

Корейцы

Газета Ассоциации Корейских
Культурных Центров Узбекистана
Выходит с 1 ноября 2019 года

№ 9 (85)
11.05.2023



УЗБЕКИСТАНА

우즈베키스탄 고려 사람 신문



ДЕНЬ ПАМЯТИ И ПОЧЕСТЕЙ В АККЦУЗ



Финал конкурса вокалистов «60+»



подробно о событии на стр. 4-5

Окончательные итоги референдума в Узбекистане

Центризбирком объявил окончательные результаты референдума по Конституции Узбекистана в новой редакции. Явка составила 84,5%. За изменение Основного закона проголосовали 90,2% избирателей, против - 9,35%.

Центральная избирательная комиссия 1 мая объявила окончательные результаты воскресного референдума по Конституции Узбекистана в новой редакции.

Глава Центризбиркома Зайниддин Низамходжаев на брифинге сообщил, что из-за выявленных серьёзных нарушений были отменены результаты голосования на трёх участках в Ташкенте, Ташкентской и Сырдарьинской областях. Явка на референдуме составила 84,5% (предварительно сообщалось о 84,54%). Всего проголо-

совало 16 667 097 (было 16 673 189 человек) из 19 722 809 зарегистриро-



ванных избирателей. Из них досрочно проголосовали 611 320.

За изменение Конституции проголосовали 90,2% (90,21%) граждан,

принявших участие в голосовании, или 15 034 608 человек (было 15 040 055), против - 9,35%, или 1 558 817 (было также 9,35%, или 1 559 200). Количество бюллетеней, признанных недействительными, составило 73 672 (73 934), или 0,44%. Согласно законодательству, ЦИК не позднее 10 дней после проведения референдума публикует принятое по его итогам решение на официальном сайте и в официальных источниках. Принятое решение (закон) вступает в силу со дня официального опубликования итогов ЦИК. В день официального опубликования решения итогов референдума для организации его исполнения направляется в палаты Олий Мажлиса и президенту.

Миссия СНГ отметила высокий уровень проведения референдума в Узбекистане

Сергей Лебедев, генсек СНГ и глава миссии наблюдателей Содружества, заявил, что референдум в Узбекистане прошёл «на высоком организационном уровне, в свободной и открытой атмосфере». Он назвал «полной ложью» сообщения зарубежных СМИ о слабой информационной кампании в стране. Референдум по Конституции Узбекистана в новой редакции 30 апреля «прошёл на высоком организационном уровне, в свободной и открытой атмосфере, в соответствии с действующим законодательством», говорится в выводах миссии наблюдателей от Содружества Независимых Государств, опубликованных 1 мая. «Организаторы референдума предоставили гражданам возможность свободного волеизъявления», - отмечается в документе, выдержку из которого на брифинге в Ташкенте зачитал генеральный секретарь СНГ и глава миссии Сергей Лебедев. «Подготовка и проведение референдума прошли организованно, чётко, на высоком уровне. Мы видим значительные позитивные изменения в организации выборов. Высокое технологическое оснащение. Высокое

информационное освещение всей кампании - в интернете и средствах массовой информации», - заявил он. «О том, что народ получил полное представление о целесообразности и необходимости внесения этих поправок, говорит тот факт, что 90% голосовавших высказались за внесение этих поправок, и только 9% возразили против поправок», - сказал глава миссии.

«Я лично посетил много участков и в Джизакской области, и в городе Ташкенте вчера и лично слышал из уст нескольких избирателей, которые отвечали на вопросы журналистов, что „да, я осознанно голосую за внесение этих поправок, потому что их внесение призвано укрепить демократию в Республике Узбекистан, улучшить социальные условия многих категорий граждан, эти поправки помогут осуществить те реформы, которые объявлены и реализуются“», - сообщил генсек СНГ. «Реакции, которые мы наблюдали по телевидению и радио, высказывания и молодых людей, и старшего поколения, подтверждали тот факт, что люди с пониманием подтверждали необходимость и суть этих

поправок, поэтому они проголосовали за внесение этих поправок в Конституцию», - отметил Лебедев. Миссия СНГ приступила к мониторингу кампании референдума 12 апреля. На долгосрочной основе работали 8 наблюдателей - сотрудников Исполкома СНГ. За два дня до референдума в Узбекистан прибыли краткосрочные наблюдатели из 8 стран Содружества. Всего в миссии было 95 человек - четверть всех наблюдателей (более 380) на референдуме. Они вели наблюдение во всех областях и в Ташкенте. С.Лебедев подчеркнул, что это «профессионально подготовленные люди, имеющие опыт наблюдения, - председатели и члены центральных избирательных комиссий стран СНГ, депутаты парламентов, представители дипломатического корпуса». 1 мая С.Лебедева принял президент Узбекистана Шавкат Мирзиёев. Он поблагодарил генерального секретаря СНГ и членов миссии Содружества «за активную работу во всех регионах страны, а также высокие оценки хода проведения и результатов референдума». В ходе беседы была «выражена уверенность, что итоги референдума станут важным этапом в строительстве Нового Узбекистана и продолжении демократических преобразований в стране».

По материалам gazeta.uz

«Над памятью время не властно...»

Под таким девизом в Ассоциации Корейских Культурных Центров Узбекистана прошло мероприятие, организованное Ташкентским городским отделением АККЦУз и Советом старейшин Ташкентского городского отделения АККЦУз, посвящённое Дню памяти и почестей.

5 мая во Дворце корейской культуры и искусств чествовали ветеранов, участников трудового фронта, труженников тыла, чьи трудовые подвиги приближали победу. Многие из присутствовавших являются свидетеля-

Павловна в память об отце передала его награды в фонд экспонатов будущего музея корейцев Узбекистана.

...В программу мероприятия, которую вёл Владимир Югай, были включены отрывки стихотворений о войне, трогательные и душевные песни военных лет, исполнявшиеся духовым оркестром. В концерте также выступили лауреаты международных и республиканских конкурсов Магдалина Ким, Ирина Нам; победитель конкурса «Наши таланты» Владислав Тен, заслуженная артистка Узбекистана Галина Шин и народный ансамбль «Асадаль».



ми тех событий: их детство и юность пришлось на суровые военные и послевоенные годы.

9 Мая навсегда вошло в историю как день Великой Победы, которая принесла мир, свободу, право на жизнь и будущее многим народам.

О подвигах узбекистанцев на полях сражений и трудовом фронте, вкладе представителей старшего поколения в победу и послевоенное строительство, доброте узбекского народа, обогревшего в годы войны тысячи обездоленных людей, - говорили в приветственных словах председатель АККЦУз Виктор Пак, председатель Ташкентского городского отделения Александра Ким, председатель Совета старейшин ТГО АККЦУз Ася Ким.

Среди гостей, приглашённых на праздник, была Лидия Лим. Её отец Павел Лим, тракторист колхоза имени III-го Интернационала Среднечирчикского района Ташкентской области 24 декабря 1942 года внёс 303 000 рублей в Фонд обороны. Этому примеру последовали многие жители республики. Лидия

Всем ветеранам и участникам трудового фронта были вручены подарки.

Пожалуй, самым неожиданным в праздновании Дня памяти и почестей стало необычное угощение: его участники смогли отведать самую настоящую армейскую кашу, приготовленную в полевой кухне.

Завершался праздник приглаше-



нием всех гостей на танцевальную площадку, где пары вальсировали под популярные мелодии военных лет в сопровождении духового оркестра.

Владислав ДИН,
фото автора



Вклад Узбекистана в победу

Согласно последним архивным данным, на фронт ушло почти 2 миллиона наших земляков, 538 тысяч погибло, более 158 тысяч пропали без вести.

Около трёхсот предприятий республики начали выпускать продукцию военного назначения. С прифронтовых территорий в Узбекистан был перебазирован и в короткое время пущен в эксплуатацию 151 завод.

Тысячи раненых бойцов прошли лечение в организованных госпиталях.

301 узбекистанец удостоился звания Героя Советского Союза, 70 - ордена Славы трёх степеней.

За подвиги на полях сражений боевыми орденами и медалями награждены свыше 200 тысяч солдат и офицеров, проявивших в боях величайшее мужество, героизм, силу духа и несгибаемую волю.

1,5 миллиона человек прибыло на узбекскую землю из республик, где шла война, в том числе свыше 250-ти тысяч детей.

Конкурс корейской песни «60+»: кто в этом году стал лучшим?

6 мая во Дворце корейской культуры и искусства прошёл финал конкурса «60+». 10 финалистов продемонстрировали зрителям и судьям свое вокальное мастерство и артистизм.

Конкурс корейской песни «60+» проводится в Узбекистане уже в восьмой раз. По традиции организаторами выступили Ассоциация Корейских Культурных Центров Узбекистана и Совет старейшин при АККЦУз. Возрастной диапазон участников варьировался от 63-х до 76-ти лет. Кто-то участвовал впервые, а кто-то штурмовал пьедестал аж в пятый раз.

Виктор Пак, председатель АККЦУз:

- Мы не изменяем традициям и ежегодно проводим конкурс корейской песни «60+». Большинство выступающих сегодня - женщины. Есть народное поверье, что если они поют, значит, в доме всё нормально. Как видите, в нашем доме всё нормально. Главное, чтобы эта хорошая традиция не прерывалась. Пусть наши женщины поют! Конкурсантам хочу сказать: сегодня вы все победители. Каждый, кто решился выйти на сцену - уже победил.

В состав жюри вошли вокалист, пе-



дагог по вокалу и постановке голоса Наталья Романова; певица, художественный руководитель ансамбля

«Мисо» Ирина Нам и певица из Южной Кореи Kim Tae Min. Они оценивали участников по трём критериям: чистота исполнения, артистичность и ритмичность.

Наталья Романова, член жюри:

- Праздник удался, всё прошло замечательно. Хочу отметить, что уровень подготовки стал намного выше по сравнению с прошлым годом. Каждый вокалист выделился по-своему. При подведении результатов между членами жюри случались споры, и это хорошо. Конкурсантам хочу пожелать успехов. Стремитесь к большему, повышайте профессионализм и мастерство!

Финалисты «60+» исполнили по две песни. Некоторые творчески подошли к подготовке номера. В этом году зрители увидели и живой аккомпанемент аккордеона, и поддержку бэк-вокала.

Магдалина Ким, певица, организатор:

- Этот конкурс «60+» стал уже восьмым, хотя казалось, что совсем недавно мы проводили первый. Хотелось бы отметить повышение уровня исполнения корейских песен. В первые годы встречались ошибки в словах, неправильная мелодика.

Такие мероприятия позволяют развивать корейскую культуру, а также поднимать дух старшего поколения, делать жизнь более яркой и насыщенной. Кроме того, через песни наш народ учит корейский язык. Если раньше конкурсанты заучивали слова и не замечали ошибок, то теперь они понимают тексты, знают значения слов, и это меняет характер исполнения. Когда человек знает, о чём он поёт, то преподносит песню совершенно иначе. Есть участники, которые стремятся хорошо петь и работают над собой. Их сразу видно.

С вопросом о произношении финалистов мы обратились к прибывшей из Южной Кореи певице **Kim Tae Min**. «В большинстве случаев - пра-

вильное», - отметила она.

И вот наступил волнующий момент объявления победителей. Третье место досталось **Георгию Цою** (Юкоричирчикский ККЦ), исполнившему «Пусан» и «Соул танго».

Второй стала **Вера Ан** (Ташкент) с песнями «Яльмиун Саранг» и «Парям».

А победительницей восьмого конкурса корейской песни «60+» жюри



признало **Татьяну Цой** (Юкоричирчикский ККЦ). Победу участнице принесли песни «Текальчи адим» и «Сараныро».

Вера Ан, конкурсантка:

- Я думаю, что нет людей, которые не хотели бы стать артистами. Но нам всю жизнь надо было поднимать детей, работать и зарабатывать. Только теперь можно вспомнить о себе, о том, что нам интересно. Я с детства мечтала петь, и сейчас делаю это с большим удовольствием.

При подготовке к конкурсу каждая репетиция приносила радость. Взяла несколько уроков для постановки правильного дыхания. Без него брать высокие ноты сложно.

Конкурс корейской песни «60+» запомнится призёрам приятным волнением и искренней радостью. А те, кто не добрался до пьедестала, снова попробуют свои силы в следующем году. И напоследок вдохновляющий факт: Татьяна Цой приехала на «60+» в четвёртый раз - и, наконец, выиграла!

Екатерина ЦОЙ,
фото В.ДИНА

Делегация из Пхёнтхэка

Представительная делегация из Пхёнтхэка (провинция Кёнгидо) во главе с мэром города Чан Чон Со посетила Ассоциацию Корейских Культурных Центров Узбекистана.

Пхёнтхэк расположен в южной части провинции, на его территории находятся промышленные предприятия и крупный морской порт.

Целью визита стало налаживание сотрудничества между городом Пхёнтхэком и корейской диаспорой Узбекистана. Во время встречи с руководством Ассоциации Чан Чон Со, Ли Бо Янг (председатель Торгово-промышленной палаты г. Пхёнтхэка) и Ю Ки Дук



(председатель Бизнес-ассоциации г. Пхёнтхэка) отметили, что сфера их интересов предполагает не только развитие совместного бизнеса и пред-

принимательства в Узбекистане, но и взаимные контакты в области экономики, образования, культуры и т.д.

В состав делегации вошли бизнесмены, представители мэрии, Торгово-промышленной палаты и Бизнес-ассоциации города, побывавшие также в двух региональных центрах - Сырдарье и Фергане.

Представители деловых кругов Пхёнтхэка выразили заинтересованность в развитии долгосрочного сотрудничества и связей с узбекскими предпринимателями.

Наталья ЦОЙ,
фото **В.ДИНА**

Вручены высокие награды

Член Попечительского совета Ассоциации корейцев Казахстана, профессор, директор Института азиатских исследований при КазНУ им. аль-Фараби Герман Ким и главный редактор газеты «Кореильбо» Константин Ким награждены Орденом «Достык» II-й степени.



Это знаменательное событие состоялось во второй день XXXII Сессии Ассамблеи народа Казахстана (АНК), в пленарном заседании которого участвовал Президент Казахстана Касым-Жомарт Токаев.

В рамках мероприятия прошло награждение членов АНК.

Орденом «Достык» награждаются граждане за плодотворную работу по сохранению взаимного согласия в обществе, заслуги в укреплении мира, дружбы и сотрудничества между народами.

Поздравляем Германа Николаевича и Константина Станиславовича с высокими наградами!

Товарищеский турнир

Товарищеский турнир по настольному теннису был проведён в спортивном зале Чирчикского педагогического института между членами Мирзо-улугбекского районного подразделения ТГО и Чирчикского городского территориального отделения АККЦУз.

В нём приняли участие двенадцать ветеранов - любителей этого популярного вида спорта, которые во время встречи показали своё мастерство, волю и стремление к победе.

- В соревнованиях такого рода мы участвуем впервые, хотя идея их проведения зародилась уже давно, - говорит председатель Чирчикского городского территориального отделения АККЦУз

жизни, проявлять активность можно и нужно в любом возрасте!

Эта инициатива нашла поддержку среди активистов двух отделений АККЦУз, турнир состоялся во многом благодаря их энтузиазму и увлечению настольным теннисом.

У женщин призовые места распределились следующим образом: 1-е место Римма Ким (Ташкент); 2-е место Алла Нам (Чирчик); 3-е место Елизавета Пак (Ташкент).

Среди мужчин 1-е место занял Яков Хван (Ташкент); 2-е место - Виктор Хан (Чирчик); 3-е место - Альберт Сон (Ташкент).

Помимо отличного спортивного настроения все участники по-



Виссарион Цой. - Цель данного мероприятия - привлечь к занятиям спортом как можно больше людей, показать на своём примере, что вести здоровый образ

лучили памятные подарки от организаторов.

Клавдия КИМ,
г.Чирчик



22 апреля на 75-м году в Ташкенте скончался известный спортивный и общественный деятель Михаил Андреевич Ким.

Михаил Ким родился в 1947 году в Каратальском районе Талдыкурганской области (Казахстан). Начиная свою спортивную карьеру крайним защитником. До и после службы в армии играл в футбольной коман-

де «Свердловец», которая выступала в классе «Б» чемпионата СССР, а в 1967 г. заняла первое место в среднеазиатской зоне. По окончании Джетысайского педучилища (отделение физкультуры, 1975 г.) был тренером, затем завучем, директором ДЮСШ Олимпийского резерва по футболу при Ташкентском областном спортивном комитете. После окончания отделения футбола Узбекского института физкультуры и спорта, Михаил Андреевич в разные годы возглавлял команды «Свердловичи», «Пахтакор», «Хорезм», спортивное общество «Пахтакор» Ташкентской области. На его счету десятки отличных игроков, блестящие победы.

Звёздный час Михаила Андреевича пробил в 1989 году в Сеуле, где на олимпийских стадионах прошли Всемирные спортивные игры корейцев. На них соревновались спортсмены из 46-ти стран.

Советский Союз прислал свою

футбольную команду, доверив её 48-летнему Михаилу Киму. На групповом этапе были повержены Тайвань, Цейлон и Ямайка. В полуфинале обыгран Парагвай. В финале со счётом 2:0 советские корейцы одолели корейцев из США и получили золотые медали.

За этот успех Михаилу Андреевичу Киму было присвоено звание «Заслуженный тренер республики». С 1991 года он являлся тренером-администратором олимпийской сборной Узбекистана, начальником команды «Пахтакор», завершил карьеру начальником команды высшей лиги Узбекистана «Хорезм».

Михаил Ким несколько лет возглавлял отдел спорта Ассоциации Корейских Культурных Центров, по его инициативе стали ежегодно организовываться и проводиться шахматные турниры.

Светлая память...

Добрые дела

Ангренское городское территориальное отделение совместно с обществом ритуальных услуг при поддержке предпринимателей города благоустроили участок корейского городского кладбища. На его территории были высажены хвойные деревья и цветы, проложены дорожки, построен навес, проведено водоснабжение.



Корейцы Ангrena, пришедшие на Хансик почтить память ушедших, были удивлены проведёнными благоустроительными работами, искренне благодарили инициаторов этих мероприятий.

Как отметила директор средней школы №32 Стелла Герасимовна Ли: «Все, кто пришёл отдать дань памяти своим родственникам, просто не узнали территорию кладбища. Здесь многое изменилось. Хотелось бы выразить всем, кто принимал активное участие в благоустройстве территории, огромную благодарность, потому что проделана большая, самое главное, очень нужная работа».

Мы помним...

Активисты Молодёжного центра SHINSEDAE в канун Дня памяти и почестей посетили ветеранов труда и представителей старшего поколения - детей войны.

Члены МЦ навестили двенадцать ветеранов в Ташкенте и восемь - в махаллях «Хван Ман Гым», «А.Ясавий», «Муस्ताкилик» Юкоричирчикского района Ташкентской области.

Ребята передали ветеранам и участникам трудового фронта поздравления с Днём памяти и почестей, вручили подарки.

- МЦ SHINSEDAE ежегодно принимает участие в мероприятиях, посвящённых Дню памяти и почестей, - говорит член центра, руководитель комитета по мероприятиям Александр Дё. - В эти дни мы навещаем ветеранов и участников трудового фронта, поздравляем их с праздником. 5 мая в Ассоциации Культурных Центров ребята также были задействованы в праздновании Дня памяти и почестей. К сожалению, с каждым годом ветераны и участники войны уходят от нас. Ребята моего поколения, наверное, уже последние, кому вживую довелось встречаться, общаться и слушать их воспоминания. Мы всегда должны об этом помнить!



«День корейской культуры»: как 900 человек готовили кимпаб

27 апреля 2023 года в Ташкенте прошёл «День корейской культуры», организованный Центром образования Республики Корея. Наш автор побывала в эпицентре событий и готова поделиться впечатлениями (было вкусно).

Организаторы решили выбрать темой «Дня корейской культуры» кимпаб. 900 студентов Центра образова-



ния в компании друзей и сокурсников готовили это традиционное блюдо, а педагоги - чутко руководили процессом. На закуску были лотереи и приятные памятные призы.

Пенг Джу Ман, директор Центра образования Республики Корея в Ташкенте:

- Долгими часами вы занимаетесь в четырёх стенах. Это надоедает, правда? Сегодня у вас появился отличный шанс справиться с накопившимся во время учёбы стрессом. Готовьте кимпаб, общайтесь друг с другом, получайте удовольствие от процесса! Сегодняшняя тема урока: «День корейской культуры». Давайте весело проведём это время!

Часто вспоминаю кимпаб, который готовила и заворачивала мне в школу мама. В Корее ученики начальных классов часто приносят в школу кимпаб. Мама с вечера делала заготовки и с раннего утра начинала готовить.

Я очень любил мамин кимпаб, особенно «хвостики», которые и сейчас вызывают во мне ностальгию. Надеюсь, что сегодняшнее мероприятие

станет ценным и важным событием для всех. Знаю, что каждый участник вкладывает частичку души в приготовление этого блюда своими руками.

Центр образования Республики Корея в Ташкенте предоставил участникам необходимые ингредиенты для приготовления кимпаба. На столах участников ждали традиционный ким и варёный рис.

Елена Хан, преподаватель и завуч Центра образования Республики Корея в Ташкенте:

- Мы решили провести это мероприятие как занятие по корейскому языку. Все ученики проявили горячий интерес. Дети сами выбирали, какой вид кимпаба будут готовить.

Чтобы сделать вкус более ярким и оригинальным, каждая группа готовила дополнительные ингредиенты для начинки.

Задачей участников было найти оригинальный рецепт и воплотить задумку в жизнь. Студенты подошли к процессу творчески: в качестве начинки использовались не только привычные мясо и крабовые палочки, но и рыба, сосиски и даже колбаски.

Ксения Ли, ученица школы №31, студентка Центра образования Республики Корея в Ташкенте:

- Группа очень тщательно готовилась ко «Дню корейской культуры». Мы искали ингредиенты во всех корейских магазинах. Назвать нашу версию блюда классической или оригинальной не могу. Мы просто старались использовать все ингредиенты, которые были на столе, сделали кимпаб с душой. Я не умею его готовить, сегодня делала это впервые. Мне очень понравился такой формат. Здорово, что можно сблизиться с однокурсниками и весело провести время.

Некоторые участники использовали домашние секреты приготовления кимпаба. Те, кто готовил впервые, пробовали на практике фишки и лайфхаки из Интернета.

Ноира Алиходжаева, студентка Центра образования Республики Корея в Ташкенте:

- Я впервые попробовала кимпаб здесь, в Центре образования Республики Корея, и очень этому рада. Нашей группе помогла подготовиться к мероприятию учитель Наталья Ким. Она рассказала, как его готовить, где взять ингредиенты. Очень благодарна Центру за сегодняшний день. Мы с друзьями отлично провели время.

Аккуратно скрученные, плотные колбаски со скоростью юрких воробьёв вылетали из-под ловких рук участников. Студенты были целиком погружены в кулинарный процесс.

Светлана Фан, ученица школы № 94, студентка Центра образования Республики Корея в Ташкенте:

- Впервые попробовала кимпаб



дома, когда готовила его вместе с мамой. Сейчас с удовольствием готовлю здесь. Мне удалось освоить новый рецепт из Интернета. Подоб-



ные мероприятия интересны тем, что я могу узнать много нового о корейской культуре.

Участники фестиваля, которые уже справились с задачей, угощали гостей мероприятия собственноручно приготовленным кимпабом. Те, кто ещё не успел попробовать себя в качестве повара, подбадривали друзей, а также развлекали себя и окружающих зажигательными танцами под хиты k-поп айдолов.

Екатерина Кан, преподаватель Центра образования Республики Корея в Ташкенте:

- Прежде чем начать готовить, мои группы прошли небольшой кулинарный мастер-класс. Я показала им, как правильно выкладывать рис, как заворачивать кимпаб. Дальше они, следуя инструктажу, готовили сами. Для меня самый вкусный кимпаб - приготовленный с близкими людьми где-нибудь на природе.

День корейской культуры удался. Участники получили заряд бодрости, преподаватели корейского языка побывали в роли шеф-поваров и тоже прекрасно провели время. Гости и участники фестиваля вдоволь поели самого вкусного кимпаба в мире.

Кристина АГЕЙКИНА,
фото организаторов

История происхождения кимпаба

Одна из самых распространённых теорий появления кимпабов - заимствование у японцев во время оккупации полуострова. Якобы в условиях ограниченных продовольственных ресурсов корейцы научились у японцев делать роллы из риса и прессованных водорослей. Только вместо сырой рыбы использовали для начинки доступные ингредиенты: мясо, салаты, моллюсков, овощи и другие продукты.

Эта теория имела бы право на жизнь, если бы не интересный факт: сушить и прессовать морскую капусту корейцы научились ещё в XV веке, что подтверждается историческими хрониками. Вполне вероятно, что примерно в это же время жители Страны утренней свежести начали заворачивать в высушенные листья рис, который издревле составлял основу рациона местного населения. К нему же добавились и начинки.

Получается, что корейский кимпаб имеет намного более глубокую и многогранную историю, чем принято считать.

Причиной же путаницы можно назвать тот факт, что в XX веке во времена японской администрации корейский язык находился под за-

п) - готовый к употреблению рис. Ещё этим словом на Корейском полуострове принято обозначать всю еду. Но в данном случае речь идёт о блюде из нори и риса.

К слову, в некоторых регионах к ним больше ничего и не добавляется. Роллы подаются в качестве подгарнировки к маринованным осьминогам и другой еде с ярким солёным или острым вкусом.

Первое отличие от маки суши заключается в заправке риса. В японские роллы добавляют сахар и рисовый уксус. Для кимпабов рис заправляют солью и кунжутным маслом, что придаёт им характерные ореховые нотки.

Второе принципиальное отличие - начинки. Для маки суши используют свежую сырую рыбу. Срок годности такого блюда исчисляется минутами, поскольку рыбе свойственно быстро портиться. Для корейских роллов в начинку идут разнообразные готовые ингредиенты. Это может быть рыба, мясо, овощи, салаты, соленья. Эти продукты могут пролежать относительно долго даже при комнатной температуре. Из-за этого блюдо стало популярной разновидностью перекуса на



претом. Следовательно, для названия кимпаб использовалось наиболее подходящее слово из японского. Так большинство людей и начало считать, что корейские роллы это переосмысленные японские.

Отличие кимпабов от суши

Истинно корейское название кимпаб расшифровывается достаточно просто: ким (кор. 김) название листов сушеных водорослей, паб (кор.

вынос. Получился такой своеобразный бутерброд из риса и водорослей с любимыми начинками.

Каждая хозяйка готовит кимпабы по-своему. Часто в корейские роллы идёт всё, что есть в холодильнике. Поэтому собрать абсолютно все вариации блюда не представляется возможным. Оно настолько универсально и разнообразно, что каждый человек может приготовить себе лакомство по вкусу.

Танцуй как айдол: где преподают k-pop dance в Ташкенте

Мы изучили танцевальные студии Ташкента и готовы рассказать, где и как преподают K-pop dance, а также можно ли освоить это направление самостоятельно. Возрастной диапазон занимающихся - от пятнадцати до двадцати лет. Но есть исключения: у одного из наших тренеров была сорокалетняя ученица!

Популярность k-pop растёт из года в год. Ташкент тоже не остался в стороне от этого феномена корейской субкультуры. Яркие и динамичные музыкально-танцевальные шоу от айдалов вскружили головы многим, и многие захотели повторить. Именно так появилось направление k-pop cover dance. Мы поговорили с тремя преподавателями этого направления в Ташкенте.



**А к м а л ь
Айсенов**

**С т у д и я
Unity Base:**
ул. Бабура
73А. Ориен-
тир: между
Первой Но-
тариальной

контрой и Яккасарайским РОВД

Студия балета и современного танца Марии Левицкой:
м. Айбек, ул. Хонзодабегим 9/1.
Ориентиры: Северный вокзал «Ма-
кро», Shox Med Center

- В k-pop пришёл в 2019 году, ребята позвали танцевать в группу. Сначала музыка мне не нравилась, до этого слушал совсем другой жанр. Но я любил танцы, и в процессе изучения хореографии появилась и любовь к музыке. Сейчас очень нравятся BTS и Enhypen, под них мы чаще всего танцуем в группах.

Часто бывает, что приходят ребята, которые совершенно не в теме, не фанатеют от музыки и айдалов. Но со временем

им становится интересна эта культура. Иногда слышу на полном серьёзе разговоры из серии «я стану женой айдола».

Несмотря на то, что k-pop не является сам по себе стилем танца, здесь очень интересная танцевальная хореография. Это микс, который содержит в себе все современные танцевальные направления, и даже импровизации всегда найдётся место.

Процесс обучения устроен так, что я в мельчайших подробностях разбираю каждое движение. К каждому ученику у меня персональный подход, в зависимости от того, насколько быстро он схватывает информацию. Также готовлю желающих индивидуально, как кавер-группу к дальнейшим выступлениям. В декабре 2021 года мои ученицы выиграли гран-при конкурса и получили путёвку в Корею. Другая группа прошла в финал крупного фестиваля МОККОJI KOREA. Также наши ученики каждый год принимают участие в K-pop World Festival. Для тех, кто хочет танцевать, советую больше тренироваться. Конечный результат зависит только от вас. Если хотите стать хорошим танцором, то 3 часа занятий в неделю - это очень мало. Занимайтесь больше, работайте над собой, посещайте мастер-классы других направлений, пробуйте разные стили танцев. Хореография - лёгкая штука, но даже сталкиваясь с

физическими сложностями, продолжайте заниматься. Если у вас по какой-то причине не получается ходить в студию, а желание танцевать есть, то учитесь сами. Заходите в YouTube, выбирайте понравившийся ролик и пересматривайте его тысячи раз. Обращайте внимание на каждую мелочь,



пробуйте. Поначалу, конечно, будет сложно и непонятно, но со временем всё получится. Допустимо учить элементы по обучающим роликам, но лучше это делать по оригиналу. Преподаватели из видео не всегда могут скопировать оригинальное движение, и порой просто видоизменяют его.

Сейчас в группах занимаются больше двадцати человек. В основном, это девочки, но парни тоже есть. Средний возраст 16-17 лет. Самой младшей ученице 10 лет, а самой старшей - 26. В моей практике были ученики и старше. Как-то даже занималась женщина-корейка, которая не говорила по-русски. Ей было около сорока лет. Наш самый взрывной номер - это BTS «Fake love». Думаю, взорвал он именно тем, что мы сделали прикольное шоу с подтанцовкой и классными костюмами.

**К а м и л л а
Челбыкова**

**С т у д и я
Zlotnikov
D a n s e
Centre:** ул.
Шахрисаб-
зская 21А
(м е ж д у

Вестминстерским Университетом и



Музеем Искусств Узбекистана).

- В k-pop пришла ещё в школе. У подружки играл клип группы Echo, и я заинтересовалась. В начале просто слушала песни, потом пошла в корейский центр учить язык, а оттуда - на танцы. Уже семь лет занимаюсь разными направлениями и могу сказать, что k-pop отличается наличием подстилей. Каждая постановка отличается хореографией,

подачей, настроением, костюмами. Плюс в k-pop очень дружное комьюнити. Помимо занятий, часто проводятся конкурсы, фестивали. Сама дважды в год даю мастер-классы. У меня есть группа PiKaChu. Она состоит из восьми человек. Мы лауреаты международных конкурсов K-pop World Festival, многократные победители 노래 자랑 2016, 2018, 2020, победители конкур-

са Tashkent dance Festival 2022. В свои номера я вкладываю максимум усилий, поэтому могу смело сказать, что каждый из них можно считать взрывным. Но самым запоминающимся стал «소리꾼 (Thunderous)», это песня Stray kids. Он получился очень ярким, мы вложили туда много энергии. Номер был сложным, по задумке там много крутых поддержек. И хотя на тот момент наша группа состояла только из девочек, мы смогли выполнить все элементы. Он взорвал сцену.

В моих группах занимаются около тридцати учеников. В основном это девочки, но я знаю мальчиков, которые увлекаются k-pop cover dance. Есть группы, состоящие только из юношей. Если говорить про возрастную

состав, то это диапазон от 15-ти до 23-х лет. Чаще всего k-pop cover dance выбирают те, кто знаком с субкультурой. Но у меня были ученики, чьи родители приводили на танцы, не зная что это за направление. Они



пробовали и оставались в группе. На занятиях всегда сначала очень медленно объясняю каждое движе-

ние: как идёт нога, под каким углом держать руку, с какой подачей делать то или иное движение. Потом мы начинаем в замедленной версии разучивать танец. Это помогает максимально качественно выучить хореографию. При таком подходе даже новичок через четыре-пять занятий может выучить движения и станцевать на камеру.

Начинать заниматься танцами можно даже по видео в YouTube, но не рекомендую использовать для обучения обучающие видеоролики, потому что каждый человек по-своему преподносит танец. Лучше учиться по первоисточнику - скачать видео, в редакторе сделать его зеркальным, замедлить и уже так разбирать каждое движение.

**Валерия
Тен**

**D L U X
D a n c e
Studio:** метро Новза,
ул. Мукуми,
142/1. Ориентир: ТЦ
«OLTIN MARKAZI»



- Раньше не любила k-pop, не любила до такой степени, что меня можно было смело относить к числу хейтеров этого направления. Но всё изменилось лет 7-8 назад. Мне стало любопытно, почему всё моё окружение так фанатеет от айдолов. В то время на пике популярности была группа BTS, и с этой группы, точнее с Ким Тхэхёна, началось увлечение. Меня сильно привлекла его внешность, и я, сама того не замечая, стала всё глубже и глубже погружаться в мир k-pop. Надо отметить, что k-pop - не набор непонятных слов и мелодия. В каждой песне есть своя предыстория, своя отсылка. Лично меня это направление привлекло разнообразием, динамичностью, оно всегда удивляет и, на мой взгляд, просто не может наскучить.

В сфере k-pop часто проходят открытые уроки и мастер-классы, нужно просто узнавать в студии,

когда они устраиваются. Классических баттлов в нашем направлении нет, но есть k-pop random dance, где можно блеснуть знаниями и умениями. Обычно такие соревнования устраивают на k-pop party. Я веду занятия в двух группах. Сейчас общее количество учеников составляет примерно двадцать человек. Но вообще количество учеников сильно зависит от сезона. К примеру, прошлым летом людей было столько, что зал оказался переполнен. Самое



интересное, что практически половина девочек пришли танцевать, не имея никакого представления о k-pop. Кто-то пришёл за компанией с подругой, другие хотели просто посмотреть

и втянулись. На своих занятиях я стараюсь создать дружескую атмосферу. Для каждой ученицы у меня свой подход, от чего они со временем раскрываются, стеснительность и скованность исчезают, им становится комфортно друг с другом. Занятия веду в достаточно быстром темпе, каждый урок стараемся учить новый танец. При таком подходе у девочек быстро развиваются память и навыки, растёт уровень. Особенности моих занятий в том, что по понедельникам в студии hard day - растяжка, повтор материала, изучение новых хореографических элементов. А по пятницам у нас relax day - учим лёгкий танец и оставшееся время тратим на какую-нибудь игру, которая помогает группе сдружиться. Если вы хотите прийти на занятия, но никак не получается, то мой совет - продолжайте слушать k-pop, смотрите видео с выступлениями по несколько раз. Когда появится возможность посещать занятия, вы убедитесь, что зрительная память творит чудеса. Можно также заниматься по видео из YouTube. При выборе видеоролика обязательно обратите внимание на наличие зеркал в кадре. Если будете видеть движение со всех сторон, то будет легче повторить его.

Кристина АГЕЙКИНА,
фото из личных архивов героев

ИЗ ОДНОГО МЕТАЛЛА ЛЬЮТ...

КИМ ИН СОН - кавалер орденов Трудового Красного Знамени, Октябрьской революции и «Знак Почёта», награждён медалью «За доблестный труд», премирован автомобилем «ЗИМ», ещё при жизни его именем названа одна из школ в посёлке Мангит Амударьинского района.

Ему было уже за двадцать, когда началось переселение. Именно на представителей этого молодого поколения выпала вся тяжесть переселения, обустройства на новом месте, военное лихолетье и послевоенное становление. Он работал рядовым колхозником, бригадиром, избирался председателем хлопководческого колхоза, назначался управляющим рисоводческого совхоза. И на любом посту он показывал пример доблестного труда. О Ким Ин Соне - человеке, в котором ярко воплотились лучшие черты нашего народа, рассказывает его дочь Людмила Инсоновна.

Отец родился в 1913 году в колхозе «Борисов» сельского схода Алантусский Ворошиловского района, Уссурийской области. В многодетной крестьянской семье было восемь братьев: Ин Сон, Ин Гай, Ин Сек, Ин Ный, Ин Гук, Николай, Ин Нок, Пётр.

Поскольку папа был самым старшим, с ранних плеч взвалил на свои плечи недетский груз ответственности - и основные заботы по хозяйству, и присмотр, и воспитание братишек. И, скорее всего, это помешало ему получить образование. В 1934 году его призывают на военную службу, которую он проходил в танковых войсках в Монголии. Это было тревожное время самых первых столкновений с японцами на маньчжурской границе, завершившихся позже боями за Халхин-Гол. Участвовать в них Ин Сону уже не довелось, уволили в запас, но навыки водителя-механика ещё много раз пригодятся ему в жизни.

В том роковом 37-м он вместе с родителями и младшими братишками оказался в Узбекистане, где их высадили в глухом посёлке Джумуртау на берегу Амударьи. Здесь большое корейское семейство подселили к такой же многодетной узбекской семье. Папа через всю жизнь пронёс воспоминания о том, как гостеприимные хозяева скромного дома, несмотря

на то, что сами в те трудные времена жили впроголодь, сердечно делились



с ними едой и кровом. А многочисленная корейско-узбекская босоногая детвора двух семей моментально нашла между собой общий язык и крепко подружилась. Сообща совершали шумные походы на местную речку, где купались и ловили рыбу, которая была подспорьем в скудном питании переселенцев. Часто корейская и узбекская семьи приглашали друг друга на совместные трапезы. Благодаря такому тесному общению отец в скором времени свободно заговорил по-узбекски.

Хозяин дома работал поливальщиком на хлопковом поле, но поскольку на дворе был конец октября, то урожай был собран. Но он всё равно ходил на работу и однажды взял с собой соседа-корейца. Так, мой отец попал на колхозный хирман, где впервые увидел горы хлопка. Взял в руки комочек пуха - белоснежный, почти невесомый и такой тёплый. Всерьёз заинтересовавшись невиданной доселе сельскохозяйственной культурой, стал подробно расспрашивать соседа о всех тонкостях трудоёмкого процесса, а вскоре и сам решил стать хлопкоробом. Поскольку после службы в армии папа хорошо разбирался в технике, ему доверили главную колхозную ценность - новенький трактор. И в длинной колхозной цепи выращива-

ния «белого золота» Ким Ин Сон оказался важным звеном.

Папиного отца, моего деда звали Ким Хен Мун, его жену - Александрой Ким. Дружную семью корейских переселенцев отличала, а, может, ещё более спланировала, верность традициям и устоям, неуклонное соблюдение корейских национальных обычаев. В доме говорили на родном языке, готовили блюда традиционной кухни, неукоснительно соблюдали и исполняли полагающиеся старинные национальные обряды, отмечали праздники и другие знаменательные даты народного календаря. И всё же первостепенным здесь считалось уважение и почитание старших. Братья никогда не ссорились между собой, напротив, младшие беспрекословно и безоговорочно слушались во всём старших, никогда не спорили с ними, даже если те могли быть не правы.

А вскоре в 1938-м, Ин Сон и сам обзавёлся семьёй: его избранницу звали Нина Когай. Родители пройдут по жизни в дружном, верном и счастливом браке, от которого у них родятся семеро детей: Дора, Валерий, Павел, я - Людмила, Лилия, Владислав, Элла. Маму даже удостоят почётных наград тех лет: медали «Материнство» и ордена «Материнская слава» 3-й степени.

Что примечательно, не сумев по семейным обстоятельствам получить высшее образование, Ин Сон сумел воплотить заветную мечту: все мы, семеро детей простого сельского агрария, окончили престижные вузы, стали высококвалифицированными специалистами.

Когда грянула Великая Отечественная война, папа сразу вызвался идти добровольцем на фронт. Но, несмотря на то, что бывалый танкист беспрестанно обивал пороги военкомата и написал не одно заявление, в армию его так и не взяли. Тогда он никак не мог понять, почему же его - при боевом опыте - не берут на фронт, и только позже узнал, что есть специальный указ, по которому переселенцев запрещали брать в действующую армию. Но был ещё трудовой фронт. В постановлении Госкомитета обороны за №214С от 14 октября 1942 года «О мобилизации в Узбекской, Казах-

ской, Киргизской, Таджикской и Туркменской ССР военнообязанных для работы в промышленности и строительстве железных дорог и промышленных предприятий» чётко и лаконично говорилось: «Мобилизовать всех корейцев призывного возраста».

В те военные годы практически тысячи молодых корейцев были мобилизованы в трудовые армии. Они работали на шахтах Ангрена, Караганды, строительстве Фархадской ГЭС, оборонительных сооружениях под Сталинградом, на лесоповалах Коми АССР. В опустевших колхозах рис и хлопок выращивали женщины, старики и подростки, да редкие мужчины-специалисты.

Но даже в таких тяжелейших условиях корейские переселенцы смогли-таки доказать свою трудовую доблесть. Всё для фронта, всё для Победы стало смыслом существования советского народа, и в этом отношении корейцы не были исключением. Читая сводки тех лет, поражаешься объёму собранной корейскими колхозами республики помощи, исчислявшейся миллионами рублей, посылок фронтовикам, не говоря о собранных рекордных урожаях. И в этом великом ратном подвиге узбекских

корейцев есть вклад и моего отца. Все военные годы в колхозе у него был ненормированный рабочий день, не считаясь с усталостью, он выполнял и перевыполнял установленные трудовые нормы, в связи с чем практически безвылазно находился на поле и ночевал прямо на полевом стане. При этом в тяжёлую работу вкладывал всё сердце, увлекал людей за собой своим личным примером. Не случайно в первый же послевоенный год папу наградили медалью «За доблестный труд в тылу во время Великой Отечественной войны 1941-1945 годов». Сегодня эта семейная реликвия стала для нас и эхом далёких грозных лет, и памятью о его доблестном труде на хлопковом поле.

После войны отца переводят механиком в новообразованную МТС Мангитского района Хорезмской области. На новой работе Ин Сон вкладывался не менее истово, за что в 1948-м его избрали председателем хлопководческого колхоза имени

Орджоникидзе Амударьинского района.

Несмотря на отсутствие высшего образования, на руководящей должности он проявил себя грамотным управленцем-практиком, талантливым организатором и новатором: стал одним из первых успешно внедрять передовые методы хлопководства,



результатом чего стали рекордные урожаи «белого золота». Также его неоднократно избирали делегатом на партийные съезды, где он всегда выступал только на узбекском языке.

Председателем хлопководческого колхоза папа проработал вплоть до 1957 года, когда его назначили управляющим участком в крупный рисоводческий совхоз имени Аль-Хорезми в Хорезмской области.

Новая работа для выходца из корейской крестьянской семьи оказалась не в диковинку. Ведь его предки веками выращивали рис и потому ими нарабатан огромный опыт.

В воспоминаниях детских лет отец часто предстаёт на лошади: именно так он объезжал своё огромное хозяйство. Под его началом трудилось множество народа, но он знал каждого по имени-отчеству, умел к каждому найти подход. По отзывам селян, Ин Сон был человеком невероятного трудолюбия и одновременно чутким и внимательным к людям руководи-

телем. Он видел, чем живут рядовые труженики, чем дышат, знал их заботы и нужды, и всегда, во всё шёл людям навстречу. Все годы работы его неизменно направляли на самые трудные и отстающие участки, и, обладая организаторским талантом, Ин Сон неизменно выводил их в число передовых.

Папа, как и во время работы в хлопководческом колхозе, неустанно экспериментировал - внедрял и использовал наряду с многовековыми традициями передовые на тот момент технологии выращивания риса и добивался рекордных урожаев.

За достигнутые успехи, высокие показатели в рисоводческом хозяйстве Ким Ин Сон был удостоен высоких государственных наград: в 1970-м - медали «За доблестный труд», в 1978-м - ордена Трудового Красного Знамени, в 1984-м - ордена Октябрьской революции. В этот же период его также награждали почётными знаками «Победитель социалистического соревнования», почётными грамотами, в том числе ударника пятилетки и юбилейными знаками, медалью «Ветеран труда». В 1995 году отец получил последнюю медаль «50 лет Победы в Великой Отечественной войне». Награды, о которых поэт сказал, что «Из одного металла льют - медаль за бой, медаль за труд».

Папа учил нас на своём личном примере, как надо жить. После того, как двое его младших братьев - Леонид и Ин Гук - безвременно ушли из жизни, он, как самый старший в роду, взял на себя ответственность за осиротевших племянников: оказывал всемерную материальную поддержку, участвовал в их воспитании, получении высшего образования, а также справил всем им свадьбы, позже - асянди уже их детям. Сегодня он бы гордился тем, что у него уже 15 внуков и 22 правнука. Несмотря на то, что мы, его дети, разлетелись во все уголки страны, каждый из нас продолжает неукоснительно чтить и сохранять родовые традиции семейного клана Чундою.

«Наши герои», 2017 г.,
книга третья

ВСТРЕЧИ НА ЧИМКЕНТСКОЙ ЗЕМЛЕ

Сейчас уже и не вспомню, кто явился инициатором тех памятных встреч на древней земле Казахстана. Помню только, что было еще очень тепло, и мы приехали в Чимкент – а нас было девятеро, включая двух водителей – в лёгкой летней одежде. Две легковушки домчали нас из Ташкента до южного казахстанского города часа за полтора. Чимкентская трасса была ещё общесоюзной, и никаких таможенных постов и границ здесь не было и в помине.

Накануне мы несколько раз созванивались с главным редактором «Ленин кичи» Иннокентием Павловичем Ханом, обсуждали детали встречи, решали организационные вопросы. Редактор озвучил главное: встреча в Чимкенте задумывается, как внеочередное ежегодное традиционное собрание редколлегии и собкоров газеты, проводившееся каждой осенью в Алма-Ате. На сей раз – (Иннокентий Павлович это особо подчеркнул) – оно будет называться «выездным», в первую очередь, для удобства ташкентских собкоров (ведь от столицы Узбекистана до Чимкента рукой подать!). А во-вторых, это блестящая возможность провести агитационную работу среди корейской общественности Чимкентской области перед осенней подписной кампанией. Из Алма-Аты вместе с ним должны были приехать сотрудники Валентин Чен (ныне главный редактор газеты «Российские корейцы») и безвременно ушедший от нас Борис Ким (возглавлявший в начале девяностых прошлого века русскоязычное приложение «Корё»).

И тут мне, на тот период заведующему Ташкентским корпунктом газеты «Ленин кичи», пришла в голову прекрасная идея – включить в нашу собкоровскую делегацию творческую группу мастеров искусств из КНДР, помогавшей тогда самодеятельному корейскому театру-студии «Син-Сэн» осваивать новую концертную программу.

И вот она, благодатная чимкентская земля, овеянная мифами и легендами казахских сказителей, находящаяся на пересечении древних караванных троп. Покрытые лёгкой дымкой сады и огороды, ломящиеся от щедрых даров природы прилавки базаров, обильные зелёных зон на улицах города и...

приветливые, улыбчивые лица гостеприимных жителей.

Чимкентские корейцы в советские времена давали немалую долю подписчиков на газету «Ленин кичи». Правда, не за счёт горожан, а за счёт многочисленных луковых бригад, освоивших в то время южные, наиболее плодородные богарные земли респу-



блики. Сюда приезжали на сезонную работу «кобондяшники-луководы» из России, Таджикистана, Киргизии и, естественно, Узбекистана, поскольку республика вплотную примыкает к Казахстану. Во время подписных кампаний приходилось днём и ночью мотаться по полям и ташкентским собкортам, чтобы увеличить число подписантов на родную газету.

Активисты Чимкентского культурного центра организовали встречу работников «Ленин кичи» на высшем уровне. Комфортабельная гостиница, творческие встречи с читателями, знакомство с достопримечательностями города, вечер отдыха на пригородной даче, где, по просьбе хозяев, артисты из Кореи показали своё вокальное мастерство – всё это было неповторимо, незабываемо и восхитительно. Запомнилась поездка в Чимкентский дендропарк (за точность названия не ручаюсь), где мы отдыхали в тени экзотических деревьев и кустарников, завезённых сюда из заморских стран.

Известно, что успех любого меро-

приятия во многом зависит от руководителя. Коллектив редакции насчитывал в то время около шестидесяти человек. Не знаю, как относились к редактору аппаратные сотрудники газеты, но нам, собкортам, видевшим Иннокентия Павловича раз в году на общем редакционном собрании в Алма-Ате, он запомнился, на первый взгляд, вроде совсем незначительными, но очень важными человеческими качествами. По его умению вести любое собрание, хорошему владению словом можно было предположить, что, прежде чем стать редактором, он прошёл большую партийную и общественно-политическую школу. Всегда спокойный, выдержанный, даже в спорах он никогда не повышал голоса, очень тактично умел вести диалог с коллегами по работе.

Помнится, во время наших ежегодных собраний в Алма-Ате, Иннокентий Павлович находил и доброе слово, и порицание для каждого собкора. И высказывал это не прилюдно, не напоказ, а где-нибудь в сторонке, тет-а-тет, чаще всего в перерывах между собраниями. И мы были благодарны ему за это. А когда дело касалось всех собкоров, то тут он оглашал суть дела во всеулышание. Например, совершенно искренне возмущался тем, что мы, собкоры, не полностью выбираем положенные нам по смете «командировочные». Мы понимали, что таким образом он выражал свою редакторскую заботу о нашем отнюдь небогатом собкоровском материальном благополучии. Как и то, что после ежегодного традиционного собрания каждый из нас покидал Алма-Ату не только с зарплатой и досрочно выплаченными «командировочными», но и с солидными премиальными в кармане.

Той поездке в Чимкент особую окраску придавало то, что с нами были артисты из КНДР. На тот период для нас, советских корейцев, Корея (неважно какая - Северная или Южная) олицетворяла собой далёкую, ещё не познанную никем из нас, физически неосязаемую, но очень желанную родину-призрак, где когда-то жили наши единокровные предки. И, может быть, не случись полтора века назад тех судьбоносных событий, ког-

да обедневшие наши сородичи в поисках своего юльдо ушли за кордон, в Россию, нам было бы уготовано, наверное, совсем другое будущее. И жили бы мы сегодня, вполне возможно, на корейской земле, в естественном, давно утерянном нами ареале родного языка и культуры. Но история, увы, не терпит сослагательного наклонения, и вот уже более 150 лет мы живём там, куда забросила нас судьба, инстинктивно, на генном уровне сохраняя в душе то невидимое, физически неосязаемое родство с далёким краем и людьми её обитающими. Поэтому гости из Пхеньяна, впервые в нашей советской истории приехавшие в Ташкент по приглашению руководителей театра-студии «Син-Сэн» («Возрождение»), были для нас и родными, и очень желанными. На дворе тихо подрёмывала тёплая осень 1990 года, ещё ничего не предвещало развала Союза, и нас по-прежнему безмятежно убаюкивал обманчивый бриз горбачёвской перестройки.

Это позже, когда огромная страна вдруг распалась на части, нас регулярно стали посещать гости из обеих Корей. И мы, не избалованные вниманием исторической родины, не связанные с ней никакими узами, стали одинаково тепло тянуться и к тем, и к другим. Но очень скоро политическое клише водораздела между Югом и Севером стало целенаправленно внедряться и в нашу диаспору. Хотя на тот период для нас, родившихся и живущих за пределами этнической родины, были одинаковы дороги обе половинки далёкого полуострова. В



стенных движений (ВАСК, АСОК, МКАДИС, «Бомминрен» и других), наша диаспора в одночасье разделилась на два противоборствующих, соперничающих друг с другом лагеря. Спрашивается: как могло такое произойти с нами, советскими корейцами, свято верившими в то, что мы кровь от крови единое целое? Чего нам-то делить, вечным скитальцам, занесенным когда-то волею судьбы за тысячи верст от родных берегов?.. Вот уж поистине неисповедимы дела и пошутки наши!

Но... вернёмся к нашим гостям, мастерам искусств из КНДР. Их было четверо. Солистка Пхеньянского государственного ансамбля песни и танца Ли Сун Хва обучала девочек и ребят из «Син-Сэна» искусству игры на древнем корейском инструменте - каягыме, с танцевальной группой занимался хореограф Ким Ун Хон.

По классу вокала с солистами работала заслуженная артистка КНДР Пак Рен Сук. Ну и руководитель этой творческой группы, композитор Ча Хак Чер, в прошлом талантливый музыкант, известный у себя на родине как автор многих песен, написанных на фоль-

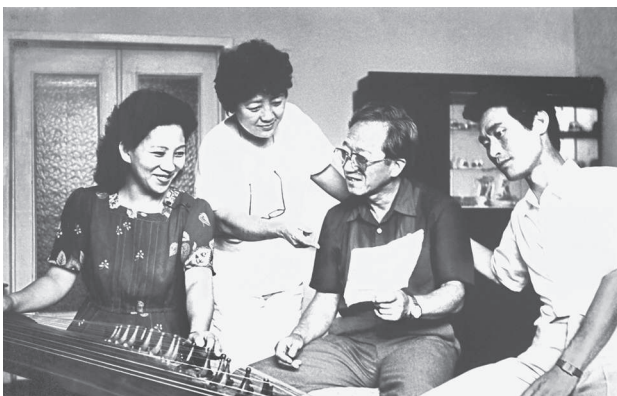
клорной основе, осуществлял общее руководство. За два месяца упорных репетиций и тренировок они освоили с юными артистами 7 массовых и 3

сольных танца. И не просто освоили, а отшлифовали каждый элемент почти до совершенства. Было подготовлено также три номера по вокалу. Всего три номера, но какой ценой! Здесь нужны были не только мастерство и вдохновение, но, в первую очередь, хорошее знание корейского языка, прекрасные вокальные данные плюс работа, работа до седьмого пота. С этой новой программой «Син-Сэн» в 1991 году выезжал на традиционный фестиваль фольклорного искусства в Пхеньян. На долю артистов тогда выпал большой успех, о них восторженно писала пресса, им рукоплескали зрители старейшего Пхеньянского театра «Моранбон».

Словом, та давняя поездка в Чимкент светлым пятнышком врезалась в нашу память, оставив в душах теплые и неповторимые воспоминания. Думаю, и северокорейские гости надолго запомнили эти яркие, эмоционально насыщенные встречи со своими хлебосольными соплеменниками на благодатной казахстанской земле.

Владимир ЛИ,

бывший собкор газеты «Ленин кичи»,
фото автора.



начале 90-х годов прошлого века с появлением в бывших союзных республиках различных корейских обще-

На снимках: И.П.Хан в Чимкенте; мастера искусств из КНДР (слева направо): Ли Сун Хва, Пак Рен Сук, Ча Хак Чер и Ким Ун Хон; активисты Чимкентского корейского культурного центра с гостями из КНДР и собкорами Ташкентского корпункта газеты «Коре ильбо».

도자기 공예가 유리 김의 전시회

유리 김 작가의 작품은 우아함, 아름다움, 고귀함으로 주목을 받고 있다. 이 작품들은 작가의 섬세한 삶에 대한 태도와 우즈벡 민속품과 오리엔트 도자기에 대한 그의 관점을 보여준다.

공화국 디자인 전문학교 김유리 교수의 개인전이 타슈켄트 포토그래프의 전당에서 열리고 있다.

«인간 돌봄과 양질 교육의 해»를 기념하는 국제 미술 및 응용 예술 축제의 일환으로 개최되는 이 전시회에는 지난 1년 반 동안 작업한 작가의 작품, 항아리, 접시, 작은 플라스틱 등 약 200점을 선보이고 있다. 유리 니콜라예비치는 장인 정신으로 자신만의 특별한 표현 기술을 완벽하게 구사하는 대가이다.

전시 작품의 독특함과 독창성, 그리고 수세기에 걸친 우즈베키스탄 도예의 전통을 계승하여 자신의 것으로 발전시키고 있는 유리 김 작가의 작품을



People 's Academy of Arts 회장, 우즈베키스탄의 아티스트 아크말 누리디노프(아크말 누르)은 주목하였다. 두 거장의 오랜 우정은 벤코프 예술학교에서 공부하면서부터 이어져 왔다. 응용 예술 발전, 젊은 세대 교육, 성공적인 창작 활동에 대한 공로로 우즈베키스탄 예술 아카데미 은메달을 수상한 것은 유리 니콜라예비치에게 이 행사가 준 또 다른 특별한 의미가 되었다. 공화국 디자인 전문 학교 마수딘 살라히지노프 교장은 유리 니콜라예비치가 그의 학생들과 동료들 사이

유리 김 작가는 회화를 전공한 학교를 졸업한 후, 오스트로브스키이 예술 대학에서 극장 예술을 전공하였다. 작가에 따르면 운명적으로 그는 이 대학의 도자기과에 입학했다고 말한다. 그곳에서 다양한 꽃병, 접시, 그릇, 사람과 동물의 이미지를 만들던 유리 니콜라예비치는 점점 더 작은 미니어차 도자기 인형의 세계에 빠져 들었다. 1999년부터 작가는 디자인 대학(현재 디자인 전문 학교)에서 가르치고 있다. 이렇게 교육과 창작 활동을 병행한 덕분에 그의 작품 중 많은 부분이 창작되었으며 현재 거의 모든 개인들의 소장품이 되었다.



유리 니콜라예비치는 학교에 작업장, 도가지 가마, 분위기가 모두 어우러지는 작업하기 좋은 조건이 만들어져 있다고 말한다. 이 모든 것이 아이들의 창의력을 키우는데 큰 도움이 된다. 그가 학생들에게 교육하는 가장 중요한 것은 점토에 대한 사랑과 재료를 느끼는 법을 배우는 것이다. 이렇게 해야만 미래의 장인이 실제 작품 활동을 하는데 도움이 될 것이다. 학생들이 자신이 하는 일을 좋아하게 되면 자신이 하는 일도 사랑하게 된다.

유리 니콜라예비치의 첫 졸업생들은 이미 자리잡은 예술가로 활동하고 있다. 그 중 장인 마랏 하비에프, 유수프 마블레노프 (도자기 공방의 수석 아티스트, 영묘 I.

Karimov의 저자), 발레리 페티에프 등이 있다. 그들은 여전히 서로 소통하며 친분을 유지하고 있다. 가장 중요한 것은 멘토가 창의성과 예술성으로 그들에게 방향을 제시하고 이끌고 있다는 것이다.

오늘날 작은 도자기 인형 제작은 매우 인기를 누리고 있으며 소규모 스튜디오가 곳곳에 열리고 있으며 그 중 하나인 «Potterville»은 장인들의 직접적인 참여로 만들어졌다. 그는 종종 가마 설치 방법, 채색 방법 등 도움과 조언을 한다.

«한때 도예의 예측 불가능성이 유리 김을 매료시켰다. 가마를 열 때, 걱정하면서 작품을 꺼내는데, 때로는 완전히 예상을 뛰어넘는 효과가 나타난다. 이렇게 가마도 창작의 한 부분으로 역할을 하는 것이 사실이다» 라고 그는 말한다. 김작가의 도자기 인형의 특징은 섬세함을 담은

장신구라는 점이다. 작가 자신에 따르면 이것은 단점이자 동시에 장점이다. 이에 대해 장인은 다음과 같이 말한다. «일반적으로 도예가는 형태의 단순성, 단순성, 유용성, 어떤 정적 형태를 작업한다. «하지만 나는 정반대로 작업한다. 각 인물은 복합적인 모습, 섬세한 세공, 미니어처의 다리, 손가락 등 수많은 세부 작업으로 등으로 구별된다. 바로 이러한 작업의 차별성으로 인해 도자기 인형의 움직임이 아름답고 매력적으로 표현될 수 있다» 이러한 특징이 유리 니콜라예비치의 작품을 독창적으로 만든다.

짐을 실은 낙타 캐러밴, 차 한잔을 놓고 여유 있게 대화하는 노인들의 조각상, 우거진 나무 그늘 아래 누워 쉬고 있는 중년의 남자 등의 도자기 작품은 먼 곳을 여행하는 놀라운 새로운 세계를 감상자에게 열어준다. 김 작가의 작품에 구현된 이미지들은 다년간의 경험과 전국을 여행한 경험, 재료를 손에 익힌 시간들이 그의 삶과 어우러진 결과물이다.

우즈벡 도예가의 최고의 전통을 이어가는 장인은 자신의 작품에 가족 전통도 녹여내고 있다. 유리 니콜라예비치의 아버지는 아주 일찍 세상을 떠났다. 그의 기억에 따르면 그의 아버지는 파벨 벤코프의 제자이자 위대한 화가였다. 그러나 화가로서 그에게 큰 영향을 미친 것은 수채화와 석재 공예로 많은 작품을 남긴 그의 형 게오르

에서 우리는 큰 존경과 사랑의 교육 활동에 대해 이야기했다.

기였다. 2023년 11월 9일 우즈베키스탄 예술아카데미 중앙 전시장에서 그들의 작품을 전시할 가족전이 예정되어 있다. 이것은 유리 니콜라예비치가 많은 고마움을 표할 가까운 사람들과 함께한 기억에 대한 헌정이므로 이제 그는 다가오는 전시회에서 자신의 작품을 발표하기 위해 적극적으로 열심히 노력하고 있다.

유리 니콜라예비치의 작업장에서 특별한 한곳은 낙타와 관련된 이미지로 가득 차 있다. 장인은 낙타가 어떤 종류의 외부의 혼란함에도 상관없이 비교적 차분함을 유지하는 동물이며 나름대로 아름답고 여유 있는 모습을 하고 있다고 생각한다. 이상하게도 작

꺼이 구입하고 있다. 그래서 작가는 기꺼이 앉은 자세, 누운 자세, 거니는 자세 등 다양한 구성으로 낙타를 소재로 한 작품을 창작한다. 장인은 미소짓지만 그의 낙타는 주저함이 없다! 이 이미지가 예술가에게 얼마나 소중한지는 유리 니콜라예비치가 천 마리의 낙타로 구성된 도자기 캐러밴을 구성하려는 꿈을 가지고 있다는 사실로도 입증된다. 그리고 그가 믿는 것처럼 수년 동안 창의력을 발휘하면서 그는 소중한 창작 대상물에 접근해왔다.

장인에게는 앞으로 더 많은 창의적인 아이디어와 계획이 있다. 유리 니콜라예비치는 세대를 이어가는 것에 대해 다음과 같이 말한다. «나는 가족 전통의 계승자이며 또 제자들을 가르치고 양성한다. 즉, 내 이름과 내 인생을 바치는 일을 계속 해나갈 것이다.» 덧붙여서 작가의 딸인 예카테리나도 예술과 관련된 사람이다. 그녀는 음악원을 졸업하고 음악 학교에서 보컬을 가르치며 조경 디자인 교육을 받았다. 손자는 어린 나



이의 관찰에 따르면 매우 인기 있는 것은 낙타 조각상이며 한국, 일본, 독일, 미국의 수집가와 미술 감정가들이 기

이에도 불구하고 아름답게 그림을 그리고 있다. 그렇게 또 다른 세대의 예술가가 그의 가족 안에서 자라고 있



다. 유리 니콜라예비치는 또한 예술 작업에 전통적인 고전적 방법을 유지하고 발전시키려고 노력한다고 말한다. «나의 작품들이 관람객을 미소지게 만들고 행복하게 한다면 바로 이것이 가장 중요한 것이다. 그것은 내 작업이 헛되지 않았다는 것을 의미하기 때문이다.»

전시회에서 미술 평가사들이 유리 니콜라예비치의 학생, 동료, 친구에게도 주목을 했다. 그의 전문적인 예술적 능력 외에도 친구를 사귀고 관계를 지속적으로 키워나가는 능력은 이 작가의 주요한 장점이라고 강조했다.

«우리의 관계는 계속될 거야!» 예술과 창조 과정은 계속될 것이라고 장인은 말했다.

번역:김숙진

Форум «Ремёсла тюркских народов» и сайиль гончаров

12-14 мая в Риштане пройдёт форум ремёсел и сайиль гончаров.

Главной темой мероприятий станут прошлое и настоящее риштанской керамики.

Продукция местных мастеров отличается неповторимым дизайном, естественными цветами и перцовыми узорами, спрос на неё постоянно растёт.

В последние годы риштанская школа керамики интенсивно развивается. Здесь работают такие известные мастера, как Уста И.Комилов, Б.Нишонов, Х.Сагторов, Р.Усмонов, А.Назиров и другие, чьи гончарные изделия восхищают своей красотой.

В Риштанском районе трудятся более 20 мастеров и почти 7000 их учеников.

Каждый из них обеспечивает работой 30-50 семей. Местные жители занимаются росписью всего – от

предметов быта до художественной керамики на дому.

– Кроме представителей стран Центральной Азии в форуме примут участие мастера из Турции, Азербайджана и России, – говорит руководитель Ферганского областного отдела ас-



социации «Хунарманд» Р. Мирзаахмедов. – Мы пригласили на форум мастеров 46 гончарных школ нашей

страны. Форум начнется в форме сайиля, в Риштанском парке представят свои изделия зарубежные и узбекские гончары, будет ярмарка.

В преддверии форума вышла книга «Традиционная риштанская керамика». В ней анализируется история и современность гончарного дела. Планируется презентация этой книги. На форум приглашены учёные из тюркских стран, которые будут участвовать в международной научно-практической конференции «Риштанское гончарное дело: вчера, сегодня, завтра».

В рамках форума планируется изучение и популяризация деятельности семейных гончарных мастерских «Шокирмингбоши» прославленных гончаров Рустама Усмонова,

Равшана Тожиддинова.

Мухаммаджон ОБИДОВ

Владимир ЛИ

Сезон тёплых дождей или Мучнистые росы лукового поля (из дневника овощевода-арендатора)

1 ИЮНЯ. Конец мая стал самым напряжённым для мужиков бригады. Потому как хлопот прибавилось. И не только в поле, но и в быту. Теперь каждый сам за себя. Согласно жеребьёвке, поле поделено (размежевано) на каждого члена бригады. По неписанному закону «кобондяшников» - жеребьёвка проводится сразу же после сева, когда никто ещё не знает, какая ему достанется делянка. Только через пару недель, все вдруг увидят, что всхожесть семян не на всех делянках одинаковая - как говорят в народе: «где густо, а где совсем пусто». Но, «се ля ви» - что вытянул во время жеребьёвки, то и твоё. Словом, пеняй только на себя. Поскольку я впервые на луковом поле в роли арендатора, то есть «пионер» в этом деле, мне досталась делянка в два гектара. Я сам попросил «бугра» выделить мне именно такую площадь, прекрасно осознавая, что с моими возможностями - и финансовыми, и людскими - мне большего не осилить. На постоянной основе я нанял семейную пару из небольшого городка, что в сорока километрах от Запорожья и в шести - от нашего поля. Самое удивительное, что не я их выбрал, а они меня. Когда в очередной раз их, приехавших на пригородном поезде, выстроили вдоль лесопосадки, они дождались, когда Сан Саныч подойдёт к ним и вежливо попросили: А можно нам наняться вон к тому дядьке в шляпе?

Санёк развернулся, весело посмотрел на меня и с усмешкой сказал:

- К тебе просятся, дядя Вова. Возьмёшь или откажешь? Я нехотя согласился. И впоследствии об этом нисколько не жалел, а наоборот, очень сдружился с ними и не раз гостил в их скромном домишке по улице Тараса Шевченко. Тамара и Сергей Авдеевы оказались не только трудолюбивыми, но и очень порядочными. Поначалу они приезжали ежедневно на электричке, затем сменили

электричку на старенький «москвич», который стоял в гараже у родителей Тамары. Сергей, шофёр по профессии, остался без работы, а Тамара поварила в столовой воинской части. У четы росли два сына-школьника и, естественно, одной зарплаты не хватало для семьи. В результате они оказались на луковом поле. Самое главное, мне не нужно было готовить для них еду - завтракали и ужинали они у себя дома, а на обед привозили с собой «тормозки», благо для Тамары-поварихи это не составляло большого труда. По выходным, раз в неделю после работы, я садился на заднее сиденье их старенького «москвича» и ехал к ним домой устраивать себе «банный» день. От души и с наслаждением подолгу плескался в просторной ванной, затем садился за их семейный стол ужинать. О, это было что-то невероятное! Особенно мне нравилась жареная говяжья печень, которую Тамара готовила по собственному рецепту. Иногда она приглашала на ужин своих подружек, живущих по соседству, и я им, как в былые времена, с чувством читал стихи Есенина. Соседкам, видимо, это очень нравилось, и в очередной мой приезд к Авдеевым, сами напрашивались в гости, прихватив с собой торт или свежеспеченный пирог. А для меня после напряжённых рабочих будней такие редкие романтические посиделки были настоящей отдушиной.

5 ИЮНЯ. Фразу «ТЕПЕРЬ КАЖДЫЙ САМ ЗА СЕБЯ» я бы выделил жирным шрифтом, потому как отныне каждый член бригады сосредотачивал все силы НА СВОЕЙ ДЕЛЯНКЕ. Наверное, когда-то на заре зарождения корейского «кобонди» в странах бывшего Союза, это и было основой успеха в арендном овощеводстве. Да и не только в арендном. Бывшие корейские колхозы в Узбекистане уже во второй половине 50-х годов прошлого века при производстве некоторых сель-

скохозяйственных культур (кенафа, риса, кукурузы) стали использовать этот метод. Огромные посевные площади распределялись между семьями колхозников, разграничивались межами в виде колышек, невидимых глазу ниточек и верёвочек. Каждая семья теперь отвечала именно за отведённый ей участок, и доводила это дело до конца уборочной. А в конце года по итогам полученного урожая производились денежные выплаты, премиальные и т.д. Каждый получал то, что заслужил. Не было той уравниловки, которая прочно укоренилась в те годы в советском аграрном секторе. Потому и процветали корейские колхозы, за счёт того, что каждая семья, работая на своей делянке, была кровно заинтересована в конечном результате. И это в то время, когда соседние, чисто узбекские колхозы не могли добиться ощутимых успехов. И тут вспоминается случай, когда в 1966 году, окончив среднюю школу, мы с моим одноклассником Гошей Кимом поехали поступать в Ташкентский вуз и заехали на денёк в колхоз «Политотдел», где проживали его родственники. До позднего вечера мы ждали, когда они вернутся с работы. Их было пятеро: Гошины дядя с тетей, два сына и невестка. Пришли они часов в девять вечера, когда уже стемнело. Скинули рабочую одежду, быстро помылись, подогрели и подали на ужин с вечера сваренный соевый суп, немного поговорили с Гошей и завалились спать. Нам постелили во времянке. Разбудил меня ночью непонятный шум во дворе. Хозяйева дома - все пятеро - спешно покидали двор. Часы показывали пять утра. «И куда это они в такую рань?» - спросонья подумал я и повернулся на другой бок. Утром Гоша объяснил: в колхозе идет уборка кенафа - очень ответственный период для каждой семьи. Если хочешь заработать - не ленись! Как говорили тогда сельчане: «Вставай раньше, трудись дольше, придёт зима - отдохай!»

- Они что, добровольно идут вкалывать в такую рань? - удивился я. - Конечно! Семья может за сезон - если пахать по-чёрному - заработать на машину. Сечёшь? Выходишь поутру во двор, а там стоит новёхонький, весь в масле, «Москвич». Мечта!

Не знал я тогда, что в основе такой заинтересованности стоит скрытая от посторонних глаз своя семейная деланка на общеколхозном поле.

До так называемой горбачевской перестройки только в Ташкентской области насчитывалось около десятка чисто корейских колхозов. О рекордных урожаях риса, кенафа, других трудоёмких культур здесь ходили легенды. Ведь не случайно в годы советских пятилеток корейская диаспо-



ра дала стране более двухсот Героев Социалистического Труда. Но вскоре колхозы эти захирели, потому что волевым методом их стали объединять с соседними, отстающими хозяйствами, а спустя некоторое время и совсем «приказали долго жить». Последний гвоздь в гроб славной истории корейских колхозов был вбит неожиданным развалом СССР.

10 ИЮНЯ. Корейский луковый бум начался в 80-е. Тогда в сезонное овощеводство подались инженеры, врачи, учителя, ещё вчера успешные спортсмены, представители многих других профессий. О баснословных заработках «кобондяшников» разве ж только ленивый не говорил. Один удачный год, и ты мог позволить себе купить машину, построить дом, обновить в квартире мебель. И каждый, даже самый бесперспективный интеллигент с высшим образованием, про себя думал: а чем я хуже? Попробую - попытка, не пытка. Не получится - «завязать» всегда успею. И, зайдя к начальнику конторы, в которой работал, писал «заявление» об уходе по «собственному желанию»...

А назавтра, подзавянув у родственников или друзей денег в долг под проценты (без начального капитала, как минимум в тысячу долларов, выездное овощеводство вообще немислимо), сбившись в небольшие «стаи», летел в сторону далёких южных полей России и Украины. Но удачу ловили единицы, да и то благодаря благоприятному стечению обстоятельств, как-то: опытный бригадир, грамотно проведённые посевная, прополочная

и уборочная кампании, сухая солнечная погода в течение всего сезона, наличие рядом с полем воды для полноценного полива, добросовестность наёмных работников, близость рынка сбыта продукции и так далее и тому подобное.

К тому же, на первый взгляд, казалось, что условия поймать удачу были равны у всех - и у тех, кто занимался этим в Узбекистане, и у тех, кто выезжал за его пределы. Главные факторы: стабильность в обществе - Союз тогда стоял ещё крепко и ничто не предвещало его развала - общее экономическое пространство, единая валюта, госзаготконторы, твёрдые закупочные цены, возможность свободно перемещаться по всей территории Советского Союза как с грузом, так и без. Но по разным причинам большинство новоиспечённых луководов «прогорало», и с каждым годом всё глубже вползало в долговую яму, из которой выбраться было практически невозможно. Получался замкнутый круг.

Многие десятилетия выращивание лука было монопольным правом на-

ших соплеменников. В 70-е годы «кобондяшников» можно было встретить почти во всех областях Узбекистана, а в 80-е они массово «оседлали» богарные земли предгорий Курамы и Чаткалы, юга Казахстана. В девяностые этот бум постепенно начал спадать, пока совсем не сошёл на нет. Правда, небольшие группы луководов ещё несколько лет пытались найти счастье за пределами среднеазиатских республик, но и этот порыв вскоре угас, потому что в условиях нарождавшегося капитализма мелкий арендатор не выдерживал конкуренции и вытеснялся на обочину истории более крупными производителями продукции. Произошло это ещё и потому, что с обретением независимости каждая из бывших советских республик исповедовала свою аграрную политику. Причём рынок потребовал проведения кардинальных реформ на селе и, если сравнить их между собой, то они существенно разнятся. Каждая страна экспериментировала на своей территории исходя из местных условий. Например, в Казахстане землю раздали селянам в пожизненное пользование, но без права наследования и продажи - земля оставалась в собственности государства. В России в отдельных регионах земля передана в собственность крестьянам, со всеми вытекающими отсюда правами, в Узбекистане она отдана в долгосрочную аренду фермерам. В Украине же землю раздали селянам сроком на 49 лет с правом наследования. Поэтому нынче, прежде чем, сломя голову, ехать куда-то на «кобонди», нужно многое знать и тщательно взвешивать все «за» и «против».

В 1988 году по долгу службы я бывал в одной из луководческих бригад Сарыагачского района Казахстана. В поле площадью в 20 гектаров шла массовая уборка урожая. Нещадно пекло солнце, всё живое попряталось в тень, и только люди продолжали упорно работать. Богарный клин напоминал огромный муравейник, где луководы, ползая на корточках, - кто ножом, а кто ножницами - срезали с луковиц пожухлую ботву.

Фото Виктора АНА

Продолжение следует

Как сберечь здоровье молочных зубов и почему это важно?

Молочные зубы служат ребёнку всего несколько лет. Но мнение, что их не нужно лечить, ошибочно. Уход за молочными зубами очень важен – он влияет на здоровье зубов во взрослом возрасте.

Молочные зубки нужно беречь!

Все молочные зубы у малыша вырастают примерно к двум годам, а сменяются окончательно в возрасте десяти-одиннадцати лет. Хотя это не такой большой срок, у многих детей они успевают испортиться, так как эмаль молочных зубов более тонкая и хрупкая, чем у постоянных. Частое употребление сладкого и недостаточная гигиена – два фактора, разрушающих эмаль и способствующих кариесу.

Во многом на здоровье зубов влияет генетика. Но правильный уход с детства поможет сохранить их здоровье даже тем, у кого эмаль не очень крепкая от природы.

Часто родители не ведут ребёнка к стоматологу вовремя: из-за страха малыша или по причине своих собственных негативных переживаний, связанных со стоматологией, а бывает – из убеждения, что молочные зубы лечить не нужно, всё равно они скоро выпадут. Это может привести к развитию глубокого кариеса с острой болью. Тогда детский страх перед лечением только усилится.

Лечить зубы совсем не страшно!

Также многие считают, что больной зуб стоит сразу удалить. Молочные зубы удаляются довольно легко, ранка заживает быстро. Но и это неправильный подход.

Все молочные зубы должны выпасть в определённом возрасте и в определённом порядке: сначала центральные резцы, затем боковые, затем клыки и коренные. После выпадения на месте молочного прорезывается постоянный зуб.

Если зуб удален слишком рано, возникает промежуток и другие зубы сдвигаются, чтобы закрыть его. Чем это грозит?

Во-первых, нарушается развитие челюсти. Это один из факторов образования неправильного прикуса. Когда придёт время прорезываться постоянным зубам, им может не хватить места, и тогда они займут неправильное

положение.

Во-вторых, если раньше времени удалено несколько молочных зубов, может нарушиться процесс жевания, а это повлияет уже на работу ЖКТ.

Как лечат молочные зубы?

Малышам, так же, как и взрослым, необходимо регулярное – раз в 6 месяцев – наблюдение врача-стоматолога. Лечение молочных зубов не отличается принципиально от лечения постоянных: на начальной стадии кариеса можно ограничиться полировкой эмали и фторированием, а если разрушение затронуло более глубокие ткани, устанавливается пломба.

Детям можно проводить реминерализацию эмали. Эта простая и безболезненная процедура насыщает её минеральными веществами, повыша-



ет защитные свойства, предупреждает кариес.

Ещё одна важная процедура – герметизация фиссур (естественных углублений между жевательными бугорками). Её нужно проводить в ближайшее время – 1-2 месяца – после прорезывания зуба. Врач очищает молочный зуб и покрывает его специальным составом, который проникает в фиссуры, затвердевает и таким образом мешает скапливаться налёту и защищает эмаль от разрушения. Процедура безболезненна, она не требует воздействия бормашины. Покрытие сохраняется в течение нескольких лет.

Зубная паста для ребёнка

Возрастная группа от трёх до вось-

ми лет характеризуется молочным прикусом, а также началом сменного прикуса – появлением первых постоянных зубов. Ребёнок в этом возрасте учится чистить зубы и может пользоваться электрической щёткой самостоятельно.

Сегодня разберём, какие средства по уходу за полостью рта нужно иметь дома для детей этой возрастной группы. Вы узнаете, как помочь ребёнку с привычкой чистить зубы ежедневно, чем пользоваться для формирования здоровых постоянных зубов и как снизить риск развития кариеса, не отказываясь от сладостей.

Выбор паст для детей трёх-восьми лет немного шире, чем для малышей – ребёнок уже научился выплёвывать пасту, поэтому она может содержать фтор. Выбирая пасту с этим элементом, смотрите на безопасное значение его концентрации – это 1000 ppm.

Помимо пасты можно использовать гели, укрепляющие эмаль, помогающие избавиться от повышенной чувствительности и предотвращающие развитие кариеса. В нём нет сахара, а основными компонентами являются кальций и фосфаты, необходимые для здоровья зубов. Реминерализующий гель можно наносить после чистки прямо на зубы или в специальных капках.

Чего не должно быть в детской пасте

То, что ребёнок уже научился не проглатывать зубную пасту, не значит, что он не будет этого делать, если паста особенно вкусная. Для таких случаев производители исключили из состава вредные вещества и нашли им заменители.

В детской зубной пасте не должно содержаться SLS и парабенов. Если она пенится, значит в составе присутствует SLS, и от неё лучше отказаться. Кроме того, для правильного ухода важно, чтобы в этом средстве было минимальное количество абразивных веществ. Мягкие абразивы необходимы для эффективного очищения зубов от налёта во взрослом возрасте, но в составе детской пасты их должно быть немного. На упаковке степень абразивности отмечается аббревиатурой RDA

и для детей составляет от 0 до 50-ти.

Полезные вещества в детских пастах

Обратите внимание на состав, когда будете выбирать новую зубную пасту ребёнку. Вы уже знаете, чего не должно быть в составе. К полезным же веществам относятся фтор и гидроксипатит (или наногидроксипатит).

Фтор - важное вещество для зубов, поэтому зубная паста должна содержать небольшое количество фторидов, которое обычно указывается на упаковке. Для детей в возрасте от трёх до восьми лет его концентрация должна составлять 1000 ppm.

Гидроксипатит - современная альтернатива фтору. Синтетический аналог идентичен натуральному, из которого состоит эмаль. Он легко встраивается в её кристаллическую решётку, запечатывает микротрещины и снижает чувствительность. Кроме того, гидроксипатит устраняет кариес на стадии белого пятна.

Вкусовые добавки. Это не самый важный и полезный компонент - его выбор зависит от предпочтений самого ребёнка. Но важно знать, что ароматизаторы в детской зубной пасте не обязательно должны быть натурального происхождения. Сейчас разработаны специальные синтетические аналоги, которые полностью безопасны при проглатывании.

Как подобрать зубную щётку для ребёнка

В этой возрастной группе можно использовать как мануальные, так и электрические щётки. Замену щёток и насадок следует проводить каждые 2-3 месяца и после каждого перенесённого острого инфекционного заболевания.

Выбирая подходящую щётку, обращайте внимание на следующие критерии.

Возраст ребёнка. С этим просто - следите за маркировкой при выборе. У щёток, рекомендованных с трёх до пяти лет, длина ручки не превышает 15-ти см, длина головки - 2-х см. С пяти до восьми лет ручка - до 17-ти см, головка - 2-2,5 см.

Жёсткость щетины. Детям подходит мягкая или ультрамягкая щетина.

Ручка должна быть с антискользящими силиконовыми или резиновыми

вставками. Поскольку мелкая моторика ещё только развивается, щётка должна быть такой, чтобы ребёнок мог уверенно держать её в руках.

Дизайн. Щётка в ярком дизайне или с любимым персонажем поможет заинтересовать ребёнка чисткой зубов.

Выбираем электрическую щётку

С трёх лет можно начинать пользоваться электрической щёткой. Плюс в том, что в детских линейках можно найти большие возможности для интерактива. Некоторые бренды выпускают электрические щётки с функцией управления временем чистки через приложение. Мобильное приложение синхронизируется с щёткой и анимированными подсказками, учит малыша, как правильно чистить зубы. Это помогает поддерживать интерес к процессу.

Детям в возрасте от трёх до семи лет подойдёт электрическая щётка с самой мягкой щетиной. Её можно чередовать с обычной щёткой. Но помните: использование электрощётки ребёнком дошкольного возраста нужно контролировать.

Снижаем риск развития кариеса

Если ваш ребёнок сладкоежка или вы просто не готовы ограничивать его, предложите альтернативу - леденцы и конфеты с ксилитом. Ксилит или ксилитол содержится в волокнах фруктов, овощей, берёзовой коре и даже грибах и не является питательной средой для бактерий. Ксилит приостанавливает рост и развитие кариеса, поскольку не усваивается кариесогенными бактериями, и те погибают.

Продукты с содержанием ксилита можно употреблять в любом возрасте. Детям достаточно 2-3-х подушечек жевательной резинки с ксилитом в день, чтобы значительно снизить риск образования налёта и кариеса. Кроме того, жвачки с ксилитом будут полезны для детей, у которых нет привычки активно пережёвывать овощи или мясо. Они пригодятся в качестве дополнительного тренажёра.

Как приучить ребёнка чистить зубы

Детям в возрасте трёх-восьми лет очень важна мотивация при чистке зубов. Стоматологи рекомендуют использовать для этого разные подсказ-

ки: например, таймер или календарь. Но прежде чем разобрать конкретные средства, расскажем о принципах, которые помогут ребёнку с правильной чисткой и сформируют у него ответственное отношение к здоровью зубов.

Соблюдайте режим чистки. Лучше всего приучить малыша к чистке зубов в одно и то же время утром и вечером.

Личный пример. Это работает лучше любых уговоров. В самом начале возьмите ребёнка с собой ванную и дайте ему щётку - пусть он попробует просто повторять все движения за вами. Со временем игра станет привычкой, и он сам будет напоминать о чистке зубов.

Возможность выбора. Позвольте ему самостоятельно подобрать себе зубную пасту и щётку, а лучше несколько под настроение. Разнообразие каждый день не даст ему заскучать.

Мотивация. Заинтересуйте малыша через игры, таймер или специальный календарь. При грамотной мотивации ребёнок не заметит, как начнёт выполнять все ваши рекомендации с удовольствием. Что касается конкретных средств для мотивации, выделим три основных.

Таймер. Договоритесь с ребёнком заранее, что чистка зубов будет занимать ровно столько времени, сколько работает таймер или пересыпается песок (врачи рекомендуют, как минимум, 2 минуты).


Календарь чистки зубов. Повесьте его в ванной на видном месте, так, чтобы ребёнок легко мог сам до него дотянуться. Календарь чистки зубов может быть любого вида и дизайна. Каждый раз, почистив зубы, ребёнок будет закрашивать или клеивать наклейкой солнышко (утром) и луну (вечером).

Средства для выявления зубного налёта, позволяющие быстро и просто контролировать эффективность чистки зубов у детей. Средства окрашивают зубной налёт в синий цвет, после чего его можно легко удалить с помощью зубной щётки.

И не забывайте отмечать успехи вашего малыша. Похвала всегда мотивирует к новым достижениям!

Станислав ЛЯН,
стоматолог

ЛОШАДИНЫЙ ОПЕКУН

ЗУБАСТЫЙ ИНВЕНТАРЬ ЗАГОТОВЩИКА СЕНА	ИСКАМАЯ БЕНДЕРОМ МЕБЕЛЬ	ТИРАН И САМОДУР В ОДНОМ ФЛАКОНЕ						КУРОРТ БУДУЩЕЙ ОЛИМПИАДЫ-2014	ФРАНЦУЗСКИЙ КОНЫЯК	СТОЛИЦА ПО ОБЕ СТОРОНЫ НИЛА			
		"ЖЕНСКОЕ ... - БЫЛ БЫ МИЛЫЙ РЯДОМ"		АНГЛИЙСКАЯ КОСТЮМНАЯ ТКАНЬ	ТРАССА ДЛЯ БОБСЛЕИСТА	ПРОФЕССИЯ ИВАНА ТАРАНОВА							
АРМИЯ ВЕЩЕГО ОЛЕГА	СТОЛИЦА С ЭИФЕЛЕВОЙ БАШНЕЙ					ПАВЕЛ ДЛЯ ДРУЗЕЙ	ЛИНИЯ ДАВЛЕНИЯ НА КАРТЕ	ЕГО СОЦВЕТИЕ - КОЛОС		ПЕРЕПРАВА, ЗАДРАВ ШТАНЫ			
			ФИРМЕННАЯ ЭТИКЕТКА НА ДЖИНСАХ	"НОЧЛЕЖКА" ДЛЯ ТРАМВАЕВ			ПАНТОВЫЙ ОЛЕНЬ ЗАБАЙКАЛЬЯ						
ИМЯ ЭКСПРЕДИЕНТА КЛИНТОНА	"ВЫПОЛНИТЕ ПРИКАЗ!" - "...!"			ГОРЯЧАЯ РЕКА ИЗ НЕДРА ВУЛКАНА				ТАМ БАШНЯ УЖ 7 ВЕКОВ "ПАДАЕТ"	ПРОЗРАЧНАЯ ПАПКА ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ДОКУМЕНТОВ	МИШУЛИН ПОД СОЛНЦЕМ ПУСТЫНИ			
			БЕССВЯЗНЫЕ РЕЧИ	БАТАЛОВ, "СЛЕЗАМ НЕ ВЕРЯЩИИ"				НАПЫЩЕННОСТЬ В РЕЧИ					
ФИГУРИСТАЯ ЧУРКА ДЛЯ БОУЛИНГА	ПУШИСТАЯ БАХРОМА НА ВЕТКАХ ЗИМОЙ	НАПИСАЛ РОМАН "ОТВЕРЖЕННЫЕ"			ЗАВАЛ НА МЯТЕЖНОЙ УЛИЦЕ								
				ТОЛСТЫЙ ДОМОТКАНЬИ ХОЛСТ				ОБ НЕГО БЬЮТСЯ СПОРЩИКИ	КАПУТ, КРАНТЫ, КИРДЫК	ПЛЮСОВОЙ ПОЛЮС БАТАРЕЙКИ			
СТОЛИЦА БЕЛОЙ ОЛИМПИАДЫ В ЯПОНИИ	"ЛАСТОЧКА ШОФЕРА" (РАЗГ.)	4	ПАРАД... ПОД КУПОЛОМ ШАПИТО	НЕДУГ С РЯБИМ ЛИЦОМ									
				3						ШЕЙНАЯ ПОБРАКУШКА К ДЕКОЛЬТЕ	ЗАГОГУЛИНА С ЧЕРВЯКОМ	ЛОБ ДЛЯ БИТЬЯ ПОКЛОНОВ БОЯРИНУ	ПОЛУОСТРОВ С АЛУШТОЙ
СЕДОЙ НА ВИСКЕ												2	
ОНЕГИН КАК МОЛОДОЙ ГУЛЯКА	МГИМО ИЛИ МГУ ПО СУТИ		ПУШИСТЫЕ, НО ХОЛОДНЫЕ ХЛОПЬЯ						ВИРУС-ХИТ ЗИМЫ	КРАСУЕТСЯ НА ФЛАГЕ ЛИВАНА			
				МОЛОДЕНЬКИЙ СТЕБЕЛЕК	1				ФУТЛЯР ДЛЯ СТРЕЛ	ССОРА, КОТОРУЮ "СЕЮТ"			
...ЛУКУМ. ТАЮЩИЙ ВО РТУ	ДРОБЛЕНИЕ КРУПНОЙ БОЛЮРЫ НА БОЛЕЕ МЕЛКИЕ	РАБОТЯГА С ВАЛИКОМ И ВЕДРОМ КРАСКИ	РУДНИКИ ЦАРЯ СОЛОМОНА			ВОЙТИ В ОБРАЗ - ИСПОЛНИТЬ ...	ПИТАНИЕ, БЫВАЮЩЕЕ ПОДНОЖНЫМ						
				УДОБРЕНИЕ, ПОЛУЧЕННОЕ ОТ БУРЕНКИ		ДРУЖЕСКАЯ ОПОРА В ТРУДНУЮ МИНУТУ				РЕКА, ЗАКОВАННАЯ В МОСКОВСКИЙ ГРАНИТ	НАСТИЛ ИЗ БРЕВЕН ЧЕРЕЗ ТОПЬ		
БЕННИ-АНГЛИЙСКИЙ КОМИК	"ДА" ПОПРОСЯТ			ШКАФ С ЕЗДЯЩЕЙ ДВЕРЦЕЙ	1		НЕПОНЯТЫЕ РЕЧИ МЛАДЕНЦА	ТРЕСК ГУСЕНИЦ БТР					
			ТАБЛИЧКА НА ДВЕРИ САЛОНА			МОЛОЧНАЯ ПРИБЫЛЬ В ЛИТРАХ							
САБЛЕЗУБЫЙ ПОЛОСАТИК	КЛЕВЕТНИК ИЗ "ОТЕЛЛО"			... ДЕ ВЕГА С КОМЕДИЕЙ "УЧИТЕЛЬ ТАНЦЕВ"			ПРИБАБАХ	N, ЗНАКОМЫЙ ЛЮБОМУ ХИМИКУ					
			ЗЕЛЕНЬ ГАД ПРИ БЕЛОЙ ГОРЯЧКЕ			ОТНОДЬ НЕ ГУМАНИТАРИИ		5					

1 2 3 4 5

Угадай зашифрованное слово

Токпокки – легендарное корейское блюдо

Конечно, знакомиться с любой страной лучше при личном визите. А вот местную кухню можно попробовать и у себя дома! Причём в самом прямом смысле - не выходя из квартиры. Сегодня мы расскажем, как самостоятельно приготовить бюджетное, очень вкусное и абсолютно корейское блюдо – токпокки, которое станет вашей палочкой-выручалочкой.

«По вечерам Корея пахнет топокки»

- метко замечают путешественники. И это правда: острые рисовые палочки здесь едят все, от мала до велика. Их готовят дома на ужин, продают на улицах, и в любое время года вы сможете вкусно и быстро перекусить. Секрет любви прост: нежные клёцки из риса, ароматный острый бульон и всё, что ещё пожелает ваша душа - мясо, рыба, морепродукты или овощи. Готовится это блюдо быстро, поэтому если впрок налепить рисовых палочек (или купить уже готовые), то можно баловать домочадцев токпокки хоть каждый день.

В Корее распространена поговорка: «Рис с хлебом не едят». Он заменяет хлеб, а количество блюд из него не поддаётся исчислению. Несмотря на сложное название, токпокки восхитительно именно простотой и незамысловатостью. Рис сам по себе имеет нейтральный и пресный вкус: аромату ему придают специи, соусы и подливы. Используя такую элементарную технологию, можно хоть каждый день создавать новые вкусы: мясной и рыбный, острый и сладкий, солёный и жгучий. Ну, если использовать не зёрна, а муку из риса, то получится вау-эффект: нежные токпокки с их гладкой текстурой, тающей на языке!

Немного истории

Главный ингредиент токпокки – готовые рисовые брусочки, которые в Корее называются тток. Они известны в Стране утренней свежести давно, но исторически блюдо было не острым. Его подавали в сочетании с маринованной говядиной и овощами, приправленными обычным соевым соусом.

Первые острые палочки появились

только в середине прошлого века. Если верить истории, случайно: женщина-повар просто уронила тток в жидкий острый соус, а результат эксперимента всем очень понравился. Сегодня в Корее токпокки – культовая еда быстрого приготовления: рисовые брусочки здесь продают на каждом углу, а некоторые рестораны



специализируются исключительно на токпокки (в Сеуле есть даже район с названием Токпокки-сити). Просто, сытно и безумно вкусно – вот нехитрый секрет популярности этой аутентичной корейской еды.

Полезные советы и рекомендации

Для правильного приготовления в домашних условиях токпокки необходимо придерживаться полезных рекомендаций:

- перед употреблением палочки желательно пропитать острым соусом, причём его обязательно нужно запивать любым прохладительным напитком;

- чтобы не тратить слишком много времени на приготовление рисовых брусочков, их можно сделать заранее и поместить в морозильную камеру для дальнейшего использования. Срок годности замороженного продукта составляет приблизительно 3 месяца;

- если масса после замешивания

получилась сухой, её можно разбавить небольшим объёмом воды. Тесто можно пропарить как в микроволновой печи, так и пароварке;

- при использовании острой пасты либо заправки необходимо их добавлять в небольшом количестве. При этом токпокки нужно постоянно пробовать на вкус, чтобы не переборщить с перцем. Иначе деликатес будет невозможно есть;

- токпокки являются традиционной корейской закуской с очень острым вкусом и пряным ароматом. Блюдо не слишком калорийное, поэтому его можно употреблять при соблюдении диетического питания. Насчитывается множество рецептов изготовления закуски в домашних условиях - с сыром, морепродуктами, томатной пастой и сосисками. В любом исполнении лакомство получается достаточно аппетитным и питательным.

Как приготовить токпокки

Существует несколько видов тток, варьирующихся по форме и размеру в зависимости от блюд, в которые они входят (супы, вторые блюда, сладкие десерты), но принципиально важным является их технология приготовления и сырьё. Для тток нужна мука из клейкого риса (чхалпсаль) - иначе нежная и однородная текстура не получится.

Для приготовления токпокки в домашних условиях необходимо взять рисовую муку (примерно в 2 раза больше, чем воды), щепотку соли и одну-две ложки кунжутного масла (лучше не заменять его на другое).

Замесить тесто, подливая воду постепенно, затем пропарить его в пароварке или на водяной бане 20-25 минут, периодически переворачивая, чтобы оно насытилось влагой равномерно. Далее раскатать тесто на тонкие (с палец толщиной) жгуты, и нарезать брусочками толщиной 8-10 см.

Если нет желания возиться самим, можно купить готовые токпокки в магазине: они довольно долго хранятся в замороженном виде, а их вкусовые качества после разморозки не страдают.



АССОЦИАЦИЯ КОРЕЙСКИХ КУЛЬТУРНЫХ ЦЕНТРОВ УЗБЕКИСТАНА

К вашим услугам:

- Концертный зал с качественным оборудованием
- Красивая фотозона
- Художественная галерея
- Зал для проведения конференций и выставок
- Удобная локация и автостоянка



Тел.: 71 230-70-51, 71 283-36-82 e-mail: akkz3@mail.ru
г.Ташкент, Яшнабадский район, Ахангаранское шоссе, 11
Ориентир: остановка наземного метро "КОРЕЯ МАДАНИЯТ МАРКАЗИ"

Уважаемые читатели!

Вы можете подписаться на газету «Корейцы Узбекистана» в представительствах почтовых отделений связи Республики Узбекистан. Подписной индекс издания - 142.

РЕДАКЦИЯ НЕ НЕСЁТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА СОДЕРЖАНИЕ РЕКЛАМНЫХ ОБЪЯВЛЕНИЙ,
КРОМЕ СЛУЧАЕВ, ПРЕДУСМОТРЕННЫХ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВОМ РУз

Главный редактор: Наталья Шек Редактор: Екатерина Цой Компьютерная вёрстка и дизайн: Владислав Гилязетдинов	Лицензия № 1038 Издание зарегистрировано УзАПИ 03.10.2019 г. ISSN 2181-0621 Подписной индекс 142	Учредитель АККЦ РУз Объем 6 п/л ФАЗ	АДРЕС РЕДАКЦИИ 100116, Ташкент, ул. Ахангаранское шоссе, 11 Телефон для справок: (71) 230-70-57
		Тираж 1 000 экз.	Присланные материалы не рецензируются и не возвращаются
Газета отпечатана в типографии ООО «Kolorprак» Адрес: Ташкент, Юнус-Абадский район, 17-квартал, ул. Янги-шахар, дом 1а		Наш сайт: koryo-saram.ru E-mail: uz.koryoin@gmail.com	Подписано в печать: 8.05.2023 г.