

**Негосударственное образовательное учреждение
Школа «Ника»**

**«Наименования кушаний и напитков
в говорах Центральной России»**

Составитель:

ученица 5 класса «А»

Ревель-Муроз Александра

Руководитель:

Мамедова Е.Г.,

учитель русского языка,

кандидат филол. наук

Предисловие

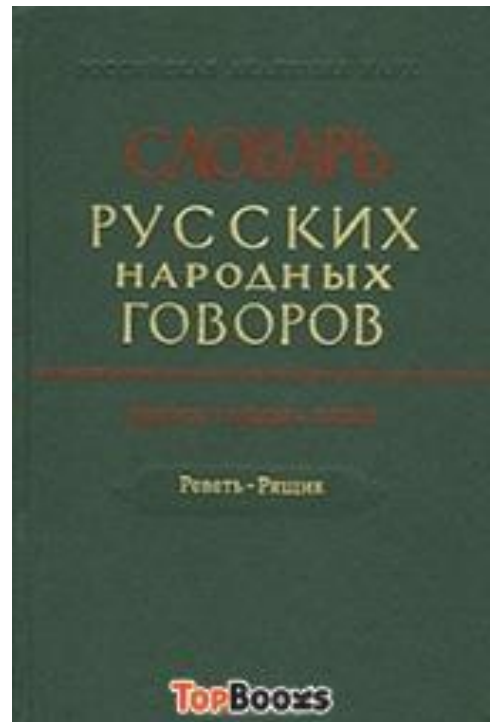
«Дивишься драгоценности нашего языка. Что ни звук, то и подарок. В нем все зернисто, крупно, как сам жемчуг. Иное название драгоценнее самой вещи». Эти замечательные слова принадлежат Николаю Васильевичу Гоголю. Великий писатель с глубочайшим интересом изучал язык простого народа, и в его произведениях он звучит ярко, мощно и выразительно.

Действительно, в языке в полной мере отражается духовный опыт народа, и наша задача – изучать его и попытаться не растерять эти драгоценные жемчужинки. Вот почему лингвистическое краеведение – одна из самых популярных областей знания.

Важнейшую миссию несут филологи-диалектологи, которые изучают народные говоры различных регионов России: кропотливо собирают и описывают диалектный материал, создают специальные словари. Один из них – «Словарь русских народных говоров», в котором по крупицам собраны слова, охватывающие самые разнообразные сферы жизни русских крестьян.

Наш выбор темы не случаен, ведь трапеза – важнейшая часть жизни человека. Именно поэтому множество русских народных пословиц посвящено еде: *без соли и хлеба – худая беседа, без капусты щи не густы, гречневая каша – матушка наша, а хлеб ржаной – отец родной.*

В говорах Центральной России по сей день сохранились и живут слова, обозначающие различные виды кушаний. Сразу следует отметить, что кухня русского крестьянина изначально не отличалась богатством и изысканностью. Она была весьма проста.



«Наименования первых блюд»

Похлебка - суп, приготавливаемый в печке, в который добавляется картофель, морковь, лук.

Дюшка - похлебка

Варевце - похлебка

Бураки - кушанье, приготовленное из квашеной свеклы

Капуста - щи

Калья - суп с огурцами

Снытка, снитка - щавелевый суп



«Наименование изделий из муки и теста»

Завари́ха - кушанье из поджаренной муки, заваренной кипятком

Зати́руха - жидкое кушанье, приготовленное из муки, разведенной в воде или молоке

Ку́тьё - каша из муки, заваренная кипятком

Киза – самодельная лапша

Ермы́шка - самодельная лапша

Арва́нцы - самодельная лапша



Кубатка - буханка хлеба домашней выпечки

Бабы́шка - небольшое изделие круглой формы, выпекаемое из кислого теста.

Кружёнка - лепешка с загнутыми краями и творожным верхом

Лапа - хлебное изделие в виде лепешки, выпеченной на большой сковороде в печи или в духовке.

Копы́то - ватрушка с творогом и яйцами

Зубок - пирог с гречневой кашей

Капустник - пирог с капустой

Венту́шка – витая булочка

Вергунчи́ки – печенье из тонких полосок теста, изжаренных в масле; хворост.

Грузди́к – пряник

Бобки – домашнее выпеченное изделие из теста в виде кубиков

«Наименования блюд из картофеля»

Лантутики – оладьи из картофеля (иногда с добавлением творога и муки)

Жманики – лепешки, оладьи из тертого сырого картофеля

Вайвашки – оладьи из сырого тертого картофеля

Барабулики – оладьи из сырого картофеля

Жманики - лепешки, оладьи из тертого сырого картофеля



Обабки – оладьи из тертого сырого картофеля с добавлением муки

Мешочки - оладьи, блины, лепешки из мерзлого картофеля

Пекурики – оладьи из картофеля

Пёкуши - картофельные оладьи

Гопчики – оладьи из мороженого картофеля с добавлением муки

Бабака – кушанье из тертого сырого или вареного картофеля с добавлением яиц, масла, молока, приготовленное запеканием

Батон – пирожок из картофеля

Караваец - 1) свадебный пирог 2) кушанье из картофеля, каши с добавлением яиц

Кавардашки

Блевотики

Тошнотики

Жмырики

Жмурики

Германцы

Деруны

Чибрики

оладьи из перезимовавшего в земле, подгнившего картофеля

«Наименования напитков»

Воточка - водка

Азиятка - самогон

Вомич - любой хмельной одуряющий напиток

Берёзовка – настойка на березовом соке

Затопка – топленое молоко, заквашенное сметаной, ряженка

Варенок – топленое молоко

Варёнка - топленое молоко

Каймак – топленое молоко, заквашенное сметаной

Дежень – заквашенное молоко



Такова была трапеза крестьян Центральной России. Большинство блюд готовят до сих пор, а от некоторых остались одни воспоминания. Одни русские деревни опустели, а другие, наоборот, разрослись, стали современными, и живут в них молодые семьи. Как результат, некоторые из приведенных диалектных слов уже не употребляются, потому что давно ушли из жизни люди, которые их произносили. Только диалектные словари дают нам возможность узнать об этих словах.

Приобщение к яркому, ёмкому, выразительному народному слову – не только интересное, но и очень важное занятие. Оно не позволяет стереть в памяти людей важнейшие страницы национальной культуры.

