



1892

ЛАДОЖСКАЯ УСАДЬБА



КАРЕЛИЯ
НИЭМЕЛЯНХОВИ
+7 (800) 100-29-92
LADOGA-USADBA.RU
к f o @

№1
ОСЕНЬ 2020



Лидия
Клемент

Долго будет Карелия снится,
Будут снится с этих пор
Остроконечных елей ресницы
Над голубыми глазами озер...



Народный гимн Карелии

Кто хоть раз приезжал в Карелию поездом, наверняка слышал эту красивую мелодию, льющуюся из репродукторов в вагоне или на перроне.

Женский звонкий голос выводит слова песни, которую не только жители этого озерного края, но и всего бывшего Советского Союза, считают гимном Карелии.

Жаль, что мало кто из молодого поколения может назвать имя певицы, голос которой ежедневно звучит на всех вокзалах Карельской республики.

Певица Лидия Клемент прожила очень короткую, но яркую жизнь. Но даже за то недолгое время, что ей было отпущено, она смогла стать любимицей слушателей и стать настоящим достоянием Ленинграда.

Лидия Ричардовна Клемент родилась 8 июля 1937 года в Ленинграде. Детство будущей певицы пришлось на блокаду Ленинграда. Лида была очень музыкальным ребенком. Но по совету матери Марии Гордеевны и отца-архитектора Лидия поступила в Ленинградский инженерно-строительный институт,

а окончив его некоторое время работала проектировщиком. Работа не приносила Клемент никакой радости, отдушиной для нее была музыка. Еще в школьные годы Лида посещала музыкальную школу, пела в хоре. В студенчестве Лидия Клемент была настоящей звездой кружка самодеятельности. А потом выступала с эстрадным оркестром Дома культуры им. Серго Орджоникидзе под управлением Наума Темкина, затем – с ансамблем Ленинградского театра комедии под управлением Владимира Федорова.

Еще будучи студенткой Лидия Клемент вышла замуж. Ее избранником стал джазовый музыкант Борис Шафранов. В 1961 году у молодых супругов родилась дочка Наташа. После небольшого декретного отпуска Лидия решила, что больше не вернется на нелюбимую работу и станет певицей. Известность пришла к начинающей певице очень быстро. Клемент из самодеятельности попала на ТВ в передачу «Голубой огонек» с песней «Здравствуй» и безумно понравилась не только слушателям, но и композиторам.

Продолжение на стр. 2



Если вы держите в своих руках нашу газету, то вы – настоящий ценитель Карелии, ведь вы находитесь в самом красивом и уютном ее уголке – в гостиничном комплексе «Ладожская усадьба». Это место с историей, своей атмосферой, своим течением времени и духом.

Если вы приехали сюда впервые – обязательно сходите на экскурсию по Усадьбе, прикоснитесь к истории финской семьи Ниссенен, полюбуйте на Ладожские шхеры, прогуляйтесь по ЭКО-тропе. Если вы уже знакомы с нашей Усадьбой, входите в число ее завсегдатаев, то откройте новые для себя виды отдыха, которые мы стараемся обновлять ежесезонно.

Четыре раза в год – осенью, зимой, весной и летом – мы будем информировать вас обо всех новостях, вот так, по старинке, с помощью бумажных страниц, типографской краски и слов, сложенных для вас коллективом нашей редакции. Будем поддерживать исторический дух резиденции Ниссенен, продолжать их дело развития чудесного края – лучезарной Карелии.

На страницах нашей газеты вы найдете много познавательного и увлекательного, полезные мелочи и конкурсы для самых активных читателей.

Будем рады вашей обратной связи и до встречи в Карелии!

PS. Моя вам осенняя поэтическая строфа:

Еще не катит осень злые валы,
Еще тихи рассветы в сонных шхерах.

Прозрачен воздух в теплых атмосферах,

И небо, как из песен Калевалы.

Яна Череватая, главный редактор
yana.che.gevara@gmail.com



увлекательная история

Сладкие каникулы*

- 29 декабря
17:00 «Театральная вечеринка»
- 30 декабря
14:30 Развлекательная семейная программа «В лес за елочкой»
17:00 «Усатая вечеринка»
- 31 декабря
13:00 Детская елка
15:00 Праздничная служба
17:00 Детская дискотека
22:00 Новогодний банкет
00:20 Праздничный салют
- 1 января
15:00 Карельская ярмарка
17:00 Детский квест-путешествие
- 2 января
17:00 Развлекательная программа для детей «Минута Славы»
- 3 января
17:00 Спектакль «Рождественская сказка»
- 4 января
12:00 Праздничная служба
14:00 Карельская ярмарка
- 5 января
17:00 Развлечение для детей «Ты круче всех!»
- 6 января
17:00 Огненное шоу
- 7 января
17:00 Развлечение для детей «Колядки»
- 8 января
11:00 Мастер-класс «Шерстяная живопись»
- 9 января
11:00 Мастер-класс для детей поделка «Бычок»
- ЕЖЕДНЕВНО:**
11:00 Мастер-классы со сказочными героями
14:30 Анимация на свежем воздухе
17:00 Дискотеки для детей
- А также: выступление суперзвезд, диджеев и фольклорных коллективов! Снежный городок-лабиринт, катания на новогодней карете с Дедом Морозом, Резиденция Паккайна (карельского Деда Мороза) и многое другое!

* Возможны изменения в программах и событиях.



Продолжение. Начало на на стр. 1

Вскоре те уже сами несли ей свои произведения, ведь каждая песня, исполненная Лидией Клемент, становилась настоящим событием. Особенно восторженно была принята песня «Карелия», композитором которой был Александр Колкер, а поэтом – Ким Рыжов.

Из воспоминаний Александра Колкера: «1963-й год. Исключительно мужской компаний – поэт Ким Рыжов, будущие известные драматурги Михаил Гиндин и Генрих Рябкин и я – такой небольшой концертной бригадой мы отправились в Карелию – подзаработать. Сортавала. Гостиница – бывший финский офицерский бордель. Большой номер – один на четверых. Кимушка уже тогда был болен облитерирующим энтеритом. Врачи ему категорически запретили курить. Мы следили, чтобы он не курил. В Сортавале Ким убежал от нас на берег Ладожского озера. И там сказочная природа навевала ему строки будущей песни. Стихи получились изумительные:

**В разных краях оставляем
мы сердца частицу,
В памяти бережно, бережно,
бережно встречи храня...**

Я тут же схватил свой аккордеон и закрылся в туалете. Больше уединиться было негде. (С аккордеоном на городскую улицу не выйдешь.) И там сочинял музыку. Первым «Карелию» спел Ким Рыжов.

Художественный совет Ленинградского радио песню не принял: «банальный, дешевый вальсок!» И не рекомендовал к исполнению. Это потом «Карелия» зазвучит на всю страну. Первой, если не считать пение Рыжова, спела ее Лидочка Клемент.

Случилось полное и точное совпадение стиха, музыки и голоса. Успех был невообразимый!

В теплое время года мы с семьей жили на даче в Криловском. Там же жила и Лида – у ее мамы был свой небольшой домик.

Однажды на озере я увидел, как Лидочка заклеивает пластырем на ноге родимое пятно. Болезнь оказалась скоротечной...

Мне удалось на Всесоюзном радио договориться, и 16 июня 1964 года на всю страну звучала песня «Карелия» в исполнении Лидии Клемент. Она прозвучала двенадцать раз. Под эту песню Лидочка и ушла из жизни...». Травма родинки, которой Лидия не придавала значения, обернулась онкологическим заболеванием, не оставившим шансов молодой талантливой женщине. Когда она узнала о своей болезни, было уже поздно. Самые лучшие врачи пытались спасти девушку, но все оказалось напрасно.

В 1964 году ожидался выход первой пластинки Лидии Клемент. Но, к сожалению, до него молодая певица не дожила. Неизвестно каких высот могла бы достичь Клемент, но жизнь ее оборвалась совершенно внезапно и неожиданно для всех. Проститься с любимой певицей пришел весь Ленинград. Похоронили ее на Богословском кладбище.

Лидии нет уже более пятидесяти лет, но память о ней и ее творчестве жива. Писатель Антон Тарасов сделал ее героиней своей книги «Письма к Лиде». Алла Пугачева посвятила Лидии свою песню «Ленинград». В 2014 году один из скверов Санкт-Петербурга назвали в честь Лидии Клемент. А в Карелии одноименную песню, исполненную Лидией, до сих пор любят, помнят и считают чем-то вроде неформального гимна.

PORSCHE EXPERIENCE

Более 20 лет Porsche Travel Experience организует путешествия, которые крайне популярны в Европе, США и Азии.

С 2020 года представительство в России предлагает туры класса премиум в уникальные места России.

ПРОГРАММА PORSCHE EXPERIENCE:

- 09:11.** Выезд из Комплекса «Ладожская усадьба».
- 10:00.** Прибытие в Горный парк «Рускеала».
- 10:00-11:00.** Наземная экскурсия в Горный парк «Рускеала».
- 11:00-12:00.** Подземная экскурсия в Горный парк «Рускеала».
- 12:00-12:30.** Переезд на обед в ресторан «Приладожье».
- 12:30-14:00.** Обед в ресторане «Приладожье».
- 14:00-17:30.** Внедорожная поездка и поездка в зимний карельский лес.
- 17:30-19:00.** Переезд в Комплекс «Ладожская усадьба».



**Время путешествия:
с 1 декабря 2020 по 31 марта 2021**



Осень. Сыро. Листья буры.
Прочной хочется еды.
И кладут живот свой куры
На алтарь сковороды.
А к подливам алычовым
И горячему вину
Что добавить бы еще вам?
Книгу? Женщину? Войну?

Забытая Золушка-репка

Поздней осенью всегда вспоминаются эти стихи Константина Симонова. Они так точно передают настроение, так верно воспроизводят атмосферу осенней неопределенности...

Действительно, в холодное время года хочется еды пожирнее и посытнее: жареного мяса, курицы-гриль, запеченной рыбы. И это не удивительно, ведь мы — наследники людей первобытного строя, когда человек, как и любое животное, запасался едой с лета, наращивал жирок, чтобы постепенно расходовать его зимой. Наш организм «помнит» календарь предков и тоже готовится к зимовке: вдруг меняются вкусовые пристрастия, легкие летние овощи и фрукты оставлены в прошлом, тянет на сладкое, калорийное, запретное. Не надо сопротивляться зову тела, вы только нарушите сезонные ритмы и вполне заслуженно получите сбой в организме в виде простуды или депрессии. Об этом все чаще, как научной точке зрения, высказываются врачи и ученые во всем мире.

Позвольте осенью себе чуть больше в еде. Вот несколько правил:

1. Разнообразьте свое меню. К мясу и рыбе всегда подавайте овощи в пропорции не менее 1 (мясо):2 (овощи).
2. Мясо, птицу, рыбу лучше всего отваривать, а если вы смогли вырваться на природу, то воспользуйтесь случаем и запекайте в фольге или на открытом огне.
3. Обязательно больше пейте теплые витаминные напитки: чаи, травяные сборы, компоты из ягод, морсы и сбитни.
4. Если вы сластена и жить не можете без сахара, попробуйте заменить его на мед.
5. Не пренебрегайте квашеной капустой она незаменимый и доступный источник витамина С.

Карельская кухня славится блюдами из рыбы, дичи, грибов и ягод. Но существует в ней и масса старинных простых крестьянских кушаний, легких в приготовлении и сытных. Жаль, что они сейчас забыты. Наша рубрика «Рецепты старины» поможет познакомиться с настоящей карельской и финской кухней у вас дома.

Наши предки очень любили и уважали репу. Она наравне с брюквой была основным корнеплодом на столе на протяжении многих веков, вплоть до XX-го века, когда она была вытеснена картошкой.

Как же редко сейчас используют в кухне репу! Этот прекрасный сочный плод содержит много и витаминов, и эфирных масел, и минеральных веществ. Но вообще еда из репы — это еще и вкусно.



«Ладожская усадьба» поможет вам насладиться едой, самостоятельно приготовленной на мангале. Если вы хотите узнать новое и постичь все тонкости готовки на гриле — закажите услугу мастер-класса с шеф-поваром ресторана. С вами поделятся секретами мастерства приготовления птицы, дичи или целого барашка на вертеле. Не забудьте оздоровиться, от души попарившись в банном комплексе. Прекрасным завершением любого отдыха станет церемония чаепития с самоваром, растопленным шишками. Травяные чаи, приготовленные по старинным рецептам, поднимут настроение, подарят заряд бодрости, помогут укрепить иммунитет.

Никто не останется равнодушным от фирменной свежей карельской выпечки, всевозможных видов варенья из северных ягод и душевной беседы под самовар. По вашему желанию стол с чаепитием можно накрыть на веранде коттеджа, в банном комплексе или в гриль-зоне.

Выбирайте всегда желтый или белый (в зависимости от сорта), плоский плод с фиолетовой головкой. Зимой и весной желательно приобретать крупные репы, поскольку в них хранится целая кладезь всего полезного. А летом и осенью берите некрупные, поскольку они нежнее на вкус.

Репа подходит не только для салатов! Ее и отваривают, и фаршируют, из нее получают вкуснейшие рагу, запеканки и щи.

Так что же карельского можно приготовить из репы?



фирменное блюдо

Хаттунаурит

Репа запеченная по-карельски

На 4 порции:

Репа - 4 шт.

Мясо оленя (можно заменить на любое вяленое мясо, птицу или копченый окорок) - 100 г

Зеленый горошек - 200 г

Соль по вкусу

Калорийность 100 г: 48 ккал

Белков: 4 г. Жиров: 1 г. Углеводов: 6 г

Время приготовления: 1 ч 10 мин

1 Очистите репу от кожуры. Вырежьте в них на месте ботвы углубления. Мелко нарубите окорок. Потом, заранее смазав дно и стенки этих углублений сливочным маслом, заполните их кусочками окорока и горошком. Не забудьте посолить и смазать верх начинки маслицем.

2 Оберните репы очень плотно или тестом, или фольгой. При условии, что вы используете тесто, смажьте его маслом. Поставьте блюдо в духовку, и выпекайте при температуре 225 °С. Кстати, тестяную оболочку желательно в момент выпечки смазывать маслом.

3 После того, как репы будут готовы, дайте им немного постоять, прежде чем подать к столу. Но недолго, минут 10, желательно к столу их подать теплыми. А украсить блюдо можно мелко нарезанной свежей зеленью.

Приятного аппетита!

Оздоровливайтесь от души и берегите себя!

Пробег в день – 220 км.

Экипаж одного автомобиля может состоять: 1 или 2 взрослых; 2 взрослых + 1 или 2 ребенка (дети до 14 лет – без дополнительной оплаты).

Цена 45000 рублей за участие в одном автомобиле.

В СТОИМОСТЬ ВКЛЮЧЕНО:

1. Аренда и управление автомобилем Porsche Cayenne.
2. Группу сопровождает сертифицированный инструктор Porsche Travel Experience на собственном автомобиле.
3. Обед в ресторане «Приладожье» на всех участников в автомобиле.

PORSCHE
EXPERIENCE

4. Входные билеты, наземная и подземная экскурсии в Горном парке «Рускеала».
5. Страхование всех участников путешествия в с/к «Ингосстрах» на весь период путешествия.
6. Топливо и все расходные материалы для а/м Porsche Cayenne.
7. Детский подарок от партнеров проекта «Кенгуру» в случае участия детей.





**ЛАДОЖСКАЯ
УСАДЬБА**
1892

НОВОГОДНЕЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ 2021

Отдел бронирования: +7 (921) 700-15-15

31.12-03.01. НОВЫЙ ГОД. 3 суток
03.01-06.01. ЗИМНИЕ КАНИКУЛЫ. 3 суток
06.01-09.01. РОЖДЕСТВО. 3 суток
**31.12-06.01. НОВОГОДНИЕ
КАНИКУЛЫ. 6 суток**
**03.01-09.01. РОЖДЕСТВЕНСКИЕ
КАНИКУЛЫ. 6 суток**
**31.12-09.01. КАРЕЛЬСКИЕ
КАНИКУЛЫ. 9 суток**

НОВОГОДНЯЯ ПРОГРАММА
**31.12-01.01 Новогодняя ночь
в стиле Золотого Голливуда.**
В программе: Красная дорожка
и фотографы, виски-казино
и рулетка. Танцевальный
коллектив Black Dance Show.
«13 созвездий», «Покер на
костях» и другие азартные игры.
Кавер-группа Joker's band.
DJ OGAMI + резидент Comedy
Club. Игорь «Элвис» Меерсон.
Праздничный салют.

31.12. Детская ёлка.
В программе: поздравление
от Деда Мороза и Снегурочки.
Развлекательная программа
для детей «Пиратский Новый
год». Детская анимация,
розыгрыши и подарки.

**04.01 Группа «Фрукты»,
праздничный концерт.**

**06.01 Группа «Волга Волга»,
праздничный концерт.**





PORSCHE EXPERIENCE

Porsche Travel Experience уже 20 лет открывает своим гостям живописные маршруты, предлагает первоклассное размещение и изысканную кухню по всему миру. С 2020 года команда Porsche Travel Experience – в России! Самые впечатляющие достопримечательности нашей страны откроются вам за рулем автомобиля Porsche, а динамичное вождение добавит путешествию ярких эмоций.

Алтай удивит разнообразием пейзажей: вы проедете по знаменитому Чуйскому тракту, преодолете горные перевалы, увидите своими глазами белоснежные ледники Алтайских гор.

Кольский полуостров – это застывшие скалистые берега Баренцева моря. Край, образованный движением ледников миллионы лет назад, подарит яркие краски и гастрономические изыски северных морей. Не упустите возможность встретить утро на берегу Северного Ледовитого океана, живописная дорога к которому идет через горный перевал, где снег не тает даже летом.

Карелия – край скал, лесов и озер очаровывает. Извилистые шоссе за несколько часов уведут вас от шумного мегаполиса в живописную Ладожскую Усадьбу. Сказочные пейзажи и динамичное вождение, а после – комфортабельный отдых и изысканная кухня – прекрасное решение для семейного отдыха в выходные. Выбирая путешествия с Porsche Travel Experience, вам гарантированы яркие эмоции, интересное вождение и первоклассный сервис.

Узнать о других направлениях, или забронировать туры вы можете по телефону **+7-921-8-911-911** или на сайте **porsche-travel.ru**.



КОНКУРС ГОСТЕВОГО ТВОРЧЕСТВА

Напишите стихотворение (минимум четверостишие) со словами: **ОСЕНЬ, ЛАДОГА, УСАДЬБА**. Эти слова должны быть обязательно в стихах. Дополнительные, но не обязательные слова: **КЛЮКВА, САМОВАР, ТЕПЛО**. Присутствие в стихах данных слов будет преимуществом при выборе победителя.

Конкурсные работы принимаются:
1. На стойке регистрации в «Усадьбе». 2. По электронной почте yana.che.gevara@gmail.com. 3. Опубликовать в своем паблике Instagram с хэштегом #ладожскаяусадьба_конкурс или прислать в директ @ladogausadba.

Имя победителя и лучшие ваши опусы будут опубликованы в следующем номере нашей газеты и в официальном аккаунте Instagram.

**ПРИЗ:
ЧАЕПИТИЕ
С САМОВАРОМ
НА ЕЛОВЫХ
ШИШКАХ!**

ПРЕДЪЯВИ КУПОН И ПОЛУЧИ СКИДКУ НА АРЕНДУ БАННОГО КОМПЛЕКСА И БАННОГО ЧАНА В УТРЕННИЕ ЧАСЫ 30%*

КУПОН НА СКИДКУ 30%

Скидка предоставляется при аренде банного комплекса на 6 человек в промежуток времени с 06:00 до 12:00.

8 050 руб. за 2 часа бани	12 600 руб. за 2 часа бани с чаном
10 850 руб. за 3 часа бани	17 500 руб. за 3 часа бани с чаном

* Данное предложение не действует в следующие периоды: 26.12.2020-09.01.2021, 19.02.2021-23.02.2021, 05.03.2021-08.03.2021, 01.05.2021-11.05.2021. Скидка не распространяется на услуги парильщиков; скидка применяется только к основному пакету услуг и не распространяется на дополнительные часы аренды банного комплекса и дополнительных гостей.





**ЛАДОЖСКАЯ
УСАДЬБА**
1892

Газета «Ладожская усадьба»
Учредитель: ООО «ГТК Ладожская усадьба»

Адрес редакции:
186790 Республика Карелия,
г. Сортавала, пос. Низмелянхови,
ул. Озёрная, д. 1

Отпечатано на Цифровой фабрике
«Быстрый Цвет»
Санкт-Петербург, наб. р. Карповки,
д. 5 корп. 16

Заказ: 311770
Тираж 999 экз.

Главный редактор: Яна Череватая
Коммерческий директор: Надежда Игнатовская
Дизайнер: Екатерина Кузнецова
Консультант-краевед: Татьяна Бабицкая

Тел.: 8 (800) 100-29-92, +7 (921) 700-80-80
Сайт: ladoga-usadba.ru
Инстаграм: @ladogausadba