



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

Кузинская Елена Владимировна, 10 класс

Руководители:

Нелаева Валентина Михайловна, учитель истории

Морозова Нина Алексеевна, учитель литературы

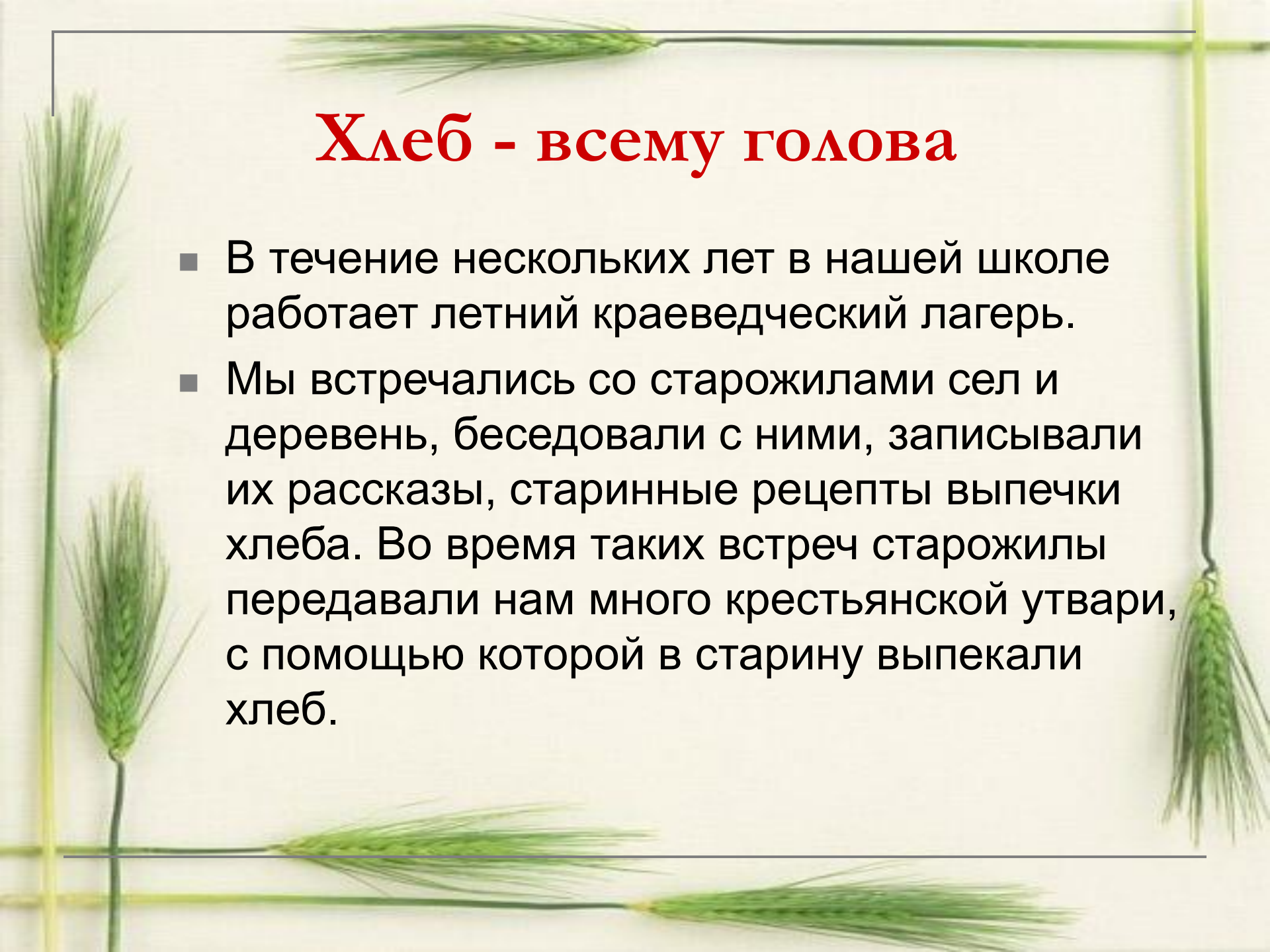
**с. Васильевское
2011 г**

Цель:

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

Задачи:

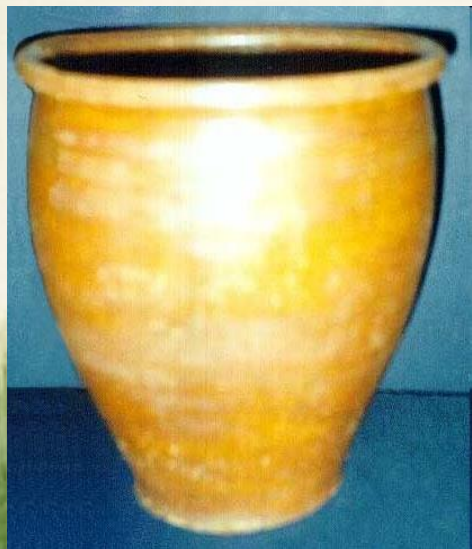
- Встретиться со старожилами, ветеранами труда Красавинского сельского совета, записать их рассказы и воспоминания.
- Изучить краеведческую литературу по данной теме.
- Использовать материалы и экспонаты школьного музея для работы по теме.



Хлеб - всему голова

- В течение нескольких лет в нашей школе работает летний краеведческий лагерь.
- Мы встречались со старожилами сел и деревень, беседовали с ними, записывали их рассказы, старинные рецепты выпечки хлеба. Во время таких встреч старожилы передавали нам много крестьянской утвари, с помощью которой в старину выпекали хлеб.

Деревенская утварь



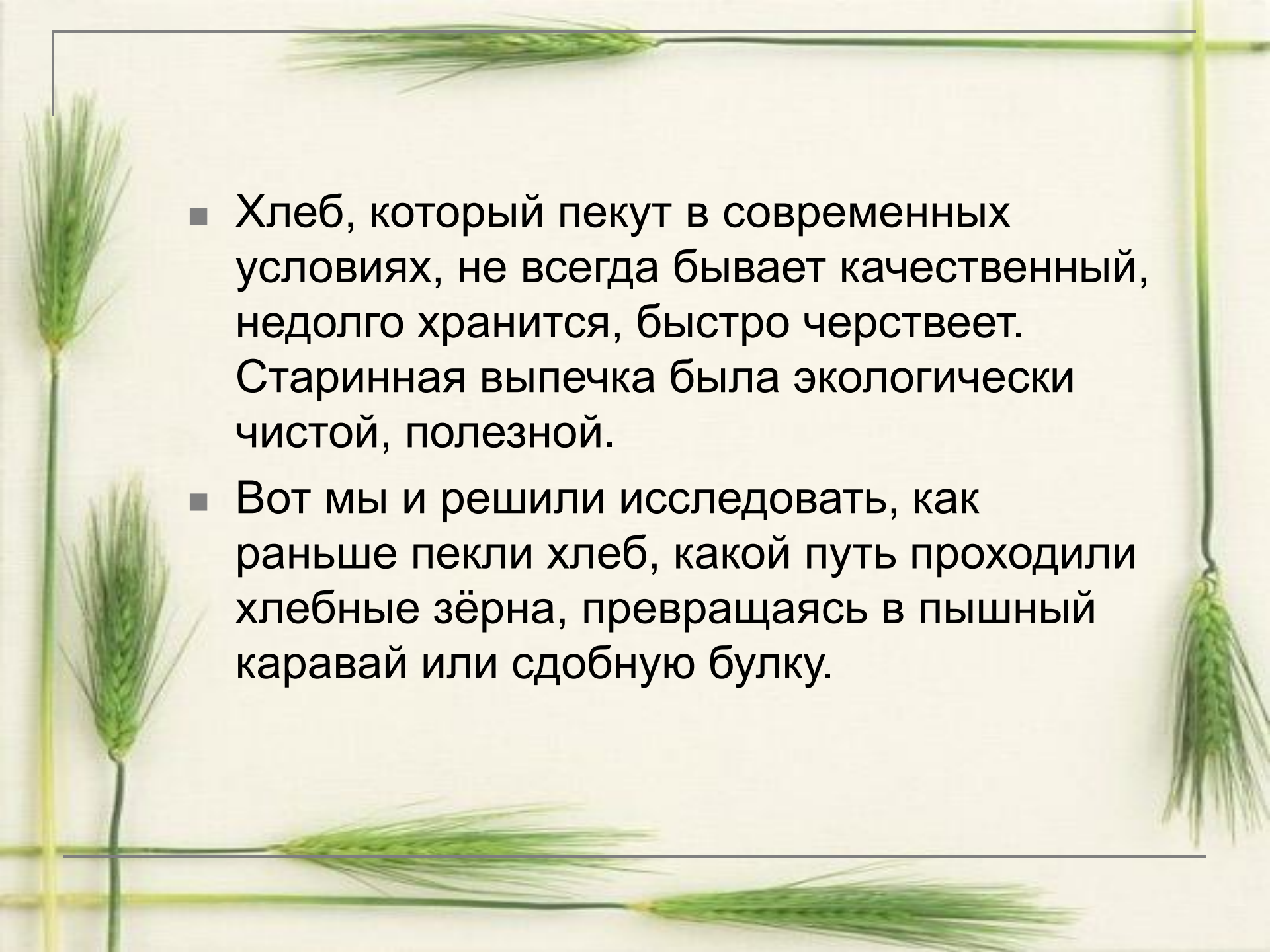
Квашня



Хлебница

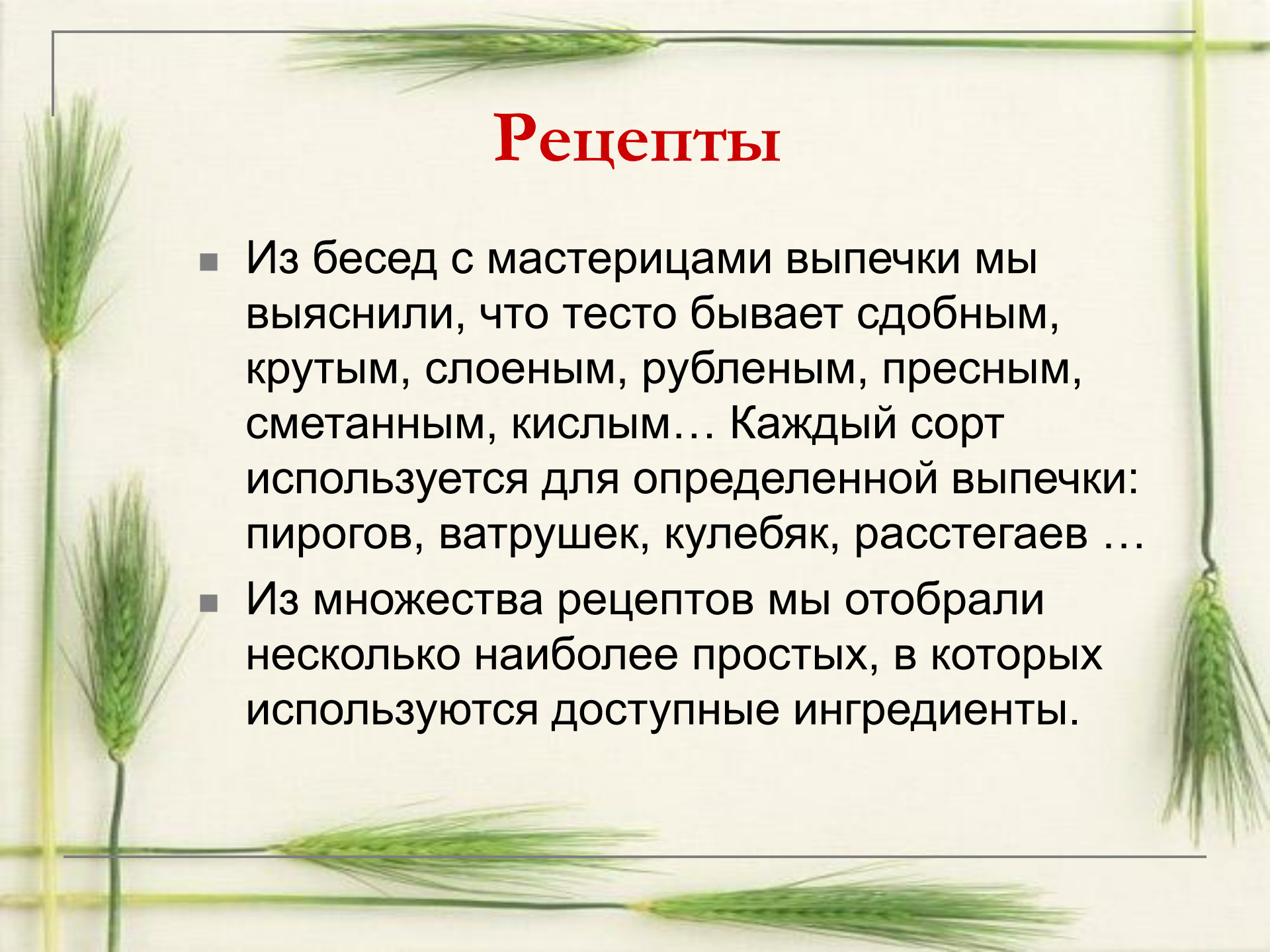


Мутовка

- 
- Хлеб, который пекут в современных условиях, не всегда бывает качественный, недолго хранится, быстро черствеет. Старинная выпечка была экологически чистой, полезной.
 - Вот мы и решили исследовать, как раньше пекли хлеб, какой путь проходили хлебные зёрна, превращаясь в пышный каравай или сдобную булку.

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.
- Хлеб был великой ценностью для людей и в мирное время, и в годы бедствий, войны, разрухи.



Рецепты

- Из бесед с мастерицами выпечки мы выяснили, что тесто бывает сдобным, крутым, слоеным, рубленым, пресным, сметанным, кислым... Каждый сорт используется для определенной выпечки: пирогов, ватрушек, кулебяк, расстегаев ...
- Из множества рецептов мы отобрали несколько наиболее простых, в которых используются доступные ингредиенты.

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 ≈ 150 – 200 г.



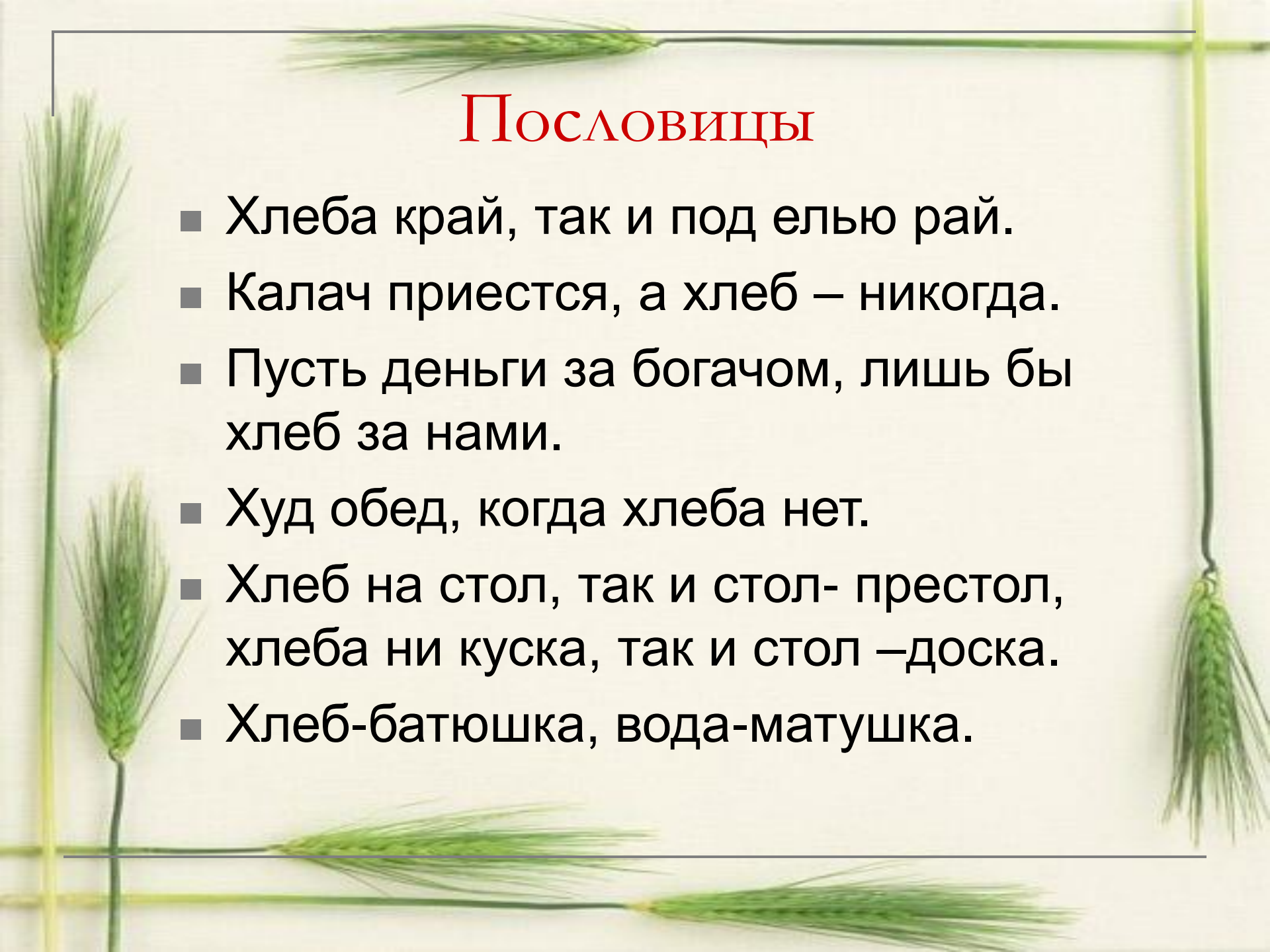
Жареные пирожки



- Тесто готовится очень быстро. Для его приготовления нужно:
0,5 л кефира или кислого молока, 2 яйца, 2 столовые ложки подсолнечного масла, 1 столовую ложку сахара, полчайной ложки пищевой соды, соль на кончике ножа, муки

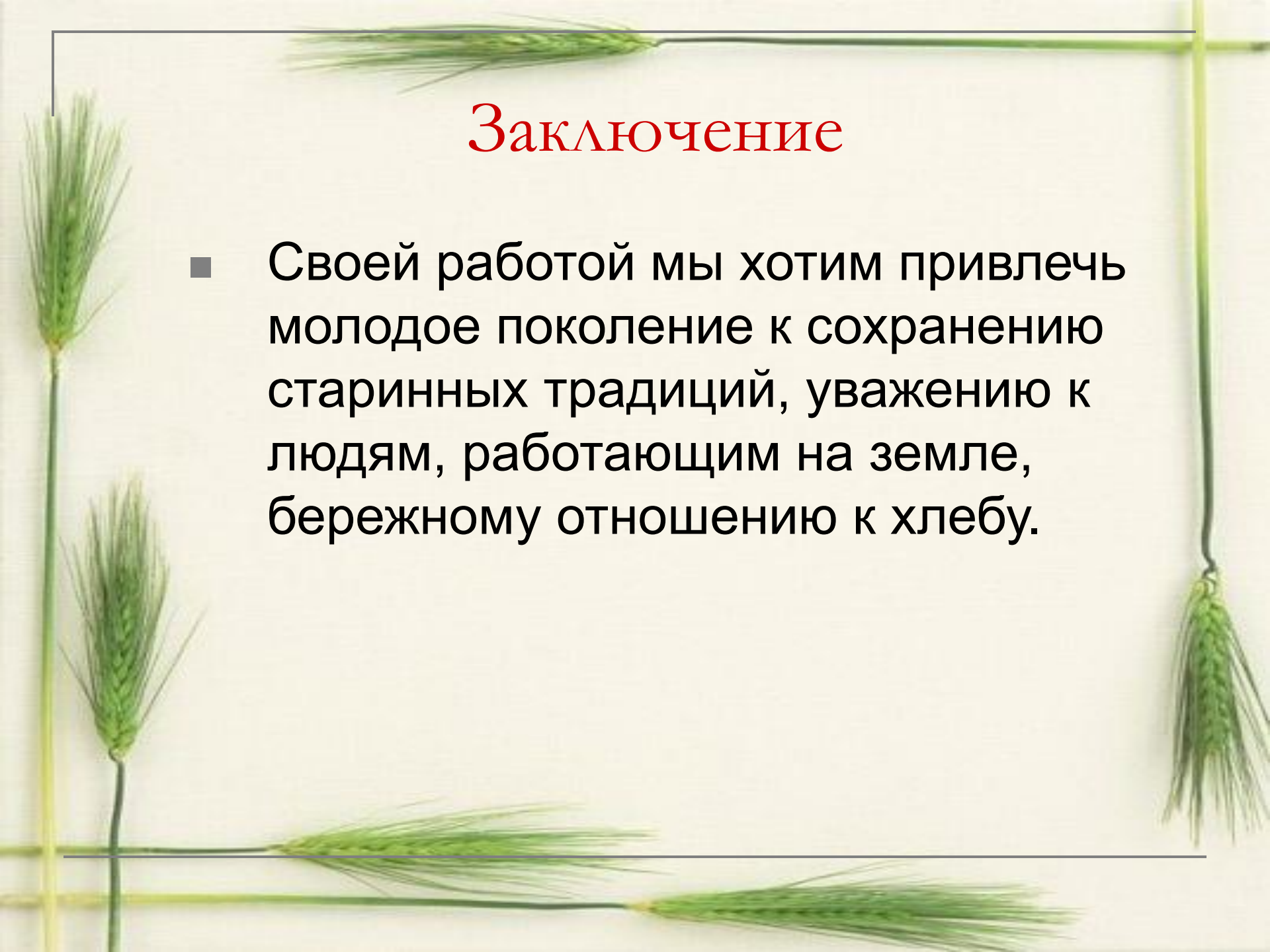
Селянки, плюшки, ватрушки





Пословицы

- Хлеба край, так и под елью рай.
- Калач приестся, а хлеб – никогда.
- Пусть деньги за богачом, лишь бы хлеб за нами.
- Худ обед, когда хлеба нет.
- Хлеб на стол, так и стол- престол, хлеба ни куска, так и стол –доска.
- Хлеб-батюшка, вода-матушка.



Заключение

- Своей работой мы хотим привлечь молодое поколение к сохранению старинных традиций, уважению к людям, работающим на земле, бережному отношению к хлебу.



Особая благодарность

- Деревнина Надежда Алексеевна, 1920 г. рождения, село Васильевское.
- Корякина Галина Николаевна, 1934 г. рождения, село Васильевское.
- Полоскова Антонина Ивановна, 1955 г. рождения, село Васильевское.
- Синицына Ольга Алексеевна, 1953 г. рождения, село Васильевское.
- Смелкова Надежда Георгиевна, 1958 г. рождения, г. Красавино.