраля христиане отмечают великое Сретение Господне. В этот день Церковь вспоминает события, описанные в Евангелии от Луки — встречу со старцем Симеоном младенца Иисуса в Иерусалимском храме на сороковой день после Рождества. Сретение Господне — один из двенадцатых праздников церковного года. Это не переходящий праздник — его всегда отмечают 15 февраля.

Слово «сретение» на церковно-славянском означает «встреча». Праздник установлен в память об описанной в Евангелии от Луки встрече, которая произошла на сороковой день после Рождества Христова. В тот день Дева Мария и праведный Иосиф Обручник принесли младенца Иисуса в Иерусалимский храм, чтобы совершить установленную законом благодарственную жертву Богу за первенца.

По ветхозаветному закону женщине, родившей мальчика, в продолжение 40 дней (а если рождалась девочка — то и все 80) было запрещено входить в храм. Ей также следовало принести Господу благодарственную и очистительную жертву: благодарственную — годовалого ягнёнка, и во оставление грехов — голубку. Если семья была бедной, вместо ягненка жертвовали голубку, и получалось «две горлицы или два птенца голубиных».

Кроме того, если в семье первенцем был мальчик, родители на сороковой день приходили с новорожденным в храм для обряда посвящения Богу. Это была не просто традиция, а Моисеев закон, установленный в память исхода евреев из Египта — освобождения от четырехвекового рабства.

Пресвятая Дева Мария не нуждалась в очищении, потому что Иисус появился на свет в результате непорочного зачатия. Однако из смирения и дабы исполнить закон, она пришла в храм. Очистительной жертвой Богородицы стали два голубка, поскольку семья была бедной.

По преданию, когда Дева Мария переступила порог храма с младенцем на руках, навстречу ей вышел древний старец. Звали его Симеон. По-древнееврейски Симеон означает «слышание». Предание говорит, что Симеон прожил 360 лет. Он был одним из 72 книжников, которые в III веке до н.э. по велению египетского царя Птолемея II перевели Библию с еврейского на греческий. Когда Симеон переводил книгу пророка Исаии, он увидел слова: «Се Дева во чреве примет и родит Сына» и хотел исправить «Дева» (девственница) на «Жена» (женщина). Однако ему явился Ангел и запретил менять слово, обещав, что

Симеон не умрёт, пока сам не увидится в исполнении пророчества. Ему было предсказано Духом Святым, что он не увидит смерти, доколе не увидит Христа.

В день Сретения исполнилось то, чего старец ждал всю свою долгую жизнь. Пророчество исполнилось. Старец мог теперь спокойно умереть. Праведник взял на руки младенца и воскликнул: «Ныне отпускаешь раба Твоего, Владыко, по слову Твоему, с миром, ибо видели очи мои спасение Твое, которое Ты уготовал пред лицом всех народов, свет к просвещению язычников и славу народа Твоего Израиля». Церковь назвала его Симеоном Богоприимцем и прославила как святого.

В VI веке мощи его были перенесены в Константинополь. В 1200 году гроб святого Симеона видел русский паломник — святитель Антоний, будущий архиепископ Новгородский.

Епископ Феофан Затворник писал: «В лице Симеона весь Ветхий Завет, неискупленное человечество, с миром отходит в вечность, уступая место христианству...». В воспоминание об этом евангельском событии в православном богослужении каждый день звучит Песнь Симеона Богоприимца: «Ныне отпускаешь».

О Прощеном воскресенье

Две тысячи лет назад Египет принял беглых Марию и Иисуса и защитил их от царя Ирода. С тех пор в стране распространилось православие, открылись монастыри, в которых и зародилась традиция Прощеного воскресенья. На время Великого поста монахи уходили в пустыню, чтобы в уединении молиться и готовиться ко дню Пасхи. Они понимали, что сорокадневное пребывание в одиночестве наедине с дикой природой — серьезное испытание, и не всем суждено вернуться домой. Перед уходом монахи просили прощение друг у друга, навсегда прощаясь со своими братьями.

Второе название праздника Прощеное Воскресенье — день Адамова изгнания. Бог выдворил Адама и Еву из Рая не за то, что они совершили грех, а за отказ признаться в содеянном. На долю первых людей выпало немало испытаний, а всё — из-за их гордыни и упрямства. Этот эпизод из Евангелия учит нас быть открытыми по отношению друг к другу, признавать свою вину и не держать обиды на своих недругов.

Почему так важно уметь просить прощение и прощать? Об этом прямо гово-

рится в Священном Писании: тот, кто не простит ближнего и сам не повинится перед ним, не сможет рассчитывать на прощение Всевышнего, а значит, после смерти не попадет в Царство Божье. Бессмысленно каяться перед Богом, если ты копишь обиды и не желаешь признавать свои ошибки, совершенные по отношению к окружающим людям.

В этот праздник церковь напоминает: собирайте сокровища не на земле, а на небе. Это означает буквально следующее: заботьтесь не о приумножении богатства, а о совершенствовании своей души. Подлинную ценность представляют не материальные блага, а внутренняя красота. Прощая и каюсь, человек делает первый шаг к истинной духовности.

Прощеное воскресенье традиционно приходится на последний день Масленицы. Этот праздник имеет языческие корни, но настолько тесно вошел в сознание людей, что его традиции перемешались с церковными. В этот день народ провожал зиму песнями и весельем, а также ходил на кладбище, чтобы попросить прощения у умерших родственников.



Материалы страницы подготовлены при поддержке Союза старообрядческих общин Эстонии

Масленица-2018 в Лохусуу



С каждым годом празднование Масленицы становится все популярнее у жителей Причудья. В русской деревне Лохусуу проводят ежегодно мероприятие в последний день Масленицы, в Прощеное воскресенье. После праздничной службы в православном храме жители направляются к дому Общества «Логовесь», где происходят самые «горячие» события. И праздник был интересным и увлекательным, и погода как по заказу: небольшой морозец, много снега - настоящая зима!

Сотрудница Лохусууского центра досуга и члены Общества «Логовесь» целую неделю готовились к этому дню. Украшали помещение,

готовили выставки, искали в интернете и придумывали сами смешные и интересные игры, состязания и загадки, чтобы развлечь публику. И, конечно же, мастерили чучело Масленицы, пекли блины и готовили другие угощения для гостей. Апполнарий Горшанов и Андрей Ээро на снегоходе и «каракате» покатали публику. А желающих с ветерком прокатиться по Чудскому озеру предостаточно.

На празднование Масленицы в этом году собралось около 100 человек. Хоровод вокруг чучела Масленицы получился огромный. Сожгли чучело, а с ним все грусти и печали. По традиции отправились в дом Об-

щества чаёвничать. А с морозу душистый чай с блинами и кренделями был очень кстати.

Мероприятие спонсировало Волостное правление. Спасибо всем, кто помогал организовать и провести Масленицу.

Наталья Туманова,
председатель НКО «Логовесь»,
руководитель кружка по
интересам Лохусууского
центра досуга.

На снимке: участники праздничного мероприятия.

Фото Анны Веселовой

Народное гуляние в Рая

18 февраля, в день Прощеного воскресенья, в деревне Рая широко и весело проводили Масленицу. Праздник начался с масленичного концерта в зале Раяского центра досуга. На сцене выступили наши ансамбли «Раинька» и «Надежда». Особую радость принесло выступление Молодежного центра, дети подготовили сценку про Масленицу с танцевальными композициями. Все юные артисты искренне старались и забавляли зрителей.

После окончания концерта на улице гостей ждало главное угощение от наших хозяйшек - блины с вареньем и чай из настоящего русского самовара. Затем прошла веселая лыжная эстафета, и все участники получили сладкие призы. Конечно же, бурю эмоций вызвало у детей катание на настоящих санях, запряженных лошадкой из Тамме Ратсугалу. Покатать детей на снегоходах приехали и местные жители. В масленичном



флэшмобе, подготовленном Молодежным центром, принимали участие все желающие.

Кульминацией праздника стало сжигание соломенного чучела Масленицы, как символа прощания с зимой.

Валентина Языкова,
заведующая Раяского центра
досуга

На снимках: весёлые масленичные гуляния в деревне Рая.

Фото Ивана Суворова.



«Душа, рожденная чудской волной»

Общество культуры «Причудье» (Таллинн) в октябре 2018 года отмечает 15-летие своей деятельности. Целью нашего общества является пропагандирование культурно-исторического наследия Причудья, ознакомление общественности с культурой, обычаями, традициями региона на открытых мероприятиях в Таллинне и развитие творческих связей с творческими коллективами Причудья.

В ознаменование пятнадцатилетия Общества, 3 ноября 2018 года в Таллинне состоится концерт-фестиваль «Peipsi lainetes sünninud hing» - «Душа, рожденная чудской волной». Мы приглашаем творческие коллективы Причудья принять участие в праздничном концерте. Ожидаем участия солистов и песенных и танцевальных коллективов. Предыдущий подобный концерт-фестиваль состоялся в Таллинне в ноябре 2015 года и снискал множество добрых отзывов.

Уникальная культура Причудья занимает большое место в культурно-историческом наследии Эстонии, и поэтому мы посвящаем свой фестиваль столетию Эстонской Республики

и обращаемся с просьбой к руководству Причудского региона, волостным и уездным правлениям рекомендовать наш фестиваль творческим коллективам региона и при возможности оказать им поддержку.

Участие в фестивале бесплатное как для выступающих коллективов, так и для зрителей, и поэтому мы ожидаем большое число гостей на нашем праздничном мероприятии. Надеемся, что участникам фестиваля будет предоставлена возможность познакомиться таллинцев и гостей столицы с талантливыми людьми, уникальной культурой и богатой историей Причудского региона.

О своем желании принять участие в фестивале просим сообщить нам по телефону 5690 3305 или электронной почте pritsudje@mail.ee.

До встречи в Таллинне!
Общество культуры «Причудье»



Мода на сердце

«Чтобы жить на земле, надо следовать ее изменчивой моде, а сердце здесь нынче не носят...», - сказал Жан Кокто. Эти слова вспомнились под занавес уходящего 2017 года, когда я прочитала шестой номер журнала «Вышгород», авторитетного и уважаемого издания с многолетней и богатой историей. Среди ярких и интересных произведений центральное - и по расположению в журнале, и по духу, - место занимает подборка стихотворений уникального автора Елены Мироновой-Ельцовой.

Елена хорошо знакома и причудцам, и таллинцам как талантливый художник, с любовью и нежностью переносящий на полотно портреты родного края. На протяжении многих лет ее картины с достоинством представляют Причудье на персональных и совместных выставках. Знают ее и как замечательного фотохудожника, обладающего даром видения кадра, когда привычный глазу пейзаж в объективе фотокамеры становится не мгновенной фотографией, а полноценным художественным произведением, запечатлевшим мгновение вечности. В августе прошлого года на выставке произведений искусства религиозной тематики в Муствеэ во время круглого стола «Место православия в современном социуме», организованного обществом культуры «Причудье», Елена Миронова-Ельцова открыла нам еще одну грань своего творчества, представив иконы, принадлежащие ее кисти.

Талантливый человек талантлив во всем. Это широко известное высказывание в полной мере характеризует Елену и ее творчество, ведь многие - а теперь и вся читающая Эстония - знают ее и как удивительного поэта, автора необычных, самобытных «стихоформ», как она сама называет свои стихотворения. И она права - ее

поэтические произведения обладают особым ритмом, особой стилистикой и особым настроением, каким-то таинственным, ускользающим от рассудительного анализа, шармом. Эти чуть странные, обволакивающие, гипнотизирующие строки, так неожиданно и остро открывающие душу поэта, боль и незащищенность его чувств, притягивают и тревожат читателя.

«Поэзия - карточный фокус, который проделывает душа. Она - в нарушении равновесия, в божественных каламбурах», - так определил когда-то суть поэтического творчества классик французской литературы Жан Кокто. Ему же принадлежит и мысль о том, что вдохновение не приходит со стороны, как нечто чудесное, оно прорывается из глубин подсознания, из души, из сердца. Поэзия Елены Мироновой-Ельцовой именно такова - слова ее стихотворений буква за буквой проявляются на бумаге из сердечной муки и потребности вдоха. Публикация в «Вышгороде» - это большое достижение для творческого человека, признание его заслуг и глубокий поклон его творчеству. И автору этих строк очень хочется надеяться, что нынешняя публикация - не последняя, и мы еще увидим и стихи Елены, и ее картины.

Мода на сердце - непреходяща. Иначе человеческая душа просто перестала бы существовать. Не будем уподобляться критикам: они всегда сравнивают, и несравнимое, - увы! - от них ускользает. Ускользает откровение и волшебное мировосприятие поэта. Будем же модными - будем носить сердце как самое дорогое украшение, и пусть поэзия во всех ее проявлениях сопровождает нас на нашем пути за горизонт!

Янина Спавленкова,
Таллинн

Масленица

Масленица блинами славится,
С матушкой зимой прощается.
На санях катается,
С крутой горки спускается,
Хороводы водит,
Песни поёт...
Вечер быстро настает,
И весну народ ждёт.
Весело чучело горит,

И народ веселит.
Прощай зима! Наступай весна!
Масляна неделя -
Все глаза проглядела,
Блины пекла,
Детей в гости ждала.

Елена Миронова-Ельцова,
Таллинн

Külastage meid!

On avatud

Kolkja Sadama kauplus

(Peipsiääre vald, Kolkja küla, Sadama 6)

Müügil:

värske liha, vorstitooted, puu- ja juurviljad ja palju muud kaupa.

Paindlikud hinnad

(püüame hoida linna hinnaga).

Talvel avatud
E–P 10.00–19.00
Tel 5824 6165



Открыт

магазин «Садама» в Колкья

(волость Пейпсиээре, деревня Колкья, ул. Садама, 6)

В продаже:

свежее мясо, колбасные изделия, овощи, фрукты и многое другое.

Стараясь придерживаться городских цен.

Часы работы
в зимнее время:
ежедневно
с 10.00 до 19.00
Тел.: 5824 6165

Ждём вас в магазине «Садама»!

OSTAN vana veneaegse MOOTORRATTA ja vana SAMOVARI.

Võivad vajada remonti. Tel 5565 8796.

КУПЛЮ старые МОПЕДЫ и САМОВАРЫ.

Могут быть нуждающимися в ремонте. Тел. 5565 8796

MURETULT. UUE KATUSEGA!

Tuleme kohale ja mõõdame. Valmistame ning paigaldame. Üle Eesti.



TEEME KÕIK TÖÖD KORRAGA? JÄRELMAKSUGA!

• intress al. 15,9%
• sissemakse al. 0 €

AS TOODE JÕGEVA

Aia 1, II korrus

48306 Jõgeva

Tel 776 8528,

5333 3543

Fax 776 8528

riho@toode.ee

Printech

Eristu unikaalse ja soodsa pinnakattega!

AS TOODE KATUSEABI:
TELEFON: 659 9400, 800 7000

www.toode.ee/printech
e-kiri: toode@toode.ee

Tutvu tingimustega: WWW.TOODE.EE/JARELMAKS või lhv.ee/jarelmaks ja küsi nõu meie asjatundjalt.
* Järelemaks pakub AS LHV Finance. Järelemaksu krediidikulukuse määr on 25,64% aastas järgmistel näidistingimustel: kauba/teenuse maksumus 650 €, sissemaks 0%, krediidisumma 650 €, intress 19,9% järgit aastast (riiseeritud), lepingutasu 19,9 €, järelemaksu periood 25 kuud, tasumine igakuiste annuiteetmaksutena, maksete kogusumma 819 €.

Общее собрание МТÜ РКАК

10 апреля 2018 г. в 13.00

в бюро РКАК по адресу: Sõpruse 149, Kaserpää küla, Jõgevamaa

Повестка дня:

1. Ознакомление с решениями правления
2. Утверждение предложения о выдаче проектного финансирования более 60 000 евро.
3. Утверждение оплаты за членство в организации.
4. Ознакомление с проектами сотрудничества.
5. Текущие вопросы.

Доп. инф.: www.pkak.ee
pkak@pkak.ee
Телефоны:
5175 583, Урмас Пирк;
5740 4945, Керсти Оя.

PEIPSI KALANDUSPIIRKONNA
ARENDAJATE KOGU



Пришёл марток!



«Пришёл марток - надевай семь порток!» - так встарь в народе говорили в пору студёных вёсен. Нынешний март перехватил эстафету февраля и выдаёт морозные сюрпризы. Ночью термометры зашкаливают на минуссах, а днём капли звенят хрустальными колокольчиками на южных скатах крыш. Хотя и страшили мы зиму на Масленицу горящими чучелами, но сдаваться она не намерена. Зима этого года так не похожа на зимы последнего десятилетия! Нынче она настоящая, со снегами и морозами, зима-зимушка.

Порадовала зима и рыбаков: лёд успел подмёрзнуть изрядно, и клёв по перволедью был сноровистый. А вот февраль — глухозимье. Рыба, «приглушенная» толстым покровом снега, замерла на своих зимних местах обитания и выжидает момента, когда весеннее солнце растопит снега, и талые воды устремятся в трещины-пороги. Весна принесет перемены в подводное царство, рыба начнёт собираться в стаи и направляться к местам нерестилищ. Тогда и клёв начнется, и уловы снова порадуют. А пока — марток, надевай семь порток да попивай чаёк!

На снимках: уловы на Чудском бывают разные; сосульки на крышах и коты на заборах - верные признаки весны.

Текст и фото
Фёдора Маспанова