

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Лицей №6 имени академика Г.Н. Флёрова г. Дубны Московской
области»

III Межрегиональная научно-познавательная конференция младших
школьников «Первые шаги в науку»

ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА

Тема: «Что могут рассказать об истории народа блюда русской кухни?»

Автор работы: **Бовкунова Елизавета Дмитриевна**,
учащаяся 1«Б» класса



Руководитель: **Комарова Ольга Владимировна**,
учитель начальных классов

2019г.

Оглавление

1. Введение	3
2. Постановка цели и задач. Выдвижение гипотезы.....	3
3. Методика исследований.....	3
4. Основная часть.....	3
5. Практическая часть.....	5
6. Заключение.....	6
7. Список использованной литературы и другие источники.....	7
8. Приложение.....	8

ВВЕДЕНИЕ

В начале марта мы праздновали Масленицу. Широкая Масленица — это традиционный славянский праздник, который отмечается целую неделю и символизирует конец зимы и наступление весны. Всему миру известна Масленица. Очень часто ее называют Кривошейка, Блинница, Обьедуха, Масленая неделя. Каждый из нас помнит этот праздник благодаря огромному количеству блинов и веселым гуляниям. Главным угощением как раньше, так и сейчас являются блины, которые могут иметь различную начинку. Их пекут каждый день в больших количествах. *“Блин – символ солнца, хороших урожаев и здоровых детей”*.

Русские блины – отражение многовековой истории русского народа с глубины веков и до наших дней. Они часть русской кухни.

А я очень люблю блины!

Актуальность работы связана с изучением и сохранением истории своих предков.

Объект исследования: история быта русского народа: профессии, ремёсла, занятия.

Предмет исследования: блюдо русской национальной кухни – блины.

Цель: узнать, какие ремёсла были в прошлом.

Гипотеза: Я решила узнать, можно ли по блюдам русской кухни узнать историю народа?

В соответствии с целью и гипотезой были выдвинуты следующие **задачи:**

- изучить литературу: справочники, интернет-ресурсы, энциклопедии
- составить словарь ранее незнакомых слов по теме
- сделать выводы: можно ли по одному блюду из русской кухни узнать историю народа?

Методы исследования:

- изучение литературных источников;
- анализ, сравнение, обобщение;
- наблюдение.

Основная часть

Сейчас блины для нас совершенно обычное блюдо, однако давным-давно славяне придавали им ритуальное значение, их приготовление совершалось втайне, рецепты передавались из поколения в поколение. Оказывается их готовили в тайне!

Мама каждое выходной печёт блины. В воскресенье на Масленицу мы с мамой решили испечь блины. Для приготовления теста нам понадобилось: мука, молоко, яйца, подсолнечное масло. Мне стало интересно, где брали эти ингредиенты в старину.

1. Молоко дают коровы, козы, значит занимались разведением скота. Молоко надо было хранить. В чём? В кринках.



Это посуда из глины. Значит существовало гончарное дело. Молоко в таком сосуде дольше сохраняет свою свежесть, а при прокисании дает толстый слой сметаны, который удобно снимать ложкой.

2. Мука. Муку получают из зерна пшеницы, ржи, овса. Значит люди занимались земледелием и растениеводством. Зерно перемалывали на мельницах.



А хранили муку в берестяных туесах, которые делали из коры берёзы берестяных дел мастера. В туесах хранили коровье масло, творог, сметану и молоко. Масло в них не горкло, сметана долго хранилась, молоко, и творог не кисли. В туеса наливали мёд, подсолнечное, конопляное, льняное масло. И, представляете, они не протекали!



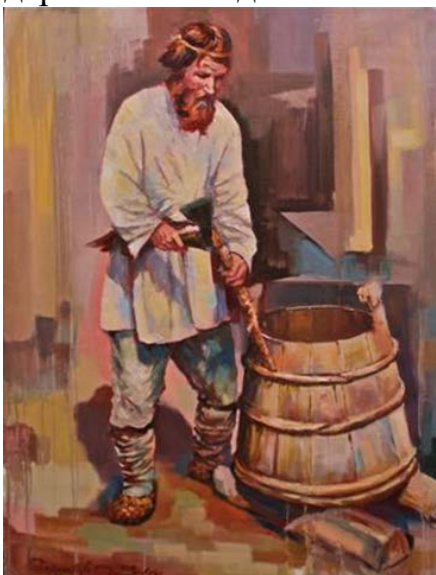
3. Яйца. В блины добавляют яйца. Поэтому крестьяне разводили домашнюю птицу. Значит, было птицеводство.

Мы с мамой блины смазываем сливочным маслом.

Глядя на эти массивные деревянные предметы, которые с трудом передвигаешь, трудно представить себе, что в них сбивали воздушное, душистое, лёгкое масло. Это маслобойка.



Маслобойка была предметом особой гордости, потому что говорила о достатке в доме, о сытости. Не зря о хорошем хозяине говорили: у него борода масляная... У моего прапрадеда была такая маслобойка. Мне об этом рассказала бабушка. Такую деревянную утварь делали плотники. Бывают блинчики, а бывают дрожжевые блины. Их замешивали в деревянных кадках. Такие кадки делал бондарь.



Практическая часть

Тесто готово. Начинаем жарить блинчики. Кстати, наш язык до сих пор сохранил выражение «печь блины», хотя мы их давно не печем, а жарим. В те же времена блины готовились только в печи и обязательно на чугунных сковородках, смазанных маслом. Сковороду ставили в печь с помощью длинного чапельника.



И без кузнеца тут не обойтись. Сковорода и ухват – выковал кузнец. Говорили: «Кузнец – всех ремёсел отец!»

Блинчики готовы, принимаемся за начинку! Начинка могла быть разной: рыбной, значит занимались рыболовством, мясная – разведением скота и охотой, грибная и ягодная - занимались собирательством. Сладкие начинки. Так как сахар был очень дорогим, использовали мёд. Дикий мёд собирали бортники в лесах.



Вывод: в результате моего исследования, я узнала кто такой: БОНДАРЬ, ПЛОТНИК, КУЗНЕЦ, ГОНЧАР, БОРТНИК; что такое: КАДКА, КРЫНКА, ТУЕС, ЧАПЕЛЬНИК, БЕРЕСТЯНОЙ ПРОМЫСЕЛ.

Заключение

Исходя из моего исследования, можно узнать, какие ремёсла были в прошлом. И оказалось, что всё это можно узнать, исследуя одно лишь блюдо русской кухни - блины!

Из исследования мы узнали многое об истории русского народа. Значит моя гипотеза подтвердилась. Я пришла к выводу, что знания национальных блюд может рассказать нам об истории русского народа.

Приготовление блинов доставило мне огромное удовольствие. Они получились красивыми и очень вкусными!

Список использованной литературы и другие источники

1. И.Шангина Дело мастера боится: деревенские профессии и занятия. С-П : Речь, 2016

2. К.А. Калинин «Русская кухня», Ульяновск: Дом печати, 1992.

- википедия

https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%F3%F1%F1%EA%E0%FF_%EA%F3%F5%ED%FF

- иллюстрации

<https://yandex.ru/images/search?text=картинки%20о%20русской%20национальной%20кухне&redircnt=1428267117.2>

Приложение

СЛОВАРЬ

ПОСУДА:

Кадка — ёмкость цилиндрической формы, сделанная из деревянных дощечек и обтянутая металлическими обручами.

Крынка — глиняный сосуд для молока.

Туёс — сосуд из бересты цилиндрической формы. Используется в быту для хранения различных пищевых продуктов и жидкостей, засолки грибов.

Чапельник (сковоро́дник) — кухонная принадлежность. Представляет собой крюк с упором на деревянном черенке, предназначенный для захватывания чапелы — сковороды, не имеющей ручки и потому пригодной для установки в печь или духовку.

Берёста, или **береста́**, — верхний слой (белая наружная часть) коры берёзы.

ПРОФЕССИИ:

Бондарь — ремесленник, выделявающий бочки и другие ёмкости из дерева, иногда мастер по изготовлению корабельных мачт. Ремесло называют бондарство.

Плотник — профессия, одно из самых древних ремёсел, которое связано с механической обработкой дерева и превращением необработанной древесины в детали, конструкции и стройматериалы.

Кузнёц — мастер, занимающийся обработкой металла.

Гончар — древнерусское название мастера, делающего горшки из глины

Бортничество (от слова «борть» — дупло дерева) — старейшая форма пчеловодства, при которой пчёлы живут в дуплах деревьев. Дупла могли быть естественными или по несколько дупел выдалбливали в толстых стволах деревьев.