

# РУССКИЕ ТРАДИЦИИ



ВЫПОЛНИЛА  
ГРИГОРЬЕВА НАСТЯ  
ГРУППА НТТСат-21С1

РУССКИЙ НАРОД СФОРМИРОВАЛСЯ ИЗ ОБЪЕДИНИВШИХСЯ ВОСТОЧНОСЛАВЯНСКИХ ПЛЕМЕН, ЕГО ИСТОРИЯ ПРОСЛЕЖИВАЕТСЯ С ПЕРВОЙ ПОЛОВИНЫ IX ВЕКА. МНОГИЕ КУЛЬТУРНЫЕ ЧЕРТЫ ЭТОЙ НАЦИИ СХОЖИ С ДРУГИМИ ЕВРОПЕЙСКИМИ НАРОДАМИ, ОСОБЕННО БЕЛОРУСАМИ И УКРАИНЦАМИ. ДРЕВНИЕ РУССКИЕ ТРАДИЦИИ — ЭТО ГИБРИД ХРИСТИАНСКИХ И ЯЗЫЧЕСКИХ ОБЫЧАЕВ. СЕГОДНЯ ДАЖЕ ДАЛЕКИЕ ОТ РЕЛИГИИ ЛЮДИ СОБЛЮДАЮТ МНОГИЕ ИЗ ЭТИХ ТРАДИЦИЙ, НАЧИНАЯ ОТ КАЛЕНДАРЯ ПРАЗДНИЧНЫХ ДАТ И ДО ОБРЯДОВЫХ РИТУАЛОВ, КАСАЮЩИХСЯ СВАДЬБЫ, РОЖДЕНИЯ ДЕТЕЙ И ПОМИНОВЕНИЯ УСОПШИХ. БОЛЬШИНСТВО ПРАЗДНИЧНЫХ ТРАДИЦИЙ РУССКОГО НАРОДА СВЯЗАНЫ С ДАТАМИ ПРАВОСЛАВНОГО КАЛЕНДАРЯ И ПЕРИОДАМИ НАЧАЛА ИЛИ ЗАВЕРШЕНИЯ ПОЛЕВЫХ РАБОТ, НЕКОТОРЫЕ ДРЕВНИЕ ОБРЯДЫ И ОБЫЧАИ СОХРАНИЛИСЬ СО ВРЕМЕН ЯЗЫЧЕСТВА.



## НОВЫЙ ГОД

ТРАДИЦИЯ ОТМЕЧАТЬ НАЧАЛО ГОДА КАК ВРЕМЯ ПРОБУЖДЕНИЯ ПРИРОДЫ ЗАРОДИЛАСЬ В МЕСОПОТАМИИ, ГДЕ ЭТОТ ПРАЗДНИК ОТМЕЧАЛСЯ ВЕСНОЙ. КОГДА СТРАНЫ ЕВРОПЫ НАЧАЛИ ЖИТЬ ПО ГРИГОРИАНСКОМУ КАЛЕНДАРЮ, НОВЫЙ ГОД СТАЛИ ОТМЕЧАТЬ 1 ЯНВАРЯ (В РОССИИ ПО УКАЗУ ПЕТРА I С 1699 ГОДА).



# РОЖДЕСТВО

ПРАВОСЛАВНЫЕ ХРИСТИАНЕ ОТМЕЧАЮТ ЕГО 7 ЯНВАРЯ. В РОЖДЕСТВЕНСКИЙ ВЕЧЕР НА СТОЛ ПОДАЮТ 12 БЛЮД – ПО КОЛИЧЕСТВУ АПОСТОЛОВ — УЧЕНИКОВ ИИСУСА ХРИСТА. ВО ВРЕМЯ РОЖДЕСТВЕНСКИХ ПРАЗДНИКОВ ДЕТИ ХОДЯТ ПО УЛИЦАМ, ОТ ДОМА К ДОМУ, В ПЕСНЯХ ЖЕЛЯЯ ХОЗЯЕВАМ ЗДОРОВЬЯ И БЛАГОДЕНСТВИЯ, В ОТВЕТ ИХ ОДАРИВАЮТ СЛАДОСТЯМИ И ДЕНЬГАМИ.



## ПАСХА

ПРАЗДНИК ВОСКРЕСЕНИЯ ХРИСТОВА — ОДИН ИЗ САМЫХ ЛЮБИМЫХ У РУССКОГО НАРОДА. НА ПАСХУ В ЦЕРКВЯХ ПРОВОДЯТ ВСЕНОЩНУЮ СЛУЖБУ, ОСВЯЩАЮТ ПРАЗДНИЧНЫЕ КУШАНЯ (ПАСХАЛЬНЫЙ КУЛИЧ, КРАШЕНКИ, ДОМАШНЮЮ КОЛБАСУ, БУЖЕНИНУ). ПОСЛЕ ВОЗВРАЩЕНИЯ ИЗ ЦЕРКВИ ВСЯ СЕМЬЯ САДИТСЯ ЗА ПРАЗДНИЧНЫЙ СТОЛ РАЗГОВЛЯТЬСЯ ПОСЛЕ ПОСТА.



## ТРОИЦА

ОТМЕЧАЕТСЯ НА ПЯТИДЕСЯТЫЙ ДЕНЬ ПОСЛЕ ПАСХИ. ПРАЗДНИК СВЯЗАН С ДНЕМ СОШЕСТВИЯ НА ЗЕМЛЮ СВЯТОГО ДУХА, ДОКАЗАВШЕГО ТРИЕДИНСТВО БОГА. ХРАМЫ И ЖИЛИЩА НА ТРОИЦЫН ДЕНЬ УКРАШАЮТ СВЕЖЕЙ ТРАВОЙ.



## ИВАНА КУПАЛА

ОТМЕЧАЕТСЯ В ПЕРИОД ЛЕТНЕГО СОЛНЦЕСТОЯНИЯ. ОДНИМ ИЗ БОЖЕСТВ У ДРЕВНИХ РУСИЧЕЙ БЫЛ КУПАЛО, БОГ ЛЕТА, СВЕТА, ПЛОДОРОДИЯ И ЧИСТОТЫ, ПОКРОВИТЕЛЬ ВОДНОЙ И ОГНЕННОЙ СТИХИИ. В КУПАЛЬСКУЮ НОЧЬ СОБИРАЛИ РОСУ, ПОТОМУ ЧТО ЕЙ ПРИПИСЫВАЛИСЬ МАГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА, И ЖГЛИ КОСТРЫ, ЧЕРЕЗ КОТОРЫЕ ПРЫГАЛИ, ЧТОБЫ ОЧИСТИТЬСЯ КУПАЛЬСКИМ ОГНЕМ.



## МАСЛЕНИЦА

ЭТА НЕДЕЛЯ ПЕРЕД ВЕЛИКИМ ПОСТОМ ПОСВЯЩЕНА ПРИМИРЕНИЮ С БЛИЖНИМИ, ПРОЩЕНИЮ ОБИД, ПОДГОТОВКЕ К ПОКАЯННОМУ ПУТИ К БОГУ. ПО РУССКИМ ТРАДИЦИЯМ НЕОТЪЕМЛЕМЫЕ АТТРИБУТЫ МАСЛЕНИЦЫ — КАТАНИЕ НА САНЯХ, УГОЩЕНИЕ ВСЕХ ДРУЗЕЙ И РОДНЫХ БЛИНАМИ И ЛЕПЕШКАМИ.



## СВАДЬБА

СВОЕ НАЗВАНИЕ ЭТОТ КРАСИВЫЙ И ТРОГАТЕЛЬНЫЙ РИТУАЛ ПОЛУЧИЛ ОТ ТОГО, ЧТО ВО ВРЕМЯ ЕГО ПРОВЕДЕНИЯ НАД ГОЛОВАМИ НОВОБРАЧНЫХ ДЕРЖАТ ВЕНЦЫ. ДЛЯ ОФИЦИАЛЬНОЙ РЕГИСТРАЦИИ БРАКА МОЛОДЫЕ ОТПРАВЛЯЮТСЯ В ЗАГС, ПРИЧЕМ ЖЕНИХ И НЕВЕСТА ДОЛЖНЫ ПРИЕХАТЬ ТУДА НА РАЗНЫХ МАШИНАХ. ПОСЛЕ ТОГО, КАК НОВОБРАЧНЫЕ СТАЛИ МУЖЕМ И ЖЕНОЙ, ВСЕ ГОСТИ НАПРАВЛЯЮТСЯ НА СВАДЕБНЫЙ ПИР.



## КРЕЩЕНИЕ

С ПРИХОДОМ ХРИСТИАНСТВА В ТРАДИЦИИ РУССКОГО НАРОДА БЫЛ ВВЕДЕН ОБРЯД КРЕЩЕНИЯ ДЕТЕЙ. ПРИ ЕГО СОВЕРШЕНИИ СВЯЩЕННОСЛУЖИТЕЛЬ С ЧТЕНИЕМ МОЛИТВ ТРИЖДЫ ОКУНАЕТ МЛАДЕНЦА В ВОДУ СВЯТОЙ КУПЕЛИ. ПО ЦЕРКОВНЫМ КАНОНАМ ПРИ ОБРЯДЕ КРЕЩЕНИЯ МОГУТ ПРИСУТСТВОВАТЬ КРЕСТНЫЕ РОДИТЕЛИ МАЛЫША, А ТАКЖЕ ВСЕ ЖЕЛАЮЩИЕ, КРОМЕ РОДНЫХ МАТЕРИ И ОТЦА. РИТУАЛ МОЖЕТ ВЫПОЛНЯТЬСЯ КАК В ЦЕРКВИ, ТАК И ДОМА, ПО ТРАДИЦИИ МЛАДЕНЦА КРЕСТЯТ НА ТРЕТИЙ, ВОСЬМОЙ ИЛИ НА СОРОКОВОЙ ДЕНЬ ПОСЛЕ РОЖДЕНИЯ.



## ОБРЯДЫ, СВЯЗАННЫЕ С ПОМИНОВЕНИЕМ УСОПШИХ

ПО РУССКИМ ТРАДИЦИЯМ И ОБЫЧАЯМ ПОМИНАТЬ УМЕРШИХ ПРЕДКОВ ПРИНЯТО НА РАДОНИЦУ, КОТОРАЯ ОТМЕЧАЕТСЯ ЧЕРЕЗ НЕДЕЛЮ ПОСЛЕ ПАСХИ, А ТАКЖЕ НАКАНУНЕ БОЛЬШИХ ЦЕРКОВНЫХ ПРАЗДНИКОВ: МАСЛЕНИЦЫ, ТРОИЦЫ, ПОКРОВА. В ТАКИЕ ДНИ ЛЮДИ ПОСЕЩАЮТ КЛАДБИЩА, УСТРАИВАЮТ ДОМА ПОМИНАЛЬНЫЕ ОБЕДЫ.

ДРЕВНИЕ РУСИЧИ В ПОМИНАЛЬНЫЕ ДНИ НАКРЫВАЛИ СТОЛЫ ДЛЯ ДУХОВ УМЕРШИХ, ТОПИЛИ СПЕЦИАЛЬНО ДЛЯ НИХ БАНЮ. МЕРТВЫХ УВАЖАЛИ, А ИХ ГНЕВА СТРАШИЛИСЬ. ЧТОБЫ УМЕРШИЕ НЕ МОГЛИ ПРОБРАТЬСЯ В ДОМ, ЕГО ОБСЫПАЛИ ПО КРУГУ МАКОМ, КОТОРОГО, ПО ПОВЕРЬЯМ, МЕРТВЕЦЫ БОЯТСЯ.



## НАРОДНЫЕ РЕМЕСЛА

НАРОДНЫЕ ПРОМЫСЛЫ СЛУЖАТ ОДНИМ ИЗ ВАЖНЫХ ПРОЯВЛЕНИЙ АУТЕНТИЧНОСТИ НАЦИИ. ИЗ СТАРИННЫХ РУССКИХ НАРОДНЫХ ТРАДИЦИЙ СОХРАНИЛИСЬ И УСПЕШНО РАЗВИВАЮТСЯ ТАКИЕ УНИКАЛЬНЫЕ РЕМЕСЛА, КАК КРУЖЕВОПЛЕТЕНИЕ, ХУДОЖЕСТВЕННАЯ РОСПИСЬ, РЕЗЬБА ПО ДЕРЕВУ, ГОНЧАРНЫЙ ПРОМЫСЕЛ.

ИЗВЕСТНЫЕ ВО ВСЕМ МИРЕ ЕЛЕЦКИЕ КРУЖЕВА, КОТОРЫЕ ПЛЕТУТСЯ С ПОМОЩЬЮ ОСОБЫХ ДЕРЕВЯННЫХ КАТУШЕК, НЕОДНОКРАТНО ПОЛУЧАЛИ НАГРАДЫ НА МЕЖДУНАРОДНЫХ КОНКУРСАХ, ОБРАЗЦЫ РАБОТ РУССКИХ КРУЖЕВНИЦ ХРАНЯТСЯ В РОССИЙСКИХ И ЗАРУБЕЖНЫХ МУЗЕЯХ НАРОДНОГО ИСКУССТВА.



## РУССКАЯ КУХНЯ

МНОГИЕ ХАРАКТЕРНЫЕ ОСОБЕННОСТИ ТРАДИЦИОННОЙ КУХНИ РУССКОГО НАРОДА МОЖНО ОБЪЯСНИТЬ ПРИРОДНЫМИ УСЛОВИЯМИ МЕСТ ПРОЖИВАНИЯ: В НЕЙ МОЖНО НАЙТИ ОГРОМНОЕ РАЗНООБРАЗИЕ СУПОВ И КАШ, КВАШЕНЫХ И СОЛЕННЫХ БЛЮД, ЕДЫ ИЗ ДИЧИ. РУССКАЯ КУХНЯ — ОДНА ИЗ ПОПУЛЯРНЕЙШИХ В МИРЕ, ПОСКОЛЬКУ ОТЛИЧАЕТСЯ ЗАМЕЧАТЕЛЬНЫМИ ВКУСОВЫМИ КАЧЕСТВАМИ И УНИВЕРСАЛЬНОСТЬЮ.



## КАШИ

КРУПЫ, СВАРЕННЫЕ НА ВОДЕ ИЛИ МОЛОКЕ, БЫЛИ ОСНОВНЫМ БЛЮДОМ РУСИЧЕЙ. НЕ ЗРЯ СУЩЕСТВУЕТ ДРЕВНЯЯ ПОГОВОРКА «КАША – МАТЬ НАША».



## ЩИ

ЩИ – ЭТО СУП С КАПУСТОЙ, КОТОРЫЙ ПРИДУМАЛИ ЕЩЕ В XI ВЕКЕ.

СПИСОК ИНГРЕДИЕНТОВ ВКЛЮЧАЕТ МЯСО, ПРИПРАВЫ И КИСЛУЮ ЗАПРАВКУ ИЗ КАПУСТНОГО РАССОЛА. ВПРОЧЕМ, СОСТАВЛЯЮЩИЕ МОГУТ МЕНЯТЬСЯ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ВИДА ЩЕЙ (ПОСТНЫХ, РЫБНЫХ, ЗЕЛЕННЫХ) И КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА ПОВАРА – МНОГИЕ РОССИЯНЕ ГОТОВЯТ ЭТОТ СУП ПО СВОИМ СОБСТВЕННЫМ РЕЦЕПТАМ. ЕДЯТ ЩИ С РЖАНЫМ ХЛЕБОМ, ЗАПРАВЛЯЯ СМЕТАНОЙ ИЛИ ПРИПРАВАМИ.



## БОРЩ

БОРЩ ЛЮБЯТ МНОГИЕ, А ИЗОБРЕТАТЕЛЯМИ БОРЩА СЧИТАЮТСЯ КАЗАКИ. ПО ЛЕГЕНДЕ ПЕРВЫЙ В ИСТОРИИ БОРЩ БЫЛ ИМИ СВАРЕН ВО ВРЕМЯ ВЗЯТИЯ АЗОВСКОЙ КРЕПОСТИ ТУРЕЦКОГО ХАНА. ПО ОДНОЙ ИЗ ВЕРСИЙ, БОРЩ БЫЛ ВПЕРВЫЕ ПРИГОТОВЛЕН НА ТЕРРИТОРИИ КИЕВСКОЙ РУСИ ЕЩЕ В XIV ВЕКЕ. НАЗВАНИЕ СУПА ОБРАЗОВАЛОСЬ ПРИ ПОМОЩИ КОРНЯ "БОР" И ДРЕВНЕГО "Щ": ПЕРВЫЙ ОБОЗНАЧАЕТ "КРАСНЫЙ" И ОТРАЖАЕТ ЦВЕТ БЛЮДА, ВТОРОЙ - НАЛИЧИЕ В РЕЦЕПТЕ КАПУСТЫ, КОТОРУЮ ТРАДИЦИОННО ИСПОЛЬЗУЮТ В ЩАХ.



## ОКРОШКА



ТРАДИЦИОННОЕ БЛЮДО НАЦИОНАЛЬНОЙ РУССКОЙ КУХНИ, ХОЛОДНЫЙ СУП. РЕЦЕПТЫ ОКРОШКИ ПОЯВИЛИСЬ ЕЩЁ НА ЗАРЕ РУССКОЙ КУЛИНАРНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, В КОНЦЕ ХVIII ВЕКА - В ЧАСТНОСТИ, В ТРУДЕ НИКОЛАЯ ОСИПОВА «СТАРИННАЯ РУССКАЯ ХОЗЯЙКА, КЛЮЧНИЦА И СТЯПУХА», А РОДСТВЕННОЕ ЕЙ БЛЮДО - БОТВИНЯ - УПОМИНАЕТСЯ ЕЩЁ РАНЬШЕ, В «ДОМОСТРОЕ».

## ПЕЛЬМЕНИ

ПЕЛЬМЕНИ – БЕЗ ПРЕУВЕЛИЧЕНИЯ САМОЕ ИЗВЕСТНОЕ ЗА РУБЕЖОМ БЛЮДО РУССКОЙ КУХНИ. ПОЯВИЛОСЬ НА УРАЛЕ В КОНЦЕ XIV ВЕКА. САМО НАЗВАНИЕ «ПЕЛЬМЕНИ» ПРОИСХОДИТ ОТ ПОХОЖЕГО СЛОВА ФИННО-УГОРСКОЙ ГРУППЫ ЯЗЫКОВ, КОТОРОЕ В БУКВАЛЬНОМ ПЕРЕВОДЕ ОЗНАЧАЕТ «ХЛЕБНОЕ УХО». КЛАССИЧЕСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ – ЭТО МЯСНОЙ ФАРШ, СОСТОЯЩИЙ ИЗ ГОВЯДИНЫ, БАРАНИНЫ, СВИНИНЫ, ЗАВЕРНУТЫЙ В ПРЕСНОЕ ТЕСТО ИЗ МУКИ, ЯИЦ И ВОДЫ. ГОТОВЫЕ ПЕЛЬМЕНИ ВАРЯТ В КИПЯЩЕЙ ПОДСОЛЕННОЙ ВОДЕ. ПОДАЮТ С МАСЛОМ, ГОРЧИЦЕЙ, МАЙОНЕЗОМ ИЛИ ДРУГИМ ПРИПРАВАМИ. МНОГИМ ПОКОЛЕНИЯМ РОССИЯН ЗНАКОМА ТРАДИЦИЯ ЛЕПКИ ПЕЛЬМЕНЕЙ ВСЕЙ СЕМЬЕЙ. ЧЕМ БОЛЬШЕ СЕМЬЯ, ТЕМ БОЛЬШЕ ОБЪЕМ ЗАГОТОВОК. ЧАСТЬ ПРИГОТОВЛЕННОГО ВАРИЛИ СРАЗУ, ОСТАЛЬНОЕ ЗАМОРАЖИВАЛИ.



## РАССТЕГАЙ

ПЕЧЁНЫЙ ПИРОЖОК В ФОРМЕ ЛОДОЧКИ С ОТВЕРСТИЕМ СВЕРХУ. КУЛИНАРНОЕ ИЗДЕЛИЕ РУССКОЙ КУХНИ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА С РАЗЛИЧНЫМИ НАЧИНКАМИ. ПОДАЁТСЯ СПЕЦИАЛЬНО К РАЗНОГО РОДА СУПАМ: РАССТЕГАИ С РЫБОЙ - К УХЕ; С МЯСОМ И ГРИБАМИ - К БУЛЬОНАМ; С РИСОМ, ЛУКОМ, МОРКОВЬЮ И ЯЙЦОМ - К РЫБНЫМ И МЯСНЫМ СУПАМ.



## БЛИНЫ

БЛИНЫ — ДРЕВНЕЙШЕЕ БЛЮДО РУССКОЙ КУХНИ, ПОЯВИВШЕЕСЯ В IX ВЕКЕ. РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ОДНОГО ИЗ САМЫХ ИЗВЕСТНЫХ РУССКИХ ЯСТВ ВЕСЬМА ПРОСТ — МОЛОКО, ЯЙЦА, СОЛЬ, А ВОТ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ СРОДНИ МАСТЕРСТВУ, ОВЛАДЕТЬ КОТОРЫМ ПОД СИЛУ НЕ КАЖДОЙ ХОЗЯЙКЕ. ЖИДКОЕ ТЕСТО ВЫЛИВАЮТ НА РАЗОГРЕТОЕ НА СКОВОРОДЕ МАСЛО, ЗАДАЧА ПОВАРА — ИСПЕЧЬ РУМЯНЫЙ РОВНЫЙ БЛИН БЕЗ КОМОЧКОВ И НЕ ДАТЬ ЕМУ СТОРЕТЬ РАНЬШЕ ВРЕМЕНИ. ЧЕМ ТОНЬШЕ БЛИНЫ, ТЕМ ВЫШЕ УРОВЕНЬ МАСТЕРСТВА. В РОССИИ ДО СИХ ПОР В ХОДУ ПОГОВОРКА «ПЕРВЫЙ БЛИН КОМОМ», ОЗНАЧАЮЩАЯ НЕУДАЧУ В НАЧАЛЕ КАКОГО-ЛИБО ДЕЛА. ОБЫЧНО БЛИНЫ ПОДАЮТ ГОРЯЧИМИ СО СМЕТАНОЙ, МАСЛОМ, МЕДОМ ИЛИ ЗАВОРАЧИВАЮТ В НИХ РАЗЛИЧНЫЕ НАЧИНКИ – МЯСНЫЕ, РЫБНЫЕ, ОВОЩНЫЕ, СЛАДКИЕ, ФРУКТОВЫЕ И ДРУГИЕ. ОСОБЫЙ ШИК – БЛИНЫ С ИКРОЙ.



## БУЖЕНИНА

ТРАДИЦИОННОЕ ПРАЗДНИЧНОЕ БЛЮДО РУССКОЙ И  
УКРАИНСКОЙ КУХНИ: СВИНИНА ИЛИ ГОВЯДИНА ИЗ  
ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА, ЗАПЕЧЁННАЯ БОЛЬШИМ КУСКОМ.  
АНАЛОГ ЭТОГО БЛЮДА ИЗВЕСТЕН В КВЕБЕКСКОЙ КУХНЕ.



## ПОЖАРСКИЕ КОТЛЕТЫ

ПОЖАРСКИЕ КОТЛЕТЫ - ТРАДИЦИОННОЕ БЛЮДО РУССКОЙ КУХНИ. ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОЖАРСКИХ КОТЛЕТ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ТОЛЬКО КУРИНАЯ ГРУДКА И ЖИРНАЯ ОБРЕЗЬ С КУРИНЫХ БЕДРЫШЕК, МЯСО СМЕШИВАЕТСЯ ПОРОВНУ. В КЛАССИЧЕСКОМ РЕЦЕПТЕ ФАРШ РУБИТСЯ ОСТРЫМ НОЖОМ, НЕ НА МЯСОРУБКЕ. В ОТЛИЧИЕ ОТ ОБЫЧНЫХ КОТЛЕТ, В КЛАССИЧЕСКОМ РЕЦЕПТЕ ПОЖАРСКИХ КОТЛЕТ ВЫ НЕ НАЙДЕТЕ ЯИЦ. СВОЮ ФОРМУ ДО ЖАРКИ ОНИ ДЕРЖАТ ЗА СЧЕТ ЗАМОРОЖЕННОГО МАСЛА В СВОЕМ СОСТАВЕ И СПОСОБА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ФАРША.



**СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!**