

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 МОЛОДЬЕ 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 XVIII 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!