

# Всероссийский конкурс

*«Семья года»*

*(региональный этап)*

номинация «Семья – хранитель традиций»

Участники: Валерий Кильмаевич и Людмила  
Алексеевна Кибяевы



Автор работы – Т.А.Бойкова,  
библиотекарь Каменского сельского филиала  
МКУК «Максатихинская МЦБ»

2021 год

# Валерий Кильмаевич и Людмила Алексеевна Кибаевы



Марийская семья, стаж семейной жизни – 47 лет



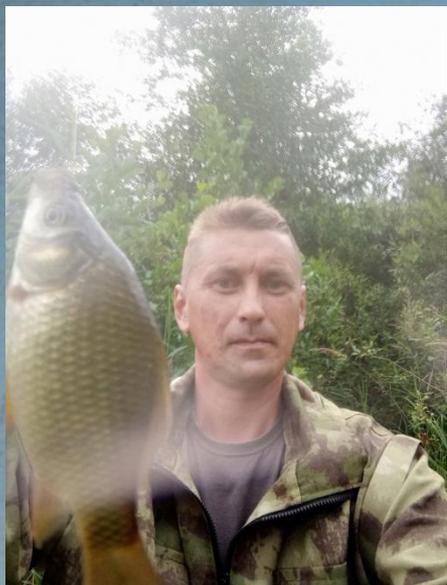
В д. Каменка семья прибыла из Крыма в 1988 году с тремя детьми:  
Василием, Инной, Надеждой и тещей Таней Шагиевной,  
позднее родился младший сын Николай.



Валерий Кильмаевич работал в совхозе инженером по охране труда и технике безопасности, с 1997 года возглавлял СПК «Починок». Любовь Алексеевна была помощником воспитателя в детском саду, затем работала техслужащей в школе .  
Сейчас оба находятся на заслуженном отдыхе.

# Семья Кибяевых в полном составе





Сын Василий,  
проживает  
в г. Тихвин



Дочь Инна (г. Анапа)



Дочь Надежда  
(г. Тверь)



Сын Николай  
(г. Анапа)

В настоящее время дети семьи Кибаяевых с ними не проживают,  
но регулярно навещают родителей



**Виктория, Артем и Полина**

**У Валерия Кильмаевича и  
Людмилы Алексеевны  
шестеро внуков**



**Михаил  
л**



**Юлия и Александр**



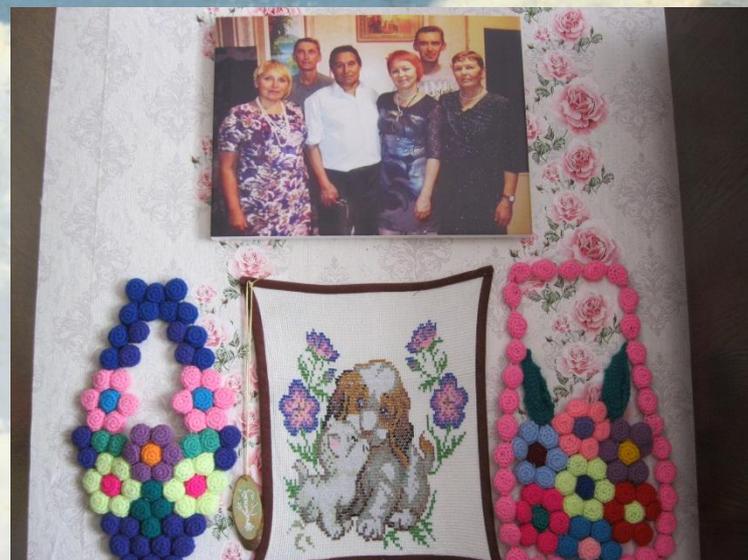
## **Национальный костюм**

**За тридцать три прожитых в Каменке года семья Кибаяевых не только сохранила свой уклад жизни и марийские традиции, но и передает их детям и внукам**



**Как и ее предки, Любовь  
Алексеевна прядет шерсть и  
рукодельничает**





**Дом Кибаяевых похож на музей,  
чего здесь только нет! И вся эта  
красота создана руками  
хозяйки.**





Подарок от дочери Инны



**Дети не остаются в стороне и помогают родителям украсить дом и придомовую территорию**



**Несмотря на почтенный возраст, семья является приверженницей натурального хозяйства – держат коз и куриц, ухаживают за огородом. На столе всегда домашние молочные продукты. Любовь Алексеевна сама печет хлеб и знатные пироги.**



**Марийский пирог «коголь» с картофелем, луком и мясом**



«Пэремеч» (шаньги)  
из дрожжевого теста  
с толченым отварным картофелем



«Пюктыш» (чак-чак)  
Способ приготовления:  
Замесить не сильно крутое тесто из  
трех яиц и муки, добавив немного  
сметаны и соли. Раскатать лепешку  
толщиной в 1 см. Разрезать ее на тонкие  
полоски и сразу обвалить в муке.  
Обжарить на сковороде с добавлением  
масла. В отдельную посуду налить мед,  
насыпать туда пюктыш и все  
перемешать. Подавать к чаю.



## День народного единства в Каменском ДК

Своими национальными блюдами семья Кибаевых не только угощает родных и друзей, но и принимает участие в местных и районных мероприятиях.



**День деревни Каменка**



**Концерт в клубе п. Малышево**

Еще одно увлечение семьи Кибяевых – музыка и исполнение народных песен. Любовь Алексеевна является участницей вокальной группы «Ивушка» при местном Доме культуры, она поет и играет на гармонии.

# Участие в значимых районных мероприятиях



**Фестиваль в Заречье «Я люблю тебя, Россия!»**



**«Троицкий хоровод»: народный праздник в п. Труженик**

**Смотр патриотической песни в районном Доме культуры**



**Валерий Кильмаевич и Любовь Алексеевна –  
участники ансамбля «МАРИСЕМ» при Каменском  
Доме культуры**



**Лауреаты третьей степени  
областного конкурса гармонистов,  
частушечников и солистов –  
исполнителей  
народной песни**



**Марийский народный  
танец**



Дети и внуки Валерия Кильмаевича и Людмилы Алексеевны переняли творческие способности родителей, сыновья хорошо играют на гитаре, Николай выступает на сцене с пяти лет. Внучка Виктория замечательно поет.

# Награды и достижения семьи Кибаевых





**Итак, мы познакомили вас с большой и дружной семьей Кобаевых, в которой царит любовь и взаимопонимание, где одинаково умеют и трудиться, и отдыхать, с семьей, где всегда вам будут рады!**