

Районный конкурс «Ярмарка идей в Великом Устюге - 2011»

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Васильевская средняя общеобразовательная школа»
Великоустюгский район
Вологодская область

«Хлеб – всему голова»

Работу выполнила:

Смелкова Лидия Васильевна, 10 класс
Васильевская СОШ Великоустюгского района
Вологодской области

Руководители:

Нелаева Валентина Михайловна, учитель истории
Морозова Нина Алексеевна, учитель литературы
МОУ «Васильевская средняя
общеобразовательная школа»
Адрес школы: 162342, Вологодская область
Великоустюгский район, с. Васильевское,
ул. Школьная, д.5.

Компьютерное оформление работы:
Дурягин Александр Сергеевич.

с. Васильевское
2011 г.

Цель:

1. Изучение истории родного края, культурных традиций северного русского быта.
2. Воспитание уважения к людям, работающим на земле, развитие интереса к старинным русским традициям.
3. Развитие навыков поисковой, исследовательской деятельности, умения работать с письменными, вещественными, устными историческими источниками.
4. Ознакомление со старинными рецептами выпечки хлеба, отражение огромной роли хлеба в жизни человека.

Задачи:

1. Встретиться со старожилами, ветеранами труда Красавинского сельского совета, записать их рассказы и воспоминания.
2. Изучить краеведческую литературу по данной теме.
3. Использовать материалы и экспонаты школьного музея для работы по теме.

Респонденты:

1. Деревнина Надежда Алексеевна, 1920 г. рождения, село Васильевское.
2. Корякина Галина Николаевна, 1934 г. рождения, село Васильевское.
3. Полоскова Антонина Ивановна, 1955 г. рождения, село Васильевское.
4. Сеницына Ольга Алексеевна, 1951 г. рождения, село Васильевское.

План работы

1. Введение. «Хлеб - всему голова».
2. Хлебный цикл. «Что посеешь- то и пожнёшь».
3. Отношение к хлебу. «Хлебу – батюшке наш поклон».
4. Выпечка хлеба. «Не красна изба углами...»
5. Рецепты изделий из теста.
6. Пословицы и поговорки о хлебе.
7. Фото экспонатов из школьного музея.
8. Старинная лексика.
9. Литература.



1. Введение. «Хлеб - всему голова»



В течение нескольких лет в нашей школе работает летний краеведческий лагерь. На автобусе, велосипедах, а то и пешком мы объехали и обошли все деревни Красавинского сельского совета, побеседовали со старожилыми, ветеранами войны и труда, записали их воспоминания. Так же мы собрали много предметов старинного русского быта для школьного музея.

Во время таких встреч старожилы передавали нам много крестьянской утвари, с помощью которой в старину выпекали хлеб. Это сеяльницы, мутовки, квашни, хлебницы. Из деревни Полутово мы привезли действующие до сих пор жернова, их передала в дар музею Пушнякова Елена Михайловна. Жительница деревни Есиплево Дудникова Дина Николаевна привезла в музей большой ржаной сноп.

Так постепенно собралась коллекция предметов русской старины, которые можно объединить одним, но очень важным словом – хлеб.

Вот мы и решили исследовать, как раньше пекли хлеб, какой путь проходили хлебные зёрна, превращаясь в пышный каравай или сдобную булку.

Мастериц домашней выпечки хлеба становится всё меньше. Это и понятно, ведь в магазинах можно купить всё: от буханки хлеба до торта и пиццы. Утрачиваются былые секреты, навыки хлебопечения.

Мы встретились со старыми жительницами нашего села, побеседовали с ними, записали их рассказы, старинные рецепты выпечки хлеба. Хотелось бы, чтобы не прерывалась связь поколений, не утрачивались традиции, а бережно хранились и преумножались.

2. Хлебный цикл. «Что посеешь – то и пожнёшь»

Как растили хлеб в старину?

Давайте проследим извечный хлебный цикл.

Пахота и сев.

Земледелец с радостью и тревогой ожидал весну. Какая она будет: холодная или тёплая, стремительная или затяжная? Главное – посеять вовремя в тёплую, но ещё влажную землю.

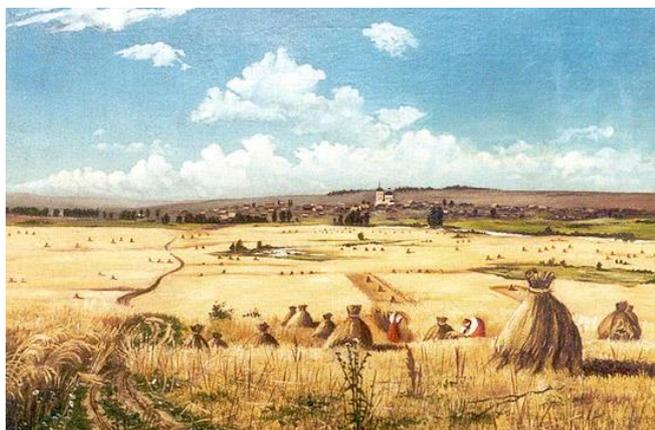
Заранее готовили соху или плуг, перебирали и ремонтировали конную упряжь, подготавливали к севу зерно.

Свежевспаханные борозды сразу же боронили. В лукошко засыпали отборное семенное зерно и сеятель (чаще всего – опытный дед), беря горсть зёрен, рассыпал их то в одну, то в другую сторону. Семена веером разлетались на свежую землю.

Раньше всего сеяли овёс, лён, затем ячмень, пшеницу.

В августе, во время жатвы, сеяли озимую рожь. О том, какую роль в жизни крестьянина играла рожь, говорит пословица: «Матушка – рожь кормит всех сплошь».

Жатва.



Летом забот у земледельца было не меньше. Но главное, что тревожило: как озимая рожь удалась, не вымерзла ли за зиму, дружные ли всходы, не погубит ли их летняя засуха. Говорили так: «Хлеб не тот, что в полосе, а тот, что в гумне».

Жатва была для крестьянина и тяжёлым трудом и праздником. Жали зерновые серпом, не оставляя в поле ни колоска. Несколько горстей ржаных колосьев складывались в сноп. 8-10 снопов ставили на поле в виде шалаша, чтобы сжатая рожь дозревала. Такая куча снопов называлась суслон.

Выстоявшуюся рожь свозили на гумно, потому что наступало время молотбы.

Молотба.

Высохшие снопы клали на пол гумна и били по колосьям молотильными цепями. Выколоченное семя заметали в кучу, а затем провеивали деревянными лопатами на ветру.

Провеянное и подсохшее зерно старательно сортировали: на еду, на семена, на корм скоту. Стебли ржи шли на солому.

Размол зерна.

Зерно, предназначенное на еду, сушили в русской печи и везли на мельницу. Для крестьянина такая поездка была приятным праздником: урожай собрали, голод не страшен, тяжёлый труд завершился чудесным превращением зерна в свежую муку.

Дома муку засыпали на хранение в большой деревянный ящик- ларь. Его ставили в амбаре или в кладовке, а в избу муку приносили в берестяном коробе.

Вот и завершился путь хлебного зёрнышка, дающего жизнь всему живому.

3. Отношение к хлебу.

«Хлебу – батюшке наш поклон»

О том, как относились к хлебу наши предки, можно судить по поговорке: «Хлеб – всему голова». Хлеб уважительно называли «батюшкой», рожь – «матушкой». Выбросить хлеб, пусть и зачёрствевший, считалось кощунством.

Когда семья садилась обедать, каравай хлеба красовался в центре стола, рядом ставили солонку. Глава семьи сам резал хлеб, раздавая каждому едоку по кусочку. Крошки хлеба, которые оставались на столе, сметали в ладонь и тоже отправляли в рот.

Собираясь на работу или в дальнюю дорогу, бережно клали в котомку завернутый в льняную холстинку каравай хлеба.

Странствующим и нищим хозяйка подавала краюху хлеба, в ответ слышала благодарственное: «Спаси Христос».

Хлеб был великой ценностью для людей и в мирное время, и в годы бедствий, войны, разрухи. Из поколения в поколение передавались секреты и формировались навыки выпечки хлеба.



4. Выпечка хлеба. «Не красна изба углами...»

Хозяйка шла в сени, где стоял ларь с мукой, и в берестяной плетёный короб деревянным мучным совком набирала ржаной, пшеничной или овсяной муки.

С вечера нужно было затворить тесто, используя для этого закваску и теплую воду. В квашне мутовкой взбивали полученную смесь, затем ставили её в тёплое место. Квашню укрывали сверху полотенцем, фартуком. Всю ночь тесто «ходило».

Утром хозяйка замешивала тесто, подсыпая муку. Пока тесто поднималось, хозяйка топила печь. Протопленную печь она тщательно заметала помелом, ждала, когда спадёт сильный жар.

Готовое тесто хозяйка начинала катать. Она брала кусок теста, обсыпала мукой и начинала подбрасывать его в деревянной катальнице. Так она делала до тех пор, пока тесто, поворачиваясь с боку на бок, окончательно не вымешивалось, принимая нужную форму.

Готовые к выпечке изделия клали на льняную ширинку, с неё опрокидывали («сажали») на деревянную лопату и отправляли в печь. Наступал очень ответственный момент – выпечка хлеба. Недопёк или перепёк – это был большой позор для хозяйки. Зато вкусный, ароматный, удавшийся свежий хлеб был её гордостью.

5. Рецепты изделий из теста.

Из бесед с мастерицами выпечки мы выяснили, что тесто бывает сдобным, крутым, слоеным, рубленным, пресным, сметанным, кислым... Каждый сорт используется для определенной выпечки: пирогов, ватрушек, кулебяк, расстегаев и т. д.

Из множества рецептов мы отобрали несколько наиболее простых, в которых используются доступные ингредиенты.

Тесто сметанное для пирожков.

Нужно: 400 г. муки, 1 яйцо, 200 г. сметаны.

Смешать муку, яйцо, немного соли, сметану. Получится мягкое, негустое тесто. На 30 минут поставить охлаждаться. Затем тесто тонко раскатать, вырезать из него кружочки, положить на каждый из них фарш, защипать края. Раскалить на сковороде масло и обжарить пирожки с обеих сторон.

Тесто рассыпчатое.

Нужно: 400 г. муки, полстакана воды, 200 г. масла, половину чайной ложки соли.

Смешать муку, воду, соль, добавить растертое масло и замесить тесто. Это тесто используют для пирожков и ватрушек.

Тесто на молоке.

Нужно: 0,5 л кефира или молока, 2 яйца, 2 столовые ложки растительного масла, полчайной ложки пищевой соды, 1 столовую ложку сахара, соль на кончике ножа, муки, сколько возьмет тесто. Начинка – любая. Жарить!

Тесто рубленое.

Нужно: 400 г. муки, 1 яйцо, 400 г. масла, 1 стакан воды, чайную ложку соли.

Смешать все компоненты. В деревянной посуде рубить тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от сечки. На час поставить его на холод, затем начать выпечку пирожков.

Тесто крутое.

Нужно: 400 г. муки, 1 стакан воды, 1 яйцо, 0,5 чайной ложки соли.

Просеять муку, положить в нее соль, взбить яйцо, влить холодную воду.

Мешать тесто, пока оно не будет свободно резаться ножом. Из этого теста хорошо получаются вареники.

Тесто кислое.

Нужно: 1 кг муки, 25 г дрожжей, 2 стакана воды, 1 столовую ложку сахара, 1 чайную ложку соли, 3 столовые ложки растительного масла.

Подготовить опару из дрожжей, теплой воды и половины муки. Дать подняться. Когда оно подойдет, добавить сахар, соль, масло, остальную муку. Вымесить тесто, чтобы оно не приставало к рукам. Дать подняться ему еще раз. Тесто готово для выпечки.

Деревенский пирог.

Нужно: 1 кг муки, 2,5 стакана сыворотки (из-под простокваши – домашнего творога, опашенного в печи), 1 чайная ложка соли, 1 столовая ложка сахарного песка, 2 яйца (можно без яиц, т.к. с ними пирог быстрее черствеет), 200 г. сливочного масла (крестьянского или деревенского, можно подсолнечного или растительного без запаха), пакетик сухих дрожжей (11 г.) или 25 – 30 г. дрожжей сырых, сметана \approx 150 – 200 г.

В эмалированную кастрюлю всыпать половину нормы муки, добавить дрожжи и часть сыворотки, замесить тесто. Поставить в теплое место на 1,5 – 2 часа для подъема. В поднявшуюся опару добавить яйца, сыворотку, с разведенными в ней солью и сахаром, влить масло. Оставить подниматься тесто на 2 часа. Готовое тесто умять и выложить на смазанную жиром сковороду (или

противень). Дать тесту подняться до бортиков сковороды, смазать сверху сметаной (нехолодной, комнатной температуры). Выпекать пирог в русской печи (или разогретой духовке при температуре $220\text{ }^{\circ}\text{C} \approx 30 - 40$ минут), пока не зарумянится.

Пирог считается готовым, если у него пропекся низ. Продукты берут не холодные, а комнатной температуры. Жидкость можно и подогреть до $40\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Под русской печи после протопления вымести хвойным помелом в загнету и выпекать пироги, закрыв чело заслонкой. Полученное тесто можно разделить по нескольким сковородам .

Пряженики

Нужно: 600 г. молока, 3 яйца, 2 столовые ложки сахара, 1,5 чайной ложки соли, 1 пакетик (11 г.) быстродействующих дрожжей, 80 г. сливочного масла, 1 кг муки.

В теплое молоко влить растворенные в теплой воде дрожжи, 3 яйца, положить сахар, соль, масло сливочное, постепенно добавить просеянную муку, замесить тесто. Поставить в теплое место. Тесто должно подняться 2 раза. Выложить тесто на присыпанный мукой фанерный лист, разделить на порции, дать выстояться и растянуть в круглые коржи. Они должны полежать минут 15-20, чтобы поднялись.

Выпекать на чугунной сковороде с высокими краями в растительном масле.

Мягкий.

Нужно: 2 стакана теплой воды, 50 г. сырых дрожжей, соль, 2 кг муки.

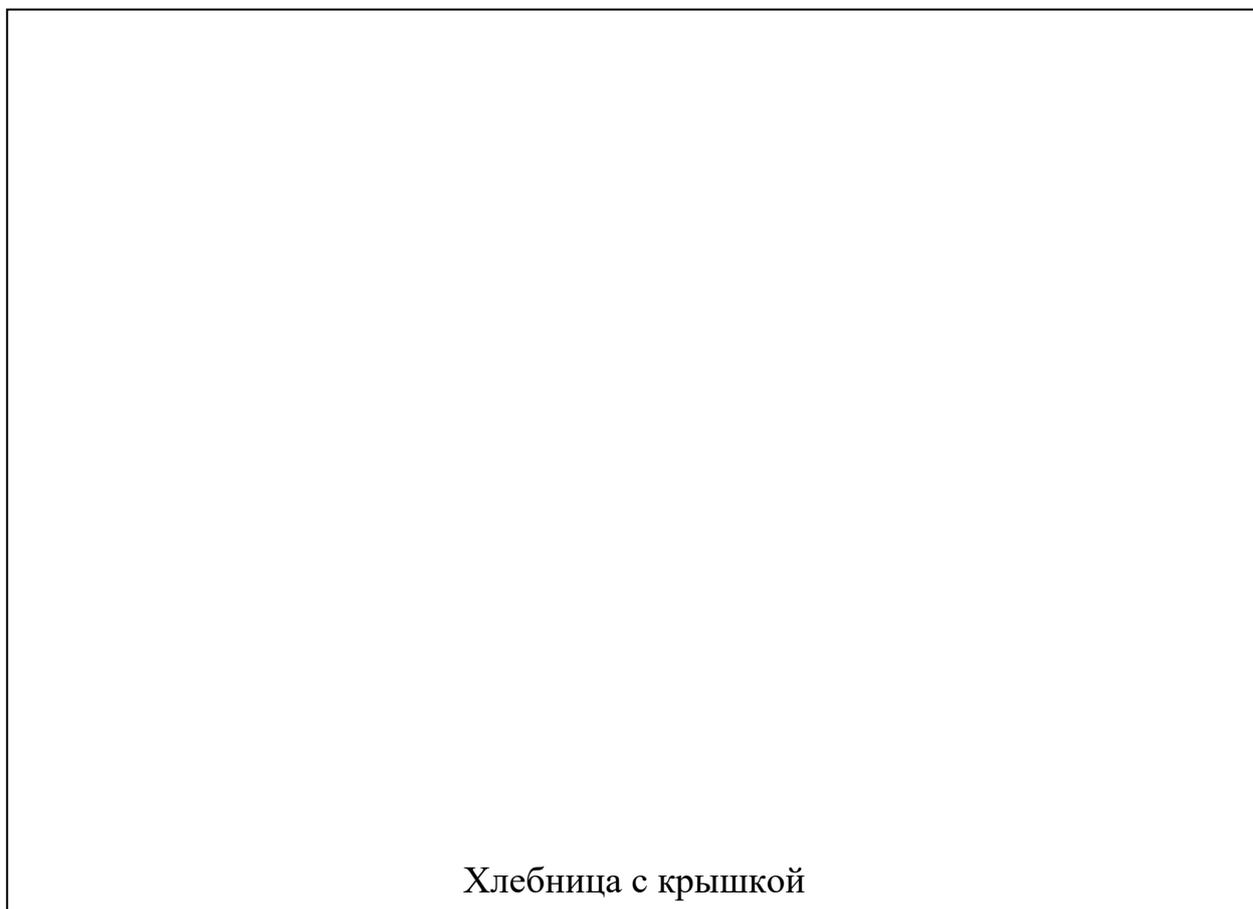
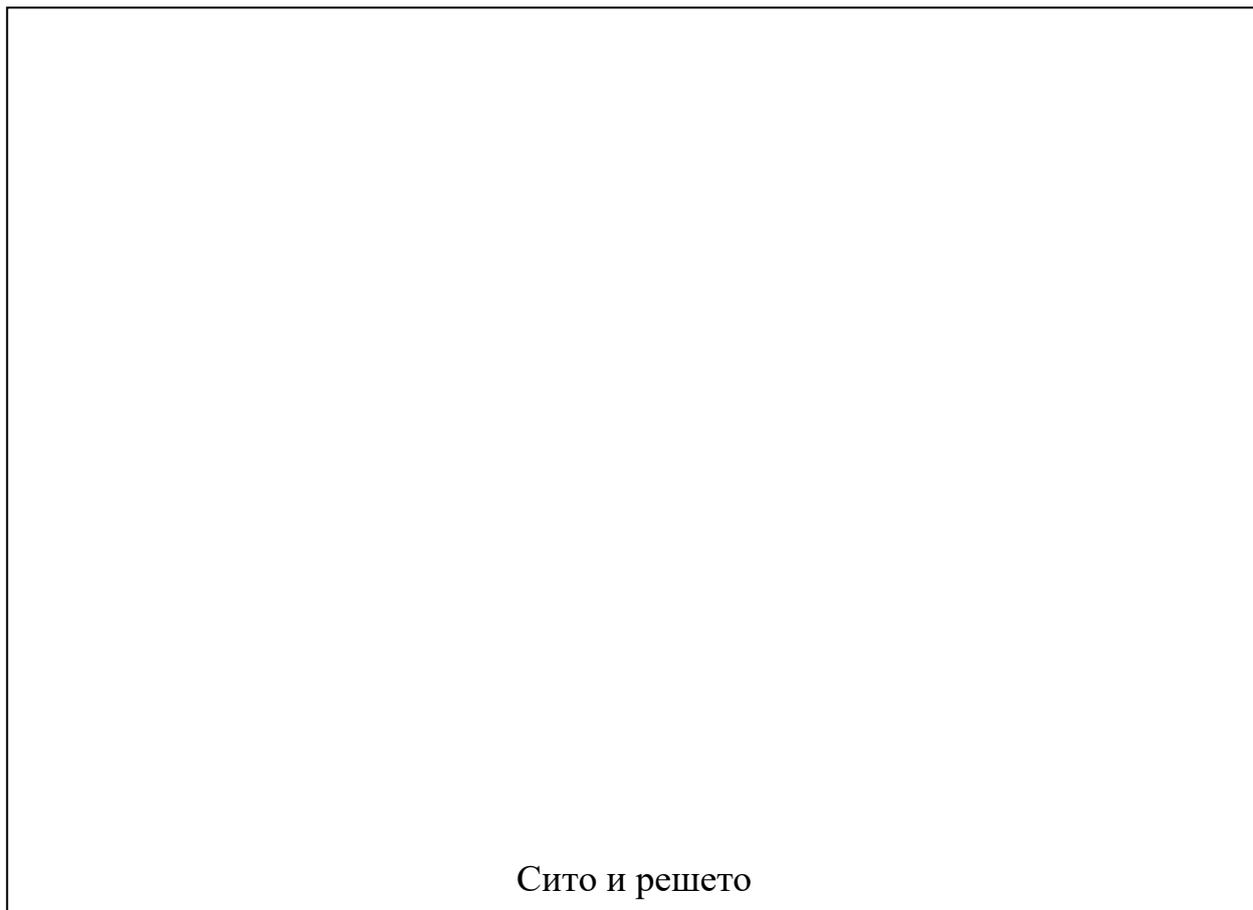
Затворить половину муки на 1 час, чтобы тесто поднялось. Вымесить. Добавить остатки муки, еще раз вымесить, смазать сметаной и посадить на противне в печь.

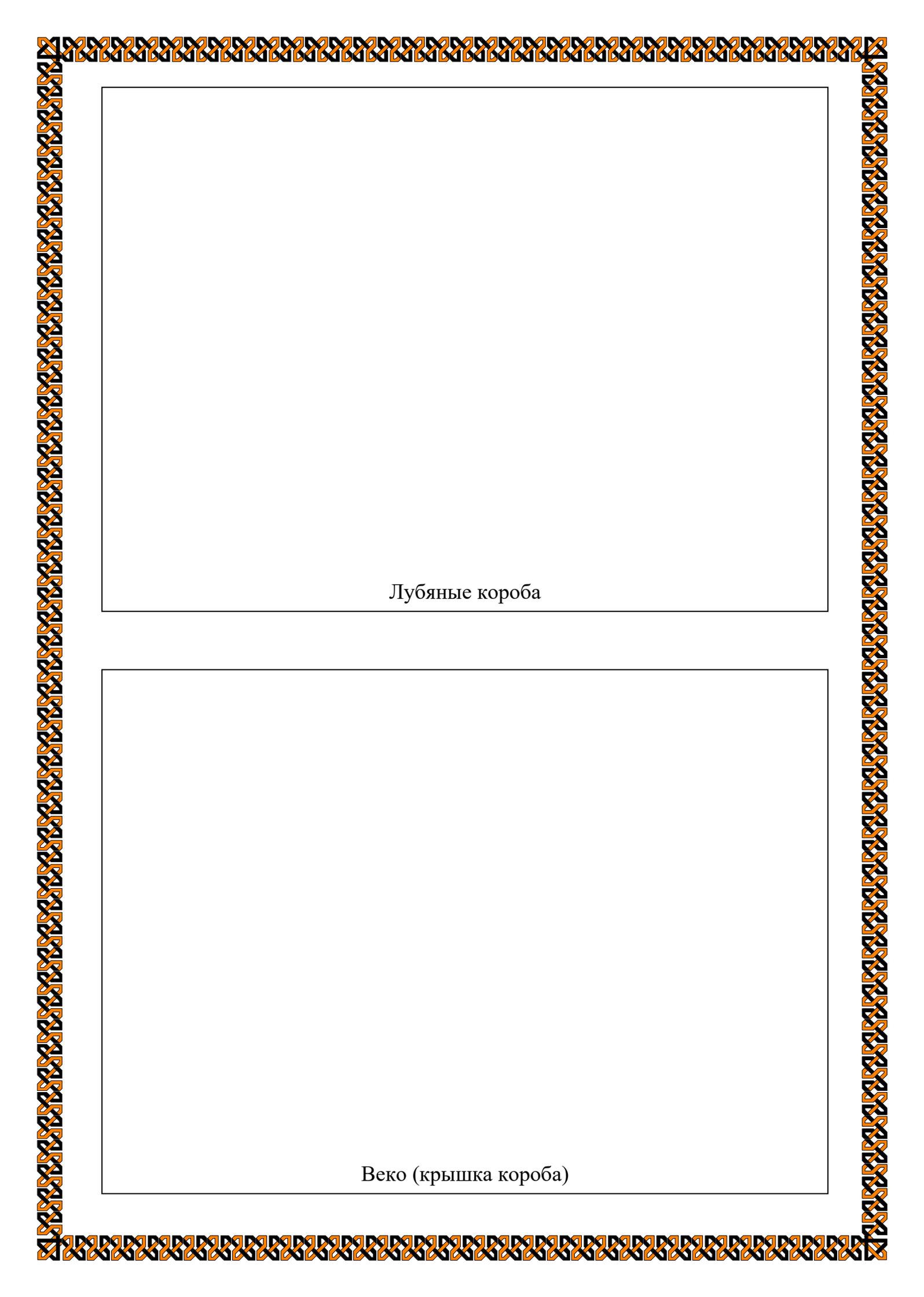
6. Пословицы и поговорки о хлебе

1. Хлеба край, так и под елью рай.
2. Хлеба ни куска – везде тоска.
3. Хлеб – всему голова.
4. Недорог виноград терский, дорог хлеб деревенский.
5. Без краюшки не прожить и седой старушке.
6. Калач приестся, а хлеб – никогда.
7. Хлеб наш насущный – хоть чёрный, да вкусный.
8. У кого хлеб родится, тот и веселится.
9. Худ обед, когда хлеба нет.
10. Хлеб – соль дружбу водит, а ссору отводит.
11. Пусть деньги за богачом, лишь бы хлеб за нами.
12. Хлебцем вместе, табачком врозь.
13. Хлеб- батюшка, вода – матушка.
14. Пот на спине – так и хлеб на столе.
15. Хлеб – кормилец.
16. От хлеба – соли не отказываются.
17. Хлеба нет – друзей и не бывало.
18. Никакая глыба золотая не перевесит краюшку хлеба.
19. Был бы хлеб, а каша будет.
20. Если хлеба ни куска, так и в тереме тоска.
21. Хлеб на стол, так и стол – престол, а хлеба ни куска, так и стол – доска.
22. Не всяк пашню пашет, а всяк хлеб ест.
23. Без ума проколотишься, а без хлеба не проживёшь.
24. Хлеб вскормит, вода вспоит.
25. Хлеб за брюхом не ходит.
26. Горек обед, коль хлеба нет.
27. К колосу колос – крестьянину сноп.

28. Хочешь есть калачи – не сиди на печи.
29. Есть на гумне – будет и на столе.
30. Хлеб дорогой, да не дороже нас с тобой.
31. Доплясались, что без хлеба остались.
32. Не хлебом единым жив человек.
33. У меня хлеб чистый, квас кислый, нож острый, черенок пёстрый, отрежу гладко, так что глядеть сладко.
34. Каков ни есть народ, а хлеб несёт в рот.
35. Хлеб с водою, да пирог с лихвою.
36. Дорог хлеб, коли денег нет.
37. Иного хлебом не корми, только с печи не гони.
38. Три пирога с пирогом, а все с творогом.
39. Рад Яков, что пирог с маком.
40. Есть пирог – едим, а нет его – глядим.
41. Когда урожай – тогда и хлеба через край.
42. Не красна изба углами, а красна пирогами.
43. И обед не в обед, коли к обеду хлеба нет.
44. Хорошо живём – хлеб жуём.
45. Кому пироги да пышки, а кому синяки да шишки.
46. Зерно в колоске – будет и хлеб на столе.
47. Земля чёрная, а хлеб белый родит.
48. Не держи деньги в узлу, держи хлеб в углу.
49. Достают хлеб горбом, достают и горлом.
50. Коротеньки у хлеба ножки, а как уйдёт – не догонишь.
51. Без закваски хлеб не месят.
52. И беду можно с хлебом съесть.
53. Хлеб – соль кушай, а хозяина слушай.

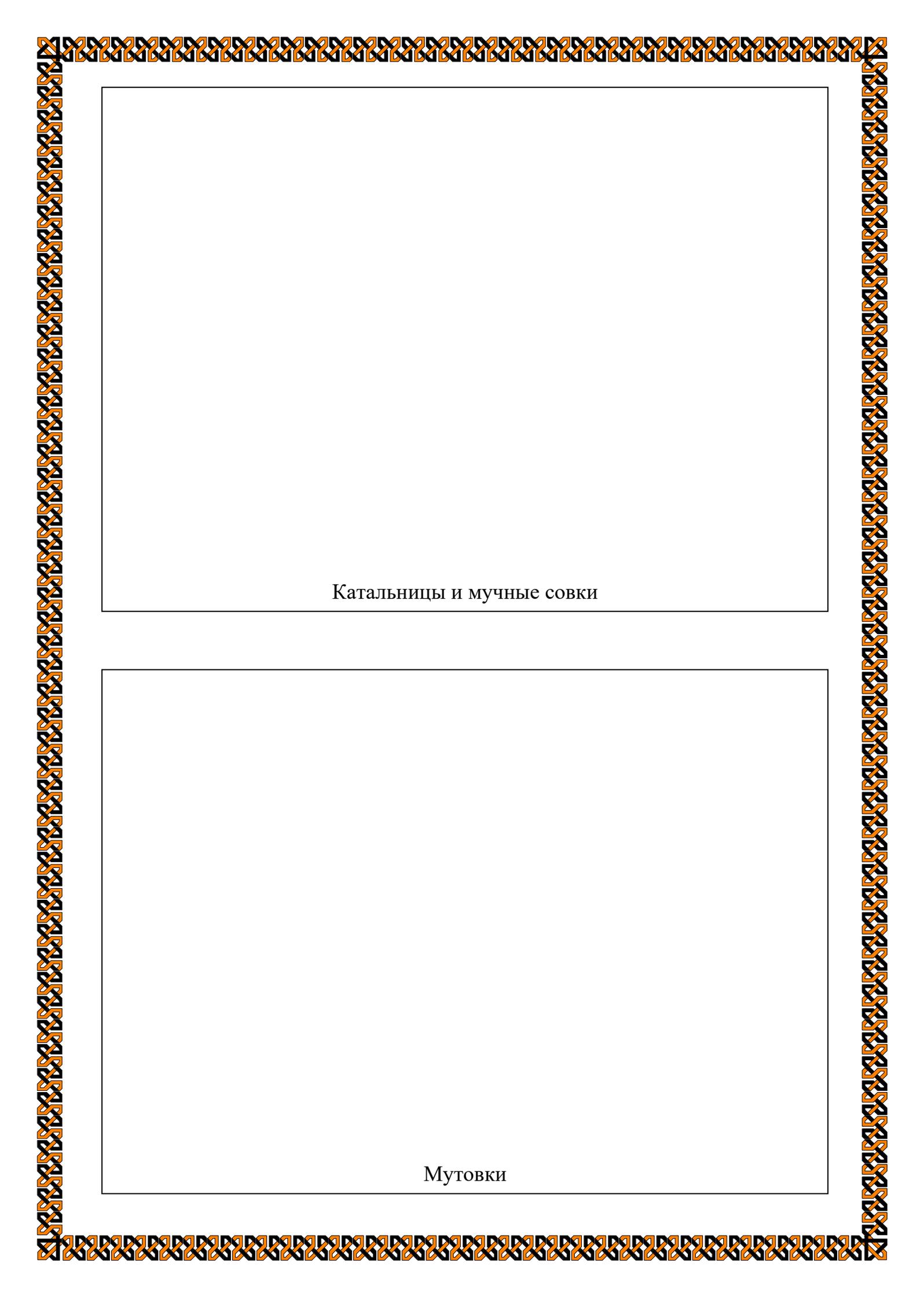
7. Фото экспонатов из школьного музея.





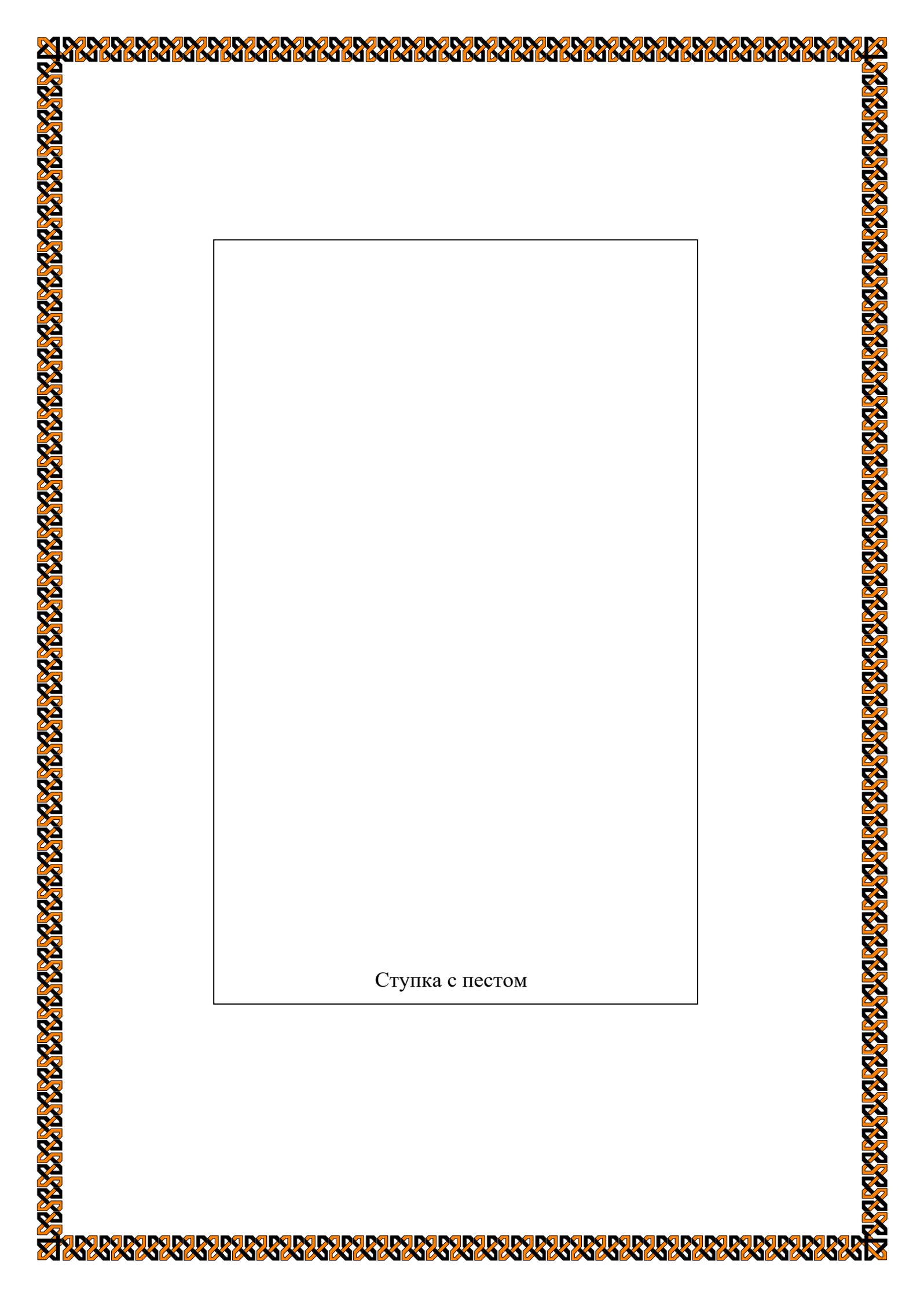
Лубяные короба

Веко (крышка короба)



Катальницы и мучные совки

Мутовки



Ступка с пестом

8. Старинная лексика

Ларь – большой деревянный ящик для хранения муки. Он делился на отсеки для муки разных сортов.

Квашня – деревянная кадушечка, в которой замешивали тесто.

Мутовка – деревянный венчик для взбивания теста.

Сеятельница – небольшое деревянное корыто, в которое сыпали просеянную решетом муку.

Катальница – продолговатая деревянная чашка для вымешивания (катания теста)

Жернова – приспособление для размола зерна в муку.

Цеп – инструмент, с помощью которого выколачивали зерно из колосьев.

Гумно – хозяйственная постройка, в которой молотили и провеивали зерно.

Лукошко – лубяная посуда круглой формы для зерна, ягод, грибов.

Ширинка – льняное полотенце, на которое выкладывали готовое к выпечке тесто.

Рыбник – пирог с начинкой из рыбы.

Губник – пирог с грибной начинкой.

Ягодник – пирог с начинкой из ягод.

Яшник – пирог из ячневой муки.

Луковик – пирог с начинкой из мелко порезанного зеленого лука.

Литература

1. Белов В.И. Лад. М.: «Молодая гвардия», 1989.
2. Баранов С.Ю., Глебов А.А., Розанов Ю.В. Культура Вологодского края. М.: Истоки, 2004.
3. История вологодского края XVII-XVIII веков. Хрестоматия под редакцией Безнина М.А. Вологда, 2006.
4. История Вологодского края XIX века. Хрестоматия под редакцией Безнина М.А. Вологда, 2006.

Аннотация

1. Изучили краеведческую литературу по избранной теме.
2. Встретились со старожилами Красавинского поселения, записали их воспоминания, старинные рецепты выпечки хлеба.
3. Напечатали рецепты выпечки, пословицы и поговорки о хлебе.
4. Провели беседы с учащимися Васильевской школы о бережном отношении к хлебу.
5. Оформили стенд «Хлеб – всему голова».

