

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.





ВЫБОР 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.





ЗИМОЙ НА СЛАДКОЕ БЫВАЛА КАЛИНА, ТОМЛЕНАЯ В ПЕЧИ В ЧУГУНКЕ С ЛОЖЕЧКОЙ САХАРА. ТЫКВУ ТАКЖЕ ПАРИЛИ В ЧУГУНЕ ИЛИ НА ПРОТЯВНЕ В ПЕЧИ. РАДОВАЛИ РЕБЯТ И ПЕЧЕНЫЕ 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.

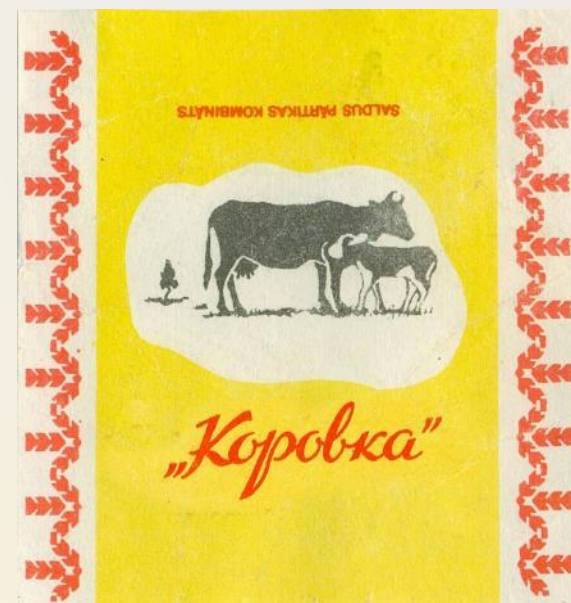




ДО ПОЯВЛЕНИЯ ЧАЯ НА РУСИ ПИЛИ ГОРЯЧИЕ НАСТОИ ИЗ ЛИСТЬЕВ ЗЕМЛЯНИКИ, БРУСНИКИ, СМОРОДИНЫ, МЯТЫ, ИЗ ЛИПОВОГО ЦВЕТА, ЛИСТЬЕВ ДРУГИХ РАСТЕНИЙ. ЭТИ НАСТОИ ПОЗЖЕ СТАЛИ ТАКЖЕ НАЗЫВАТЬСЯ ЧАЯМИ. В КАЖДОЙ ДЕРЕВНЕ БЫЛИ СВОИ ИЗЛЮБЛЕННЫЕ РЕЦЕПТЫ ЭТИХ АРОМАТНЫХ И ЦЕЛЕБНЫХ НАПИТКОВ, КАЖДЫЙ КРЕСТЬЯНИН ЗНАЛ, ПРИ КАКИХ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