

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области
средней общеобразовательной школы с. Пискалы муниципального района
Ставропольский Самарской области.

Проект
«Котел национальных традиций»
(номинация «Этно-экспедиция»)

Руководители:
Кутыркина Светлана Витальевна,
Седых Екатерина Николаевна
Участники:
Аширов Дмитрий,
Говоренко Вероника,
Горленкова Юлия,
Господаренко Екатерина,
Дудченко Валерия,
Мосунов Евгений,
Осипова Татьяна,
Основа Андрей,
Синчури Кирилл,
Филичкина Анастасия.

2017 год
Из истории села Пискалы.



*Село моё – моя кровинка,
Тобой люблюсь и горжусь.
И как бывало, по – старинке,
Тебе я в пояс поклонюсь.*

Вот здесь, где речка наша Пискалка среди дубовых зарослей текла тому назад, пожалуй, триста лет.

Мой первый предок дал святой обет:

Пеньки сжигать и в поле сеять рожь и дом срубить среди дубовых роиц.

Тот предок слово данное сдержал и здесь село большое основал.

Под сенью дуба избы и дворы, а в избах много разной детворы... Да было здесь двенадцать ветряков, пятьсот дворов и много кабаков.

А от села сосновый, синий бор идёт до самых Жигулёвских гор.

И здесь в бору зверья было не счесть (зайчишки, правда, и поныне есть).

А речки той, где предок рыб ловил. Теперь уж вовсе нет — песок замыл.

За удаль предков стоит похвалить, в бою кулачном не смогли их сбить. Пришлось бывать на многих им фронтах, но шли с войны — вся грудь их в орденах, а их потомки за Отчизну-мать остались вечно во земле лежать.

Но если б предок из могилы встал, он впрямь села б родного не узнал.

Дома в селе все новые стоят. На солнце свежей краской крыши блестят.

Поля без меж — массив большой един. Не труд ручной, а голоса машин.

Таких хлебов дед не знавал вовек! И хлеб ссыпают все в один сусек.

Народ дожил до лучших своих дней:

В поле едет с песней, с поля - с ней.

Хвала тому, кто жил здесь в старину. В лесах сохою поднял целину.

Но трижды тем, кто жизнь отдал свою за долю светлую в моём краю...

А нам, потомкам, в стороне отцов преобразать земли своей лицо.



Александр Сурудин. Поэт села Пискалы.

Первое упоминание о селе Пискалы относится к началу XVIII века, приблизительно, 1730-е годы. Тогда оно представляло собой небольшую деревеньку, окружённую девственным лесом. Местность, где поселились люди нашего и соседних сёл, была густо поросшая лесом, изобиловала ручьями и речками, болотами и

прудами. Поэтому первым поселенцам было трудно найти достаточное количество годной для пашни земли. Они выбрали для жилья высокий, сухой берег бурной речки Пискалки - отсюда и название села. Речка делила село на две части. Население занималось лесным хозяйством и земледелием. Другой берег речки, заросший густым лесом, не заселялся несколько лет. Так вспоминали старожилы.



Сначала селение было небольшим и малочисленным. С годами оно разрасталось в сторону села Новое Ерёмкино, увеличивалось, жилища начались строиться и на другом берегу. Через речку Пискалку был проложен мост. Строили мосты и через овраги, чтобы пройти в поле к делянкам. Дорогу через село жители называли Большой или Столбовой. Через неё проходил путь из Ставрополя в Самару и дальше. Между асфальтовой дорогой на село Новое Ерёмкино и прудом на краю оврага находится дубовая роща, которую называют Черемладка. Это тоже остаток от того богатого леса.



Национальный состав населения села Пискалы.

Русские в нашем поселении не являются коренным населением. Изначально территория была освоена мордвами, сплошь неграмотными. Село крепло, прирастало народом. Шёл он со всей России. Так, возникло смешанное селение, где русские жили чресполосно с другими национальностями.

Каждый приносил в сложившийся быт и культуру что-то своё, неповторимое. Результатом совместного проживания стало взаимопроникновение культур разных народов, появление общих черт в культуре жилища, одежды, в языке. Все мы разные, говорим на разных языках, обладаем уникальными культурными особенностями, а все вместе образуем единый многонациональный народ. Великое счастье – знать и любить язык своих матерей и отцов. Национальный язык народов проживающих на территории нашего поселения обеспечивает наиболее глубокую связь поколений, передачу без потерь драгоценного опыта, духовных сокровищ младшим поколениям.



В ходе исследовательской работы, проделанной участниками проекта, была собрана информация о национальных культурах народов, проживающих в селе Пискалы. Итогом работы стало общешкольное мероприятие «Праздник национальных культур», на котором были представлены традиции и обычаи русских, мордвы, чувашей и татар.



Праздник национальных культур.

В дореволюционное время всё население села Пискалы делилось на богатых и бедных. Те, что богаче имели добротные дома. До 1930-х годов материальные недостатки имели место. Большинство домов в селе были деревянными с соломенной крышей. Печи - глинобитные, обстановка в избе очень простой: стол в переднем углу, вдоль стен — лавки. На кроватях спали только старики, а остальные — на полатах.



Одежда была тоже простой. Мужчины носили длинные домотканые рубахи, брюки одевали только в церковь и по праздникам. Женщины ходили в самотканых широких юбках и сатиновых сарафанах. Повседневной обувью служили лапти. В церковь и по праздникам надевали мужчины сапоги, а женщины «коты» (боты, ботинки).

Численный состав национальностей села Пискалы.

Самая многочисленная национальность села Пискалы - *русские*. На сегодняшний день в селе проживает 1155 человек русской национальности.



Представление на Празднике национальных культур русской национальности.

Мордва в нашем селе разделяются на две главных группы – эрзю и мокшу. Их численность составляет 380 человек. Они настолько отличаются по языку, что не в состоянии понимать друг друга, поэтому при встрече они общаются на знакомом им русском языке.





Представление на Празднике национальных культур мордовской национальности.

Чуваши занимают третье место по численности населения. Их количество составляет 198 человек. Чуваши (чăвашсем) — тюркский народ. Язык — чувашский. Является единственным живым представителем болгарской группы языков. Основное вероисповедание религиозной части чувашей — православное христианство, есть язычники и мусульмане.



Представление на Празднике национальных культур чувашской национальности.



Чувашская семья Шатуновых.

4 место по национальному составу занимает *татарская национальность*. Их численность составляет 78 человек.



Представление на Празднике национальных культур татарской национальности.



Большая и дружная татарская семья Мухаммедовых,
проживающая в селе с 1983года.

Кроме перечисленных национальностей, в селе Пискалы проживают представители и других этносов: армяне (43 человека), украинцы (38 человек), немцы (15 человек).

Взаимодействие национальных культур села Пискалы.

Все важные моменты в жизни человека сопровождаются не только религиозными обрядами, но и особыми обычаями. Рождение ребёнка, крестины, свадьба, смерть, похороны, поминки, болезни, праздники – всё это полно обрядности, не утратившей значения до последнего времени.

Наиболее традиционным и распространённым семейным праздником является свадьба. Среди нас православные, мусульмане, представители других религий. Много смешанных браков. Поэтому и национальные праздники у нас отмечаются сообща. Приведём некоторые из них.

Основной порой свадеб в нашем селе была и остаётся осень. На период с Покрова дня до Филиппова поста 14/28 ноября приходилось и приходится наибольшее количество бракосочетаний и с Рождества Христова 25 декабря/7 января до Великого поста. Свадебный обряд в целом многовариантен, отмечались, и отмечается по-разному, что свидетельствует о различных традициях.

Традиционная русская свадьба состояла и состоит из трёх основных периодов: предсвадебного, собственно свадебного и послесвадебного. Свадьбы других национальностей в нашем поселении в настоящее время проходят также как и свадебный обряд у русских, за исключением некоторых отличий.

Чувашская свадьба имеет свои особенности. Раньше между сватовством и свадьбой проходило много времени. Могли сосватать осенью, а свадьбу играли лишь на симек (в четверг перед Троицей). Со сватовства до свадьбы, невеста находилась в родительском доме, готовила приданное и подарки, которые затем вручала во время свадьбы, по приезду в дом жениха. Невеста должна была украсить к свадьбе дом жениха. Через посажённых родителей хайматлахсем или своих родственниц инке она отправляла вышитые полотенца, которые развешивали на окнах вместо штор; концы полотенца свисали вдоль косяков. За украшение дома жених обязательно угощал гостей. В настоящее время из этой традиции дошло только то, что невеста украшает окна в доме жениха новыми занавесками. И на второй день вместо ухи варят суп с домашней лапшой «Яшка».

Календарная обрядность чувашей в нашем селе, соблюдается в основном людьми старшего и частично среднего поколения, принимают иногда и младшее поколение. Большинство чувашей отмечали и отмечают:

Пасха отмечается в среду, также на пасхальной неделе как у православных. После Пасхи в четверг поминают усопших дома.

Троицу начинают праздновать с четверга поминанием предков «симек». На этой же неделе как у православных. Сначала с утра топят баню, запаривают новый березовый веник. В бане моются сначала мужчины, потом женщины. Потом идут на кладбище.

Осенний поминальный день. Обычно поминают усопших в начале октября. День высчитывают по лунному календарю. После новолуния в сентябре отсчитывают три недели и поминают в четверг (именно в четверг).

Календарная обрядность татар в нашем селе соблюдается в основном людьми старшего



и частично среднего поколения.

Большую роль занимает мусульманский религиозный календарь, сочетающий в себе нормы ислама и более древние обряды, связанные с хозяйственной деятельностью. Самый значительный религиозный праздник – «**Ураза байраме**» - окончание 30-дневного поста, во время которого запрещается, есть, и пить в светлое время суток. В осенне-зимних обрядах и праздниках особое место занимает, и занимало «омэ» - помочи по изготовлению пряжи, обработке гусей. Наиболее характерными блюдами у этой национальности являются – суп – лапша на мясном бульоне. Предпочтение отдаётся баранине и конине, запрет на свинину. Об этом нам поведала семья Зинатуллиных, проживающая в селе с 1975 года (фото).

Умение жить в ладу с другими нациями и народами закладывается в детстве, так как фундамент гражданского поведения личности закладывается в этом возрасте. Именно этим мы и руководствовались, организуя такое мероприятие, как **Праздник национальных культур**.

Основная идея мероприятия – воспитание интернационализма, уважения друг к другу, к обычаям, традициям и культуре разных народов, населяющих нашу малую Родину. В завершении праздника была исполнена песня «Большой хоровод», где все участники, взявшись за руки, встали в большой хоровод...



Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области
средней общеобразовательной школы с. Пискалы муниципального района
Ставропольский Самарской области.

Проект
«Котел национальных традиций»
(номинация «Национальный секрет»)

Руководители:

Кутыркина Светлана Витальевна,
Седых Екатерина Николаевна

Участники:

Аширов Дмитрий,
Говоренко Вероника,
Горленкова Юлия,
Господаренко Екатерина,
Дудченко Валерия,
Мосунов Евгений,
Осипова Татьяна,
Основа Андрей,
Синчурин Кирилл,
Филичкина Анастасия.

2017 год

Блюда национальной кухни.

От поколения к поколению переходят интереснейшие «Бабушкины секреты», немало рецептов старинных блюд, способов приготовления и сохранения продуктов.

Визитной карточкой **русской кухни** были и остаются пироги, а также блины и ватрушки. Любят их и взрослые и дети. **Блины** для русского человека, это не просто любимое блюдо – это память о русской деревне, о веселых гуляньях на Масленицу, о вековых русских традициях и устоях. Наши предки блинами угощали гостей, блинами встречали рождение детей, давая блины роженицам после родов, блинами провожали в последний путь и поминали умерших родственников. Можно без преувеличения сказать, что в русских блинах отражена тысячелетняя история русского мира, его дух, традиции, колорит.



Отражение традиций русской культуры на празднике национальных культур.

Блины давно уже являются обычным блюдом русской кухни, но в стародавние времена, блины имели особое, ритуальное значение, а их приготовление было обрядовым, целым таинством, куда не допускались посторонние. Рецепты блинов передавались из поколения в поколение, от матери к дочери, от бабушки к внучке. Хозяйки готовили опару для блинов с вечера, втайне от домашних, при свете месяца, приговаривая: «Месяц, ты, месяц, золотые твои рожки, взгляни в окошко, подуй на опару». Блины всегда были поминальным блюдом. Блинами поминали умерших сородичей, предназначали давно усопшим родичам «передавая» блины на «тот свет» раздавая их колядникам, первым встречным странникам, нищим. Не зря издревле говорят, что «Первый блин всегда за упокой». Провожали блинами в последний путь не только умерших родственников, но и зиму – на Масленицу блины всегда являлись непременным атрибутом этого праздника, ведь они так соответствуют поминальному характеру Масленицы.

Многим народам известны разнообразные способы приготовления блинов, разных по типу и консистенции, с использованием различных видов муки. На Руси предпочитали дрожжевые блины – приготовленные из жидкого дрожжевого теста, выдержанного до образования в опаре углекислого газа.

Сейчас для выпекания блинов используется пшеничная, гречневая, ячневая, овсяная и даже гороховая мука или же их сочетания, но классическими русскими блинами считаются гречишные блины. Они обладают приятным вкусом и небольшой кислотностью. По сравнению с блинами из пшеничной муки, гречишные блины более пышные и рыхлые.

Традиционные русские блины, это небольшие блины размером с блюдце, которые в старину выпекались только на вычищенных с помощью соли и хорошо прогретых сковородках (предпочтительнее чугунных). Перед началом выпечки каждого блина, сковорода для блинов смазывалась маслом с помощью луковицы или картофелины наколотой на вилку, или кусочком сала. Пеклись блины в русской печи, поэтому до сих пор говорят «печь» блины, а не жарить.

Национальное мордовское блюдо «Лапшевник».

Коронное блюдо на всех сельских праздниках – лапшевник. Готовили его на молоке из ржаной, позднее – из пшеничной муки или из крахмала с добавлением муки. Жидкую массу выливали на горячую сковороду и ставили в печь, полученный тонкий пропеченный блин резали на мелкие полоски.

Для приготовления блюда нужно:

Яйцо куриное 9 штук;

Молоко 500 мл;

Картофельный крахмал 400 г;

Соль по вкусу;

Сливочное масло 40 г.

Инструкция приготовления

- 1. Для лапшевника сначала нужно испечь блинчики. Берем пол-литра молока, 6 яиц, крахмал и щепотку соли.
- 2. Яйца взбиваем с солью, добавляем молоко и хорошо перемешиваем.
- 3. Размешивая яичную массу, постепенно добавляем крахмал и получаем тесто, из которого выпекаем блинчики.

Поскольку крахмал имеет свойство оседать на дно, каждый раз перед тем как зачерпнуть тесто, его нужно перемешивать.

- 4. Блины печем как обычные: как тесто по краям «схватилось» — переворачиваем на другую сторону.
- 5. Потом готовые поостывшие блинчики нарезаем кубиками. Это лапша нашего лапшевника.
- 6. Теперь приступаем к приготовлению лапшевника. В чашу для запекания насыпаем лапши чуть больше половины и заливаем горячим молоком, так чтобы молоко покрыло лапшу сверху сантиметра на три.
- 7. Потом сверху на молоко положить кусочками грамм 30-40 сливочного масла, и залить 2-3 взболтанными яичками.
- 8. Поставить в духовку разогретую до 180 градусов примерно минут на 20. Потом духовку отключить и пусть лапшевник постоит в ней еще около 30 минут.



Представление на празднике национальных культур блюд мордовской кухни.

Самым вкусным и лакомым и, конечно, праздничным кушаньем у **чувашей** являлся **хуплу** - круглый большой пирог из пресного сдобного теста. Начинка хуплу была сложной, составной: первый слой - из каши или мелко накрошенного картофеля, второй - мелкорубленного мяса, третий - тонкого слоя жирного мяса или сала. Хуплу для гостей готовили из теста, замешанного на молоке с добавлением яиц. Его пекли в русской печи на сковороде. Разделка хуплу и способ его приема составляли своеобразный обряд. Хуплу разрезал самый уважаемый гость. На новогоднем молодежном празднике хёр сәри (девичье пиво) девушки угощали парней специально испеченным по этому случаю хуплу и другими яствами. Существовала поговорка, что если девушка не будет участвовать в приготовлении хуплу, она не выйдет замуж, либо ее избранник перестанет с ней дружить.

Рецепт «Хуплу»

Тесто: 1 яйцо, 8 стакана молока, 2 ст. ложки маргарина, соль, мука.

Начинка: картофель, мясо, пшеничная мука лук.

Приготовление. Тесто разделить на 2 части. Одну часть раскатать положить на сковороду. Кладем промытую пшеничную крупу. Затем выкладываем смешанные картофель, мясо и лук. Раскатываем вторую часть теста и накрываем сверху. Края теста загибаем.

Готовиться 2, 5 – 3 часа в духовке.

Разрезается сначала по кругу верхняя запеченная корочка. Начинку – картофель с мясом подают как второе блюдо. Затем разрезается дно с пшеничной крупой.



Сапёркина Анна Гавриловна
со своими внучками.

Бэлиш (тат. бәләш, bələş) в татарской кухне — большой печёный пирог из пресного теста с разнообразной начинкой.

Начинку чаще делают из мяса, нарезанного кусочками и смешанного с картофелем или в редких случаях с пшеном или рисом, иногда в виде блюда, готовящегося в горшке с «крышкой» из пресного теста.

Бэлиши готовятся с большим количеством начинки. Бэлиши бывают круглыми, диаметром и 15—25 см, или четырехугольные, со стороной квадрата около 20 см. Бэлиш готовили преимущественно из пресного пшеничного теста. Начинку делали из разнообразных продуктов. Основными являются: бэлиш с кусочками жирного мяса (говядины, гусятины, мяса уток, гусиных потрохов), смешанных с полусырым пшеном, рисом или с нарезанным кусочками сырым картофелем. Всё это сдабривалось луком и перцем. Этой начинкой, тщательно перемешанной заполняли всё внутреннее пространство бэлиша доверху, после чего закрывали указанное отверстие пробкой из теста. Ввиду того, что круглый бэлиш напоминал верхнюю часть кибитки, отверстие на его вершине называли тенлек (дымовое отверстие в юрте). Бэлиш пекли на сковороде в печи довольно продолжительное время. Когда нижняя корка поджаривалась, внутрь бэлиша для сочности наливали мясной бульон. Поэтому подобный тип этого печенья иногда называли шулпалы бәләш (бэлиш с бульоном).

Для того, чтобы приготовить



бэлиш требуется:

для теста:

пачка маргарина

300гр кефира

1 яйцо

сода, уксус

мука до образования теста

Для начинки:

1 кг курицы

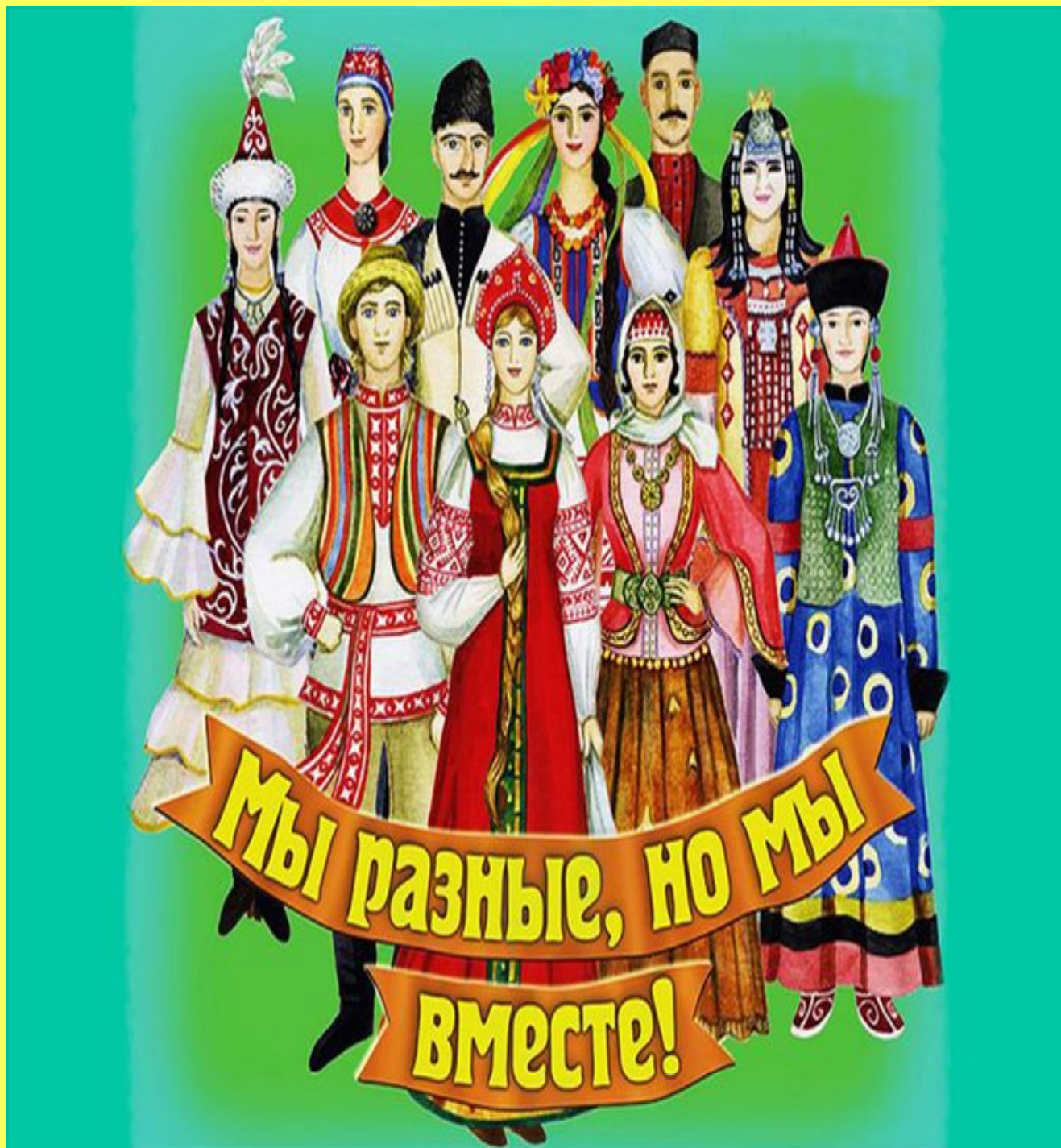
4,5 картофелин

1 большая луковица или 2 маленькие

соль, перец, лавровый лист, укроп.



Блюда национальной кухни,
представленные на празднике национальных культур.



Список использованной литературы.

1. Село Пискалы. И.Т. Солдатенков. Тольятти 2011 г.

2. Избранное. А.М. Сурудин. Тольятти 1995 г.