



## Юрий Пя стал академиком Национальной академии наук Республики Казахстан

Юрий Владимирович Пя, выдающийся казахстанский кардиохирург, удостоен звания академика Национальной академии наук Республики Казахстан (НАН РК). Это знаменательное событие подчеркивает его выдающийся вклад в развитие медицины, особенно в области кардиохирургии, и его неоценимую роль в продвижении науки и технологий в стране.

Юрий Пя родился в 1957 году в Казахстане. С ранних лет он проявлял интерес к медицине и науке, что в итоге привело его в сферу кардиохирургии. Получив высшее медицинское образование, Юрий Пя посвятил свою карьеру спасению жизней и развитию новых технологий в лечении сердечно-сосудистых заболеваний. Он является доктором медицинских наук, профессором, а также руководителем научных и клинических проектов в области кардиологии. На протяжении десятилетий Юрий Владимирович занимался внедрением инновационных методов лечения, в том числе трансплантацией сердца, искусственными клапанами и минимально инвазивными операциями.

Одним из ключевых достижений Юрия Пя стало основание Национального научного кардиохирургического центра в Астане. Этот центр стал одним из ведущих учреждений страны, предоставляя высокотехнологичную медицинскую помощь пациентам с сердечно-сосудистыми заболеваниями. Под его руководством были проведены уникальные операции, такие как первая в Казахстане трансплантация сердца, что стало знаковым событием для всей национальной медицины.

Его научная деятельность охватывает такие направления, как разработка методов диагностики и лечения сердечно-сосудистых заболеваний, внедрение передовых технологий и совершенствование хирургических подходов. Юрий Пя активно участвует в международных конференциях и сотрудничает с ведущими медицинскими учреждениями мира. Он является членом Попечительского совета Ассоциации корейцев Казахстана.

Присвоение звания академика НАН РК является признанием заслуг Юрия Владимировича в области науки и медицины. Национальная академия наук Казахстана объединяет лучших представителей научного сообщества страны, и включение Юрия Пя в этот круг подчеркивает его высокий профессионализм и вклад в развитие науки.

Юрий Пя является примером того, как преданность профессии, труд и стремление к инновациям могут изменить жизнь тысяч людей. Его работа вдохновляет молодых специалистов и ученых Казахстана, подчеркивая важность научного подхода и постоянного совершенствования.



heartcenter.kz

## Юрий Пя Ұлттық ғылым академиясының академигі атанды

Қазақтың көрнекті кардиохирургы Юрий Владимирович Пя Қазақстан Республикасы Ұлттық ғылым академиясының (ҚР ҰҒА) академигі атанды. Бұл айтулы оқиға оның медицинаға, әсіресе кардиохирургия саласының дамуына қосқан зор үлесін көрсетеді.

Юрий Пя 1957 жылы Қазақстанда дүниеге келген. Кішкентай кезінен медицина мен ғылымға қызығушылық танытып, кейін қызығушылығы оны кардиохирургия саласына жетеледі. Жоғары медициналық білім алған Юрий Пя өз мансабын жүрек-қан тамырлары ауруларын емдеуде адам өмірін сақтауға және жаңа технологияларды дамытуға арнады. Ол медицина ғылымдарының докторы, профессор, кардиология саласындағы ғылыми және клиникалық жобаларының жетекшісі. Юрий Владимирович ондаған жылдар бойы инновациялық емдеу әдістерін, соның ішінде жүрек трансплантациясы, жасанды қақпақшалар және аз инвазивті операцияларды енгізіп келеді.

Юрий Пяның басты жетістіктерінің бірі – Астанада Ұлттық ғылыми кардиохирургиялық орталықтың құрылуы болды. Бұл орталық жүрек-қан тамырлары ауруларына шалдыққан науқастарға жоғары технологиялық медициналық көмек көрсететін еліміздегі жетекші мекемелердің біріне айналды. Оның жетекшілігімен бүкіл ұлттық медицина үшін айтулы оқиғаға айналған Қазақстандағы тұңғыш жүрек трансплантациясы сияқты бірегей операциялар жасалды.

Оның ғылыми қызметі жүрек-қан тамырлары ауруларын емдеу әдістерін әзірлеу, озық технологияларды енгізу және хирургиялық әдістерді жетілдіру сияқты бағыттарды қамтиды. Юрий Пя халықаралық конференцияларға белсенді қатысады және әлемнің жетекші медициналық мекемелерімен ынтымақтасады. Сонымен қатар ол Қазақстан кәрістері Қауымдастығының Қамқоршылық кеңесінің мүшесі.

Қазақстан Республикасы Ұлттық ғылым академиясының академигі атағын беру Юрий Владимировичтің ғылым мен медицина саласындағы сіңірген еңбегін мойындау болып табылады. Қазақстанның Ұлттық ғылым

академиясы еліміздің ғылыми қауымдастығының ең үздік өкілдерін біріктіреді және Юрий Пяның бұл үйірмеге қосылуы оның жоғары кәсібилігі мен ғылымды дамытуға қосқан үлесін көрсетеді.

Юрий Пя – кәсіпке берілгендік, жұмысқа және жаңашылдыққа ұмтылу мыңдаған адамдардың өмірін қалай өзгерте алатынының үлгісі. Оның жұмысы Қазақстанның жас мамандары мен ғалымдарын шабыттандырады, ғылыми көзқарас пен үздіксіз жетілдірудің маңыздылығын атап көрсетеді.

## День кимчхи отметили в Караганде

Кимчхи – уже любимейшее многим традиционное корейское блюдо. В 2013 году ЮНЕСКО признала кимчхи объектом национального культурного наследия. А в 2020 году День кимчхи стал официальным праздником Южной Кореи и отмечается ежегодно 22 ноября.

Александра КИМ, Караганда

Интересно и то, что дата была выбрана неслучайно. 11-й месяц означает «собрать ингредиенты по одному, по одному», а число «22» – символ двадцати двух эффектов, которыми обладает кимчхи: повышение иммунитета, антиоксидантные, противоожирительные, противораковые свойства и т.д.

Корейцы Караганды начали отмечать День кимчхи задолго до 2020 года. Впервые Фестиваль кимчхи в Шахтерской стилице прошел в 2017 году. Настолько горожанам понравился праздник, что отмечать его они стали ежегодно. Этот год не стал исключением.

В преддверии официального праздника 19 ноября активисты Этнокультурного объединения корейцев Карагандинской области отметили свой восьмой Фестиваль кимчхи. Инициатором мероприятия стало молодежное крыло объединения, которое вдохнуло свежую энергию в традицию, предложив приготовить кимчхи по рецепту наших предков – по-корёсарамовски.

Фестиваль собрал около 50 участников: детей, молодежь, студентов и пенсионеров. Вместе они приготовили впечатляющее количество – 170 килограммов кимчхи! Мастер-классы по приготовлению блюда стали центральной частью праздника,



а гости имели возможность не только научиться секретам его приготовления, но и продегустировать свое творчество в хорошей компании.

Праздник выпал на будний день – не все активисты Корейского центра смогли принять участие в заготовке кимчхи. Однако организаторы позаботились обо всех: для пожилых людей и занятых студентов была организована специальная доставка кимчхи на дом. Этот жест не только подчеркнул заботу о каждом, но и позволил всем почувствовать вкус праздника, даже оставаясь дома.

По доброй традиции, друзья-коллеги других этнокультурных объединений Караганды тоже получили в подарок баночки с ароматным кимчхи. Никто не остался без внимания!

А Караганда вновь показала свою сплоченность и хороший аппетит!

## Вкуснятина!

В этнокультурном объединении «Тхоньиль-Атырау» прошел ежегодный Kimchi Party, который стал традиционным для жителей нефтяной столицы.

*Анжелика КИМ,  
Атырау*

По офису этнокультурного объединения витал острый, ярко-выраженный запах красного перца, чеснока и всяческих приправ, из-за которого у всех присутствующих невольно текли слюнки. Очень вкусный салат кимчи или, как его называют в нашем регионе, чимчи очень популярен не только у корейцев, но и среди других народностей. Он полюбился поклонникам корейской кухни своим остро-кисло-сладковатым вкусом и пикантностью. Кроме того, существует множество рецептов чимчи, отличающихся не только способом

По традиции на вкусное мероприятие собрались три поколения корейского сообщества «Тхоньиль-Атырау»: молодежь, люди среднего возраста и уважаемые старейшины. Также в этом году в мастер-классе по приготовлению кимчи приняли участие преподаватели курса корейского языка и 11 студентов Атырауского университета им. Х. Досмухамедова, изучающие язык Страны утренней свежести. Немаловажно отметить, что участники из высшего учебного заведения были казахами и во время подготовки корейского салата говорили только на корейском языке.

Мастер-класс по приготовлению

в остывшую вязкую массу нарезанные соломкой дайкон, имбирь, груши, яблоки, зеленый лук, заправляя его сухим перцем, кочукарой и анчоусным соусом. В итоге около 40 килограммов пекинской капусты умелыми руками участников дружно были начинены ярко-красной смесью.

А потом началась дегустация. На столах рядом со свежеприготовленным салатом появились тарелки с горячим паби и пигодя.

Светлана Алексеевна Хан, пробуя салат, сказала: «Вкусно получилось!»

Мы, в свою очередь, поинтересовались, чем отличается приготовление чимчи у нас, атыраусцев?

– Мы капусту держим в соленом рассоле и заправляем ее приготовленной смесью только тогда, когда она дойдет. Но ни яблоки, ни груши, ни имбирь, ни зеленый лук мы не кладем. Зато кладем морковь и редьку. Также мы используем влажную смесь из крученого красного перца с солью и чесноком, и капуста у нас все время находится в рассоле. Поэтому наше чимчи сочнее и более просолено, – говорит Светлана Алексеевна.

– А вам какой рецепт больше нравится? – не успокаиваемся мы.

– Мне больше нравится наш, мест-

ный. Хотя моя дочь делает по южнокорейскому рецепту.

Тут нужно отметить, что в кухне корейцев, живших в СССР (корё сарам), технология производства кимчи в значительной мере отошла от традиционной. Это было связано с отсутствием или дороговизной в местах проживания корё сарам привычных ингредиентов, поэтому кимчи, или чимчи, делается в основном из более привычных продуктов. Видоизменённый салат из капусты вошёл в рацион жителей Средней Азии и других стран СНГ.

### Для справки:

В Южной Корее в городе Кванджу проводится ежегодный фестиваль, посвященный кимчи, а в апреле 2008 года кимчи побывал даже на Международной космической станции. Туда его с собой взяла первая корейская женщина-космонавт Ли Со Ён. Этому салату в Стране утренней свежести посвящаются стихотворения и песни.



приготовления, но и используемыми ингредиентами.

В этом году корейцы Атырау решили приготовить любимый салат по южнокорейскому рецепту, и советы гости из Сеула, принявшей участие в Kimchi Party, были очень кстати.

ферментированной пекинской капусты давали уважаемые бабушки и гости из Кореи. Ловко орудуя ножами и давая четкие указания молодежи по приготовлению необходимых ингредиентов для заправки кимчи, старейшины варили смесь из рисовой муки, добавляя

## Вкус Кореи в самом сердце Астаны

Халлю – это корейская волна, которая включает в себя музыку, фильмы, сериалы и, конечно, блюда корейской кухни. Одним из самых значимых кулинарных символов Кореи считается кимчи – блюдо, которое занимает особое место на каждом корейском столе. Кимчи – это не просто еда, а символ корейской идентичности. Оно представляет собой ферментированные овощи (чаще всего пекинскую капусту, редьку или огурцы) с добавлением специй. Этот уникальный продукт, внесённый в список нематериального культурного наследия ЮНЕСКО, продолжает завоёвывать сердца гурманов по всему миру.

*Мадина ТЕМИРХАН, Астана*

Так, 23 ноября в Астане состоялось Kimchi Party – ежегодное мероприятие, объединяющее корейских соплеменников, а также всех любителей корейской культуры. Гости собрались, чтобы насладиться вкусом горького кимчи, совместной готовкой и дружеской атмосферой.

Kimchi Party началось с приветственной речи председателя Ассоциации южнокорейских граждан в Астане Чон Чхун Хвана и Чрезвычайного и Полномочного Посла Республики Корея в Казахстане Джо Тэ Ика. Его слова о важности сохранения культурного наследия поддержала заместитель председателя этнокультурного объединения корейцев Астаны Роза Пак.

Традиция приготовления кимчи уходит корнями в древность, она стала символом единения, особенно в холодные зимние дни. Гости вечеринки ждали интерактивный мастер-класс по приготовлению кимчи. Под чутким руковод-



ством профессионалов участники погрузились в процесс создания традиционной закуски, следуя рецепту, который передавался из поколения в поколение. В процессе приготовления каждый смог почувствовать себя частью большой корейской семьи – общение, обмен кулинарными секретами и, конечно же, много улыбок создали теплую атмосферу.

Вечер не ограничился кулинарным мастер-классом; программа включала выступление популярной K-POP кавер-группы Inbliss. Похлопотав на кухне, гости приступили к праздничному ужину, где все смогли насладиться разнообразными блюдами.

Kimchi Party 2024 стало не просто праздником корейской культуры, но и напоминанием о том, как еда и традиции могут объединять людей, создавая крепкие взаимоотношения между людьми.

## Введение нового школьного предмета: сохранение нематериального культурного наследия Казахстана

## Жаңа мектеп пәні: Қазақстанның рухани мәдениет мұрасын сақтау

В Казахстане планируется внедрение нового предмета в школьную программу, посвященного нематериальному культурному наследию страны. Это решение направлено на сохранение уникальных традиций, обычаев, знаний и навыков, которые формировались на протяжении веков и составляют основу национальной идентичности казахского народа.

Нематериальное культурное наследие охватывает устные традиции, обряды, ритуалы, народное искусство, ремесленные навыки и знания, связанные с природой и окружающим миром. В Казахстане это, например, айтыс – словесное соревнование акынов, традиционная музыка на домбре, празднование Наурыза, а также знания о кочевом быте и ремеслах. Все это делает казахскую культуру уникальной и требует бережного отношения.

Введение нового предмета в школьную программу играет важную роль в укреплении культурной идентичности в условиях современной глобализации. Сегодня, когда многие традиции рискуют быть утраченными, образование становится мощным инструментом их сохранения. Уроки, посвященные нематериальному наследию, помогут детям узнать больше о своих корнях, почувствовать связь с предками и воспитать гордость за богатую историю своего народа. Это не только способствует сохранению уникальных элементов культуры, но и формирует у школьников уважение к традициям других этносов, что особенно важно для Казахстана как многонациональной страны.

На таких уроках школьники смогут познакомиться с историей казахских праздников, обрядов и ритуалов, изучить народную музыку и танцы, научиться мастерить изделия традиционного ремесла и услышать старинные сказки и эпосы. Это не просто теория – практические занятия позволят глубже понять суть культурных традиций, а также установить связь между поколениями, так как носители этих традиций смогут делиться своими знаниями.

Примечательно, что Казахстан в этом вопросе следует международным тенденциям. В ряде стран уже реализуются образовательные программы, направленные на сохранение нематериального культурного наследия. Например, в Японии школьники изучают чайную церемонию, искусство икебаны и традиционную каллиграфию, что помогает им сохранять связь с древними культурными корнями. Южная Корея внедрила уроки по народной музыке, танцам и традиционным ремеслам, а во Франции школьники знакомятся с гастрономическим искусством, признанным частью культурного наследия. В Канаде образовательные программы фокусируются на сохранении языков и традиций коренных народов, а в Испании детям преподают историю фламенко, включая его музыку и танцы.

ЮНЕСКО также активно поддерживает образовательные инициативы, направленные на защиту культурного наследия. Организация помогает разрабатывать программы и ресурсы для школ, чтобы дети могли изучать как свои собственные традиции, так и культуру других народов. Казахстан, внедряя подобный предмет, становится частью глобального движения по сохранению и популяризации культурного многообразия.

Қазақстанда мектеп бағдарламасына еліміздің рухани мәдениет мұрасына арналған жаңа пәнді енгізу жоспарлануда. Бұл шешім қазақ халқының ғасырлар бойы қалыптасып, ұлттық болмысының негізін құрайтын ерекше салт-дәстүрлерді, әдет-ғұрыптарды, білім-білік дағдыларын сақтауға бағытталған.

Рухани мәдениет ауызша дәстүрді, әдет-ғұрыптарды, халық өнерін, қолөнер дағдыларын қамтиды. Қазақстанда бұл, мысалы, айтыс, домбыраның дәстүрлі күйлері, Наурыз мейрамын тойлау, сонымен қатар көшпелілердің өмірі мен қолөнері туралы білім. Осының бәрі қазақ мәдениетін ерекше етеді.

Қазіргі жаһандану ғасырында мәдени бірегейлікті нығайтуда мектеп бағдарламасына

жаңа пәнді енгізу маңызды рөл атқарады. Бүгінгі таңда көптеген дәстүрлердің жоғалып кету қаупі төніп тұрғанда, білім мен ғылым оларды сақтаудың қуатты құралына айналып отыр. Рухани мұра сабақтары балаларға өз халқының бай тарихына мақтаныш сезімін дамытуға көмектеседі. Бұл бірегей мәдени элементтерді сақтауға септігін тигізіп қана қоймай, мектеп оқушыларының өзге этностардың салт-дәстүрлеріне деген құрметін қалыптастырады, бұл көпұлтты Қазақстан үшін ерекше маңызды.

Мұндай сабақтарда мектеп оқушылары қазақтың мерекелері, салт-дәстүрлері мен әдет-ғұрыптарының тарихымен танысып, халық музыкасы мен билерін, дәстүрлі қолөнер бұйымдарын жасауды үйреніп, көне ертегілер мен эпостарды тыңдайды. Бұл жай ғана теория емес – практикалық

жаттығулар мәдени дәстүрлердің мәнін тереңірек түсінуге, сондай-ақ ұрпақтар арасындағы байланысты орнатуға мүмкіндік береді.

Айта кетерлігі, Қазақстан бұл мәселеде халықаралық трендтерді ұстанады. Қазірдің өзінде бірқатар елдер материалдық емес мәдени мұраны сақтауға бағытталған білім беру бағдарламаларын жүзеге асыруда. Мысалы, Жапонияда мектеп оқушылары шай ішу рәсімін, икебананы және дәстүрлі каллиграфияны үйренеді, бұл оларға ежелгі мәдени мұрасымен байланысын сақтауға көмектеседі. Оңтүстік Кореяда халық музыкасы, би және дәстүрлі қолөнер сабақтары енгізілсе, Францияда мектеп оқушылары мәдени мұраның бір бөлігі ретінде танылған гастрономиялық өнермен танысты. Канадада білім беру бағдарламалары жергілікті халықтардың тілдері мен дәстүрлерін сақтауға бағытталған, ал Испанияда балаларға фламенко тарихын, музыкасы мен биін үйретеді.

ЮНЕСКО мәдени мұраны қорғауға бағытталған білім беру бастамаларын да белсенді түрде қолдайды. Ұйым балалар өздерінің дәстүрлерін де, басқа халықтардың мәдениетін де игере алатындай мектептерге арналған бағдарламалар мен ресурстарды әзірлеуге көмектеседі. Қазақстан осындай тақырыпты енгізу арқылы мәдени әртүрлілікті сақтау және танымал ету жөніндегі жаһандық қозғалыстың бір бөлігіне айналады.

Аида ҚАН

## Костанайские ребята повышают статус государственного языка

*В этом году исполнилось 10 лет проекту «Мың бала», направленному на развитие национальной идентичности путём мотивирования подрастающего поколения разных этносов Казахстана к изучению государственного языка.*

Федор МИН, Костанай

22 ноября в Астане состоялось чествование победителей региональных этапов республиканского культурно-просветительского проекта Ассамблеи народа Казахстана. От Костанайской области в столицу отправились ученица 9-го класса школы-гимназии № 3 Дарья Николаева и студент рудненского Музыкального колледжа Марк Ли. Они

представляли регион в финале проекта «Мың бала».

Марк Ли из интернациональной семьи: его отец Артур Ли – кореец, а мама Кырмызы Хабиева – казашка. На формирование характера мальчика в немалой степени повлияли его дедушки. Он хорошо помнит своего прадеда Ли Ден-Су, помнит, как он с интересом читал на корейском языке газету «Коре ильбо» (тогда она называлась «Ленин кичи»). А дед по маме Куантай Хабиев научил Марка играть на домбре, с трёх лет занимался его воспитанием. И сегодня юноша виртуозно играет на домбре и в совершенстве владеет казахским языком. Он неоднократно принимал участие в конкурсах на знание казахского языка, но совсем не привык об этом говорить в силу скромности.

Три года назад, будучи учеником 9-го класса школы-гимназии № 7 им. Б. Майлина города Рудного, Марк Ли стал финалистом республиканского культурно-просветительского проекта «Мың бала». В нынешнем проекте он удостоился благодарственного письма за активную работу в деле повышения статуса государственного языка и уважения к казахскому искусству.

Марк Ли – студент 3-го курса Музыкального колледжа города Рудного. Учителя пареня хорошо. Ещё школьные преподаватели отмечали в нём воспитанность, трудолюбие и талант. После окончания колледжа Марк планирует получить высшее образование в Астане или Алматы.

Дарья Николаева стала по-

бедительницей проекта «Мың бала» в номинации «Өнерлі өрге жүзер», а Марк удостоился благодарственного письма за активную работу в деле повыше-

ния статуса государственного языка и уважения к казахскому искусству. Всем участникам заключительного этапа вручены дипломы и ценные подарки.



## Kazakhstan Fashion Week: 20 лет творчества, стиля и вдохновения

Алматы вновь стал центром модного мира. Юбилейный 35-й сезон Kazakhstan Fashion Week (KFW), проходивший 20-21 ноября, объединил дизайнеров из шести стран и отметил 20-летие своего существования.

*Виктория ЛИ*

Основанная в 2004 году Саятом Досыбаевым и Алексеем Чженом, Неделя моды прошла путь от первых показов до международного признания, став ключевой платформой для демонстрации талантов Центральной Азии.

Нынешняя неделя моды открылась показом Аиды Кауменовой, одной из самых известных казахстанских дизайнеров. Её коллекция, олицетворяющая гармонию традиций и современности, задавала высокий тон всему событию. Особый интерес вызвали гости её показа – российская модель Виалина Леманн и стилист Владислав Лисовец, которые привнесли в событие международный блеск. Кроме того, участие в KFW принял Ярослав Онучин, модель из Санкт-Петербурга, который специально прилетел в Алматы, чтобы стать частью этого модного праздника.

Дресс-код вечера был выдержан в стиле total black, что создало атмосферу элегантности и подчеркнуло концептуальность мероприятия. Каждый гость мог почувствовать себя частью этой

модной истории, подчёркивая свою индивидуальность в рамках заданной темы.

Одним из самых ярких событий юбилейного сезона стало участие дизайнеров из Южной Кореи. Их работы, вдохновлённые традициями и дополненные современными технологиями, привнесли на подиум Алматы уникальную энергетику. Выразительные цвета, инновационные формы и продуманность деталей сделали коллекции южнокорейских дизайнеров настоящим открытием для зрителей и экспертов.

В 35-м сезоне KFW приняли участие 26 дизайнеров из Казахстана, Южной Кореи, Таджикистана, Узбекистана, Грузии и России. Такое культурное разнообразие подчеркнуло статус мероприятия как одного из важнейших модных событий региона. KFW продолжает вдохновлять дизайнеров из разных уголков мира, предлагая им возможность показать свои коллекции на профессиональном уровне.

За 20 лет Kazakhstan Fashion Week не только открыл десятки новых имён в модной индустрии, но и стал симво-



лом культурного диалога. Сегодня это не просто модный сезон, а платформа, которая объединяет традиции, инновации и современный стиль, вдохновляя дизайнеров и зрителей.

Kazakhstan Fashion Week – это не только Неделя моды, это история модного наследия, которая формирует будущее и открывает новые горизонты для Центральной Азии и всего мира.

## Пеперо-дэй в Павлодаре: сказочное представление и дебюты творческой молодежи

**Яркий и запоминающийся праздник по уже сложившейся традиции организовало молодежное объединение Ассоциации корейцев Павлодарской области Somang в честь корейского праздника Пеперо. День Пеперо – это своего рода корейский день святого Валентина, в который парочки и друзья дарят друг другу популярные сладости пеперо. Это был не просто день сладких угощений, но и праздник, символизирующий дружбу, любовь и искренние эмоции, которые молодежь решила передать через театрализованное представление и праздничную программу.**

*Мадина ТЕМИРХАН,  
Павлодар*

Изюминкой вечера стало захватывающее театрализованное шоу, в котором зрители отправились в увлекательное путешествие вместе с храбрым Джугёном и его возлюбленной Ёнсо. История наполнилась духом корейских легенд и сказок, в которых наш герой преодолевал трудности и искал путь к сердцу своей любимой. Сценарий был проработан до мельчайших деталей, чтобы зрители могли полностью погрузиться в атмосферу корейских мифов. Вместе с Джугёном зрители прошли через таинственный лес Аннён, где встретились с феями и волшебными существами. Путешествие привело их в деревню Самульнори – место, где звуки барабанов и

корейских музыкальных инструментов оживили сцену и наполнили её традиционным колоритом.

На своём пути Джугён столкнулся с опасными бандитами из клана Наби, но благодаря помощи зрителей и их участию в конкурсах герой сумел одержать победу. Вместе они смогли собрать все части магической карты, ведущей к горе Пеперо, где обитают эльфы Эксплоужен. Эти сказочные существа помогли нашему герою найти целебный плод, хранящийся у горных духов Кумихо.

Финалом истории стало получение

Джугёном волшебного плода, которым он поделился со всеми зрителями. Это символизировало единение и радость, которые разделили все присутствующие. Как и полагается в добрых сказках, всё закончилось хэппи-эндом – Джугён получил благословение короля на брак с прекрасной Ёнсо и пара поженилась под аплодисменты зала.

История исполнялась с участием творческих коллективов Ассоциации Somang. Это стало отличной возможностью для презентации обновлённых ансамблей, в которых появилась молодая смена участников. Для многих это

выступление стало первым опытом на большой сцене.

Каждый коллектив постарался привнести в своё выступление уникальный стиль, сочетая элементы традиционной и современной корейской культуры. Танцевальные коллективы, К-рор-группы и самульнористы особенно запомнились зрителям, вызвав бурные аплодисменты и восторг в зале.

Особого внимания заслуживают фотозоны, которые молодежь ассоциации создала своими руками. Они стали настоящим украшением праздника, позволив всем участникам и гостям сделать памятные фотографии. Необычное сочетание традиционных изображений с современной корейской волной очень разнообразило фотозону, сделав зал ещё краше.

Пеперо-дэй в Павлодаре стал не просто праздником сладостей, но и настоящим культурным событием, объединившим творческую молодёжь, зрителей и гостей. Это мероприятие ещё раз доказало, что традиции можно сохранять и развивать, создавая новые формы и воплощая их в современных культурных проектах. Ассоциация Somang продолжает вдохновлять молодёжь на развитие творческого потенциала, сохранение и продвижение культурного наследия. И, конечно же, каждый год в Павлодаре Пеперо-дэй становится всё более масштабным и ярким событием, ожидаемым как участниками, так и зрителями.





Присылайте тексты  
на почту редакции  
gazeta.koreilbo@gmail.com  
или в Telegram @koreilbo.



# Там, где было маленькое Я

## Истории и воспоминания

### Рассказ № 2

#### Вспоминая бабушкин ттяй...

Диана ТЕН

Человеческая память – удивительная штука. Что-то она стирает мгновенно, что-то оставляет маленькими порциями в голове и дает вспомнить, лишь когда сталкиваешься с чем-то в моменте, а что-то живет в памяти всегда – каждый день, всю жизнь. С бабушкой у меня связано все мое детство, можно сказать, что с самого моего рождения она была рядом. В детстве мне было интересно узнать, как же готовится эта густая коричневая смесь из соевых бобов, без которой во все времена года не обходится ни одна корейская семья. Дома мы называем эту пасту просто – ттяй.

Поэтому каждый год, как только наступит время приготовления любимой приправы, я всегда вспоминаю о тех добрых временах, когда наша бабушка собирала всех внуков и мы вместе лепили соевые лепешки. По традиции готовить ттяй мы начинали в летнее время – в августе, но все зависело от того, на какой месяц по корейскому календарю выпадал процесс брожения соевых бобов. Как раньше говорили старики, когда время выпадало на сыгын тари (гнилой месяц), то нужно было этот период избегать и готовить ттяй в другом месяце, дабы соевая паста не испортилась вовсе и не прокисла.

С раннего утра бабушка отваривала на печке заранее промытые соевые бобы в больших чугунных казанах (камя) и накрывала их самодельными сколоченными деревянными крышками. Кстати, они и сейчас стоят у нас дома во дворе. Нужно, чтобы соя варилась как можно дольше и зерна стали мягкими. На процесс приготовления мог уйти весь день, но зато как было весело и душевно нам, внукам, участвовать в этом деле. Все усаживались за корейский низкий столик, пропускали через мясорубку

соевые бобы и начинали лепить из массы небольшие лепешки.

Эти лепешки бабушка на несколько дней укладывала на специальную металлическую решетку (сиртари) и оставляла сушиться на солнце под марлей. Время от времени она переворачивала лепешки, поглядывая, чтобы они равномерно подсыхли и приобрели коричневый цвет. После этого бабушка складывала их в тканевый мешок и все это прятали на чердак, хорошо накрыв теплым одеялом на месяц. Помню, бабушка говорила, если лепешки горячие, значит, процесс брожения проходит хорошо, а если остыли и стали холодные, значит, все готово, пора их снимать с крыши. Когда лепешки полностью высохали, бабушка их очищала, разламывала на небольшие кусочки и отдавала мадабаю (дяде), чтобы он дробил их в порошок на специальном станке. После этого полученную смесь она заливала солёной водой и всё хорошо перемешивала. Ну вот и все, соевая паста была почти готова к употреблению! Нам оставалось лишь дожидаться того момента, когда, проснувшись однажды утром, бабушка уже заправит специями соевую смесь, пожарит ее, а мы будем наслаждаться прекрасным вкусом домашнего ттяй, намазывать его на свежий огурец или есть корейский супчик пуктяй! Так готовился ттяй у нас в семье, и по традиции бабушка обязательно раздавала всем родственникам по ведёрочку любимого лакомства!

**Редакция «Коре ильбо» начинает новый проект, в котором мы запишем и запечатаем ваши простые, но ценные истории на наших страницах. Расскажите нам о личном – о своем детстве, о ваших бабушках и дедушках, о ваших детях и внуках, о друзьях и недругах. Запишите счастливые и печальные истории, и ваше эссе войдет в сборник живых рассказов о корё сарам.**

### ИДИОМА

## 눈을 붙이다 (нуныль пучи-да/ nu-neul bu-chi-da)

**Буквальное значение:** склеить глаза.

**Когда используется:** немного вздремнуть, поспать.

Это выражение используется, когда кто-то отдыхает, но не долго. Например, когда вы в офисе и хотите отдохнуть, может быть, грубо просто сказать «잘게요» («Я собираюсь спать»). Более приемлемо, если вы скажете «눈 좀 붙일게요». На английский это можно перевести как «to get some shut-eye».

A: 보람 씨 오늘 정말 피곤해 보여요.  
B: 어제 일이 있어서 잠을 못 잤어요.  
A: 잠깐 눈 좀 붙이세요.  
B: 네. 고마워요.

– Борам, вы сегодня реально выглядите уставшей.  
– Вчера было столько дел, что я практически не спала.  
– Вздремните немного сейчас.  
– Да, спасибо.

A: 어제 야근했어?  
B: 사실 어제 집에 못 들어갔어요.  
A: 일이 그렇게 많았어?  
B: 네. 너무 피곤해요.  
저 잠깐만 눈 좀 붙이고 올게요.

– Ты вчера в ночь работал?  
– Если честно, то я вчера даже не уходил домой.  
– Так много работы было?  
– Да, устал сильно.  
Пойду немного вздремну и вернусь.



# 카자흐스탄 과학아카데미 의학 및 보건 분야 아카데미 회원으로 선출된 배 유리 (Пя Юрий) 박사

의학 박사 배 유리가 카자흐스탄 국립 과학아카데미 (NAN RK)의 의학 및 보건 분야 아카데미 회원으로 선정되었다.

카자흐스탄 국립 과학아카데미는 국가의 주요 과학 연구를 수행하고 사회의 전략적 문제를 해결하며, 과학적 데이터를 기반으로 한 국가 정책 수립을 지원하는 선도적인 학자들을 하나로 모으는 기관이다.

배 유리 박사는 2023년 1월, 누르술탄 나자르바예프 전 대통령의 심장 수술을 성공적으로 집도하며 널리 알려졌다. 그의 헌신적인 노력 덕분에 아스타나에 심장외과 센터가 설립되었으며, 이는 카자흐스탄 의료 기술 수준을 새로운 단계로 끌어올리는 계기가 되었다.

그는 심장 이식, 폐 이식, 인공심폐기, 신생아 중증 심장 질환 수술 등 카자흐스탄에서는 전례 없던 혁신적 기술들을 도입하여 환자들에게 새로운 생명을 선사했다.

배 유리 박사는 카자흐스탄 심장학 및 심장외과 서비스 개발 프로그램의 공동 저자 중 한 명으로, 그의 지도 아래 세계적으로도 독창적인 기기인 Alem을 개발 및 도입되었다. 이 기기는 장기 이식 시 장기 운송 및 체외 치료에 도움을 준



**ПЯ ЮРИЙ ВЛАДИМИРОВИЧ**

Доктор медицинских наук, ассоциированный профессор, Председатель правления КФ «University Medical Center»



다. 또한, 그는 세계 최초로 완전 인공심장 이식과 좌심실 완전 이식형 장치 이식을 성공적으로 수행하며 국제적인 주목을 받았다.

현재 배 유리 박사는 University Medical Center의 대표이사를 맡고 있으며, 이전에는 10년간 국립 심장외과 과학센터 이사장을 역임했다. 그의 공로는 여러 상과 훈장으로 인정받았다. 그는 '파라사트'와 '오탄' 훈장을 수훈했으며, '카자흐스탄 노동영웅' 칭호를 비롯해 '보건의료 공로자', '보건의료 기여 공로', '알틴 아담-올해의 인물 - 2012', '올해의 의사'상, 2020년 '할크 알기시' 메달 등을 수상한 바 있다.

배 유리 박사의 끊임없는 노력과 혁신은 카자흐스탄 의료 발전뿐 아니라 국제적인 의료 기술 진보에도 중요한 기여를 하고 있다.

# OKFriends 봉사단, 차세대동포 모국 초청연수 적극 홍보

고려인 동포 강제이주 첫 정착지, 카자흐에서 홍보 활동 추진

재외동포청 산하기관인 재외동포협력센터(센터장 김영근, 이하 '센터')는 '재외동포와 함께하는 OKFriends 봉사단'을 11월 20일부터 11월 26일까지 CIS 지역에 파견하여 CIS 지역 동포사회와 교류 활동을 추진하고 '재외동포 차세대동포 모국 초청연수'를 적극 홍보했다.

특히 OKFriends 봉사단은 23일부터 26일까지 알마티를 비롯해 캅차가이, 우수투베 및 바슈투베 등을 방문하여 현지 차세대 동포와 교류하고 현지 동포사회를 경험하며 '차세대동포 모국 초청연수'의 의의와 성과를 설명하는 등 적극적인 홍보 활동을 전개했다.

OKFriends 봉사단은 카자흐 현지에서 우수투베 및 바슈투베(고려인 강제이주 첫 정착지 표석 및 공동묘지 등 참배) 방문하고, 캅차가이 한글학교에서 봉사활동을 하며, 국립 고려극장을 방문하는 등의 활동을 진행했다.



OKFriends봉사단 출발 김영근 센터장과 봉사단원들이 20일, 인천공항에서 적극적인 활동을 다짐하고 있다(사진 : 재외동포협력센터 제공)

김영근 센터장은 "올 여름 모국연수에 헌신한 OKFriends 봉사단이 카자흐스탄에서 활동하는 모습을 보고 더 많은 재외동포 청소년·대학생이 내년도 모국연수에 참가하기를 바란다"면서 "재외동포와 함께하는 OKFriends 봉사단의 홍보 활동이 좋은 성과를 거둔 것으로 현지 동포사회가 평가하고 있다"라고 밝혔다.

한편, 센터는 25년도에 하계(8차례), 동계(2차례) 연수가 진행될 예정이며, ① 한민정체성 함양 및 유대감 강화 (한국 역사문화 이해, 유적지 및 관련 시설 방문, 한국 지역 문화 체험), ② 글로벌 리더 육성 (글로벌 중추 국가 실현 기여 방안, 거주국과 한국과의 관계 이해)으로 6박 7일간 모국 연수 프로그램을 기획할 예정이다.

김상욱

# 카자흐스탄 국민에게 OSMS란 무엇인가?



OSMS (обязательное социальное медицинское страхование, 의무 사회 의료 보험)는 2020년 1월 1일부터 카자흐스탄 내 시행되기 시작한 시스템이다. 하지만 많은 카자흐스탄 국민들은 여전히 자신이 '보험 가입자'가 되려면 무엇이 필요한지, OSMS를 통해 어떤 의료 서비스를 받을 수 있는지, 그리고 이를 어떻게 효과적으로 활용할 수 있는지 잘 모르고 있다.

OSMS와 관련된 많은 질문은 있을 수 있다. OSMS로 제공되는 서비스는 무엇인가? 고난도 수술을 받으려면 어떻게 해야 할까? 해외 치료를 받을 수 있는 자격은 누구에게 주어지는가? 무료로 받을 수 있는 약품은 어떤 것이 있는가? 의료 서비스 품질에 불만이 있을 경우 어디에 신고해야 하나? 의무 사회 의료 보험 시스템에 참여하려면 어떻게 해야 할까? 등 이러한 질문들이다...

많은 사람들이 OSMS를 연금기금과 비슷한 시스템으로 오해한다. 즉, 자신이 납부한 돈이 쌓였다가 자신만 이를 사용할 수 있는 모델로 생각하는 것이다. 하지만 OSMS는 연금 기금과는 다르다. 이는 의료 분야를 위한 새로운 자금 조달 모델로, 모든 납부자의 기금이 하나의 사회적 '공동 지갑'으로 모인다. OSMS는 연대 책임의 원칙, 즉 카자흐스탄의 전통적 상호부조인 '아사라 (асапа)'와 같은 개념을 바탕으로 운영된다. 사람들이 함께 모여 서로를 진심으로 돕는 방식이다.

OSMS의 주요 재정 기여자는 30세에서 60세 사이

의 노동 연령대 카자흐스탄 국민이다. 반면, 의료 서비스의 주요 소비자는 정년층과 어린이들이다. 이들에게 제공되는 의료 서비스의 규모는 납부된 금액보다 훨씬 많다. 그러므로 의무 의료 보험에 가입한 젊은 세대가 노인과 어린이를 돌본다고 할 수 있다.

예를 들어, 심각한 심장 질환으로 고통받아온 심켄트의 58세 환자는 OSMS 기금으로 600만 텡게에 달하는 고난도 장기 이식 수술을 받을 수 있었다.

"의료보험 시스템에서 연대의 정신은 카자흐스탄 의료의 가장 큰 장점 중 하나다. 40년 동안 생산 현장에서 일하며 성실하게 살아온 노인을 수술대에서 볼 때 마다 이 점을 실감한다. 만약 본인이 직접 수술비를 납부해야 했다면, 아마 두 생애가 필요했을 것이다. 신경외과 치료는 대개 비용이 많이 든다. 나는 이런 환자들에게 항상 이렇게 말한다. '당신은 삶의 절반 이상을 나라를 위해 성실히 일했고 이제 국가가 당신에게 그 빚을 갚는 것이'라고 코스타나이 병원의 신경외과 의사 아나톨리 두이셈빈은 말했다.

이처럼 OSMS기금을 통해 환자들이 고가의 수술, 진단, 재활 치료를 받을 수 있는 사례는 매우 많다.

OSMS 시스템 및 자신이 누릴 수 있는 권리에 대한 더 자세한 정보는 "사회의료보험기금" 공식 웹사이트에서 확인할 수 있다. OSMS는 단순히 의료 서비스를 제공하는 것을 넘어, 카자흐스탄 국민들의 건강과 복지를 위한 중요한 기반을 제공한다.

# K-드라마 속 김치, 이젠 직접 만들어 먹는다!

한국문화원, 아스타나 요리학교, 고려인협회 청년회 대상 김치 마스터클래스 진행

주카자흐스탄 한국문화원(이하 문화원, 원장 구분철)은 지난 11월 23일(토) 아스타나의 대표적인 요리 학교인 서비스관광학교 학생들과 아스타나의 고려인협회 청년회를 대상으로 김치 마스터클래스를 진행하였다. 11월 22일(금) '김치의 날'을 맞아 한국의 대표적인 음식인 김치의 맛과 영양, 한국의 김치 문화를 알리기 위한 것이었다.

행사는 김치 담그기 체험을 중심으로 진행되었다. 김치 담그기 전문가를 초청하여 배추 절이기부터 양념 버무리기까지 김치를 만드는 전



# <하락시>와 중앙아 고려인의 전통 점술

김 이리나 콘스탄티노브나의 저서 『하락시와 중앙아 고려인들의 전통 점술』이 곧 출간된다. 이 책은 중앙아시아 고려인 사회에 전해 내려온 전통 점술과 관련된 내용을 심도 있게 다룬다. 500부 한정판으로 출판된 이 책은 서점과 『크리일보』를 통해 배포될 예정이다.

### 강 게오르기 / 고려사람 도서관 공동 창시자

김 이리나는 『크리일보』 독자들에게 의학과 다양한 주제를 쉽게 풀어내는 칼럼으로 친숙한 인물이다. 특히 COVID-19 대유행 시기, 병의 본질과 예방 방법을 알기 쉽게 설명하며 독자들에게 큰 도움을 주었다는 평가를 받았다.

이번 책에서는 중앙아시아 고려인의 전통 점술인 하락시(고려인 점복(占卜) 신앙 '하락시(Харакси)'; 사주)를 중심으로, 점술의 역사적 배경과 점술사들의 역할을 조명한다. 하락시는 점술사들이 전통적으로 사용하던 책과 필사본을 기반으로 예언을 수행하던 점술 방식으로, 고려인의 삶과 문화에 깊이 뿌리내려 있다.

김이리나 박사는 『크리일보』 2024년 2월 9일(5호)에 실린 자신의 기사 「하락시 - 중앙아 고려인의 전통 점술」에서 이 책의 내용을 이미 간략히 소개한 바 있다. 기사는 하락시가 어떻게 형성되었으며, 고려인들 사이에서 어떻게 보존되었

사 속에서 실재했음을 보여준다. 점술가들은 점책과 필사본을 활용하여 예언을 수행했으며, 이 과정에서 깊고 광범위한 지식을 활용했다.

하락시 점술가들은, 세상 모든 것과 마찬가지로, 각자 다른 방식으로 일했으며, 어떤 이들은 매우 진지한 태도로 임하며, 독특한 외모와 행동으로 신비로운 분위기를 풍겼으며, 때로는 설명하기 어려운 두려움을 주기도 했다. 그들은 모든 사람에게 점을 쳐주지 않았고, 자신의 작업 가치를 인지하며 정당한 대가를 요구했다. 반면, 일부 점술가는 보다 접근성이 높아 원하는 모든 사람에게 점을 쳐주었으며, 이는 책에서 저자가 설명한 사례에서도 볼 수 있다. 점술은 다가오는 새해의 운세를 예측하는 방식으로 이루어졌다.

하락시에 대해 알고 있거나 점술을 경험한 사람들은 점술가들이 점책이나 필사본에서 정보를 얻어 예언을 했다고 증언한다. 그러나 불행히도 이러한 점술책은 현재 남아 있지 않아 그 내용을 정확히 알 수 없다.

김 박사는 이 책에서 하락시 점술의 근본 원리, 점치는 방식, 옛날 주기적 달력과 음양오행이라는 도교 이론과 어떻게 연결되는지를 설명한다. 또한, 동양의 열두 띠 동물의 특징을 분석하고, '주역'의 내용을 하락시 점술 필사본에서 어떻게 변형하여 활용했는지를 다룬다.

한반도의 점술 문화는 오랜 역사를 지니며 흥미로운 사실들을 담고 있다. 러시아 경제연구소(아.에스. 골로바츠키 및 엔.에이. 체스노코프) 연구원들의 논문 「전통 한국의 점쟁이」에 따르면, 조선에서는 수세기 동안 사머니즘부터 기독교까지 다양한 종교 형태가 공존했다고 한다.

«한반도에는 고유의 한국 신앙뿐 아니라 외국에서 전래된 종교들도 함께 자리 잡았으며, 이러한 종교들은 때로 크게 변형되기도 했다. 비록 형태는 달랐지만, 이들은 오랜 기간 동안 조화를 이루며 공존했다.

특히 삼국시대(기원전 1세기 - VII세기)에 한반도의 샤머니즘에서 파생된 점쟁이라는 점술가 집단이 등장했다. 점쟁이는 초기에는 국가의 의사결정에 큰 영향을 미쳤으나, 시간이 지나며 그들의 역할과 사회적 지위는 변화를 겪었다. 초기에는 관리로 활동하던 점쟁이가 점차 사회적 신분을 잃고, 부정적인 시선을 받는 존재로 전락하게 된 것이다.

점쟁이라는 직업은 현대까지 이어져 내려왔을 뿐만 아니라, 한반도 점술 문화 발전의 중요한 이정표가 되었다. 점쟁이의 활동과 점술 전통을 연구함으로써 한인의 사고방식과 세계관의 독특한 특징을 더욱 깊이 이해할 수 있다.»

김 이리나 박사의 저서 『하락시와 중앙아 고려인의 전통 점술』은 하락시 점술의 과정을 심도 있게 분석한다. 이 책은 다양한 참고 도표와 구성 요소의 상호작

용을 통해 점술이 형성되고 예언이 이루어지는 과정을 보여준다.

김 박사는 하락시 점술의 준비와 실행 과정을 재구성하며, 육각형 도형과 이에 따른 격언을 기반으로 한 점술 사례를 소개했다. 이를 통해 점술이 단순한 미신이 아니라 과학적 근거에 기반한 체계적인 방법임을 강조한다.

그러나 김 박사는 이러한 자료가 개인적이거나 상업적인 목적으로 점을 치는데 활용될 수 없음을 명확히 한다. 그는 '점술은 그 자체로 문화적이고 교육적인 가치가 있는 자료로 받아들여야 하며, 약간의 유머를 가지고 접근해야 한다'고 조언한다.

그럼에도 불구하고, 이 책은 고려사람 구세대의 사회적 및 정신적 삶의 한 측면에 대한 대규모 연구 작업의 중간 결과물이다. 저자는 하락시에 대한 연구가 계속 진행되어 이와 관련된 새로운 지식이 발견되기를 희망하고 있다.

세월이 흐르면서 하락시는 점차 그 진정성을 잃어갔는데, 이는 고객들이 점술가의 예언을 제대로 이해하지 못했기 때문이다. 이러한 현상의 주요 원인 중 하나는 모국어에 대한 망각과 점술가 하락시의 말에 담긴 본질적인 의미를 완전히 이해하지 못한 데 있다. 이러한 모든 요인은 '하락시' 연구에 난관을 주고 있다.

하락시는 고려인의 강제이주 어려운 환경 속에서도 전승된 독특한 문화 유산이다. 강제이주 당시, 조선어로 된 책과 족보조차, 많은 자료들이 폐기되는 상황에서도 하락시 점술책을 보존하려는 노력은 고려인들의 정체성과 정신력을 상징적으로 보여준다. 김 박사는 이를 통해 고려인의 인내와 강인한 정신을 다시 한번 조명한다.

책은 하락시뿐만 아니라 고려인의 전통 혼례 점술인 궁합과 돌잔치 점술도 포함하고 있다. 궁합은 미래 부부의 조화를 과학적 원리에 근거해 예측하는 점술로, 고려인의 전통 혼례 문화를 이해하는 데 중요한 자료가 된다. 20세기 중반까지만 해도 일부 부모들은 자녀의 결혼을 걱정하며 신랑이나 신부를 직접 선택하는 데 관여하기도 했다. 궁합은 점술의 한 방식이지만, 때로는 인생의 동반자를 결정하는 데 도움을 줄 수 있는 요소로 작용하기도 한다. 그러나 김 박사는 "궁합과 같은 점술은 유머러스한 관점에서 가볍게 받아들이되, 문화적 가치로 이해하길 바란다"고 전한다.

고려사람에 관한 책은 흔히 출간되지 않는 만큼, 김 이리나의 이번 신간은 많은 독자들에게 흥미로운 읽을거리를 제공할 것이다. 특히 새해를 앞두고 2025년, 즉 청목뱀 띠에 어떤 일이 기다리고 있을지 고대 예언 방식을 통해 엿볼 기회를 준다.

또한, 이번 책은 500부 한정판으로 발행되었으며, 『고려사람 도서관』의 대표들이 편집을 맡았다. 책의 각 장의 제목에 삽입된 삽화는 자하로프 로만이 그렸고, 교정 작업은 라이소바 게.베.가 담당했다. 「하락시 - 중앙아 고려인의 전통 점술」 책은 종교문제위원회의 심사를 통과하며 종교적 사안과는 무관하다는 판정을 받았으며, ISBN 등록도 완료되었다. 책은 서점뿐만 아니라 『크리일보』 편집부를 통해서도 배포될 예정이다.

김 이리나의 새로운 저서는 독자들에게 고려사람의 전통과 문화를 이해할 수 있는 좋은 기회를 제공할 것이다.

소련 해체 이후 카자흐스탄에 정식으로 한국의 전통 무술인 태권도를 소개하고 비(非)한국인 공인 사범으로서 현지 태권도인들을 육성하며 카자흐스탄 내에서 본격적인 태권도 대중화의 길을 개척한 사람은 누구일까? 카자흐스탄 최초의 태권도 학교와 카자흐스탄 태권도연맹을 설립하고 카자흐스탄의 세계태권도연맹(WT) 가입을 이끌어냈으며 카자흐스탄의 첫 국가대표 태권도 선수단을 키워낸 전설적인 인물, 태권도 7단에 빛나는 무스타파 오즈투르크(1954-1995)가 바로 그 주인공이다.



흥미롭게도 무스타파는 '재외 카자흐인' 출신이다. 스탈린 시기 정치탄압의 희생양이 된 고려사람들이 눈물을 머금고 한반도와 맞닿은 극동 땅을 뒤로 한 채 중앙아시아 한복판에서 삶의 터전을 새로이 일구기 시작하던 바로 그 무렵, 같은 상황적 배경과 핏박 속에서 조국인 카자흐스탄 땅을 떠나 무리별로 타지를 전전하며 저마다의 보금자리를 꾸려 나간 카자흐 민족의 재외동포들. 그 중에서도 오늘날 서로를 '형제국가'로 부를 정도로 한국과 끈끈한 우호관계를 맺고 있기도 한 나라, 튀르키예에 정착했던 카자흐 이주민들의 후손으로 태어나 한민족의 무술인 태권도에 남다른 두각을 나타내며 근대 카자흐스탄 격투 스포츠계의 발전사에 큰 족적을 남긴 무스타파 오즈투르크. 태권도에 대한 사랑과 열정으로 카자흐스탄 뿐만 아니라 터키와 독일 등지까지 태권 학교를 세우며 지구촌 곳곳에 한민족의 전통 무술을 전파하는데 앞장섰던 인물인 만큼, 그의 존재는 우리에게 유달리 낯설면서도 친숙하게 느껴진다.

안타깝게도 이른 나이에 생을 마감한 그가 오늘날까지 살아 있었다면 바로 지난 주 토요일 칠순을 맞이하였을 터. 본업인 태권도 사범으로서 자국 스포츠의 발전사에 중요한 발자취를 남긴 위인으로 평가받고 있기도 하지만, 무엇보다 생전 카자흐인으로서는 고국의 언어와 민족문화를 소중히 하며 독립 직후의 카자흐스탄 사회 내에 애국심과 민족적 자긍심 고취를 위해 다방면에서 숭선수범으로 국민들의 귀감이 되었던 무스타파 오즈투르크의 일생을 소개한다. 아래 글은 그의 탄생 70주년을 기념하는 취지로 Kazinform에서 게재한 내용을 발췌해 우리말로 옮긴 것이다.

무스타파 카베눌리 앵디라흐만 오즈투르크(Мұстафа Кабенұлы Әбдірахман Өзтүрік)는 1954년 11월 23일 튀르키예의 카이세리 시에서 출생했다. 그의 부모는 소비에트 정권의 정치탄압이 극에 달했던 1930년대에 고향 카자흐 땅을 떠나 중국의 알타이지구, 인도와 파키스탄 등지를 거쳐 튀르키예 땅에 정착한 이주민이다.

어린 시절 학업과 운동에 두루 재능을 보였던 무스타파는 특히 남다른 발육 덕에 일찍부터 각종 격투 스포츠에 큰 두각을 나타냈다. 16세가 되던 해, 그는 이스탄불 소재의 학교를 졸업하고 대만 유학길에 오르게 된다. 1975년부터 1980년까지 타이베이 소재 대만 국립정치대학교에서 저널리즘을 공부한 그는 바로 이 시기 한국의 전통 무술인 태권도



는지를 설명하고, 점술을 누가 했는지, 무엇을 예언했는지, 그리고 이를 필요로 한 사람들이 누구였는지를 간략히 다루었다.

『크리일보』 시청각 콘텐츠 부서장인 한 블라디미르는 자신의 유튜브 채널 「The Island of Koryo saram- 고려인의 섬」에서 하락시를 주제로 한 방송을 두 차례 내보냈다. 그는 최근 과학 아카데미원사(院士; 학술원 회원)로 선출된 저명한 학자 김 게르만 니콜라예비치와 우즈베키스탄의 점술가 최덕진과의 인터뷰를 통해 하락시에 대해 논의했다.

이 인터뷰들은 하락시가 고려인의 역

# 한국의 전통 무예를 카자흐스탄에 전파한 카자흐인 이야기



를 접하였으며, 유학을 마칠 때까지 7급(주황띠)까지 따게 된다.

대만 유학을 마치고 무스타파는 독일 뮌헨으로 건너가 현지 군인들과 경찰 인력을 상대로 동양무술을 가르치는 트레이너로서 사회활동을 시작했다. 어느정도 경력을 쌓은 후에는 독일의 쾰른과 뮌헨, 터키의 이스탄불에 태권도 학교를 설립했다. 태권도인 육성을 향한 무스타파의 노력과 열정은 1980년대 초반 무렵부터 서서히 결실을 맺기 시작해 어느덧 그의 제자들이 하나 둘 씩 각종 국제 대회들에서 입상하는 성과로 나타났다.

1990년 무스타파는 카자흐스탄 정부로부터 정식 초청을 받아 생애 처음으로 역사적 고국인 카자흐 땅을 밟게 된다. 그리고 같은 해 그는 카자흐스탄에 완전히 정착해 고국의 젊은이들에게 태권도를 가르치는 사범으로 활동하기 시작했으며, 1991년에는 카자흐스탄 태권도연맹(KTF)을 설립한다.

한편 무스타파 오즈투르크는 태권도 관련 활동 외에도 재외 동포로서 카자흐 민족의 정체성과 전통문화 보존에 남다른 관심을 가져왔는데, 당시 한 인터뷰를 통해 자신이 품고 있는 민족적 정체성과 철학, 전통, 종교 등의 가치관에 대해 다음과 같이 밝힌 바 있다.

“평생을 카자흐스탄에서 살아온 우리 국민 여러분과는 달리 나와 같이 해외에서 살아가는 카자흐 동포들은 고국 땅에 대한 그리움이 너무나 크다. 이따금 이런 생각에 잠길 때도 있다. ‘이 세상 모두가 저마다의 땅과 터전을 소유하고 살아가고 있건만, 나에게 있어 모국, 고향땅은 대체 어느 곳이란 말인가?’ 하고 말이다. 오늘날 세계 곳곳에 흩어져 살아가는 우리 재외 카자흐 동포들의 수는 그리 많지 않다. 때문에 쉬이 사라져버릴 수 있는 우리가 스스로를 지킬 수 있도록 하기 위해 우리의 ‘악사칼(‘흰 수염’을 의미하며, 중앙아시아 튀르크계 민족들 사이에서 씨족의 원로 지위를 가진 어른을 일컫음)’ 어른들께서는 언어, 전통, 종교 등 우리의 민족적 정체성을 잃지 않도록 우리에게 카자흐어로 말하는 법을 가르치셨다. 이러한 가르침은 우리 동포사회의 후대 양육 및 교육방식 전반에 크나큰 영향을 미칠 정도로 중요한 것이었다. 무엇보다 악사칼 어른들은 위대한 역사를 지닌 카자흐 민족으로서의 정체성, 그리고 그 역사에 대한 기억을 잃지 않도록 늘 우리들의 기원에 대해, 우리 민족 속 각 씨족의 뿌리에 대해 말씀해 주셨다. 모름

지기 카자흐인이라면 누구나 7대(代)에 이르는 조상 어른들의 존함을 외우고 있어야 한다. 예컨대 카자흐 민족을 구성하는 3대 주즈(부족) 중 ‘중(中)주즈’에는 ‘나이만’ 씨족이 있으며, 그 밑으로는 ‘바이지기트’ 집단이 있다. 그리고 이를 구성하는 여러 하위집단들 중에는 ‘맘베트’라 불리는 일족이 존재한다. 바로 이러한 것들에 대해 우리들은 선대로부터 가르침을 이어받은 것이다. 하지만 이러한 가르침 속에서 가장 중요한 것은 ‘결코 서로 편을 갈라서는 안된다’는 것이었다. 씨족, 부족, 소속 등을 떠나 우리 모두는 결국 하나의 카자흐 민족이니까 말이다”.

그는 또한 당시 카자흐인들이 민족 정체성을 잃은 작태에 쓴 소리를 내며 민족의 앞날에 대한 걱정스러운 심정을 내비치기도 했다.

“카자흐스탄에 정착한 이후 나는 여러 번에 걸쳐 국내 여행을 하며 각지의 여러 카자흐 형제자매들과 만남을 가졌는데, 그들 중 상당수가 카자흐어를 모르고 있었다. 카자흐스탄에 처음 오게 되었을 때만 해도 나는 이곳에서 카자흐어를 더 깊이 배울 수 있을 것이라는 기대감에 부풀어 있었건만, 정착 고국에 와서 확인한 실상은 우리 카자흐 토박이들 스스로가 모국어를 잊은 지 이미 오래라는 것이었다. 이러한 현실 속에서 우리 재외 동포들은 대체 누구에게서 카자흐어를 배울 것인가? 언어란 인간에게 주어진 가장 강력한 도구 아니던가. 언어의 상실은 곧 그 국가의 종말을 의미한다. 종교도 마찬가지다. 만일 우리가 종교를 잃어버리고 신을 망각한다면 -이슬람의 가르침을 잊어버린다면- 우리는 머지않아 우리의 아버지들과 어머니들께 예우를 갖추는 법 또한 상실하게 될 것이다. 만일 우리가 우리의 전통을 잊어버린다면, 결국 그 전통을 우리에게 전하여 주신 우리 선대에 대한 기억도 잃게 될 것이고 말이다. 언어, 종교 그리고 전통은 하나여야만 한다. 우리의 뒤에는 이 모든 것을 이어받아 마땅한 무결·무고한 후대가 있지 않은가.”

1992년 카자흐스탄은 세계태권도연맹(WTF)의 가입국이 되었다. 같은 해 무스타파 오즈투르크는 카자흐스탄 국적을 획득했다. 그가 육성한 제자들은 1992년 터키에서 열린 국제대회에 처음으로 출전해 2개의 금메달을 따내는 쾌거를 이루어 냈다. 당시 자신이 키워낸 첫 카자흐스탄 대표 선수단을 이끌고 출전

한 국제대회에서 승리를 이룩해낸 그가 벅찬 감정을 감추지 못하고 기쁨에 찬 소감을 밝히는 모습이 TV방송을 통해 카자흐스탄 전역에 중계되며 큰 화제가 되기도 했다.

“사노라면 남자도 이따금씩 눈물을 흘릴 때가 있다. 조국에 대한 그리움에 사무쳤을 때, 혹은 가족 구성원과 사별했을 때 그런 경우이다. 나는 이러한 눈물을 카자흐스탄 대표팀을 꾸려 처음으로 출전한 국제대회에서 우리의 하늘색 국기가 장내에 펼쳐지는 것을 보았을 때 또 한번 흘렸다. 그토록 많은 대회 참가국들의 깃발들 사이에 있는 우리나라 국기를 보니 주체할 수 없는 흥분과 감동이 밀려와 나도 모르게 그만 울어버리고 만 것이다. 이처럼 내 조국의 국기가 당당히 펼쳐지는 것을 두 눈으로 보는 날이 온 것은 전지전능한 신의 은총 덕이라는 생각을 하며 크나큰 감동을 느꼈다”.

이러한 인터뷰들은 생전 그가 가졌던 카자흐스탄에 대한 애국심과 카자흐인으로서의 자긍심이 어느 정도였는지 여실히 보여준다.

1995년 무스타파가 육성한 카자흐스탄 대표 선수단은 세계 군인 태권도 선수권 대회에서 태권도의 중주국인 대한민국을 제외하고 다른 모든 국가들을 격파해 당당히 단체전 2위를 차지하기도 했다.

안타깝게도 이처럼 뛰어난 체육인이자 조국 카자흐스탄을 뜨겁게 사랑했던 무스타파 오즈투르크는 1995년 3월 15일 알마티에서 원인불명의 죽음으로 생을 마감한다. 무스타파의 누이인 페루한을 비롯한 일가친척의 뜻에 따라 그의 시신은 튀르키예 내 카자흐스탄 동포들의 밀집구역인 이스탄불 시의 규네실리 지역에 위치한 부친의 묘 옆에 묻혔다.

그의 아버지 압드라흐만 툴레바이올리는 생전 튀르키예에서 살아가는 카자흐인들의 정신적 지도자 역할을 했던 인물로 알려졌다. 그와 그의 가족이 튀르키예로 이주해 온 이후, 그는 강인한 체력과 뛰어난 운동 실력으로 현지인들 사이에서 ‘튀르크 전사’라는 의미를 내포한 튀르키예 성 ‘오즈투르크’으로 불리게 되었다고 전해진다. 한편 무스타파의 외조부 카이르스바이 이슬리 또한 생전 뛰어난 격투가로서 중국 신장의 알타이지구 일대에서 그 이름을 떨쳤다고 한다.

현재 독일 쾰른에 거주하고 있는 무스타

파의 죽마고우 가니 마킨 씨는 다음과 같이 자신의 친구에 대한 소중한 추억을 회상한다.

“무스타파는 재외 카자흐인들 사이에서 빛나는 별과도 같은 존재였지요. 저는 무스타파와 어린 시절부터 가까운 친구지간으로 함께 자랐습니다. 그는 태권도를, 저는 가라테를 배웠죠. 무스타파의 아버지가 돌아가셨을 당시 멀리 떨어져 있던 그는 장례식에도 참석하지 못했습니다. 그의 부친상 이후 어느 날 저녁 우리 둘이 나누었던 대화가 아직까지도 생각납니다. 무스타파는 자신의 아버지에 대한 이야기를 하다가 눈물이 그렁그렁한 채로 자신이 직접 지은 시를 제게 들려주었습니다. 저는 그 가슴이 미어지는 내용의 시에 맞추어 돗바로 연주할만한 멜로디를 작곡해 냈지요. 이후 이 노래는 카자흐인들 사이에서 <줄드스 다르디 틀레이스베 (Жұлдыздарды тілейсің бе? - 별들에 소원을 빌고 있나요?)>라는 제목으로 널리 알려지게 되었습니다.

무스타파가 카자흐스탄에서 태권도 학교를 설립했을 무렵, 한 번은 그가 저에게 전화해 나도 카자흐스탄으로 와서 가라테 학교를 세울 것을 제안했습니다. 저는 당시 가정과 관련된 여러가지 사정으로 인해 그럴 수 없다고 말했고, 무스타파는 그런 저에게 몹시 실망하고 골이 난 눈치였어요. 그 뒤로 반년 동안이나 저와 말을 섞지 않았을 정도로 말입니다. 이후 이슬람 명절 쿠르반 아이트(이드 알피트르)를 지내기 위해 우리 둘 모두 같은 시기에 터키를 방문하게 되었고, 그 때 함께 식사를 하며 비로소 오랜만에 터놓고 이야기를 나눌 수 있었죠. 결국 그 자리에서 저도 그의 뒤를 따라 카자흐스탄으로 가서 가라테 학교를 열겠노라고 약속했고요. 그러고 나서 무스타파는 카자흐스탄으로 돌아갔고, 저도 곧 필요한 서류들을 준비해 카자흐스탄에 들어갈 작정이었지요. 그런데 불과 일주일 후, 알마티에서 그가 세상을 떠났다는 비보가 날아온 겁니다. 그때의 심정은 그야말로 억장이 무너지고 피를 토하는 듯한 비통함 그 자체였습니다. 저의 카자흐스탄행에 대한 계획도 그날로 산산조각 나버렸죠”.

짧지만 유달리 반짝이고 강렬했던, 흡사 별뿔뿔과도 같았던 무스타파 오즈투르크의 일생은 자신의 민족, 그리고 국가에 대한 사랑과 섬김에 대한 훌륭한 귀감이 되었다. 카자흐 민족은 자신이 낳은 그 위대한 아들의 업적을 영원히 기억할 것이다. 그에 대한 카자흐스탄 사람들의 존경과 사랑을 입증하듯 지난 2000년 알마티 시에는 무스타파의 이름을 딴 거리가 생겨났으며 2004년에는 그의 탄생 50주년을 맞아 알마티 주 탈가르 지역 소재 베사가쉬 촌에 기념 동상이 건립되었다. 2014년에는 아스타나와 알마티에서 카자흐스탄과 터키 소재 태권도 학교의 설립자인 그를 기리고 그의 탄생 60주년을 기념하는 행사가 거행되기도 했다. 이 밖에도 현재까지 무스타파의 일생과 업적을 다룬 다수의 다큐멘터리 영화들이 제작되기도 하는 등 카자흐스탄 대중의 기억 속에서 그는 아직까지도 특별한 자리를 차지하고 있다. 비록 일생은 짧았지만 그동안 조국 카자흐스탄 스포츠계의 발전에 기여한 것에 그치지 않고 터키, 독일 등지에서도 후배 양성에 힘썼으며 한국의 태권도가 중앙아시아에 널리 보급되는데 큰 역할을 하며 카자흐스탄과 한국 간 스포츠문화 교류에 물꼬가 트이는데 지대한 공헌을 한 무스타파 오즈투르크에 대한 기억은 카자흐스탄 사람들 뿐만 아니라 지구촌 곳곳에서 살아가는 많은 이들의 기억속에 오래도록 남을 것이다.

원글: 아이굴 에세날리에바 /Kazinform

# 젤독산과 나자르바예프의 등장

지난 호에서 계속

김상욱  
한인일보 주필/고려문화원장

올해로 카자흐스탄이 독립한 지 33주년이 된다. 이번 호부터 고르바초프의 개혁개방정책의 실시 이후 급박하게 돌아갔던 국내외 정세속에서 카자흐스탄이 독립국가로 나아가는 과정을 몇 회에 걸쳐서 소개하고자 한다. 이는 정치와 경제 그리고 문화 등 모든 분야에서 국제사회에서 모범적인 국가로 우뚝선 카자흐스탄에 대한 좀 더 깊이 있는 이해를 위해서 임은 주지의 사실이다.

## 소연방의 붕괴... 슬라브권과 이슬람권으로 분열 위기

소비에트 연방의 붕괴는 우크라이나와 카자흐스탄에 배치된 핵무기의 처리 문제, 각각 독립된 나라에 거주하는 슬라브계 민족들의 국적 선택의 문제, 독립국 상호간의 관세 문제, 국경 출입 문제 등 수 많은 문제를 야기시켰다.

당시 나자르바예프는 연방의 붕괴보다 더욱 더 위급한 문제들을 맞이하게 되었다.

바로, 볼셰비키 혁명으로 만들어진 강력했던 소비에트 권력이 사라진 진공 상태에서 슬라브인들과 이슬람인들 사이에 첨예한 대결이 발생할 가능성이 농후해졌다는 것이다.

이미 1986년 12월 알마티에서 발생한 민족 분규인 '젤독산' 사태를 경험한 바 있는 나자르바예프는 소연방내의 '민족주의' 분위기가 어디로 분출될 지가 능이 되었던 것이다.

### 슬라브권과 이슬람권의 분열 조짐

러시아와 우크라이나와 벨라루시로 이루어진 독립국가연합에 관한 협약은 강력한 슬라브 국가 동맹의 형성을 의미했다. 중앙아시아의 투르크-이슬람 공화국인 투르크메니스탄, 우즈베키



스탄, 키르기스스탄과 타지키스탄의 독자적인 연합국가 탄생은 시간문제였다. 이것은 슬라브 인종의 러시아인과 이슬람에 뿌리를 둔 투르크 유목민 출신의 카자흐인들로 이루어진 카자흐스탄에는 파국적인 결과를 초래할 수 있었다.

이때 나자르바예프는 소비에트 연방의 공화국들이 슬라브권과 이슬람권으로 분열되지 않도록 비상조치를 취했다.

그는 중앙아시아 4개 공화국의 지도자들에게 전화를 걸어 급히 회동할 것을 제안했다. 그래서 91년 12월 13일 투르크메니스탄의 수도 아시하바드에서 회담을 개최하도록 투르크메니스탄의 대통령을 설득했다.

그러나 투르크메니스탄 지도자는 회담의 주요 의제로 중앙아시아 공화국들과 카자흐스탄의 연맹인 '투르크스탄 연방'을 만들 것을 선언하는 결의안을 내놓았다. 나자르바예프가 그렇게 두려워했던 슬라브-이슬람 분열의 서막이 이미 시작된 것이었다.

아시하바드 정상회담은 다음날 새벽 4시까지 계속되었다. 엘친은 나자르바예프에게 중앙아시아 4개 공화국이 모두 독립국가연합에 가입하는 것을 설득하도록 강요했다. 엘친의 그러한 압박은 중앙아시아 연맹을 별도로 만들자는

투르크메니스탄의 압력에 버티는 버팀목 역할을 했다.

결국, 별도의 연맹의 구성보다는 독립국가연합 가입이 더 유리한 대안이라는 나자르바예프의 설득이 먹혀 들어가, 중앙아시아 각국 정상들은 독립국가연합 가입에 동의했다.

단, 중앙아시아 국가 정상들은 자신들이 러시아, 벨라루시, 우크라이나와 동등하게 창립회원국이 된다는 조건을 달았고, 엘친, 크라브츠크, 슈시케비치 대통령이 12월 21일 알마티에 와서 창립국가들의 수장들이 모두 독립국가연합 창립 조약을 위한 공식 조약식에 참가하도록 요구했다.

### 알마티, 독립국가연합 조인식의 무대가 되다

12월 21일은 나자르바예프와 카자흐스탄에는 역사적인 날이 되었다. 이 날은 민족국가로서 카자흐스탄의 공식적인 독립이 시작된 날이었다. 뿐만 아니라 후일 20세기 인류 최대의 사건으로 기록된 '소비에트 연방'이 역사속에서 사라지는 대신 독립국가연합이 탄생하는 역사적 사건의 무대가 되는 날이었다.

이 사건의 정치적, 외교적 의미를

인정한 1천여명의 전세계 보도진들이 알마티에 들어왔다. 이들은 소련이 사라지고 그 자리에 15개의 진정한 독립 국가가 만들어지는 순간을 취재하기에 여념이 없었다.

1991년 모스크바에서 일어나 8월 쿠데타가 실패로 끝난 뒤 12월 8일 러시아와 벨라루스, 우크라이나의 지도자가 벨라루스의 브레스트에서 북쪽으로 50km 정도 떨어진 비아워비예자 숲의 별장 비밀회동에서 합의한 독립국가연합이 마침내, 중앙아시아국가들도 동등한 자격으로 참여하는 형태로 출범하게 되었다.

그러나 20세기의 가장 중요한 결정중의 하나가 진행되는 알마티의 독립국가연합 창설 조인식에는 미하일 고르바초프가 불참했다.

72시간 후 1991년 크리스마스 날 그는 소연방 대통령직에서 물러났다. 아무런 투쟁이나 심각한 반발 없이 여전히 강력한 군사력을 쥐고 있던 권력을 스스로 내려놓았다. 고르바초프는 이 극적인 사건에서 가장 객관적인 참여자였는지도 모른다.

다음 호에 계속

사회

# 한국 쌀, 카자흐스탄에서 새로운 트렌드로 떠오르다

김밥 레시피와 함께 소개된  
3가지 매력 포인트

카자흐스탄에서 한국 쌀이 새로운 트렌드로 자리 잡고 있다. 최근 들어 한국산 제품에 대한 관심이 증가하면서 한국 쌀도 주목받기 시작했다. 한국에서 쌀은 단순히 한 끼 식사를 위한 재료가 아니라, 모든 식사의 중심에 놓이는 중요한 식품이다. 그렇다면 한국 쌀이 왜 특별하며, 카자흐스탄 소비자들이 주목해야 할 이유는 무엇일까?

### 부드럽고 쫄득한 식감, 요리의 완성도를 높여

한국 쌀의 가장 큰 특징은 부드러우면서도 살짝 쫄득한 식감이다. 이러한 특성 덕분에 김밥이나 비빔밥 같은 전통 한식뿐 아니라 일상적인 밥반찬에도 잘 어울린다. "한국 쌀은 밥 자체로도 맛이 훌륭하지만, 요리에 사용했을 때 그 진가를 발휘한다"는 평가를 받는다.

### 천연의 맛과 품질로 승부

한국산 쌀은 전통과 친환경 재배 방식을 중요하게 생각하며 생산된다. 이 때문에 쌀의 맛은 깔끔하고 깊으며, 품질 또한 보장된다. 카자흐스탄의 CU매장에서 2024년 9월부터 판매되기 시작한 한국 쌀은 엄격한 품질 관리와 식물위생검사를 거쳤으며, 정통 한국 요리를 만들기 적합한 제품이다.

### 누구나 쉽게 조리할 수 있는 편리함

한국 쌀은 조리가 간단한 요리에서부터 사람도 손쉽게 활용할 수 있다. 특히 김밥처럼 쌀의 찰기가 중요한 요리에서 필수적인 재료로 꼽힌다. CU매장에서 판매되는 한국 쌀은 유통기한이 1년이며, 서늘하고 건조한 곳에 보관하면 신선한 상태를 오래 유지할 수 있다.

### 알마티서 열린 김밥 시식 행사 한국 쌀의 인기를 증명이라도 하

듯, 최근 알마티 CU매장에서 열린 김밥 시식 행사가 큰 호응을 얻었다. 행사 당일, 방문객들에게 200개의 김밥이 무료로 제공되었으며, 인기 블로거 강 라디온이 현장 분위기를 뜨겁게 달궜다.

김밥을 받기 위해 매장을 찾

은 사람들은 인스타그램 계정을 팔로우하고 게시물에 좋아요를 누르는 간단한 조건을 통해 참여할 수 있었다. 김밥을 시식한 소비자들은 "한국 쌀로 만든 김밥이 맛과 식감 면에서 훌륭하다"고 칭찬했다.



사진 : Tengrinews.kz, Аликхан Сариев

### 간단한 김밥 레시피

집에서도 한국 쌀을 활용해 손쉽게 김밥을 만들어볼 수 있다.

1. 쌀 2컵을 깨끗이 씻어 밥은 짓는다.
2. 김 위에 밥을 얇게 펴고, 당근, 오징, 계란지단, 단무지, 고기 등 원하는 재료를 올린다.
3. 재료가 흩어지지 않도록 단단히 말아 준다.
4. 먹기 좋은 크기로 잘라 완성한다.

### 한국 쌀, 새로운 식문화의 시작

한국 쌀은 뛰어난 품질과 맛, 그리고 조리의 편리함으로 인해 카자흐스탄 소비자들에게 점점 더 많은 사랑을 받고 있다. 한국 쌀로 만든 김밥과 같은 요리는 단순한 식사를 넘어 한국 문화를 경험할 수 있는 특별한 기회가 될 것이다. 이제 한국 쌀로 가족, 친구들과 함께 새로운 요리를 즐겨보는 것은 어떨까?

# Церемония открытия XVII Евразийского кинофестиваля

«Что отличает режиссера от человека другой профессии? – Пафос», – именно так говорил мой мастер по режиссуре. Шутка.

Яркое и значимое событие – откройте любую рецензию, и кинофестиваль назовут именно так. Все это важно, но интересней, что слишком приторная статья помыкает нашей способностью воспринимать целостное. Здесь дело не в моем пресловутом критицизме, суть в лаконичной и подлинной подаче, когда остаешься честной с читателем до конца. А теперь по порядку.

Элина СОИ

Вы пришли за кино, но вот вам целый фестиваль. Интереснее, как всегда, работа с деталями: красная дорожка, обрамленная изящными золотыми перилами. Большие постеры изображают культовые кадры из шедевров «Казахфильма». Свет прожекторов мягко скользит по зданию, отражаясь в хрустальных деталях декора. Все выполнено в стиле ар-деко, особую изюминку фестивалю придала его локация – Almaty Theatre. Роскошный театр, ставший символом современной архитектуры города за счет своих величественных залов, продуманного до мелочей интерьера и новейших технологий. Прекрасно, что Алматы становится площадкой для таких крупных международных мероприятий. Фестиваль объединяет людей из разных стран, дарит возможность режиссерам представить свои работы, а зрителям – открыть для себя новые картины мирового кинематографа. Для меня, выпускницы режиссуры и будущей актрисы, быть частью этого кинофестиваля и увидеть процесс изнутри – неопишуемая честь. Это исполненная мечта, которую я даже не загадывала (но это не значит, что моей критики здесь не будет).

Евразийский кинофестиваль поднимает планку и изменяет правилам. Церемония открытия кинофестиваля, как обычно, прошла на высоком уровне. Ведущие блестяще справились с задачей, ведя программу на трех языках – русском, английском и казахском, подчеркивая атмосферу международного масштаба. Переходы между языками были плавными, и каждый гость мог почувствовать себя частью этого значимого события независимо от того, на каком языке он говорил. Все элементы церемонии были продуманы до деталей, а внимание – сосредоточено на фильмах

и людях. 10/10 за очаровательное выступление певцов и танцоров, которое пробиравало до мурашек.

Здесь снова триумвират – пафос, роскошь, торжество, но с акцентом на первое слово. На кинофестивале можно увидеть множество разных личностей – от известных актеров и до режиссеров. Такое событие по своей структуре должно приглянуться каждому синефилу: процесс создания кино всегда будоражит, но еще лучше, если им руководят безнадежно влюбленные в кино люди. Это воплощение из того, что снимается камерой, и того, что за этой камерой происходит.

Евразийский кинофестиваль все же в некоторых аспектах проигрывает: да, броский и яркий, но соблюдающих дресс-код Black гостей здесь можно пересчитать по пальцам одной руки. Умея считать до трех.

Дресс-код Black Tie – это классический стиль, который используется для торжественных мероприятий и официальных приемов. Он требует строгости, элегантности и безупречного внешнего вида. Для мужчин обязателен классический чёрный или темно-синий смокинг. Для женщин – вечернее элегантное платье до пола. Образ – выразительный, но не кричащий. А что видим мы? Золотые или голубые костюмы у мужчин, или полное их отсутствие (кто-то пришел в клетчатой рубашке и толстовке), женщины в коротких платьях с длинными сапогами и мехами. Очень удобно, очень необычно и очень необязательно. Все это явно выходит за рамки стандартов дресс-кода и добавляет лишь путаницу. Иногда, наблюдая за всем этим, невольно задаешься вопросом: ты точно на красной ковровой дорожке? Вопрос, зачем это надо было на себя надевать, в таком случае стоит задавать. Некоторые гости показались



избалованными, малоосведомленными и, в общем-то, ненасмотренными людьми. Они пришли в нарядах, не соответствующих ни событию, ни месту, словно не понимая, что такое кинофестиваль. В их одежде не было ни элегантности, ни продуманности – только попытки привлечь внимание без учета контекста.

Есть еще кое-что, что губит половину атмосферы, – излишняя претенциозность у занимающих половину пространства актеров и режиссеров. Когда наши пытаются выделиться – выходит из рук вон плохо. Некоторые режиссеры просто не могли вести конструктивный диалог. В общении ощущалась излишняя надменность и претенциозность, желание приписать себе достижения. Создавалось впечатление, что вместо обмена мнениями и опытом, происходила своего рода демонстрация собственного статуса. В этом плане гости из-за границы вели себя гораздо более сдержанно и естественно. Они улыбались, общались с уважением, создавая атмосферу доступности и дружелюбия. Это было заметно как в их поведении, так и в том, как они взаимодействовали с публикой и коллегами. Они не стремились выделиться чрезмерной демонстрацией статуса, а скорее старались создать приятную, комфортную атмосферу для общения.

Сравнивая поведение наших звезд с зарубежными, я была удивлена. Они, несмотря на свою всемирную популярность, гораздо более близки к народу,

чем многие наши знаменитости на этом фестивале. Они вежливы, скромны и избегают излишней показухи, что придает им особое очарование и делает их более доступными. Некоторые из наших звезд не плохие и не хорошие, relatable на 8/10, скорее пресные и ничем не выделяющиеся. Кто-то воспринимает это в штыки, кто-то остается доволен.

Мой друг (блогер-миллионик) как-то рассказывал мне формулу успешной знаменитости: а) быть талантливым; б) быть ближе к народу и взаимодействовать с ним. Ощущаете? И здесь начинается проблема. Думаю, что нашим звездам стоит больше задумываться о своем имидже, ведь они – лидеры мнений, и у них есть последователи. Их поведение влияет на восприятие поклонников, и как бы нам не хотелось этого признать, они становятся примером для многих. А хорошо было бы оставаться человечным и приземленным, воспринимая свою профессию не как способ быть лучше других, а как просто часть своей жизни и деятельности.

Все же проводить кинофестиваль – это идейно, концептуально, броско, красиво, свежо и интересно. Это одно из крупнейших и самых престижных событий в мире, которое ежегодно собирает большое количество кинолюбителей, профессионалов индустрии и творческих людей. Я премного благодарна за возможность побывать на этом кинофестивале и надеюсь, что в следующий раз все пройдет еще лучше (хотя кино всегда живет по собственным законам).



# Как и чем можно разжижать кровь без лекарств

Меня часто спрашивают, как можно разжижить густую кровь. В быту так называют состояние повышенной склонности к образованию тромбов. Врачи в таких случаях обычно назначают длительный прием антикоагулянтов, которые помимо высокой стоимости обладают рядом побочных эффектов. Тем не менее антикоагулянты необходимы при угрозе развития инфаркта, инсульта или тромбоза другой локализации. Очень желательно заранее предупреждать развитие таких грозных осложнений.

**Ирина КИМ,**  
кандидат медицинских наук

В то же время существует целый ряд природных средств, которые естественным образом разжижают кровь и снижают риск образования тромбов. Помним об этом в преддверии новогодних праздников и стараемся не чревоугодничать без меры, а кушать полезную еду. Если медики сказали, что у вас густая кровь, то следует прежде всего изменить свое питание и образ жизни.

Для разжижения крови следует:

1. Пить не меньше 5 стаканов воды в день.
2. Вместо черного чая и кофе пить зеленый чай. Следует помнить, что избыточное употребление зеленого чая, как и прием более трех чашек кофе в день, приводит к вымыванию калия, кальция, магния и других микроэлементов, что ухудшает состояние зубов, костей и нервной системы. Кофеин, как и алкоголь, обладает мочегонным действием, выводит воду из организма, что также способствует сгущению крови.
3. Употреблять богатые омега-3 жирными кислотами продукты: скумбрия, лосось,

сардины, тунец, сельдь, форель. Полезных жирных кислот много также в растительных маслах: подсолнечное, оливковое, льняное. При их употреблении снижается уровень триглицеридов, в особенности «плохого холестерина», уменьшается воспаление и снижается вероятность образования тромбов.

4. Кушать регулярно чеснок и имбирь, добавлять в еду корицу и куркуму, которые являются природными антикоагулянтами, предупреждающими образование тромбов, они же обладают противовоспалительным действием.

5. Многие ягоды содержат природные салицилаты – аналоги аспирина, а также аскорбиновую кислоту и танин. Это малина, клюква, черная смородина, вишня, черника, шелковица. Салицилаты и аскорбиновая кислота разжижают кровь. Танин нормализует уровень железа в организме.

6. Салицилаты содержатся в огурцах, помидорах, укропе, абрикосах, финиках, мандаринах, апельсинах, сливе, винограде, арбузах и дынях. В отличие от химической ацетилсалициловой кислоты природные салицилаты разжижают кровь без риска возникновения кровотечений и образования язв в желудке и кишечнике. Салицилаты и



фитонциды содержатся в горьком перце, который также снижает вязкость крови.

7. Витамин Е является естественным антикоагулянтом, им богаты различные орехи, киви, помидоры.

8. Аминокислота таурин помимо антикоагулянтного действия улучшает работу сердца и печени, снижает повышенное давление. Источники таурина: мясо индейки, тунца, морепродукты, желток яиц. Причем желательно варить яйца всмятку, чтобы желток оставался жидким.

9. Прием 1-2 столовых ложек меда в день разжижает кровь и улучшает работу почек, но не стоит им увлекаться и превышать рекомендуемую дозу.

10. Необходимо ограничить сахар и такие крахмалистые продукты как картофель и рис, которые при избыточном употребле-

нии повышают уровень глюкозы в крови. Это приводит к сгущению крови.

11. Своевременно восполнять недостаток йода. Дефицит йода способствует возникновению хронической усталости и аритмий, повышению давления. Такие нарушения способствуют образованию тромбов, поэтому важно употреблять достаточное количество продуктов, богатых йодом: морская рыба и морская капуста, морепродукты, хурма, орехи.

12. Помимо вышперечисленного необходима регулярная физическая активность: хотя бы делайте утреннюю зарядку и ходите пешком не менее 40 минут в день. Это снижает уровень триглицеридов, холестерина, фибриногена, укрепит сердце и сосуды, что также значительно снизит риск тромбообразования.

## ОБЩЕСТВО

### Friends of Korea Friendship Festival 2024

22 ноября в Астане состоялся совместный фестиваль, организованный Посольством Республики Корея и организацией Friends of Korea. Фестиваль собрал гостей, любящих казахскую и корейскую культуру. Это мероприятие стало настоящим праздником дружбы и обмена культурным опытом, где каждый нашел что-то по душе.

**Мадина ТЕМИРХАН,**  
Астана

Friends of Korea Festival – это ежегодное мероприятие, организованное командой волонтеров совместно с Посольством Республики Корея. Цель фестиваля – показать, насколько важен культурный обмен между странами и как этот обмен связывает людей.

Мероприятие началось с приветствия ведущих, которые напомнили, что фестиваль – это не только музыка и танцы,

но и люди, делающие его особенным. С поздравительной речью выступили советник посла Республики Корея Шин Гю Хо и председатель организации Friends of Korea Мадина Темирхан.

Фестиваль порадовал гостей насыщенной программой – от конкурсов на знание корейской культуры и истории до популярного Random Dance, где каждый мог станцевать под любимых корейских исполнителей. Прошли также конкурсы на знание K-POP-песен, а

корейских артистов и актеров конкурсанты угадывали по фотографиям. Самые активные участники получили памятные призы.

В разгар дня гостей ждал вкусный фуршет, который позволил не только отдохнуть, но и поближе познакомиться друг с другом. После перерыва началась музыкально-танцевальная часть фестиваля. Сцена оживилась благодаря выступлениям танцоров и вокалистов. Среди ярких номеров – танцевальные выступления от команд Move On и Norang, исполнение песни «Туған жер» Анастасией Пак, а также зажигательный кавер на Ateez – Deja Vu от команды M.O.V.E.. Энергия каждого выступления захватывала и переносила зрителей в мир искусства.

В завершение праздника ведущие поблагодарили всех участников и гостей, напомнив, что такие мероприятия – это не только культурный обмен, но и объединение людей через творчество, традиции и любовь к культуре.



### Один народ – одна забота о детях

В преддверии Нового года, когда каждый из нас спешит наполнить свою жизнь радостью и теплом, Алматинский корейский национальный центр напоминает о важности заботы о тех, кто в этом особенно нуждается. Благотворительная акция «Всё для детских улыбок» станет символом единства и неравнодушия народа Казахстана.

Наша страна всегда славилась своим патриотизмом, духом взаимопомощи и крепкими традициями доброты. В этом году мы вновь объединимся ради благого дела – помочь детям, чья судьба лишила их простых радостей детства. Вместе мы можем подарить этим ребятам чувство праздника и веру в чудо.

Каждый желающий может внести свою лепту, передав:

- детскую одежду и обувь – чтобы согреть их зимой;
- канцелярские принадлежности – для их творческих открытий;
- книги – которые помогут познавать мир и мечтать;
- игрушки и настольные игры – чтобы улыбки детей стали ярче;
- всё, что наполнит их сердца радостью и теплом.

Эта акция – больше, чем просто помощь. Это символ единства, который показывает, что народ Казахстана – большая семья, где забота о подрастающем поколении является общей задачей. Пусть детские улыбки станут самым ярким украшением праздника, который мы создадим вместе.

Присоединяйтесь к акции и докажите, что добро – это сила, объединяющая сердца! Вместе мы сможем сделать мир добрее.

**Адрес приема вещей:**

г. Алматы, ул. Жарокова, 215 (Городской Дом дружбы), офис 303.

Время приема: с 10.00 до 17.00.

Контакт для связи: +7 (700) 400-56-46 (Алина).

Акция продлится до 15 декабря.

# Найденная чокпо и имя основателя рода – Чон Соп

У каждого человека собственный путь к познанию своих корней. У меня сохранилась тетрадка, в которой со слов папы в 1990 году я записала всех родственников Тенов. В 2019 году, когда я начала вплотную заниматься своими корнями и построила свое генеалогическое древо, я нашла по этой тетрадке свою родственницу, которая рассказала мне о ветви старшего брата моего деда и сказала, что родословная книга чокпо хранится в Алматы.

**Наталья АУЖАНОВА (ТЕН)**

Мне очень хотелось узнать, что содержит наша родословная книга.

Было несколько месяцев поиска, в результате которых я узнала: кто, где и когда основал наш род. Узнала, как пишется наша фамилия, наш бон: 전 (全) 정 선 Чонсон. Наша фамилия Чон (Чжен). Колыбель: уезд Чонсон, провинция Канвондо, уезд Нам Мён, деревня Нактон ли (ри).

Родословная книга с XV века. Имеет две части и содержит два базовых памятника: один побольше – автор возводит историю нашего рода к началу нашей эры, видит корни в Китае. Другой – в папке поменьше, уже японского времени. Кроме двух основных книг, есть отдельные листочки, содержание которых бы тоже хотелось узнать. В папке 4 – стихотворение, которое, возможно, использовалось для выбора имени представителям последовательных поколений рода.

Очень интересно, что за бумаги в папке 12 – странный формат.

Интересно содержание папки 13: рисунки. Видимо, очень значимые. Надо читать текст чокпо, чтобы понять. Это мне написал профессор-китаевед из Санкт-Петербурга.

К сожалению, связь с человеком, написавшим мне эту информацию из чокпо, прервалась в связи с его смертью. Но вскоре у меня появился листочек с именами 51 предка на древнем китайском языке. Этот листочек лежал в чокпо с конца 90-х годов. Имена 51 предка из родословной книги были выбраны специалистом в

Корее. Вскоре переводчик китайского языка адаптировала мне эти имена, чтобы я могла продолжить поиски на корейских сайтах.

Мне, не знающей родного языка, было трудно вести поиски. Но они были успешны: через восемь месяцев я нашла статью, где были указаны представители 31 поколения моего рода. Кратко описано: имя, чем занимался, где жил, на ком был женат.

В этой же статье был герб рода. Написано, с какого поколения отдельные предки жили в Китае, когда вернулись на родину. Эта находка подтвердила мне слова моего папы, что мы пришли из Китая.

Некоторые мои предки упоминаются в Самгук Саги («Исторические записи трех государств») древнейший, сохранившийся до наших дней памятник корейской историографии. Так основатель моего рода Чон Соп упоминается как один из 10 военачальников, которые помогли королю Онджо организовать государство Пэкче в 18 г. до н.э. Его колыбель – уезд Чонсон, там же он похоронен у горы Сео Ун. Это я уже знала из письма из Кореи.

То, что я нашла в корейской энциклопедии Doosan, сравнив со списком 51 предка, привезенного сестрой из Кореи в 1998 году, я свела в таблицу.

Сегодня ситуация такая, что я знаю очень далеких предков до 1340 года... А предков, которые жили во времена аннексии Кореи Японией, я не знаю. Продолжаю поиски, работаю с метрическими книгами, посемейными списками корейцев, живших в Приморье, в надежде узнать: кто, в каком году, откуда пришел из Кореи в Россию. И самое главное, хочу

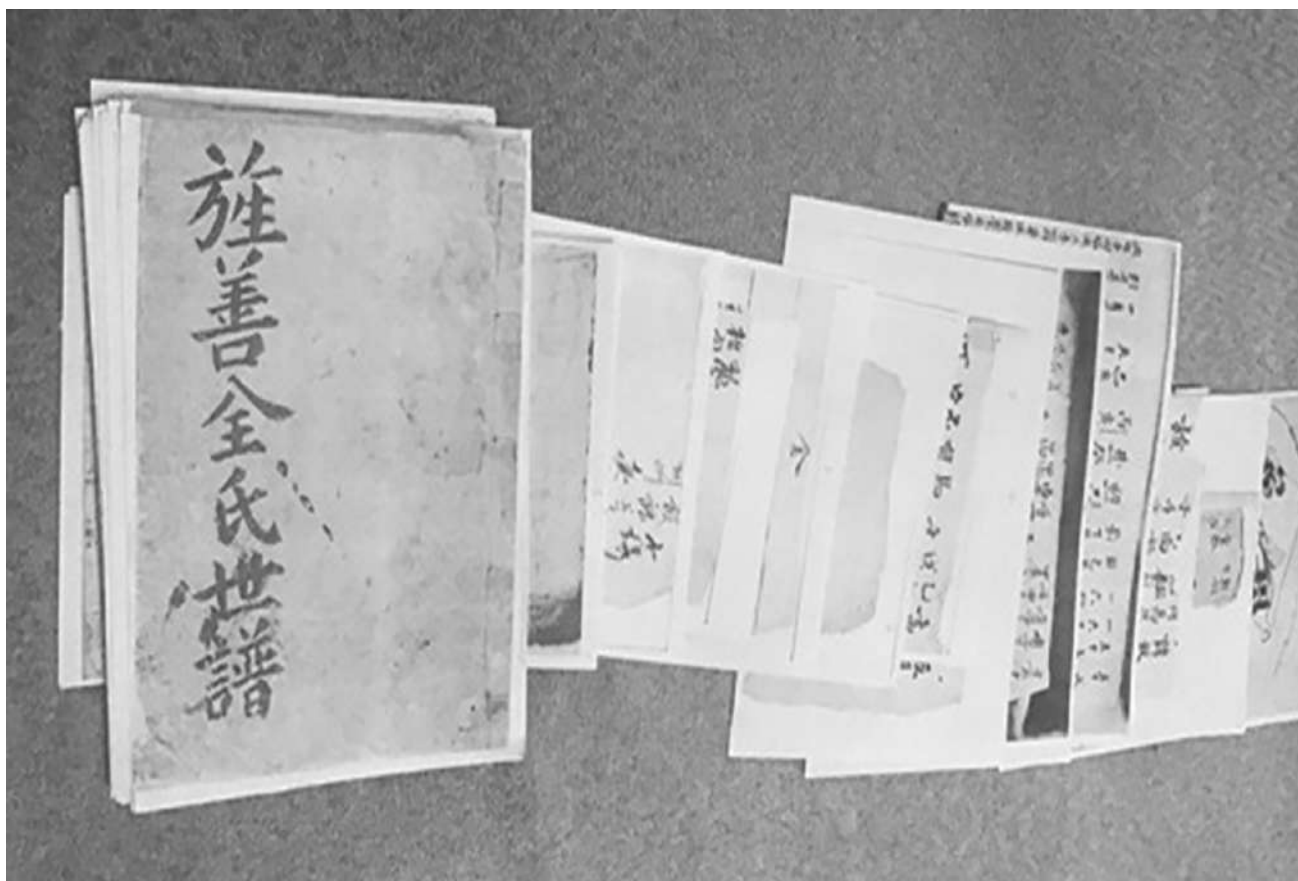


Страница, на которой схематично нарисовано место захоронения основателя рода у горы Сео Ун в уезде Чонсон.

понять, почему успешный род Чон пришел в упадок, почему были вынуждены перебраться на российскую землю?

Камень из Национального Pruri Park в корейском городе Теджон, где установлены скульптуры всех корейских фамилий, говорит мне, что я на правильном пути: герб рода, который я нашла в статье 2022 года, совпадает с гербом на этом камне.

Из находок я выбираю крупинцы информации о своих далеких предках. И приходит понимание того, что когда начинаешь увлеченно искать, то, что ищешь ты, начинает само находить тебя!



# «Феномен корейских салатов – от Приморья до дастархана»

Творческий проект для профессионалов и всех, кто любит фотографию



## Центральный рынок в Петропавловске-Камчатском

Как прокомментировала автор фотографий Евгения Цхай, побывавшая в начале осени на Камчатке: «Салаты на алматинском базаре выглядят красивее». Не согласиться с этим нельзя. Как привлекательно и ярко выглядят хямы (на корё мар – салаты), а главное, ближе к покупателям, на восточном базаре и как однообразно они смотрятся в пластиковых контейнерах на краю России – отличия налицо. А что же со вкусом?

Эту точку более 10 лет держит кореец из Узбекистана Тимур Ким. Аутентичный вкус корейских салатов, подстраиваясь к вкусовым предпочтениям петропавловцев, возможно, претерпел некоторые изменения. Не в состоянии это проверить, я обратил внимание на слово на мультяшном ценнике с пандой – «пьянсе-ха». Наш «консультант» по лексике корё мар, у которой мы постоянно спрашиваем незнакомые слова, Алла Николаевна Шин сразу ответила: «Это значит пельмени, манду 만두, а пьянсе-ха – пельменная».

Википедия предлагает такое объяснение: «Пьянсе (пьян-се,

кор. 편수, пхёну, 밴세, 밴세, пенсе, бенсе) – национальное корейское блюдо, распространённое в основном в Дальневосточном регионе России. Паровой пирожок с капустно-мясной начинкой и специями. Блюдо появилось благодаря сахалинским корейцам». Корё сарам же называют эти пирожки – пигоди. Разобраться с этимологией слова помогла доктор филологических наук Нелли Сергеевна Пак: «Слово китайское. Но на корейском звучит 포교자. А уже мы произносим пегоджя». Читаем дальше в Википедии: «В 1980-х годах в ряде городов Сахалинской области появился в продаже продукт, являющийся модификацией распространённого корейского пхёну (편수). Он предлагался в нескольких ресторанах и даже в школьных буфетах. После запуска его в продажу результат превзошёл все ожидания». Интересный факт, не правда ли?

А в каких годах пигоди появились здесь, в Средней Азии?

Евгения ЦХАЙ, специальный корреспондент



# В продаже новые лунные календари на 2025 год



Приобрести календари можно в редакции газеты «Корё ильбо» по адресу: Алматы, ул.Гоголя, 2, офис 5 (Корейский дом)

«Если лишить вещи памяти, они станут информацией и перенесутся в лишённое времени неисторическое пространство».

Немецкий философ Хан Бён Чхоль

## Фотопроект

«Феномен корейских салатов – от Приморья до дастархана»  
Творческий проект для профессионалов и всех, кто любит фотографию.

В 2024 году исполняется 160 лет, как корейцы переселились на российский Дальний Восток. Поэтому появление такого слова, как «корё сарам», с которым мы теперь можем идентифицировать себя, было совершенно естественно. Мы – русскоязычные корейцы, ими остаёмся, даже если живём в разных уголках мира.

Именно поэтому редакция «Коре ильбо» планирует запустить МЕЖДУНАРОДНЫЙ ФОТОПРОЕКТ, связанный с нашими корейскими салатами, которые продолжают делать сейчас в Казахстане, России, Узбекистане, Европе и Америке. Для большинства это частная история, вкус детства, когда всё делалось руками наших бабушек и матерей. А у кого-то это целая семейная сага, бизнес всей семьи, миграция в другую страну и т.д.

Когда и с чего все началось? Одной из гипотез поделился с нами фотопублицист Виктор Ан. Он предполагает, что торговля корейскими салатами началась с Куйлюка, окраины Ташкента, в начале 1940-х годов. Чтобы больше узнать о феномене корейских салатов, истории людей, зачинавших такое частное предпринимательство сначала в Центральной Азии, потом в России и далее, мы и задумали данный проект. Главное наше желание – увидеть, узнать и сохранить истории «корейских рядов», людей, которые изготавливают и продают салаты в течение уже нескольких поколений, причём в разных странах мира.

Фотосерины будут публиковаться в газете «Корё ильбо», на сайте редакции и в социальных сетях.

Технические требования для участников  
Обязательно заполните анкету участника проекта,  
для этого получите ссылку по qr:



# Началась подписка газеты на 2025 год!

## СТОИМОСТЬ (в тенге)

СРОК	ГОРОД	СЕЛО
1 МЕС	843,63	1099,44
2 МЕС	1687,26	2198,88
3 МЕС	2530,89	3298,32
4 МЕС	3374,52	4397,76
5 МЕС	4218,15	5497,20
6 МЕС	5061,78	6596,64
7 МЕС	5905,41	7696,08
8 МЕС	6749,04	8795,52
9 МЕС	7592,67	9894,96
10 МЕС	8436,3	10994,40
11 МЕС	9279,93	12093,84
12 МЕС	10123,56	13193,28

1 Подписаться на газету «Корё ильбо» можно в любом отделении Казпочты.

2 Через каспи платежи в категории «Все» пролистать страницу до конца и найти раздел «Другое», здесь выбираем категорию «Печатные СМИ РК» - Подписка на СМИ. В поисковике вводим название газеты «Коре ильбо», выбираем необходимый период подписки и вводим точный адрес доставки с указанием города.

Через KASPI стоимость подписки будет списана равноценно категории "село" вне зависимости от места проживания

3 Либо через сайт post.kz. Во вкладке «Почтовые услуги» находим Интернет подписку. В поисковике вводим название нашей газеты «Коре ильбо» и заполняем предложенную анкету. Необходимо ввести точный адрес доставки с обязательным указанием города и личные данные.

Будьте ближе к истокам!  
Выписывайте газету!



Подписывайтесь на наш YouTube-канал KORYO ILBO и узнавайте много интересного и полезного! На канале выходят репортажи и интервью на разные темы. Ссылка по QR-коду.

## СОБСТВЕННИК

ТОО «Редакция газеты Коре ИЛЬБО»

Главный редактор Константин КИМ

Главный бухгалтер Сандугаш АБДИКАРИМОВА

Редактор корейской части  
Наталья НАМ

Руководитель отдела аудиовизуального контента  
Владимир ХАН  
Редактор сайта  
Диана СОН

Верстка  
Владимир ВОРОБЬЕВ  
SMM-менеджер  
Александра КИМ  
Корректор  
Галина АБРАМОВА

ТВОРЧЕСКИЙ АКТИВ РЕДАКЦИИ  
Доктор исторических наук, профессор

Герман КИМ,  
Кандидат медицинских наук  
Ирина КИМ,  
Специальный корреспондент, Южная Корея  
Евгения Цхай,

Корреспонденты в регионах  
Валерия Ли, Алматы  
Федор Мин, Костанай  
Денис Пак, Кызылорда  
Бухгалтерия  
Нуржанат АРХАБАЕВА

Адрес редакции: 050010, Казахстан, г. Алматы, ул. Гоголя, 2  
Тел/факс: 236-07-14 E-mail: gazeta.koreilbo@gmail.com  
Подписные индексы: 65363, 15363 Отпечатано в типографии АО «Алматы-Болашак», г. Алматы, ул. Муканова, 223 «б» Заказ №16 Тираж 1300

Газета зарегистрирована Министерством информации и общественного развития Республики Казахстан, Комитетом информации  
Свидетельство о постановке на учет периодического печатного издания, информационного агентства и сетевого издания №К202VPY00045001 от 20 января 2022 г.  
Ответственность за содержание рекламы и объявлений несет рекламодатель. Редакция не отвечает на письма читателей, не пересылает их, а также не рецензирует и не возвращает не заказанные ею материалы. Опубликованные материалы не всегда отражают точку зрения редакции. При перепечатке ссылка на «Коре ильбо» обязательна.

# Rinnai

В хорошем доме - хороший котел



## UNIDOM

официальный дистрибьютор в  
Центральной Азии, Казахстане  
и Армении

+7 (708) 973-15-62  
+7 (727) 225-19-44

[www.rinnai.kz](http://www.rinnai.kz)

[rinnai\\_unidom\\_centralasia](https://www.instagram.com/rinnai_unidom_centralasia)

1920  
Сто лет на рынке  
газового  
оборудования

Экономичность  
и безусловное  
качество газового  
оборудования

Учет  
специфики условий  
эксплуатации

Жесткая система  
контроля качества

Широкая линейка  
мощностей

Уникальная  
технология  
модуляции  
мощности

Многоуровневая  
система защиты  
котла

Высокий КПД  
(93-95%)

Авторизованные  
сервисные центры

Заводы  
в 16 странах



# SHINHAN BANK KAZAKHSTAN

потребительские кредиты и кредиты на бизнес  
от 3 000 000 тенге на срок до 20 лет  
годовая ставка от 18,0 до 25% годовых

тел. +7 (727)356-96-00  
[www.shinhan.kz](http://www.shinhan.kz)

Годовая эффективная ставка вознаграждения от 19.9% до 40% годовых  
лицензия №1.1.258 от 03.02.2020 г. выдана Агентством Республики Казахстан по регулированию и развитию финансового рынка.



## СЕДЬМОЙ ВЫПУСК ЖУРНАЛА KISTORY

Приобретайте журнал в редакции газеты "Коре ильбо" по адресу: г. Алматы, ул. Гоголя, 2, Корейский дом, офис 5 или читайте электронную версию на сайте [koreilbo.com](http://koreilbo.com)

# navien

ЛУЧШИЙ БРЕНД КОТЛОВ ИЗ КОРЕИ

ГАРАНТИЯ С КАЧЕСТВЕННЫМ СЕРВИСОМ

[www.navien.kz](http://www.navien.kz)

8 (727) 376 82 75  
8 (727) 376 81 45

ДЛЯ СЕРВИСА : 8 8000 700 222

ОФИЦИАЛЬНЫЙ  
ДИСТРИБУТОР  
КАЗАХСТАНА