# Проект «Традиционные блюда семейских»

на основе собранного материала
издание брошюры
« Рецепты семейских блюд»

# Каша - мать наша, а хлеб - кормилец.

# Актуальность проекта

- Настоящее связано с прошлым неразрывной нитью. В постоянно меняющемся мире современный человек, чтобы не только выжить, но и полноценно жить в социальном и духовном отношении, должен чувствовать и понимать великое наследие прошедших веков, на потеряв при этом своей самобытности, нравственных начал, уважения к себе и другим людям. Каждое новое поколение, вступая в жизнь, определяет и расставляет свои ценностные ориентиры, исходя из опыта, мудрости предков, оставленных нам в наследство.
- В последние годы в условиях глобализации, всё более пристальное внимание уделяется традиции, которая становится связующим звеном с исторической памятью и помогает сохранить национально-культурную самобытность. Подъём традиционной культуры актуализировал интерес к изучению истории моего народа, его традиционной кухни.

# Традиционные блюда семейских

Подовый хлеб

**Пирожки**

# Традиционные блюда семейских

Шти в чугунке

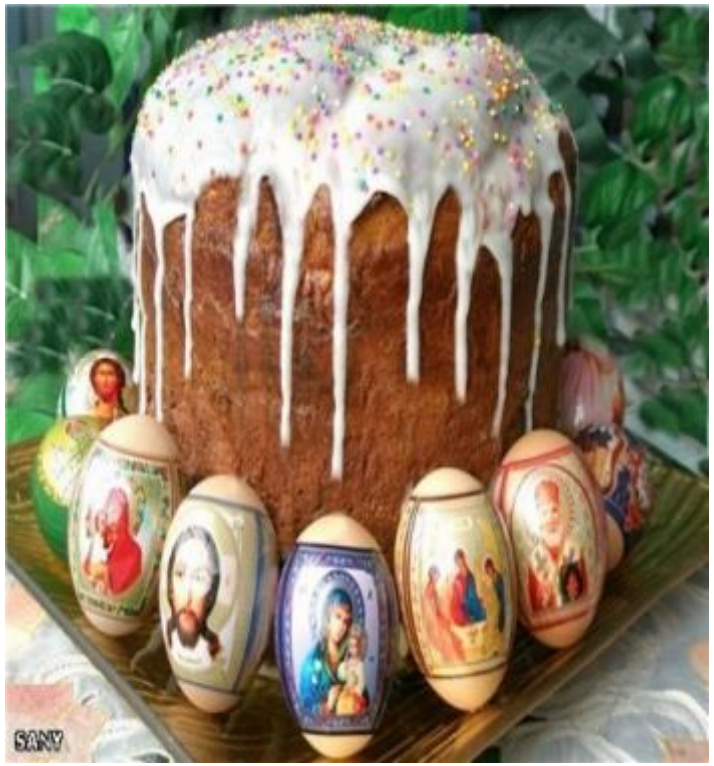
Щи современные

# Традиционные блюда семейских

Маковки

Лепёшки

# Традиционные блюда семейских




Пасха (кулич)

Пасхальные яйца

# Рецепты традиционной семейской кухни:

## Батвинья:

- готовили из отрубей, воды, накваски точно также как опара, только опускали в холод, а затем делали окрошку, крошили хлеб в эту массу и ели ложками.

## Затерка:

- мука с водой растирается, густое тесто ставят в печь и высушивают до красна. Варили на воде добавляя лук, соль.

# Рецепты традиционной семейской кухни:

## Толокно:

- муку плотно набивали в глиняный горшок. Слой муки, чуть спрыскивали водой и добавляли немного соли затем бьют скалкой до плотности. И так, пока не набьют полный горшок. Потом ставят на сутки в печь мориться. Затем отковыривают кусочками и едят готовую массу.

## Солодуха:

- ярицу (рожь) намачивали, проращивали, чтоб получился расточек, эту массу затаскивали на русскую битую печь складывают горкой. Печь топят до того, что эта масса закипает, ее немного поливают водой, 2 раза обливают кипятком и все что не нужно стекает. Потом едят эти проращенные сморенные зернышки.

## Бурдук:

- готовили из кислого теста или заваривали муку, ставили, а когда отстоится, получится мучнистая клейкая масса сливаем воду, потом опять заливаем водой и варим получалось как кисель, ели с хлебом.

## Галушки:

- месили крутое тесто- (соль, мука, вода) из этого теста делали небольшие кружочки, шарики варили на воде и ели.

# Традиционные блюда

**Блин**

Брусника,
тарки с брусникой

# Традиционные блюда семейских

**Цель:** изучить традиционные блюда семейских и на основе собранного материла создать брошюру «Рецепты семейской кухни»

**Задачи исследования:**

- Изучить традиционные блюда семейской кухни.
- Собрать краеведческий материал по данной теме;
- Проанализировать, записать рецепты.

Предмет исследования:

традиционные блюда семейских.

# Новизна проекта:

- **Новизна** данной работы является первым культурологическим исследованием, посвященным проблеме сохранения традиционной кухни старообрядцев в современной семейской семье.

# Значимость проекта:

- **Практическая значимость** работы заключается в том, что материалы данного проекта могут быть использованы в целях популяризации традиционной культуры семейских. Результаты исследования будут интересны всем тем, кто заботится о передаче многовековых обычаев и традиций семейского народа следующему поколению.

# Механизмы реализации

1. Подготовительный этап (сентябрь 2020 г.- апрель 2021г)

- Распределение полномочий между участниками проекта;
- Сбор и редактирование собранных рецептов семейской кухни;
- Поиск и перепечатывание рецептов семейской кухни;
- Разработка проекта обложки брошюры;
- • Обработка фотографий для иллюстраций в брошюре.

2. Основной этап (февраль- май 2021 г.)

- Работа по формированию и верстке брошюры;
- Распечатка и переплет брошюры «Рецепты семейских блюд»;

3. Завершающий этап (23 мая 2021 г.)

- Торжественная презентация готового продукта – брошюры «Рецепты семейских блюд».

# Перспективы развития

Издание брошюры «Рецепты семейских блюд» позволит в дальнейшем создать интерактивную версию для школьного музея.

Продолжить поиск и исследование новых материалов по изучению и сохранению основных рецептов блюд семейской кухни.

Распространение и тиражирование рецептуры семейской кухни усилит интерес к истории и традициям семейского народа представителей молодого поколения.

# Автор проекта

Ивакина Юлия, ученица 8 класса
МБОУ «Большекуналейская СОШ»
Тарбагатайского района