

**КАЖДАЯ СЕМЬЯ В ПОСЕЛКЕ ИМЕЛА СВОЙ, ОСОБЫЙ, РЕЦЕПТ УХИ, КОТОРЫЙ БЕРЕГЛА ОТ ЧУЖИХ. НО НЕКОТОРЫЕ ОБЩИЕ ЧЕРТЫ ПРИСУТСТВОВАЛИ У ВСЕХ: САМАЯ ВКУСНАЯ УХА ВЫХОДИТ ИЗ РЫБ РАЗНЫХ ПОРОД (У ОКУНЕЙ ОБЯЗАТЕЛЬНО УБРАТЬ ЖАБРЫ, ИНАЧЕ БУДЕТ ГОРЧИТЬ), А «ЦАРСКУЮ» УХУ НАДО ВАРИТЬ НА КУРИНОМ БУЛЬОНЕ: « ЦАРСКАЯ УХА ИЗ ПЕТУХА!» (У ПЕТУХА УБРАТЬ КОПЧИК) И НЕ ЗАБЫВАТЬ ПРО «ТАЙНЫЙ» ИНГРЕДИЕНТ -100 ГРАММОВ ВОДКИ!**







**К** ХОЛОДНЫМ СУПАМ В БЕЛОМУТСКОМ ИСПОЛНЕНИИ СЛЕДУЕТ ОТНЕСТИ ТЮРЮ , КОТОРУЮ ДЕЛАЛИ НА МОЛОКЕ , И МУРЦОВКУ НА ВОДЕ. ОКРОШКУ (ЛУК, КАРТОШКА, ОГУРЦЫ, МЯСО (ЕСЛИ ЕСТЬ) ДЕЛАЛИ НА ХЛЕБНОМ КВАСЕ (КОРИЧНЕВАТОГО ЦВЕТА) ИЛИ НА «БЕЛОМ» КВАСЕ, КОТОРЫЙ ПОЛУЧАЛСЯ ИЗ СПЕЦИАЛЬНОЙ ЗАКВАСКИ, СОЛОДА И РЖАНОЙ МУКИ. ОН СТОЯЛ ВСЕ ЛЕТО, НАДО БЫЛО ТОЛЬКО ДОЛИВАТЬ ГУШУ ВОДОЙ.







**В**ЫБОР ПРОДУКТОВ И ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ ИЗ НИХ БЛЮД ЗАВИСЕЛ ОТ ВРЕМЕНИ ГОДА, ПОСТОВ И ПРАЗДНИКОВ И ОТ ДОСТАТКА В СЕМЬЕ. ХАРАКТЕРНОЙ ОСОБЕННОСТЬЮ БЕЛОМУТЦЕВ БЫЛО БЕРЕЖНОЕ (ДАЖЕ НЕМНОГО **СКУПОЕ**) ОТНОШЕНИЕ К ЕДЕ. ЕСЛИ ХОЗЯЕВА ЗВАЛИ К СЕБЕ В ГОСТИ, ТО НА СТОЛЕ ЧАШЕ БЫЛИ **ПОРЦИОННЫЕ БЛЮДА**, ПО ЧИСЛУ ПРИГЛАШЕННЫХ. ПРИМЕРАМИ ИЗ ТАКИХ БЛЮД МОЖНО НАЗВАТЬ ЯИЧНИЦУ «ЗОЛОТОЙ ЛАРЕЦ», БЛИНЫ, КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДРАЧЕНЫ.







**З**ИМОЙ НА СЛАДКОЕ БЫВАЛА КАЛИНА, ТОМЛЕНАЯ В ПЕЧИ В ЧУГУНКЕ С ЛОЖЕЧКОЙ САХАРА. ТЫКВУ ТАКЖЕ ПАРИЛИ В ЧУГУНЕ ИЛИ НА ПРОТОВНЕ В ПЕЧИ. РАДОВАЛИ РЕБЯТ И ПЕЧЕННЫЕ ЯБЛОКИ. ВЕСНОЙ ЖЕВАЛИ КУПЫРИ (ОСОБЕННО СЛАДКИМИ КАЗАЛИСЬ КЛУБНИ), ДИКУЮ РЕДЬКУ, КЛЕВЕР-КАШКУ. ЕЛИ НЕ ТОЛЬКО ЯГОДЫ, НО И ЦВЕТКИ ЧЕРЕМУХИ, НО ОТ ЭТОГО НЕМЕЛ ЯЗЫК, И ДЕТИ ЕГО СКОБАЛИ. ОЧЕНЬ ПРАВИЛИСЬ ЗЕЛЕННЫЕ ЛЕПЕШЕЧКИ ПРОСВИРНИКА.







**Д**О ПОЯВЛЕНИЯ ЧАЯ НА РУСИ ПИЛИ ГОРЯЧИЕ НАСТОИ ИЗ ЛИСТЬЕВ ЗЕМЛЯНИКИ, БРУСНИКИ, СМОРОДИНЫ, МЯТЫ, ИЗ ЛИПОВОГО ЦВЕТА, ЛИСТЬЕВ ДРУГИХ РАСТЕНИЙ. ЭТИ НАСТОИ ПОЗЖЕ СТАЛИ ТАКЖЕ НАЗЫВАТЬСЯ ЧАЯМИ. В КАЖДОЙ ДЕРЕВНЕ БЫЛИ СВОИ ИЗЛЮБЛЕННЫЕ РЕЦЕПТЫ ЭТИХ АРОМАТНЫХ И ЦЕЛЕБНЫХ НАПИТКОВ, КАЖДЫЙ КРЕСТЬЯНИН ЗНАЛ, ПРИ КАКИХ ХВОРЯХ КАКОЙ СБОР ЛУЧШЕ ПОМОГАЕТ.





**В** 17 ВЕКЕ НА РУСИ ПОЯВИЛСЯ ТОТ ЧАЙ, КОТОРЫЙ ИЗВЕСТЕН СЕЙЧАС. В ПОСЕЛКЕ ДО РЕВОЛЮЦИИ СУЩЕСТВОВАЛО ОКОЛО 10 ЧАЙНЫХ, КУДА ЭКОНОМНЫЕ БЕЛОМУТЦЫ ПРИГЛАШАЛИ СВОИХ ГОСТЕЙ. ЧАЙНЫЕ СЛУЖИЛИ НЕ ТОЛЬКО МЕСТОМ ДЛЯ ПЕРЕКУСА, НО И ИСТОЧНИКОМ ВСЕВОЗМОЖНОЙ ИНФОРМАЦИИ: ОТ СПЛЕТЕН ДО ГАЗЕТНЫХ НОВОСТЕЙ. В ЧАЙНЫХ К ЧАЮ ПОДАВАЛИ НЕ ТОЛЬКО БАРАНКИ, ПИРОГИ, ВКУСНЫЕ МЕДОВЫЕ ПРЯНИКИ, НО И СЛАДОСТИ.









**Выводы и предложения:**  
Цель достигнута, но предстоит еще много работы по уточнению и сбору рецептов горячих, мясных и молочных блюд, а также хотелось бы разыскать рецепты, переданные в Зарайск.  
Наше объединение надеется, что собранная информация поможет возрождению родного поселка,  
как центра историко-краеведческого туризма



**Проект выполнила** Власкина Дарья Ильинична, обучающаяся МБОУ ДОД ЦДЮТЭ (14лет), учащаяся 8 «А» класса МБОУ Белоомутская СОШ №1.

**Руководитель проекта** Власкина Наталия Павловна, педагог доп. образования МБОУ ДОД ЦДЮТЭ, учитель ИЗО и технологии МБОУ Белоомутская СОШ №1

**Консультант проекта:** Половинкина Татьяна Николаевна, педагог доп. образования МБОУ ДОД ЦДЮТЭ, заместитель директора по ВР МБОУ Белоомутская СОШ №1