Старинное село Николаевское- одном из самых экологически чистых мест находится в центральной части Улётовского района , на левом берегу реки [Южной Тунгуры](https://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%AE%D0%B6%D0%BD%D0%B0%D1%8F_%D0%A2%D1%83%D0%BD%D0%B3%D1%83%D1%80%D0%B0&action=edit&redlink=1), на восточном и южном берегах озера [Николаевского](https://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%9D%D0%B8%D0%BA%D0%BE%D0%BB%D0%B0%D0%B5%D0%B2%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B5_(%D0%BE%D0%B7%D0%B5%D1%80%D0%BE,_%D0%97%D0%B0%D0%B1%D0%B0%D0%B9%D0%BA%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D0%BA%D1%80%D0%B0%D0%B9)&action=edit&redlink=1), на расстоянии примерно 57 километров (по прямой) к юго-западу от села [Улёты](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D0%BB%D1%91%D1%82%D1%8B), 170 километра от столицы Забайкальского края г.Чита.

 17 октября 1799 года царь Павел l подписал указ «О населении Сибирского края…», предусматривающий переселить в Забайкалье до 10 тысяч крестьян. Переселенными в большей мере оказались крестьяне, приговоренные судом к выселке, и отставные солдаты.

 По происхождению крестьяне относились к «малороссиянам», т.е. украинцам.

 В Забайкалье эти переселившиеся украинцы получили среди местных жителей название - "кавказцы". Это потому, что перед переселением в Сибирь они жили какое-то на Кавказе. В свою очередь на Кавказ украинцы попали из Черниговской и Полтавской губерний.
      В Забайкалье украинские переселенцы прославились тем, что принесли с собой более высокую культуру земледелия, так, были времена когда николаевцы собирали такие урожаи зерновых, что по объемам превосходили все остальное Восточное Забайкалье (в Западном Забайкалье в битвах за урожай лидировали семейские).

 20 августа 1804 года бывший Сибирский генерал- губернатор Селифонтов предлагал «по неприятию отысканных в Верхнеудинском уезде земель кавказскими переселенцами» показать им места уступленные бурятами ( по реке Ингода от реки Танга до Читы и вверх по реке Чита). В случае пригодности земель предлагалось произвести окончательное поселение крестьян.

 Таким образом, в 1805 году на карте Забайкалья появилось село вольных государственных крестьян Николаевское.

 На длинных, прямых, ухоженных улицах села отстроены добротные, красивые дома, которые принадлежат николаевцам, постройки принято красить разноцветными красками, что не только помогает сохранить дом на долгие годы в хорошем состоянии, но и радует глаз, создает особое настроение праздника. В каждой усадьбе много зеленых насаждений, цветов, за которыми бережно ухаживают хозяева. Улицы села чистые и опрятные, жители села следят за порядком. Расположено 438 домохозяйств.

 По истечении многих лет, в селе сохранились обычаи, обряды и до сих пор здесь звучит мягкая украинская речь.

 Интереснейшая история этих мест, выгодное географическое расположение, богатейшие природные ресурсы делают это село территорией, притягательной для туристов. Удивительной красоты природа среднерусской равнины с паутиной рек и озер, с просторами, радующими глаз в любое время года, с мягким климатом - все это способствует тому, что изучать эти места одинаково интересно и зимой и летом.

 У любой народности есть собственные традиции и обычаи, корнями уходящие в далекое прошлое, но воскреснувшие сегодня в качестве национальных праздников.

 Среди старинных обычаев, которые до сих пор справляют в селе – это обряд **«Чапа»,** который проводится во время свадьбы.

 Свадьбу гуляют широко- три дня. Первый день гуляют у жениха. Второй день гуляют в доме невесты. Вечером второго дня из дома невесты идут в дом к жениху, где «тушат» свадьбу», это «Дружки» разлаживают большой костер, и все гости должны прыгать через него. Хозяева наливают рюмочку на посошок, и все поют и пляшут.

 Обязательным угощением на свадьбе была сваренная в «мундире» картошка, которую продавали гостям. Так же на столах были традиционные блюда:

 Прохладный напиток **– кулага**. Готовили солод: заливали кипятком яричную муку, добавляли немного черемухи, ставили в теплое место бродить на 2-3 дня, потом разводили кипятком и ставил еще на 2 дня. Доводили до консистенции жидкого киселя.

 **Путря** – в кулагу добавляли вареную пшеницу, запускали дрожжи и ставили бродить на 2-3 дня. Ели из чашки ложкой

 **Урда** – жаренное конопляное семя, толкли, разводили кипятком и давали отстояться. Этой смесью белили чай, который назывался **сливник,** также с ней готовили похлебку.

 **Бурдук (кисель)** готовили следующим образом: замачивали отруби, давали отстояться 2 дня. Процеживали, заваривали кипятком и кипятили, пока не загустеет. Добавляли по вкусу или сахар, или молоко, или сливки.

 Если в семье женился последний ребенок, то исполняется обрядовое действие **«Чапа».** Мать качают ( «чапают») на покрывале и бьют пустой горшок на животе, приговаривая: «Горшок разбываем- твое чрево забываем, шоб тэбэ бильшэ нэ родыть, а внукив ждать, да их холыть».Если женится не последний ребенок, то мать качают, не разбивая горшка. На третий день теща приглашает зятя на блины.

 Районный фестиваль **«Варэнички-варэнусычки»** проводится в украинском селе Николаевское на базе сельского Дома культуры, в сентябре, посвящен уборке картофеля. Главным атрибутом праздника служит украинский вареник – национальное блюдо украинцев.

 В начале праздника, в сельском Доме культуры с. Николаевское, гостей встречают женщины и мужчины в национальных костюмах и приглашают зрителей в зал, где оформлена фотозона и выставка с дегустацией вареников с тридцатью различными начинками. Вместе с ними подаются и другие блюда национальной украинской кухни.

 На творческой площадке проводится конкурсная концертная программа с хороводами, играми, с разучиванием (среди зрителей) украинских танцев и песен. Также, проводится украинский обряд «жнитки», где участвуют зрители. Гости могут познакомиться с историей села Николаевское, а также декоративно-прикладным творчеством украинской культуры через музейную комнату СДК.

 Праздник заканчивается «украинской вечоркой», где гостям представляется этноужин с концертной программой.

 На протяжение многих лет хранителями украинских песен и обычаев в селе Николаевское является фольклорный коллектив «Россиянка», созданная в 1965 году.

 - в мае 1998 года вокальная группа побывала в городе Чита на фестивале «Играй, гармонь читинская!» с участием Г. Заволокина;

 - в 2001 году фольклорный коллектив принимал участие в фестивале «150 лет Забайкальской области»;

 - 1970-е годы вокальную группу приглашали в г. Чита на областное телевидение, группа исполняла украинскую песню «Посадила розу в край викна»;

 -в 2003 году в селе Николаевское прошел первый фестиваль национальных культур «Славим ридный край»;

 -в сентябре 2003 года коллектив был приглашен в г. Нерчинск на празднование 350-летия города;

 - в 2004 году принимает участие в пос. Дарасун во втором фестивале национальных культур народов Забайкалья;

 -в 2005 году – «Россиянка» принимает участие в межрайонном фестивале казачьей культуры «Казачий переполох» (село Шехолан Улеёовского района);

 - в 2007 году коллектив принимает участие в театральном форуме «Мистерия третьего тысячелетия» в г. Чита, где представляет свою национальную кухню.