

# Февраль 2025

ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ	ВС
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		



Исток Волги – ключ у деревни Волговерховье в Тверской области на высоте 228 метров над уровнем моря. Первые километры река представляет собой крошечный ручей, протекающий по заболоченной лесистой местности.

Однако с каждым километром Волга все больше крепнет и расширяется до 350 метров. В черте старинного российского города Твери, раскинувшегося по обоим берегам Волги ширина реки местами превышает 500 метров. С древних времён Тверь была крупным и сильным городом. Тверчане одними из первых отказались платить дань Золотой Орде, сыграв важнейшую роль в борьбе русских городов с татаро-монгольскими захватчиками.



У верхневолжских жителей любимое старинное рыбное блюдо, которым славится Тверь – пирог чорыг. Его еще называют «чорыг тверской». По нашим современным понятиям, это олет с рыбой, но на самом деле чорыг готовится из свежемороженой рыбы, которую сначала, обваляв в муке, обжаривают, потом добавляют взбитые с молоком яйца (восемь яиц и два стакана молока), заливают молочно-яичной смесью рыбу и запекают в духовке. Перед тем как подавать на стол, выливают сверху еще две ложки растопленного сливочного масла. Кто хоть однажды его отведал – не забудет никогда.

[Подробнее о рецепте](#)



Тверская область



# Февраль 2025

ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ	ВС
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28		



Величественная, полноводная, протяжённая Волга-матушка является одним из символов России, народным достоянием. Ярославль – самый старинный из городов на Волге и один из самых красивых русских городов. За минувшие столетия древний город не растратил своей былой красоты и стал еще красивее. Одной из самых красивых волжских набережных является набережная в Ярославле. Ширина Волги в Ярославле достигает 500-650 метров. Одна из главных достопримечательностей Ярославля – место слияния Волги и реки Которосль. Форма берега в месте слияния двух рек напоминает остриё копья, которым князь Ярослав Мудрый убил напавшего на него медведя. Стрелка – это самая древняя часть Ярославля, именно с этого места началась история города.



Ярославцы с давних времен готовят пироги с волжской рыбой. Ярушки – новое блюдо, разработанное на основе старинных рецептов. Несколько лет назад на гастрономическом фестивале в Ярославле их готовили не только местные повара, но и главы городов Золотого кольца. За забавным названием скрываются пельмени из волжской рыбы – щуки и судака. Рецепт доступен всем: готовьте рыбный фарш, тесто и варите ярушки в бульоне с овощами.

[Подробнее о рецепте](#)



# Ярославль



# Март 2025

ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ	ВС
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						



Волга – матушка, на берегах которой в разные периоды времени и складывалась само наше государство и происходили ключевые события истории. Из поколения в поколение передавались волжские легенды, былины, сказания, предания Волга являет собой олицетворение России как таковой – величественной, разной, наполненной особой красотой и драматизмом. Кострома – древний русский город, основанный легендарным князем Юрием Долгоруким в 1152 году. Город как-бы расположен на двух высоких холмах вдоль Волги. Центральная и историческая часть города напоминает половинку листа ясеня. С правого берега Волги открывается великолепный вид на старую часть города.



Сельдь по-костромски – традиционное блюдо Костромской области, рыба, замаринованная в уксусе со специями, лавровым листом и горчицей. Рецепт очень прост: разделить солёную сельдь, нарезать филе поперёк на порционные кусочки. Смешать в отдельной миске. Залить соусом (из подсолнечного масла, горчицы, уксуса, сахара, соли и перца) селёдку и аккуратно перемешать. Оставить на 30 минут. Украсить блюдо мелко нарезанной зеленью и подавать на стол.

[Подробнее о рецепте](#)



## Кострома

400001, г. Волгоград,  
ул. Ковровская, 13  
Контакт-центр: (8442) 34-04-34



[www.34regiongaz.ru](http://www.34regiongaz.ru)



# Апрель 2025

ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ	ВС
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				



Нижний Новгород (в прошлом Горький) – столица Поволжья, 5-й по величине город в России. Его на месте слияния Волги и Оки в 1221 году основал князь Юрий Всеволодович. Такое расположение сделало Нижний Новгород важнейшим судоходным центром страны. Именно по Волге сотни лет везли товары на знаменитую Нижегородскую ярмарку. В Нижнем Новгороде самая высокая в России набережная Волги – Верхневолжская, её высота составляет 80 метров. Чкаловская лестница на нижегородской набережной – длиннейшая в стране и состоит она из 560 ступеней. Нижегородская стрелка – место слияния двух великих рек Оки и Волги – одна из главных визитных карточек Нижнего Новгорода.



Воскресенский пирог с рыбой – это открытый пирог, который традиционно пекут в Нижегородской области. Особенно хороши для его начинки крупный лещ, судак или щука. Важная составляющая начинки пирога – подложка под рыбу. Традиционно это томлёный лук.

[Подробнее о рецепте](#)



Нижний  
Новгород

400001, г. Волгоград,  
ул. Ковровская, 13  
Контакт-центр: (8442) 34-04-34



[www.34regiongaz.ru](http://www.34regiongaz.ru)



# Май 2025

ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ	ВС
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	



В день уважения реке Волге был создан особый праздник, который ежегодно отмечается 20 мая с 2008 года. Цель праздника – привлечь внимание к проблеме сохранения этой национальной гордости страны, к её стратегическим ресурсам. Главные проблемы Волги на сегодняшний день – это загрязнение и обмеление реки как следствие активной деятельности человека и научно-технического прогресса, сброс в реку химических веществ промышленными предприятиями, попадание в неё химических удобрений с полей, каскад гидроэлектростанций и другие цивилизационные моменты, подчас вредящие экологии реки. Столица Чувашии – старинный город Чебоксары стоит на высоком правом берегу Волги у впадения в неё реки Чебоксарки. Название города впервые упоминается в письменных источниках еще в 1469 году. Республиканская столица имеет статус портового города. Чебоксары нередко называют «городом оврагов». В некотором смысле, геологическое строение населенного пункта является его визитной карточкой.



Хуран кукли – чувашские традиционные вареники, которые готовят с различными начинками. Жители Чебоксар чаще всего готовят их из волжской рыбы.

[Подробнее о рецепте](#)



# Чебоксары

400001, г. Волгоград,  
ул. Ковровская, 13  
Контакт-центр: (8442) 34-04-34



[www.34regiongaz.ru](http://www.34regiongaz.ru)



# Анон 2025

ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ	ВС
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	11	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						



Крупный портовый город, основанный в 1005 году как пограничная крепость на севере Волжской Булгарии, – «третья столица России», крупный туристический центр, объект всемирного наследия ЮНЕСКО. Казань расположена на левом берегу реки Волги, при впадении в неё реки Казанки, в 820 км к востоку от Москвы. В пределах города ширина Волги – всего 1 км, а в устье Камы достигает 35 км. До того, как появилась железная дорога, вся торговля держалась на Волге. Благодаря выгодному географическому расположению, Казань издавна была торговым посредником между Востоком и Западом. Здесь мечети соседствуют с христианскими церквями, старинные здания – с громадами-небоскребами, и восточные традиции смешиваются с современными западными веяниями, формируя необыкновенный облик города. Издавна по казанской части Волги ходило множество разных судов. Благодаря этому Татарстан стал одним из центров судостроения: здесь создавали как военные, так и торговые корабли. В низовьях Волги водохранилища специально пропускают воду, чтобы создать условия для нереста рыбы.



Фирменное блюдо: Эртнек. В татарской кулинарной иерархии это блюдо занимает особое место. Рыбный пирог – не только очень вкусное, но еще и полезное блюдо, которое можно готовить хоть каждый день. Рецепт настолько простой, что с ним справится каждый. Главный его компонент – волжская рыба (язь, лещ)!

[Подробнее о рецепте](#)



# Казань

400001, г. Волгоград,  
ул. Ковровская, 13  
Контакт-центр: (8442) 34-04-34



[www.34regiongaz.ru](http://www.34regiongaz.ru)



# Анонс 2025

ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ	ВС
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			



Кроме того, что Ульяновск - родина Ленина, которая находится где-то на Волге, обычно мало кто знает, чем же еще примечателен этот удивительный город. Две главные реки Ульяновска - Волга и Свияга - текут параллельно друг другу, но в разные стороны. На территории Ульяновской области самая широкая часть Волги - до 40 километров. В Ульяновске построен самый длинный в России мост, который соединяет две части города, расположенные на разных берегах Волги. Самое глубокое место в Волге в пределах города - 41 м - близ Императорского моста. В ульяновских водоёмах выбор рыбы очень большой.



Котлеты по сурски (из судака). Дать уважения великой Волге, на которой стоит Ульяновск - в этом традиционном фирменном блюде. Считается, что употребление судака помогает укрепить сердечно-сосудистую и эндокринную систему, а также снижает уровень холестерина в организме. Приготовить это блюдо просто. Рыбный фарш соедините с пассерованным мелко нарезанным репчатым луком, капустой, добавьте яйца, посолите, поперчите и перемешайте. Из полученного фарша сформируйте котлеты, запанируйте их в сухарях и обжарьте до золотистого цвета. До готовности доведите в (газовой) духовке. При подаче полейте растопленным сливочным маслом.

[Подробнее о рецепте](#)



# Ульяновск



400001, г. Волгоград,  
ул. Ковровская, 13  
Контакт-центр: (8442) 34-04-34



[www.34regiongaz.ru](http://www.34regiongaz.ru)



# Август 2025

ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ	ВС
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31



Волжский город Самара основан на восточном повороте Самарской Луки, там, где река Самара сливается с Волгой. Самара – старинный город, основанный в 1586 году как крепость. Согласно легендам, под Волгой расположено несколько подземных ходов, соединяющих два берега реки. Самое широкое место Волги – Куйбышевское водохранилище: здесь, в районе поселка Камское Устье в Татарстане, на месте встречи с Камой, ширина великой реки составляет целых 40 км!



Сочни (рыбные пельмени) «по-самарски». Пельмени с рыбой в купеческой Самаре начала XX века назывались сочни. Это блюдо на волжской земле любили и готовили в любой семье. Разница была только в начинке. В семьях со средним достатком использовали щуку или судака, а вот зажиточные купцы готовили сочни исключительно из красной рыбы.

[Подробнее о рецепте](#)



400001, г. Волгоград,  
ул. Ковровская, 13  
Контакт-центр: (8442) 34-04-34



[www.34regiongaz.ru](http://www.34regiongaz.ru)





# Сентябрь 2025

ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ	ВС
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					



Из всех волжских городов, именно в Саратове Волга реально впечатляет и очень сильно, своей ширью и размахом в 2 километра. Волга в Саратове проходит не так как в Волгограде или Самаре, где города вытянулись вдоль реки. В Саратове особенный рельеф местности – исторический старый город находится в долине среди довольно высоких холмов Приволжской возвышенности. Поэтому центральная часть города, которая больше похожа на большой прямоугольник, выходит к реке своей короткой гранью, а именно самый центр города находится не у набережной, а примерно в 1,5-х километрах от нее. Саратов основан князем Григорием Засекиным и боярином Фёдором Туровым в 1590 году как сторожевая крепость для охраны южных рубежей Русского государства.



Уха из стерляди «по-саратовски» с дымком «Саратовский» рыбный суп с расстегаем, или уха по-саратовски с дымком – это традиционное блюдо Саратовской области. Суп готовят из свежей стерляди с добавлением лука и картофеля. Когда-то уха из стерляди считалась деликатесом, позволить себе такое блюдо могли только самые состоятельные жители города. Сейчас традиционную уху готовят во многих ресторанах Саратова, в некоторых из них для приготовления блюда используют исторические рецепты, проверенные временем.

[Подробнее о рецепте](#)



# Саратов



400001, г. Волгоград,  
ул. Ковровская, 13  
Контакт-центр: (8442) 34-04-34



[www.34regiongaz.ru](http://www.34regiongaz.ru)



# Октябрь 2025

ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ	ВС
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	28	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		



Город Камышин – третий по величине в Волгоградской области, он находится на берегах рек: Волга (на правом ее берегу и Камышинка (в устье). Ширина Волги около города составляет 4-5 км. В 1780 году по указу Екатерины в числе ряда других «беспокойных мест России» этот город получил свое название в честь «травы в белом поле» – камыша... Так с тех пор и по сей день этот город на Волге и называется – Камышин.



Можно приготовить фирменное блюдо «Камыши». Макаем рыбные кусочки (нарезанные полосками) в кляр, жарим по 2 – 3 минуты с каждой стороны на подсолнечном масле. Надеваем перо зелёного лука на деревянные шпажки и остывшую рыбу. Получатся красивые и очень вкусные «Камыши».

[Подробнее о рецепте](#)



## Камышин

400001, г. Волгоград,  
ул. Ковровская, 13  
Контакт-центр: (8442) 34-04-34



[www.34regiongaz.ru](http://www.34regiongaz.ru)



# Ноябрь 2025

ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ	ВС
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30



Волгоград - крупнейший город-миллионник на Волге, главный транспортный узел региона. Город Волгоград возник на реке как важная точка на торговом пути, выполняя роль перевалочного пункта для водных путешественников. Сам он простирается вдоль реки почти на сто километров. Здесь находятся самый крупный в Европе речной вокзал и гидроэлектростанция, крупнейший речной остров России - Сарпинский, а также популярнейший туристический объект - Мамаев курган. Главное русло Волги имеет ширину от 1 до 2 км, оно изобилует большими островами. Сток Нижней Волги зарегулирован Волгоградским гидроузлом, включающим Волгоградское водохранилище.



Как и все жители Волги, волгоградцы любят разнообразные рыбные блюда. Но одним из фирменных угощений на праздничном столе являются раки по-царски. Тем, кто хочет приготовить что-то необычное, несомненно, понравится этот рецепт. «Раки по-царски» украсят любой стол и те, кто их отведал хоть раз, захочет попробовать вновь. Чтобы получить деликатес из даров Волги, готовых отваренных в укропе раков выкладываем на блюдо с мелко колотым льдом, украшаем лимоном и красной икрой, подаем с черным хлебом.

[Подробнее о рецепте](#)



## Волгоград



400001, г. Волгоград,  
ул. Ковровская, 13  
Контакт-центр: (8442) 34-04-34



[www.34regiongaz.ru](http://www.34regiongaz.ru)



# Декабрь

# 2025

ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ	ВС
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				



«Жемчужина Поволжья» - Астрахань является старейшим экономическим и культурным центром. Дата основания города: 1558 год. Астрахань расположена в верхней части дельты реки Волги, на 11 островах Прикаспийской низменности. Её действительно можно назвать «волжской Венецией». Чуть ниже города Волга поворачивает в юго-западную сторону и разветвляется на многочисленные рукава, образующие дельту, которая напоминает ладонь с растопыренными пальцами. Это объясняется тем, что дельта имеет форму почти правильного треугольника и насчитывает до 500 рукавов, протоков и мелких речек, которые символизируют отдельные каналы. Дельта Волги и созданные человеком каналы образуют там живописную и цветущую, слегка болотистую местность, невероятно богатую водоплавающими, разнообразной рыбой и пышной растительностью.



Рахманка по-астрахански – старинное рыбачье блюдо из потрохов щуки, судака, сома. Это деликатесное блюдо по вкусу напоминает тушеного кальмара, без всякого рыбного привкуса. Его до сих пор готовят в рыбацких деревнях Астраханской области. Считается, что рахманка полезна для суставов и кожи, а рыбная печень – для крови. Чтобы приготовить это блюдо, рыбные потроха печень и желудки в кипящую воду, варят 15 минут. После отваривания и охлаждения, чистят желудки с внутренней стороны ножом, а потом нарезают желудки и печенку соломкой. Далее потроха обжаривают в сковороде с нарезанным луком и натертой морковью 5-7 минут, после чего солят и перчат, доводят до готовности на медленном огне в течении 10 минут. Незадолго до окончания тушения некоторые добавляют сливки, но этот этап можно пропустить. Блюдо должно постоять без нагревания минут десять, после чего его можно подавать на стол – с отварным картофелем и зеленью.

[Подробнее о рецепте](#)



# Астрахань

400001, г. Волгоград,  
ул. Ковровская, 13  
Контакт-центр: (8442) 34-04-34



[www.34regiongaz.ru](http://www.34regiongaz.ru)





*Тверская область*

# Изданка голла



*Ульяновск*



*Ярославль*

# течём река



*Самара*

# Волга...



*Кострома*



*Саратов*



*Н.Новгород*



*Камышин*



*Чебоксары*



*Волгоград*



*Казань*



*Астрахань*

## ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ ПУТЕШЕСТВИЕ ОТ ИСТОКОВ ДО УСТЬЯ

400001, г. Волгоград,  
ул. Ковровская, 13  
Контакт-центр: (8442) 34-04-34



[www.34regiongaz.ru](http://www.34regiongaz.ru)



400001, г. Волгоград,  
ул. Ковровская, 13  
Контакт-центр: (8442) 34-04-34



[www.34regiongaz.ru](http://www.34regiongaz.ru)

