

Областная Интернет – конференция исследовательских и проектных работ обучающихся 1 – 6 классов образовательных учреждений Омской области «Мир моих увлечений»

Секция 3. История, география

Тема:

А где щи, там и нас ищи

Автор: Родинко Виктория, обучающаяся 6 «в» класса,
МКОУ «Оконешниковская СОШ»,
муниципального Оконешниковского района
Омской области

Научный руководитель: Додонова Марина Юрьевна,
учитель технологии, МКОУ «Оконешниковская СОШ»

2012

Оглавление

1. Глава	
Как возникли щи	
2. Глава	
Щи – символ сибирской кухни	
3 Глава	
По бабушкиным рецептам	
Заключение	
Используемая литература	
ПРИЛОЖЕНИЕ	

Введение

В каком народе живёшь, того и обычая держись.
(Русская народная пословица)

Актуальность исследования

Решать задачу культурного воспитания человека нельзя без приобщения подрастающего поколения к духовному и нравственному наследию русского народа, формирования у них гражданственности и патриотизма.

Это особенно актуально становится при наиболее полном изучении культуры и быта народов Сибирского региона.

Академик Д. С. Лихачёв восторженно говорил: «До сих пор Сибирский край остаётся уникальным памятником отечественной культуры, сокровищницей крестьянских, земледельческих, рыболовецких, ремесленных и культурных традиций».

Сибирская кухня имеет древнее происхождение и свои кулинарные традиции. Она необыкновенно самобытна и интересна. Основной едой русских людей во все времена считались капустные щи. Поэтому этот вопрос заинтересовал нас, и мы обратились к хрестоматии «Культура Омского Прииртышья: быт и прикладное творчество жителей Омского Прииртышья». На страницах этого пособия встретились с этим блюдом.

Поэтому **объектом** нашей работы являются щи, а **предметом** – особенности приготовления щей.

Определив предмет исследования, ставим его **цель**: познакомиться с особенностями приготовления щей.

Для достижения поставленной цели надо решить следующие **задачи**:

1. Изучить историю возникновения щей в русской кухне.
2. Научиться собирать, оформлять и анализировать полученные данные в соответствии с заявленной темой.
3. Составить буклет и картотеку по приготовлению щей.

Основными **методами исследования** будут: анализ литературы, моделирование, интервью.

1 . Глава

Как возникли щи

Русская национальная кухня располагает богатым ассортиментом супов: щи, борщи, рассольники, солянки, окрошки, ботвиньи, свекольники, крупяные, овощные супы, ухи. Жидкие блюда русской кухни сначала называли не супами, а похлебками, хлебовом, ухами.

Каждый суп имеет свою уникальную историю, который по праву могут гордиться своим благодарным происхождением.

Слово "суп" появилось в эпоху Петра I - особое место в ряду русских национальных супов занимают ЩИ. Это блюдо известно на Руси задолго до ее крещения. Раньше все похлебki называли щами, затем это название закрепилось за капустными похлебками. В современной русской кухне встречаются щи из крапивы, щавеля и шпината. Многие русские пословицы посвящены любимому блюду: "Кипятили щи, чтобы гости пели" "От щей добрые люди не уходят" "Щи хоть кнутом хлещи (о щах без мяса)" [2].

Без щей русский народ не мог прожить и на чужбине. Во время войны 1812 года русские солдаты вдали от Родины, за неимением капусты, квасили виноградные листья и варили из них щи.

Со своими щами ездили даже в Париж, но для этого нужен был крепкий мороз, так как замороженные щи возили в небольших кадочках. На почтовых станциях щи кипятили – и обед на столе, при этом вкус щей улучшался. В современной кухне это щи суточные, которые варят в горшочках, затем замораживают или ставят в холодильник на ночь. На следующий день разогревают в духовке. Варят щи на всех бульонах, на отварах картофеля, овощей. Весной щи готовят из крапивы, щавеля, шпината. На рыбном бульоне чаще готовят щи из квашеной капусты, используя головизну осетровых, снетки, хамсу, тюльку соленую. К щам из квашеной капусты можно подать расстегаи с рыбой или рассыпчатую гречневую кашу. В качестве заправки использовали сметану или сметану, смешанную со сливками. Едят щи, закусывая чёрным ржаным хлебом.

Щи бывают разные: полные (богатые), сборные, зелёные, серые (рассадные), рыбные,

суточные, царские, пустые (без мяса).

Полные (богатые) – щи, сваренные на мясе или мясном бульоне.

Сборные – из мяса свинины, баранины, говядины и птицы.

Зелёные – щи изготовлены на основе щавеля, петрушки, укропа.

Сырые (рассадные) щи – изготавливаются из молодых листьев капусты.

Рыбные щи – изготовлены на бульоне речной рыбы.

Суточные щи варят в горшочках, затем замораживают или ставят в холодильник на ночь.

На следующий день разогревают в духовке.

Царские – используют грудинку (говядина), копченый окорок, курицу.

Пустые (постные) – щи без мяса.

Исконно русские супы, вроде щей, до сих пор являются лицом русской кухни и русского национального стола.

2. Глава

Щи – символ сибирской кухни

Щи - основное жидкое горячее блюдо на русском столе на протяжении вот уже более тысячелетия. Угостить зимой замёрзшего с дороги гостя горячими щами издавна считается долгом гостеприимного хозяина, признаком уважения к нему. Щи часто использовались в качестве мерила щедрости и скупости людской. Гостеприимство выражалось призывом: «Кипятите щи, чтобы гости шли!»; «От щей добрые люди не уходят». Хлебосольство подчеркивалось словами: «Гостю щей не жалеи, а погуще лей»; скардность характеризовалась противоположным девизом: «Тех же щей да пожиже влей». О жадных хозяевах приглашенные к ним визитеры говорили, отправляясь восвояси: «Из больших гостей домой хлебать щей».

Бедность иносказательно преподносилась следующим образом:

«Голо, голо, а луковку во щи надо» [3].

В пословице, поощряющей отвагу, говорится: «Смелому горох хлебать, а робкому и

пустых щей не видать». Вызов на ссору формулировался заявлением: «Милости просим мимо ворот щей хлебать». Известное высказывание «чтобы человека узнать надо пуд соли с ним съесть» имеет и другую форму: человека узнаешь, когда из семи печек с ним щей похлебаешь». Наконец, посмеиваясь над несостоятельным щеголем, приговаривали: «Дома – щи без круп; в людях – шапка в рубль».

Живем – не мотаем, пустых щей не хлебам, хоть сверчок в горшок, а все с наваром бываем; Пара липовых лещей, да горшок пустых щей;
Хоть пуст щей горшок, да сам большой».

На щи зазывали гостей, они были знаком гостеприимства. И одним из главных достоинств, наряду со вкусом и полезностью, признается то, что суп этот не «приедается». А потому и до сих пор трудно представить себе соотечественника, который обходился бы без него. И даже песенка есть шутивная у «Сектора Газа» со словами:

...Знаешь мать, с тобой мне хорошо, но решил жениться я ещё,
Ты мне, мать, невесту подыщи, чтоб она варить умела щи,
Я без щей и дня не проживу, в жёны даже дуру я возьму,
Пусть она кривая и в прыщах, лишь бы разбиралась она в щах .

3 Глава

По бабушкиным рецептам

О щах говорится во многих художественных произведениях. Например, в стихотворении в прозе «ЩИ», (И.С.Тургенев, год создания произведения – май 1878, опубликован 1882 году, // Вестник Европы № 12).

У бабы-вдовы умер ее единственный, двадцатилетний сын, первый на селе работник.

Барыня, помещица того самого села, узнав о горе бабы, пошла навестить ее в самый день похорон.

Она застала ее дома.

Стоя посреди избы, перед столом, она, не спеша, ровным движеньем правой руки (левая

висела плетью) черпала пустые щи со дна закоптелого горшка и глотала ложку за ложкой.

Лицо бабы осунулось и потемнело; глаза покраснели и опухли... но она держалась истово и прямо, как в церкви.

«Муму» (И.С. Тургенев, 1852 год, опубликован 1854 // Современник № 3):

Сначала в трактире он взял щи с мясом «накрошил туда хлеба, мелко изрубил мясо и поставил тарелку на пол. Собака принялась есть с обычной своей вежливостью, едва прикасаясь мордочкой до кушанья. Он долго глядел на нее; две тяжелые слезы выкатились вдруг из его глаз... Он заслонил лицо своей рукой. Собака съела полтарелки и отошла, облизываясь. Он встал, заплатил за щи и пошел вон»...

Или в поэме «Мёртвые души» (Н.В. Гоголь, год написания 1835 – 1841, опубликован 1842 г. // Современник):

- Щи, моя душа, сегодня очень хороши! - сказал он, хлебнувши щей и отваливши себе с блюда огромный кусок няни, известного блюда, которое подается к щам и состоит из бараньего желудка, начиненного гречневой кашей, мозгом и ножками. - Эдакой няни, - продолжал он вы не будете есть в городе, там вам черт знает что подадут!

В повести «Станционный смотритель» (Пушкин, год создания произведения - 1831, // Современник):

Когда лошади стали, он вылез из тарантаса, взбежал на крыльцо избы и повернул налево, как подсказал ему кучер.

В горнице было тепло, сухо и опрятно, из-за печной заслонки сладко пахло щами. Приезжий сбросил на лавку шинель, снял перчатки и картуз и устало провел рукой по слегка курчавым волосам. В горнице никого не было...

Поэма «Медный всадник» (А.С. Пушкин, год написания -1833, 1837 // Современник, но 1834 году был опубликован отрывок из этого произведения):

...Тут он разнежился сердечно

И размечтался, как поэт.

«Жениться? Что ж? Зачем же нет?

И в самом деле? Я устрою

Себе смиренный уголок,

И в нем Парашу успокою.

Кровать, два стула, щей горшок

Да сам большой. Чего мне боле?

Не будем прихотей мы знать,

По воскресеньям летом в поле

С Парашей буду я гулять.

Ценный элемент жизни семьи, источник здоровья, заслуживающий уважения и поддержки, – это кулинарное мастерство, владение искусством приготовления пищи. У каждого народа, в каждой семье кроме духовных существуют традиции застольных обрядов, таинство домашней кухни. Следует отметить, что всегда существовало нечто «сибирское», особо выделявшее сибиряка в ритуале приготовления пищи, способах хранения припасов и т.п. Сибиряки любили и поесть хорошо [1].

Мы хотим остановиться на наиболее интересных, как нам показалось, рецептах.

Щи постные

Состав:

листья свёклы, щавель, молодая морковь, укроп, петрушка, яйца сваренные вкрутую – 3 ш, растительное масло.

Способ приготовления:

промытые листья свёклы и щавеля ставим варить в подсоленной воде, как только она закипела, добавляем зелень (петрушку, укроп, лук).

Заправка: морковь режем соломкой, жарим на растительном масле.

Затем добавляем в щи. Перед подачей на стол в тарелку кладем сметану и варёное яйцо, порезанное на дольки.

Рецепты приготовления традиционных щей можно найти в кулинарных книгах.

Праздничные щи

«Щи из телятины»

- телятина - 150г
- капуста квашеная - 120г
- сало топленое - 50г
- лук репчатый - 1/2 луковицы
- корень петрушки - 1 небольшого размера
- корень сельдерея - около 10г
- рассол капустный - 4 ст. л., бульон костный - 2 стакана
- мука - 1 ч. л.
- лавровый лист - по вкусу
- перец черный горошком - по вкусу
- тмин, сахар и соль - по вкусу.

Рецепт приготовления

Мясо нарезать порционными кусками и отварить в костном бульоне.

Квашеную капусту мелко нарезать и припустить до мягкости в половине предусмотренного рецептурой жира, затем влить капустный рассол. В оставшемся жире припустить до мягкости, мелко нарезанные корни и лук, затем вместе с капустой положить их в бульон с мясом, добавить лавровый лист, черный перец, соль, сахар, тмин, заправить разведенной в воде мукой и варить еще 10 минут [4].

«Щи из осетрины»

Требуется: 700-800 г осетрины, 4-5 картофелин, 800 г свежей капусты, 1 репа, 2 моркови, 1-2 луковицы, 3-4 ст. л. 28 гр. томатной пасты, 3 ст. л. кулинарного жира, соль, перец, лавровый лист, зелень петрушки.

Способ приготовления:

Ошпарьте рыбу, очистите и хорошо промойте ее, затем опустите в кипяток и варите до готовности. Ошпаренные и очищенные головы без жабр и глаз, а также хвосты и плавники положите в кастрюлю, залейте холодной водой и сварите бульон. Снятую с вареных голов мякоть соедините с кусками вареной рыбы. Нарежьте капусту и положите ее в рыбный бульон, затем добавьте нарезанный соломкой картофель, лавровый лист, перец, соль. Овощи нарежьте соломкой и пассеруйте в жире с томатной пастой, выложите в кастрюлю с капустой и картофелем. Кусочки рыбы выложите в горшочки, и залейте щами, заправьте

сметаной и украсьте зеленью петрушки [4].

Обрядовые щи

«Щи из щавеля с гренками»

Щавель (50% по норме) припустить, протереть через сито, положить в кипящий бульон, добавить пассированные овощи и варить 15—20 минут. За 5—10 минут до окончания варки положить оставшиеся листики щавеля, разрезанные на 2—3 части, соль и специи (лавровый лист, перец). Отдельно приготовить смесь из яичных желтков (1/4шт.) и молока, сварить яйца вкрутую или «в мешочек». Из белого хлеба приготовить мелкие гренки.

При подаче положить в тарелку половину очищенного сваренного вкрутую яйца, налить яично-молочную смесь, щи, добавить гренки и посыпать зеленью. Гренки можно подать отдельно.

Состав:

Щавель 150, петрушка 5, лук репчатый 10, маргарин столовый 10, молоко или сливки 50, яйца 3/4 шт., хлеб пшеничный 30, лавровый лист, перец, зелень [4].

Постные щи

«Щи с грибами»

Ингредиенты:

- Капуста квашеная – 800 гр
- 100 гр моркови
- Грибы сушеные – 50 гр
- Луковица
- Масло – 2 ст.л.
- 20 гр. муки пшеничной
- томатное пюре – 100 гр.
- Соль, зелень, перец.

Приготовление:

Подготовить сушеные грибы: замочить на 10 мин, после этого промыть и дать постоять. После этого грибы вымыть и сварить в той же воде, предварительно процеженной. Отваренные грибы нашинковать и обжарить. Капусту промыть хорошо, отжать, нарезать и тушить, иногда помешивая.

Подготовить пассировку: на сковороде разогреть масло, в него, постоянно помешивая, засыпать муку и обжаривать ее, чтобы мука не меняла цвета. Влить в муку бульон, препятствуя образованию комков и продолжая помешивать.

В кастрюлю с капустой влить грибной бульон, добавить обжаренные грибы, довести суп до кипения. Добавить пассировку, обжаренный лук, томат-пюре, морковь, посолить. При подаче посыпать зеленью.

Такие щи можно сварить и с картошкой, в таком случае мучная пассировка не нужна [4].

А знают ли современные хозяйки блюда сибирской кухни? Готовят ли их для своей семьи?

Мы провели опрос среди женщин-хозяек, ведь на кухне их чаще встретишь, чем мужчин. Чтобы проследить, сохранились или нет рецепты приготовления щей из поколения в поколение, нами были выбраны среди респондентов женщины различных возрастов: от 30 лет до 50. Всего мы опросили пять человек. Им было предложено ответить на вопрос: «Готовите ли вы щи? И по чьему рецепту?» Опрос проводили ближайшие родственники – это дети.

Материал, который был получен после бесед с участницами опроса, представлен в картотеке (Приложение, картотека «По бабушкиным рецептам»).

Приготовление любых щей происходит одинаково. В каждом из этих рецептов присутствуют овощи, но в зависимости от их назначения добавляется какой – то дополнительно продукт. В праздничных щах присутствует мясо рыбы, либо мясо животного. В постовых, естественно, только продукты растительного происхождения. А вот в обрядовых появляется молоко и яйцо.

Заключение

Щи — основное жидкое горячее блюдо, которое на русском столе уже на протяжении более тысячелетия. А появились они в эпоху Петра I. Щи бывают разные: полные (богатые), сборные, зелёные, серые (рассадные), суточные, царские, пустые (без мяса). На щи зазывали гостей, они были знаком гостеприимства.

О щах говорится во многих художественных произведениях.

Рецепты приготовления традиционных щей можно найти в кулинарных книгах или узнать у своих бабушек.

Используемая литература

1. Хрестоматия «Культура Омского Прииртышья: быт и прикладное творчество жителей Омского Прииртышья», Омск, 2007
2. В. И. Ермакова, Кулинария, Москва, 1993
3. Суп в русской кухне. Щи, Е.М.Величко, Н.И. Ковалев «Русская народная кухня», 1992 г
4. www.moy-recept.ru

ПРИЛОЖЕНИЕ

КАРТАТЕКА

Додонова Марина Юрьевна
(1966 г.р.)
**Адрес проживания: Оконешниково,
ул. Садовая 12 /2**

Щи с картофелем

Состав: Свиные косточки, квашеная капуста, картофель, морковь, чеснок, укроп, репчатый лук. , лавровый лист.

Способ приготовления: отвариваем свиные косточки в подсолённой воде, добавляем квашеную капусту, через 10 минут после кипения добавляем резанный кубиками картофель, чеснок, укроп и варим до готовности.

Отдельно зажариваем лук на свином сале вместе с картофелем и добавляем в щи. После готовности кладём лавровый лист. Щи подаём к столу горячими, заправляем сметаной.

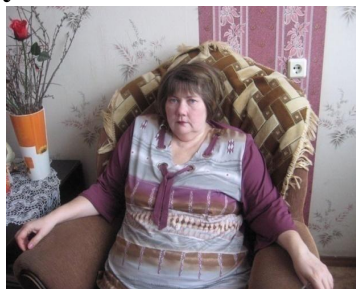
Данный рецепт щей использовала моя бабушка, она всегда варила нам их в детстве.

В моей семье на данный момент традиционным блюдом являются щи.

**Опрос проводила дочь Додонова Татьяна ,
учащаяся 11»б» класса**

Агарина
Елена Гергардовна
(1958 г.р.)

**Адрес проживания: Оконешниково,
ул. Комсомольская д. 26 кв.1**



Щи от бабушки Полины

Летний вариант.

В кастрюлю клали кислую капусту, картофель круглый, варили до готовности. Когда картошка сварится, её мяти скалкой в кастрюле.

Заправка: на жиру зажаривали лук, морковь, резанные свежие помидоры. Кусок старого сала соскребали ложкой в миску, добавляли измельченный чеснок, перемешивали и добавляли в кипящие щи, заправляли заправкой. Подавали со сметаной.

Тетя Полина живет в Чистоозерном районе Новосибирской области в с. Елизаветинка. Она родная сестра моей мамы. Семья была большая, в одном доме жили несколько семей, нужно было приготовить обед для всех. На работу уходили рано, приходили поздно. Время было послевоенное. Овощи выращивали на городе, и делали большие запасы квашеной капусты, солили огурцы, из сладостей была вяленая морковь в русской печи. Один раз в неделю обязательно готовились щи: и вкусно и сытно. Традиционно в нашей семье один раз в неделю готовим это вкусное блюдо. Попробуйте приготовить по нашему рецепту вам обязательно понравится.

**Опрос проводила племянница
Доненко Людмила
учащаяся 8
«в» класса**