



Общественно-политическая газета
Коркинского округа

№ 103 (17478)
Пятница,
28 ноября 2025 года

gpkorkino.ru
gp-gazeta@mail.ru
+7 (35152) 3-89-48

Издаётся с 5 мая 1933 года
vk.com/gpkorkino
ok.ru/gornyatska

16+

25103
4627073490017



ГОРНЯЦКАЯ ПРАВДА

29.11 ветер 5 м/с
СБ +0+1 30.11 ветер 3 м/с
ВС +1+2 1.12 ветер 2 м/с
ПН +2+4 2.12 ветер 1 м/с
ВТ +0+1 Источник gismeteo.ru

30 НОЯБРЯ – ДЕНЬ МАТЕРИ

ЕСТЬ ЖЕНЩИНЫ

Нашей землячке Ксении Романенко легко удаётся быть преподавателем, генеалогом, исследователем старинной русской кухни, артистом, волонтёром, прекрасной женой и любящей матерью. Но обо всём по порядку.

Варвара Шестакова

СЕМЕЙНОЕ ДРЕВО

Ксения родилась и выросла в посёлке Роза. С четвёртой школой, где она учились, женщины связывают тёплые воспоминания, а одноклассники остались лучшими друзьями на долгие годы. Они жили по соседству, и в свободное время развлекались тем, что устраивали во дворе спектакли и концерты. Это была идея Ксюши, она писала сценарии, придумывала роли и декорации. С юных лет её манил театр, но была ещё одна страсть – генеалогия.

– В школе задали сделать семейное древо, и мне захотелось узнать больше. До сих пор ищу любую информацию о родных, – рассказывает Ксения. – Мой дедушка, Пётр Иванович Пшеничников, – шахтёр, он увлекался разными науками – от минералогии до космоса, а ещё он был прекрасным художником. Бабушка, Юлия Ивановна, – учитель школы № 19. Они рассказали мне удивительные истории о своих предках, о революции, как на их жизни отразился приход «красных» к власти. Благодаря воспоминаниям родных, а также исследованию архивных записей мне удалось собрать два генеалогических древа: одно прослеживается до 1859 года, другое – до 1697-го.

С помощью социальных сетей нашла дальних родственников деда в Курганской области, там, в селе Лопатки, жили мои прапрадеды, они были зажиточными крестьянами и умелыми мастеровыми. Более того, оказалось, что у меня есть девятиродная сестра в Торонто! Она тоже увлекается историей своей семьи. Сначала мы решили, что просто однофамильцы, а через несколько лет обнаружили родство. По второй линии выяснила, что прапрадед, Анисим Стефанович Ефимов, был главным управляющим имением графа Мордвинова.

Наша землячка досконально изучила прошлое своих

предков и нашла фотографии прадедов по обеим линиям, некоторым изображениям больше ста лет. Это побудило её создать в своей квартире семейный музей. В одной части она расположила архивные фотографии, а вторую украсила картинами, написанными её дедушкой. Ещё там хранятся старинная скатерть и серебряная чайная ложка с «историей».

– В начале двадцатого века на имение моих родственников напали бандиты во главе с атаманом Зелёным. Прапрадеда расстреляли, а пррабушек пощадили, но велели бежать. Всё, что успели, они завернули в скатерть и унесли с собой. Эта скатерть до сих пор хранится у меня. Ей больше ста лет, а ложечка ещё старше. Также берегу, как зеницу ока, вязанный крючком жилет с натуральными перламутровыми пуговицами. Его мне подарила бабушка мужа, Галина Владимировна, а связала его её мама.

ЛУКОВЫЙ МАРМЕЛАД И ВАРЕНЬЕ ИЗ ГРИБОВ

Ксения признаётся, что мечтала стать актёром или археологом, но родные настаивали, чтобы она выбрала специальность, которая всегда будет востребована. Поэтому девушка решила попробовать себя на новой стезе, и поступила в Коркинский техникум пищевой промышленности на технолога.

– Повар – это тоже творческая профессия. К тому же бабушка подарила поваренную книгу, изданную в 1914 году. И меня поглотила старинная русская кухня. Со временем я поняла, что хочу не просто готовить, а делиться своими знаниями с другими. Видимо, сыграла генетика: пррабушка была учителем, бабушка тоже, а мама – Ольга Петровна Дудкина, работала на Розе в 26-м детском саду. Окончив техникум, я поступила в Южно-Уральский государственный гуманитарно-педагогический университет на преподавателя спецдисциплин. И параллельно работала в одном из челябинских кафе. Там я позна-



В РУССКИХ СЕЛЕНЬЯХ

Ксения примерила обмундирование военнослужащих, оно весит более 30 кг

комилась со своим будущим мужем. Валера увидел меня зимой сквозь замороженное окно, а летом мы уже поженились. У нас растёт двое замечательных детей – Максим и Цветана.

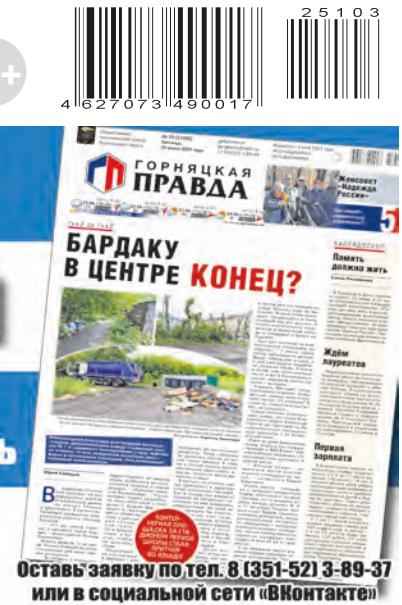
Университет Ксения Романенко окончила с отличием и с 2015 года преподаёт в Челябинском государственном колледже индустрии питания и торговли – обучает студентов основам приготовления блюд.

– Помимо обязательной программы, мы с ребятами постоянно пробуем что-то новое, рассказываю им о найденных рецептах старинных

блюд. Например, что из лука можно приготовить мармелад, из сырой ежевики и щавеля – варенье, а из пиона и черёмухи – освежающий напиток. Мне нравится видеть удивление на лицах студентов, а ещё азарт в их глазах, когда они загораются приготовить такие необычные лакомства.

ПРОМЕНД В СТИЛЕ МОДЕРН

Несколько лет назад моя собеседница узнала о том, что в Челябинске существует «Академия изящных искусств». Это театр танца, но помимо



Оставь заявку по тел. 8 (351-52) 3-89-37
или в социальной сети «ВКонтакте»

КСЕНИЯ РОМАНЕНКО ПОРАЖАЕТ СВОЕЙ МНОГОГРАННОСТЬЮ

ЕСТЬ ЖЕНЩИНЫ В РУССКИХ СЕЛЕНЬЯХ

◀◀ 1 стр.

одного желания туда попасть мало. И билет не купить. Участники изучают бальные танцы, светский этикет, игры, популярные в прошлом тысячи лет. Это так захватывает. Я была очень рада, что стала частью коллектива.

Ксения рассказывает, что для бала все тщательно продумывают свой образ – причёска, одежда, обувь, шляпка, перчатки и даже веер, всё должно соответствовать эпохе. Желательно, чтобы какой-то из предметов туалета был не просто «под старину», а действительно имел свою историю. На такие встречи съезжаются увлечённые люди из разных городов страны.

– Это просто невероятная атмосфера! Но как-то раз я подумала, чем раньше потчевали гостей на званых балах? И вот здесь меня осенило, как применить свои знания старинной кухни. Организаторы идею поддержали, и у нас родился проект «МастерКух». Я готовлю и угощаю участников блюдами, придуманными уральскими кулинарами сотни лет назад.

Летом Ксения Романенко впервые взяла на такую встречу свою 12-летнюю дочь Цветану. Это был городской променад в стиле модерн. Он проходил в одном из старейших зданий Челябинска, построенном в середине девятнадцатого века на улице Труда. Сегодня там располагается музей, а также проводят музыкальные балы. После прогулки дамы и господа оказались на светском пикнике в усадьбе купеческого дома. Там мама и дочь удивили гостей петухом, жареным в тесте, одуванчиками в кляре, блинами с начинкой из подорожника и пионовым прохладительным напитком.

Но артисты «Академии изящных искусств» не только проводят званные вечера, они

ещё выступают на разных городских событиях и даже снимаются в рекламе.

А ещё Ксения совместно с региональным благотворительным фондом «Тёплый дом» проводит кулинарные мастер-классы для детей-сирот, опекаемых ребят и детей с ограниченными возможностями здоровья, а именно слабовидящими и totally слепыми. За это её отметили наградой управления молодёжной политики Челябинской области, а телеведущий Гоша Кузенко вручил ей благодарственное письмо.

– Мы сотрудничаем с «Тёплым домом» уже шесть лет. Благодаря нашему проекту «Рататуй» особые дети учатся азам кулинарии. Очень приятно дарить тепло и улыбки тем, кто в этом нуждается.

КОТЛЫ НА ДРОВАХ И ТЫСЯЧИ БАНОК ТУШЁНКИ

Жизнь Ксении и так бьёт ключом – семья, дети, любимая работа, творческая деятельность, благотворительность, но эта удивительная женщина умудрилась проявить себя с ещё одной неожиданной стороны.

После объявления частичной мобилизации в 2022 году в Чебаркуле буквально за пару недель отстроили всероссийский военно-учебный лагерь на полигоне 90-й гвардейской Витебско-Новгородской дважды Краснознамённой танковой дивизии. Предусмотрели всё, что необходимо будущим бойцам, но не было поваров. Поэтому министерство образования и науки обратилось к педагогам ЧГКИПТ с просьбой организовать питание для мобилизованных. Ксюша была в числе первых добровольцев.

– Оказалось, наш колледж состоит в трудовом резерве. И нам предстояло в кратчайшие сроки организовать питание мобилизованных военнослу-



В 2023 году Ксения Романенко стала вице-мисс Южного Урала



Две недели Ксения и её студенты кормили четырёх тысяч бойцов на военно-учебном полигоне

жащих в полевых условиях. Мы не совсем понимали, что нас ждёт, но я сразу согласилась, потому что всегда мечтала стать достойной своих дедов и прадедов, отдававших свой гражданский долг Родине. Со мной отправились девять студентов-старшекурсников, – вспоминает Ксения. – На полигоне действовали три полевых кухни. Наша обеспечивала горячей пищей бойцов из Коркино, Розы, Еманжелинска, Еткуля, Копейска, а также коркинский казачий полк.

Завтрак начинался в пол-седьмого, чтобы всё успеть, приходилось вставать в три часа ночи. Спать ложились не раньше полуночи. А иногда и вовсе не спали. Каждое утро начиналось с открытия банок тушёнки. Их нужно было около тысячи штук в день. Этим занимались три человека. Буквально за несколько дней ребята стёрли себе руки, но ни разу не покаловались.

На завтрак готовили кашу.

Например, нужно было сварить двенадцать вёдер гречневой крупы с пассерованными овощами и томатной пастой – два бака по пятьдесят литров. И ещё 250 литров какао

На завтрак готовили кашу. Например, нужно было сварить двенадцать вёдер гречневой крупы с пассерованными овощами и томатной пастой – два бака по пятьдесят литров. И ещё 250 литров какао

У меня сохранились записи о приготовлении каждого блюда с очень странными для несведущего человека пометками: «Чай полпачки в шапку, сгущёнки пять штук, одна чумичка (большая ложка) сахара». Дело в том, что в лагере не было ситечек для чая, и мы приоровились насыпать его в одноразовые медицинские шапочки и плотно завязав, заваривали ими чай в котлах. Да и вообще за время, проведённое на полигоне, было много историй, я до сих пор вспоминаю их с улыбкой и благодарностью. Тысячи лиц бойцов, которые врезались в память. Думаю, это судьба, что мне довелось кормить земляков.

Две недели, проведённые в Чебаркуле, были словно год. Они нас изменили. Глядя на своих студентов, осознала, что они повзрослели. За труды нашу команду отметили благодарственными письмами от командования дивизией и губернатора Челябинской области Алексея Текслера. Пройдя

такую школу жизни, я говорю спасибо за шанс быть полезной стране и нашим бойцам.

После возвращения домой Ксения Романенко написала небольшую книгу «Как я бойцов на полигоне кормила», где рассказала о самых сложных и забавных моментах, случившихся с ней на полигоне, и о людях, с которыми ей довелось познакомиться. Волонтёр продолжает помогать фронту – все эти годы она занимается сбором гуманитарной помощи для военнослужащих.

НЕОБЫЧНАЯ ВИЦЕ-МИСС

В 2023 году из любопытства она решила поучаствовать в конкурсе красоты «Мисс Южный Урал» и заняла второе место. А в декабре 2024 года Ксюша стала победителем проекта ГТРК «Южный Урал» – «Необычные люди».

Ксения продолжает творческую деятельность и развивает свой исторический проект «МастерКух» – воссоздаёт ужин прошлых веков. Постоянно участвует в съёмках на областном телевидении, даёт интервью на радио, где рассказывает поклонникам о блюдах старинной русской кухни. Кроме того, Ксюшу часто приглашают в родной город, она встречается с ребятами из разных школ, делится с ними опытом и вдохновляет своим примером. Недавно женщина выступила в музее посёлка Роза, поделилась с земляками семейной историей.

А в год 80-летия Победы Ксения предложила соседям по многоэтажке подключиться к патриотической акции. Вместе они соорудили огромную «Стену памяти» с портретами участников Великой Отечественной войны и их историями.

Семья всегда поддерживает Ксению Романенко, очень гордится и всегда помогает. Дети тоже пошли в маму, они преданы своим увлечениям. Шестнадцатилетний Максим занимается картингом, а 13-летняя Цветана учится в школе моделей, демонстрирует успехи в лёгкой атлетике, а недавно вдохновилась примером старшего брата и начала осваивать картинг-трек.



В прошлом году за сохранение семейной истории Романенко наградила председатель Фонда-2020 Ирина Текслер