

История заселения, освоения области, своего района. Типы населения.

• Саратовская область



• Д • задание



[ресурсы](#)

[далее](#)



Саратовская Область



*Листаю исторические
книги,
Над летописями за
полночь сижу,
Исследуя деяния великих
—
Во всем одно и то же
нахожу.
Одни и те же пламенные
мысли,
Один и тот же
мудрости завет:
В служении отечеству
смысл жизни.
Все остальное суета
сует.
(Н. Палькин)*



[главная](#)

[далее](#)





Саратовская Область



С древнейших времен до наших дней множество народов обитало и обитает на территории Саратовского края. Заселение нашего края шло по двум направлениям: с юга – европеоидами, и из Зауралья – монголоидами. Это определило в дальнейшем разноплеменность и смешение культур в нашем крае.





- 39 Карьер «Первомайское» (Безобразовка)
- 40 Редугитум гипсифитов в долине р. Баланда

*Калининский район
расположен на юге
Правобережья
области.*

*Площадь — 3,2 тыс.
кв. км.*

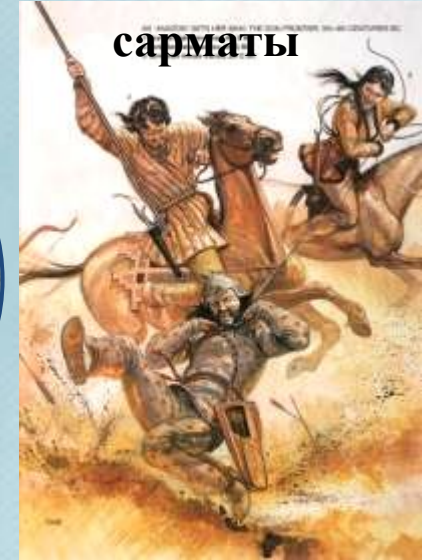
*Население — 41,1
тысячи человек, в
Калининске 19,5
тысячи, 70 сельских
населенных пунктов.*

*Характерен
значительной долей
украинского
населения (12,2%).*



[главная](#)

[далее](#)



Основана Баланда русскими крестьянами, бежавшими от крепостного гнета из центральных областей России. Самым первым заселенным местом был Городок, который возник по типу городищ Древней Руси как естественно защищенное место между огромным лесным массивом, рекой и болотом. Позднее Городок стал центром Баланды. Археологические исследования территории нынешнего Калининского района доказывают, что в VIII - VI вв. до н.э. здесь пребывали скифы, сарматы и киммерийцы.

[главная](#)

[далее](#)





Kalininsk.ru

Город

КАЛИНИНСК

Усадьба Шереметьева



Шереметев



[главная](#)

[далее](#)

В 18 веке здесь появилась украинская слобода: одна улица вдоль речного берега. Потом слобода разрослась, и в ней стали селиться самые разные народы. На земли, подаренные графу Шереметеву Екатериной II, он переселяет своих крепостных из малороссийских губерний. Так появляются на Баландинской земле украинцы.





С. И. Подгайнов



А.Г.Козлов

В годы войны по призыву родины из Баландинского района ушло на фронт 10 870 человек.

За годы войны 4920 баландинцев погибло или пропало без вести.



[главная](#)

[далее](#)



В настоящее время город представляет собой город с населением 16,4 тыс. человек, является районным центром. В районе проживает 33,2 тыс. человек разных национальностей, преобладает русское население.





Саратовская

Область



год	1959	1970	1979	1989	2002	2010
всё население	2 162 751	▲ 2 454 083	▲ 2 559 977	▲ 2 686 483	▼ 2 668 310	▼ 2 521 759
городское население	1 169 068	▲ 1 597 910	▲ 1 820 021	▲ 1 997 439	▼ 1 963 858	▼ 1 879 406
городское население %	54,1	▲ 65,1	▲ 71,1	▲ 74,4	▼ 73,6	▲ 74,5

В Саратовской области проживает 2.625 тыс. человек(на 2005г). Доля наших земляков в общей численности населения России составляет 1,8 %. Население по территории области размещено неравномерно. Численность населения постоянно меняется в зависимости от рождаемости и смертности, миграции населения.





Саратовская Область

Мордва на Волге



Больше тысячи лет тому назад нашу Саратовскую губернию населял народ мордовского племени. Они занимались хлебопашеством, пчеловодством, охотой. Жили в селах, в деревянных домах. Торговлю держали в местах укрепленных, чтобы соседние народы не разграбили товаров. Представители этой национальности были стройны, красивы, сильны и храбры. Между собою жили ладно, а к соседям питали большую вражду, часто нападали, мстили за обиду.

[главная](#)

[далее](#)





Саратовская Область

Мордва на Волге



Основу питания мордвы, как и других земледельческих народов, составляли продукты земледелия. Распространённым блюдом из пресного теста была салма: крутое тесто раскатывали полосками, затем отрезали кусочки и бросали в кипящий бульон.

Повседневным и обрядовым блюдом были разнообразные каши. Их варили на молоке, воде, заправляли коровьим или растительным маслом. Из ржаной муки готовили кулагу: муку разводили водой и ставили в печь томиться, для улучшения вкуса в неё добавляли ягоды.

[главная](#)

[далее](#)





Саратовская

Русские на Волге

Область



Саратовский край хранит историю быта русского народа, составляющего большую часть его населения прежде и теперь. Жилища в старину ставили из лесных срубов или саманные внутри просторных дворов в произвольном порядке. Дома были небольшие, крытые соломой, в них ставили печи. Все жилые строения назывались избой. Занимались рыбной ловлей и торговлей.



[главная](#)

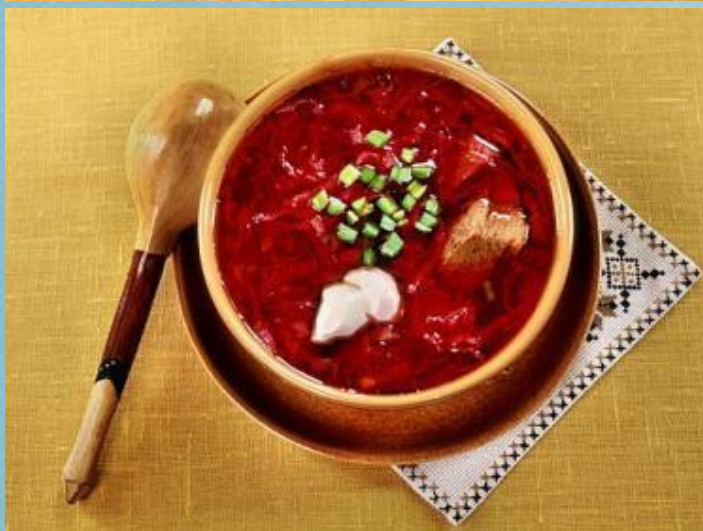
[далее](#)



Саратовская

Русские на Волге

Область



До 18 века наши русские прапрадеды в основном ели репу. Ее варили, пекли, добавляли в щи, квас, клали в пироги. Популярными были брюква и редька. А также капуста. Всегда ели на Руси и черную икру. На юге России и в Поволжье до 19 века она была настолько дешевой, что не переводилась на столах простолюдинов и считалась совершенно обыденным кушаньем. Пришел с Украины и прижился у нас борщ со свиной грудинкой и телятиной.

[главная](#)

[далее](#)





Саратовская *Татары на Волге* Область



В 1224 году пришли на Волгу татары. Народ этот был лютый, жадный, но в своей жизни воздержанный и терпеливый. Землю обрабатывать татары не любили, а занимались скотоводством. Перекочевывая с места на место, они гнали за собой и стада. Как народ кочевой, татары деревянных и каменных домов вначале не строили, а жили в так называемых кибитках.

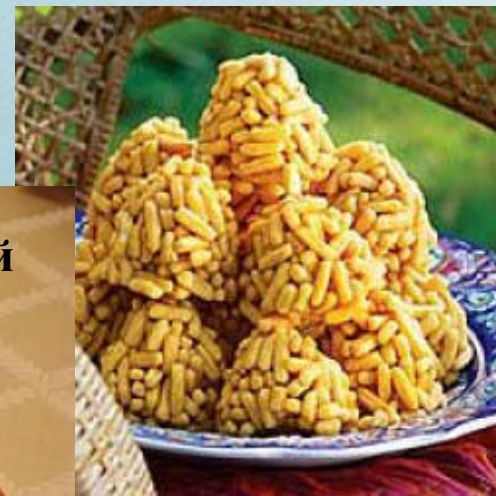




Саратовская *Татары на Волге* Область



кыстыбый



Еще одним из основных блюд, символизирующих татарскую кулинарию, является кыстыбый – это блин, зажаренный без масла, из определенного вида теста, с картофельно-луковым пюре. Основным видом мяса, которое используется в приготовлении блюд татарской кухни, является баранина, говядина и утка.





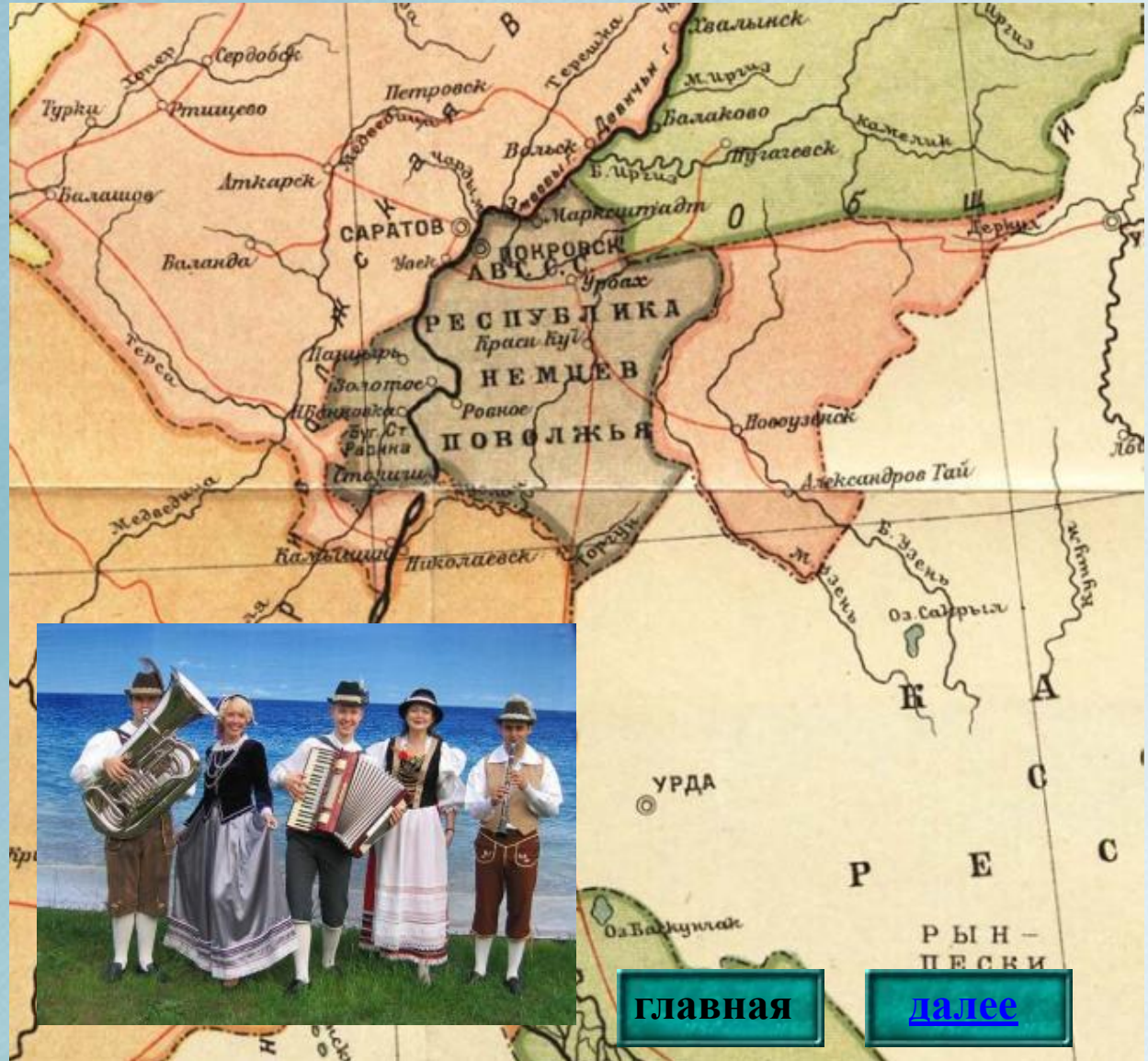
Саратовская

Немцы Поволжья

Область



К началу 20в. на географических картах Поволжья значилось свыше 200 немецких названий, которые своим населенным пунктам дали немцы, поселившиеся в саратовских краях по приглашению Екатерины II. В 1919г. была образована Автономная область. В неё вошли земли, на которых преобладало немецкое население.



[главная](#)

[далее](#)





Саратовская

Немцы Поволжья

Область



Немецкая кухня является очень разнообразной и вкусной. Свинина – самая любимая и распространенная пища. Из свинины готовят колбаски и сосиски различных видов.

Популярными блюдами из мяса, считаются и биточки, шницели, котлеты, грудинки на рёбрышках, филе по гамбургски, вареная свиная рулька, разнообразные бифштексы и, конечно же, кровяная колбаса с изюмом.

Чаще всего, к мясным блюдам подаются гарниры в виде риса, бобовых, вареных и тушёных овощей. Хлеб – еще один краеугольный камень немецкой кухни.



[главная](#)



Саратовская Украинцы на Волге Область



главная

[далее](#)



Для перевозки соли от озера Эльтон до Саратова, пригласили украинцев.

В результате через несколько лет возникли десятки украинских слобод и хуторов. Жилые постройки переселенцы строили, как и у себя на родине, но с учетом местных климатических особенностей, заимствуя многое от русских. Распространенным типом крестьянского двора был открытый двор с хатой, обращенной двумя-тремя окнами на улицу. Усадьбы не огораживались забором, лишь небольшой палисадник у дома отделял его от улицы. Хаты строили в основном из дерева, стены обмазывали внутри глиной и белили, полы делали земляными, глинобитными.





Саратовская

Украинцы на Волге

Область



Весьма употребляемым продуктом в украинской кухне служит свиное сало во всех видах. Использование его является чрезвычайно разнообразным. В пищу сало употребляется сырым, соленным, копченым, жареным и является жировой основой многих блюд преимущественно праздничной кухни. Им шпигуют, как правило, всякое не свиное мясо для придания ему сочности, перетирают с чесноком и солью, получая питательную массу для бутербродов.



- Почему изменяется численность населения?
- Почему Правобережье заселено гуще, чем Левобережье?
- Какова численность населения Саратовской области?
- Назовите самые многочисленные народы области.

Домашнее задание

§ 14

Сообщение о национальностях Саратовской области.



Ресурсы:

<http://www.greenpatrol.ru/objectdata/UserDefinedUnitImpl/4475/5072.gif> карта
<http://region.sgu.ru/oblast/oblast.htm> область <http://sargidro.narod.ru/images/emb.jpg> карта
http://tour.volgawolga.ru/wp-content/uploads/2012/01/saratov_gerb.jpg герб Саратовской области
http://foto1.memoland.ru/foto/418/505_621_4e188bf60bdc81af418505.jpg флаг
http://antropogenez.ru/uploads/tx_antropedia/rasy1.jpg расы
http://ccrussia.org/kartinka/raiony/kalininskiy_rayon.jpg Калининский район
<http://i.drom.ru/comments/88/87022.jpg> крепостные
<http://img397.imageshack.us/img397/8965/thescythians700300bc064dg9.jpg> скифы
<http://img57.imageshack.us/img57/7494/untitled10znmx4.jpg> сарматы
<http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/0/0b/Sheremetev.jpg/200px-Sheremetev.jpg>
Шереметьев
<http://www.liveinternet.ru/journalshowcomments.php?jpostid=150428863&journalid=762167&go=prev&categ=0-Козлов> http://dic.academic.ru/pictures/wiki/files/69/Erzya_women.jpg мордва
<http://www.finnougoria.ru/>
<http://www.niign.ru/assets/images/Saratov-1.jpg> мордва
<http://www.sport.saratov.gov.ru/upload/medialibrary/bba/bba1cbac490755d1d41453a846296412.jpg> карта Саратовской области
<http://i079.radikal.ru/1002/8b/c97c4d550b2c.jpg> русские
http://eggs.net.ua/photonews/46/News_Photo_image_large_46077.jpg русская кухня
http://www.russisch-fuer-kinder.de/de_start/risunki/kultur/set2/kachel/ueber.jpg русский костюм
<http://i007.radikal.ru/0803/48/8763c46d1f58.jpg> немцы Поволжья
<http://900igr.net/datas/geografija/Kazakhskij-narod/0017-017-Nemtsy-Povolzhja.jpg> немцы Поволжья
http://www.pseudology.org/German/Images/map_np1926.jpg карта
<http://enoth.narod.ru/enc/1/9.files/image012.jpg> татары
<http://img15.nnm.ru/0/6/9/0/7/e4f67532df5c239138fc39b11f3.jpg> татары на Волге
<http://www.liveinternet.ru/users/oksya-3x/post144484684/> татарская кухня
<http://s002.radikal.ru/i198/1005/0a/229af58d2cd1.jpg> кыстыбый
<http://www.fanel.biz/gallery/gal/fl/cen-809-1.jpg> украинцы
http://img1.liveinternet.ru/images/attach/c/1/51/278/51278051_ukr_sup_potroshki_resize.jpg украинская кухня