Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение города Москвы

«Школа №1252 имени Сервантеса»

**Исследовательская работа по литературному чтению**

**«За сказочным столом»**

Выполнили:

ученицы 1 «Ж» класса:

Смирнова Мирослава и Селютина Таисия

Научный руководитель:

учитель ГБОУ «№1252 имени Сервантеса»

Володина Ирина

Николаевна

Москва, 2022

Содержание.

ВВЕДЕНИЕ ……………………………………………………………………..3  
Ι. ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ ……………………………………………………………....4

1.Пироги…………………………………………………………………………...….5  
2. Каша ………………………………………………………………………..6  
3. Кисель ………………………………………………………………………...7  
4.Похлебка ……………………………………………………………………....8  
5.Щи…………………………………………………………………………………...8  
6.Окрошка ……………………………………………………………………….9  
ΙΙ. ЗАКЛЮЧЕНИЕ ……………………………………………………………..10  
ΙΙΙ. ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ МСТОЧНИКИ……. …………………........................11  
ПРИЛОЖЕНИЕ А …………………………………………………………………..12

ПРИЛОЖЕНИЕ Б…………………………………………………………………...13

ПРИЛОЖЕНИЕ В…………………………………………………………………...14

ПРИЛОЖЕНИЕ Г……………………………………………………………...........15

ПРИЛОЖЕНИЕ Д………………………………………………………………...…16

ПРИЛОЖЕНИЕ Е………………………………………………………………..….17

**ВВЕДЕНИЕ**

Русские народные сказки в течение долгого времени передавались от дедов к внукам и правнукам, и каждое поколение вносило в них что-то свое, присущее этому времени. Появлялись новые герои, новые детали. Так сказка дошла до нашего времени, оставляя на себе след истории и традиции русского народа.   
Каждый народ имеет, не только свои обычаи и сказки, но и свои неповторимые песни, танцы, любимые блюда и способы приготовления этих блюд.  
Перечитывая уже знакомые сказки или читая новые, мы заметили, что в любой из сказок, будь она волшебная или про животных, герои готовят и угощают других героев различными яствами.

Названия блюд, используемых в сказках, мы слышим и в настоящее время.   
Желание больше узнать о блюдах, которые упоминаются в сказках, как они начинали готовиться, и как готовятся в наше время, с какими изменениями они дошли до наших дней, привело нас к теме проекта «За сказочным столом»

Мы хотим опровергнуть или подтвердить **гипотезу**, что сказочные блюда из русских народных сказок - это блюда традиционной русской кухни, которые готовятся и в наше время, но только с некоторыми изменениями.

**Цель нашей работы:** дошли ли эти блюда до наших дней, и можно ли их приготовить.  
Для достижения поставленной цели мы перед собой поставили следующие **задачи.**   
Прочитать русские народные сказки и проанализировать, в каких встречаются названия блюд.

1. Узнать из дополнительной литературы, интернета описание или рецепты этих сказочных блюд.
2. Совместно с мамой приготовить некоторые блюда и сделать выводы.

**Ι. ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ** Рассказывание сказок – старый русский обычай. Еще в давние времена исполнение сказок было доступно каждому: и мужчинам, и женщинам, и детям, и взрослым. Были такие люди, которые берегли и развивали свое сказочное наследие. Они всегда пользовались уважением в народе.   
 В словаре В.И. Даля сказка определяется как "вымышленный рассказ, небывалая и даже несбыточная повесть, сказание". Там же приводится несколько пословиц и поговорок, связанных с этим жанром фольклора: Либо дело делать, либо сказки сказывать. Сказка складка, а песня быль. Сказка складом, песня ладом красна. Ни в сказке сказать, ни пером описать. Не дочитав сказки, не кидай указки.

Сказка от начала начинается, до конца читается, а в серёдке не перебивается. Уже из этих пословиц ясно: сказка — вымысел, произведение народной фантазии — "складное", яркое, интересное произведение, имеющее определённую целостность и особый смысл.  
 В русских сказках часто встречаются повторяющиеся определения: добрый конь; серый волк; красная девица; добрый молодец, а также сочетания слов: пир на весь мир; идти, куда глаза глядят; буйну голову повесил; ни в сказке сказать, ни пером описать; скоро сказка сказывается, да не скоро дело делается; долго ли.

Фольклорная сказка включает несколько жанров.

1. Сказки о животных, растениях, неживой природе и предметах.
2. Волшебные сказки.
3. Легендарные сказки.
4. Новеллистические (бытовые) сказки.
5. Анекдоты.
6. Небылицы.
7. Докучные сказки.

В русских сказках частым персонажем оказываются волшебные животные, которые могут разговаривать и помогать главному герою. Иногда такими животными оказываются заколдованные люди, которых необходимо освободить от власти злых чар. Наиболее часто в русских сказках присутствуют следующие животные: лягушки (Царевна-Лягушка), птицы (Гуси-лебеди, Жар-Птица), лисы (Лиса Патрикеевна), медведи (Мишка Косолапый), кошки (Кот-Баюн), волки (Серый Волк), козы (Коза-дереза), лошади (Сивка-Бурка).  
Нередко персонажами становятся демонические существа (Баба-Яга, Кощей Бессмертный, Чудо-Юдо, Змей-Горыныч). Также персонажами могут стать ожившие старинные предметы  (Терёшечка, Глиняный парень, Колобок)

Не нуждается в рекламе и сказочная еда и питье. Никто не усомнится в том, что мертвая вода заживляет раны, а живая вернет к жизни, и братец Иванушка обратился в козленочка, испив водицы из копытца. А у злых колдунов всегда в запасе питье, зелье, которое может погубить главного героя, но самое главное, что в сказках всегда заканчивается все хорошо.   
 А еще русские народные сказки, богаты гостеприимством, в них очень уважительно относятся к гостю и всегда пригласят за стол.

Для начала мы перечитала русские народные сказки и выбрали те сказки, в которых встречаются блюда. Составили таблицу, в которой указала блюда и название сказки.

|  |  |
| --- | --- |
| **Название сказки** | **Блюда** |
| Гуси лебеди | Пирожки |
| Гуси лебеди | Каша |
| Лиса и Журавль | Окрошка |
| Три медведя | Щи |
| Лиса и Журавль | Манная каша |
| Петушок-Золотой Гребешок и Чудо-меленка | Блины |
| Маша и медведь | Пироги |

**Опрос одноклассников. Результаты анкетирования.**Перечитав некоторые русские народные сказки, я решила задать одноклассникам следующие вопросы:  
1.Какие произведения любят читать мои одноклассники?  
2. Самые популярные сказочные угощения.

Из опроса, мы сделали вывод, что ребятам очень интересны сказки, они их любят читать. А еще мы нашли сказочные блюда - победители. Теперь наша с мамой работа попробовать найти в различных источниках информацию по описанию и рецептам этих блюд. А самое интересное, что нам предстоит это попробовать приготовить эти блюда на нашей кухне.   
  
**ΙΙ. Описание и рецепты приготовления сказочных блюд**

**1.Пироги.Калачи**  
Основным продуктом питания на Руси в старину были зерновые, поэтому хлеб и другая выпечка до сих пор остаются традиционно обязательными на наших столах. Раньше печь пироги должна была уметь каждая девица на выданье, чтобы её взяли замуж. Начинкой для пирогов чаще всего были грибы, ягоды, творог или мясо. Пекли пироги в русских печах  
В сказке *«Маша и медведь» Маша говорит медведю*”…я напеку пирогов, а ты снеси их бабушке и дедушке…”. Свои пирожки предлагает печка девочке в сказке «*Гуси-лебеди»* говоря ей «…съешь моего ржаного пирожка…». А в сказке *«Колосок*» петушок «замесил тесто. натаскал дров., затопил печь. А как печь натопилась, посадил в нее пироги…». Как же готовились пироги в старину. И что они значили для русского народа? На этот вопрос мы с мамой нашли следующую информацию.  
В русской кухне широко используется пресное и кислое тесто. Черный ржаной хлеб пекли из кислого дрожжевого теста. Когда появилась пшеничная мука, русская кухня обогатилась караваями, калачами, ковригами, пирогами, блинами и оладьями. Калачи встречаются в сказке «*Два Ивана»,* когда Иван говорит скатерти самобранке: "Дай мне, скатерть-самобранка, поесть - попить. «Только сказано - на скатерти и пироги и калачи, и с мясом щи, и окорок свиной, и кисель овсяной»  
Пироги издавна пеклись на Руси и являлись символом домовитости. Без них не проходил не один праздник, они всегда были украшением стола. Сейчас вариантов приготовления пирогов огромное множество. Они могут быть выполнены из разного теста, как слоеного, так и дрожжевого, и наполнены большим количеством начинок.

ПРИЛОЖЕНИЕ А. Рецепт пирогов  
  
**2.Каша**  
Такое блюдо как каша, встретилось мне в сказке «Каша из топора». Солдат благодаря своей смекалке сказал старухе, когда та поскупилась накормить его «…Коли нет ничего можно и из топора кашу сварить…».  
В сказке *«Гуси – лебеди»,* когда девочка у бабы Яги пряла кудель «…Вдруг из - под печке выбегает мышка и говорит ей:  
-Девица, девица, дай мне кашки. Я тебе добренькое скажу…»  
А в сказке *«Маша и Медведь»,* когда медведь пришел домой и увидел там Машу, сказал ей «…Будешь у меня теперь жить, мне кашу варить…».  
Каша занимает первое место в русской кухне. Каша была и остается национальным блюдом России. В русской кухне кашу готовят из различных круп - ржи, овса, пшеницы, ячменя, проса, гречихи. Каша считается "праматерью" хлеба. "Каша матушка наша, а хлебец ржаной отец наш родной". В старину на Руси кашу готовили в русской печи.

Итак, рецепт приготовления каши в русской печке:  
Крупу (например, пшено) промыть, залить молоком в пропорции 1 к 8 или 1 к 10 добавляем столовую ложку сахара, щепотку соли;  
даем печи выстояться не менее 2-3 часов после прогорания дров, и ставим кастрюлю или глиняный горшочек в печь, слегка прикрыв крышкой. Через час можно пробовать и перемешать. Наутро, или через 5-8 часов кушанье готово.

Сейчас приготовление каши занимает намного меньше времени, и мы с мамой готовим ее так. Перебираем крупу, заливаем воду в мультиварку, так чтобы она закрыла крупу, выставляем нужную программу и можем заниматься своими делами.

ПРИЛОЖЕНИЕ Б. Рецепт каши.

**3.Кисель**.  
Широко популярны в русской кухне были кисели. Овсяной кисель мне встретился в сказке «Два Ивана», он появлялся на скатерти самобранке вместе с другими блюдами. Раньше, чтобы сварить кисель требовалось несколько дней. Он ставился на закваске и был действительно кислый. Для русской кухни характерны густые кисели (остывшие-кисели такие плотные, что их можно было резать ножом), отсюда и понятие «кисельные берега» в сказке «Гуси-лебеди». Сладкие кисели появились позже, когда уже в России стали выращивать картофель и стали делать крахмал.  
Сегодня кисели варят из свежих и сушеных фруктов и ягод, соков, сиропов, молока, преимущественно на сахаре.  
Сейчас, чтобы приготовить кисель не требуется много времени.

ПРИЛОЖЕНИЕ В. Рецепт киселя

**4.Похлебка**  
В сказке *«Три медведя»,* девочка пришла в домик медведей «вошла в столовую и увидела на столе три чашки с похлебкой…»  
Похлёбка - разновидность супа, представляющая собой лёгкий овощной отвар, называемый по имени основного компонента, например картофельная похлёбка, капустная похлёбка, щавелевая похлёбка, луковая. В связи с быстроваркостью овощей, похлёбка не может готовиться более получаса. Также, похлёбка не может быть приготовлена на мясном или рыбном бульоне, сочетание "мясная похлёбка" не имеет смысла. Никогда не используют в похлебки фасоль, свеклу, кислую капусту. В состав похлебок обязательно входят лук и пряности, подбор которых неодинаков для каждого вида похлебки. Пряная зелень петрушки, укропа и сельдерея, а также чеснок — наиболее частые компоненты. В наше время похлебка занимает особое место в вегетарианской кухне.  
В нашей семье есть свой рецепт приготовления похлебки.

ПРИЛОЖЕНИЕ Г. Рецепт похлебки

**5.Щи**  
Щи - основное жидкое горячее блюдо на русском столе на протяжении вот уже более тысячелетия оно устойчиво сохранялось много веков, хотя вкусы менялись, его употребляли все слои населения, и богатые, и бедные люди. Щи встречаются в сказке «Два Ивана» - « на скатерти и пироги и калачи, и с мясом щи…». Щи с мясом более полные по составу, так и назывались - "богатые", про другие говорили - "пустые", так как их порой варили из одной капусты да лука. Однако будь, то «богатые щи», (с использованием мяса, рыбы) или «пустые» всегда сохранялся традиционный способ их приготовления, и связанный с ним вкус и аромат. Огромное значение для создания особого, неповторимого вкуса щей имело то, что они приготовлялись, а затем томились (настаивались) в русской печи. Неистребимый ничем аромат щей - всегда стоял в русской избе. Со значением щей в повседневной жизни были связаны русские поговорки: "Щи - всему голова", "Щи да каша - пища наша"   
Рецепт приготовления щей: Самый полный вариант - это капуста, (или другие овощи), мясо (иногда рыба или грибы), коренья, пряная заправка (лук, чеснок, сельдерей, перец, лавровый лист) и кислая заправка (яблоки, капустный рассол, сметана). Овощи и кислая заправка - компоненты обязательные, в том числе и для самых простых щей. Вопреки расхожему мнению, щи - это не всегда капустный суп. Их отличительная черта - кислый вкус, который могут создать щавель, яблоки, соленые грибы.

ПРИЛОЖЕНИЕ Д. Рецепт щей

**6. Окрошка**

В сказке *«Лиса и журавль*» когда лиса пришла в гости к журавлю, он «… приготовил окрошку и, налил в кувшин с узким горлышком…»  
История окрошки, чрезвычайно запутана и теряется в веках.  
Некоторые считают предком окрошки редьку с луком и кислым квасом, которую готовили на Руси более десяти столетий назад. Другие же уверяют, что окрошка – это лишь один из вариантов тюри, в котором такой обязательный компонент, как хлеб заменили нарезанными отварными овощами. Тюря - холодный суп, основным компонентом которого служит хлеб. Его крошат, добавляют какие-либо овощи, заливают водой. Окрошка - это также холодный суп, но на квасе, его главная составляющая - овощи. Но к ним иногда добавляют мясо. В настоящей окрошке обязательно должны сочетаться пресные (отварные картофель, репа, морковь, брюква, свежие огурцы) и пряные (зеленый лук, укроп, петрушка, сельдерей, эстрагон) овощи. Мясо должно быть разных сортов, а еще лучше - от разных животных и птицы. Это простое, вкусное и сытное блюдо пережило века и по сей день остается одним из самых любимых холодных летних супов в России.

ПРИЛОЖЕНИЕ Е. Рецепт окрошки

**Вывод**  
Проанализировав описание и рецепты приготовления следующих сказочных блюд: пироги, калачи, каша, кисели, похлебка, окрошка, щи с мясом, можно сделать следующий вывод: все эти блюда дошли до нашего времени и являются традиционными в русской кухне. Пироги и другая выпечка продолжают оставаться любимым блюдом русского народа. Каша заняла особое место в детской кухне, а без горячего первого блюда (например, такого как ЩИ), многие не считают свой обед полноценным. Однако изменились способы приготовления этих блюд.

С древних времен в приготовлении блюд не использовалась такая тепловая обработка, как жарка, которая появилась сравнительно недавно. Продукты готовились не на открытом огне, а в печи. В своем большинстве традиционные русские блюда томились, тушились или варились. Пища в русской печи готовилась почти без кипения благодаря тому, что температура в печи постепенно понижалась, ведь печь сначала протапливали, а затем готовили в ней. Таким образом, пища в русской печи больше парилась, или, как говорили прежде, томилась. Поэтому особенно вкусными получались каши, супы, щи из квашеной капусты.  
Русская печь, отслужив верой и правдой не менее 3000 лет, в настоящее время полностью ушла из городского быта и постепенно уходит из сельских домов. На смену ей пришли газовые и электрические плиты, электрогрили, микроволновые печи, мультиварке. Блюда, приготовленные в мультиварке или в духовке в керамической посуде под крышкой из теста, в значительной мере сохраняют вкус и аромат старинной русской кухни.

**ΙΙΙ. ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

В ходе нашей работы над проектом мной были прочитаны русские народные сказки, в которых встречались сказочные угощения. Из дополнительной литературы и из интернета мы узнали, как они готовились, и точно знаем, что они являются блюдами традиционной русской кухни и продолжают использоваться в наше время. Вместе с мамами мы пробовали готовить такие блюда, как пироги, кашу, кисель, похлебку.

После проделанной работы мы смело сможем подтвердить свою гипотезу, что блюда из сказок являются – блюдами традиционной русской кухни. Современная русская кухня во многом сохранила свое древнее кулинарное искусство, но при этом и привнесла много нового в старые добрые традиции. Именно поэтому сегодня русские блюда считаются одними из самых вкусных во всем мире.

**ИСПОЛЬЗОВАННЫЕ ИСТОЧНИКИ**  
1.Русские народные сказки «Маша и медведь» «Гуси-Лебеди», «Лисица и Журавль», «Три медведя» и другие сказки.  
  
2.Велипедия (http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BA%D0%B0%D0%B7%D0%BA%D0%B0)  
3.Русские народные сказки http://hobbitaniya.ru/rusnarod/rusnarod.php,  
http://hyaenidae.narod.ru/3.Рецепты русской кухни http://eda.ru/recipelist/russian\_cuisine13

**ПРИЛОЖЕНИЕ А**

**Рецепт пироги.**

**Для рецепта пирожков вам потребуется:**

* 500 гр муки
* Пачка сухих дрожжей (7гр)
* 250 мл молока
* 75 гр сахара
* 50 гр муки
* Яйцо

В тёплом молоке растворить сахар, высыпать дрожжи подождать шапочку.

Всыпать муку, соль, вбить яйцо, нарезать мягкое масло. Все хорошо вымешать.

Тесто вымешать минут 10-15 и оставить на 30 минут.

Из подошедшего теста сформировать пирожки.

Добавить любую начинку. Печь в духовке до готовности.

**Приятного аппетита!**

**ПРИЛОЖЕНИЕ Б**

**Рецепт каши.**

**Для рецепта каши вам потребуется:**

* овсянка («Геркулес»)
* вода
* соль
* мёд
* молоко
* яблоко.

Количество овсянки определяйте по своим потребностям и в зависимости от числа порций. Залейте овсянку холодной кипяченой водой, чтобы её уровень был примерно на 1 см выше уровня крупы. Влейте немного молока, размешайте и продолжайте варить на маленьком огне еще несколько минут в мультиварке.

**Приятного аппетита!**

**ПРИЛОЖЕНИЕ В**

**Рецепт киселя.**

**Для рецепта киселя вам потребуется:**

* вода – 1.7л
* крахмал – 6 ст.л.
* сахар – по вкусу

Примерно в половине стакана холодной кипяченой воды развести крахмал. Добавить сироп. Тонкой струйкой, постоянно помешивая кисель, вылить крахмальную смесь. Как только кисель закипит, сразу же снять его с плиты. Кисель можно пить и горячим, и холодным.

**Приятного аппетита!**

**ПРИЛОЖЕНИЕ Г**

**Рецепт овощной похлебки.**

**Для рецепта похлебки вам потребуется:**

* петрушка - 160г
* оливковое масло - 6 ст.л.
* зеленый лук (порезанные) - 4 пера
* чеснок (мелко порезанные) - 2 зубчика
* картофель (очищенные и порезанные) - 4 шт.
* куриный бульон - 1.5 л
* сливки (жирные) - 300 мл
* соль, перец - по вкусу.

Нагреть оливковое масло в большой кастрюле на среднем огне и добавить зеленый лук и порезанные стебли петрушки. Обжаривать на медленном огне 10-15 минут, затем добавить чеснок и картофель. Накрыть крышкой и снизить огонь, затем готовить еще 8 минут или пока не начнет становиться мягким. Добавить бульон, довести до кипения и варить 10 минут, пока все не будет мягким.

Тем временем порезать половину листьев петрушки (можно в кухонном комбайне) и отложить. Залить оставшиеся листья кипятком, отсчитать 30 сек, слить и промыть под холодной водой.

Добавить порезанную петрушку в суп, готовить 2 минуты, затем перелить в блендер с бланшированными листьями петрушки. Взбить до образования пюре - суп станет приятного зеленого цвета. Можно пропустить его через сито - он будет еще более нежным. Затем вернуть в кастрюлю со сливками и приправить солью и перцем.

Разогреть, когда понадобится.

**Приятного аппетита!**

**ПРИЛОЖЕНИЕ Д**

**Рецепт щей из свежей капусты.**

**Для рецепта щей вам потребуется:**

* вода - 2-2.5л
* мясо целым куском (говядина или свинина) - 500г
* капуста свежая - 500г
* морковь - 1 шт.
* картофель - 2 шт.
* лук репчатый - 2 шт.
* корень петрушки - 1 шт.
* зелень петрушки и укропа - по вкусу
* лавровый лист - 2 шт.
* соль, перец горошком - по вкусу
* масло для обжаривания овощей.

Мясо залить холодной водой, добавить корень петрушки, перец горошком, лавровый лист, одну целую луковицу и поставить варить на 2 часа. В процессе варки снимайте образующуюся пену. Через час после начала варки бульон надо посолить, затем бульон процедить, а корень петрушки и луковицу выбросить. Добавьте в бульон картофель - одну целую картофелину и одну, порезанную довольно крупными кубиками. Варить до готовности картофеля, после чего целую картофелину размять в бульоне, чтобы придать ем. Молодую капусту крупно нашинковать, при желании - вместе с кочерыжкой. Добавить в щи до густоты.

Лук мелко порезать и добавить в кастрюлю, дать щам закипеть и уменьшить огонь. Зелень измельчить, засыпать в щи, дать щам закипеть и выключить огонь. Дать настояться 15 минут. Перед подачей на стол заправить щи сметаной.

**Приятного аппетита!**

**ПРИЛОЖЕНИЕ Е**

**Рецепт окрошки.**

**Для рецепта окрошки вам потребуется:**

* квас - 1л
* картофель - 3-4 шт.
* редис - 1 маленький пучок
* огурец свежий - 3 шт. (маленькие)
* лук зеленый - 1 пучок
* укроп - 1/2 пучка
* колбаса (варено-копченая) - по вкусу
* соль - по вкусу
* яйцо - 2 шт.
* сметана жирная - по вкусу.

Картофель промыть, отварить «в мундире» в подсоленной воде. Воду слить, дать картофелинам остыть, очистить и порезать кубиками. Все остальные овощи промыть. Яйца сварить вкрутую, переложить в холодную воду, очистить. Редис, яйца, огурцы и колбасу нарезать мелкими кубиками

Зелень мелко порубить, переложить в миску, посыпать солью и размять (не в кашицу, а только чтобы зелень дала сок!).

Соединить в миске (или кастрюле) все ингредиенты для окрошки, посолить по вкусу и перемешать.

Залить все холодным квасом и приправить сметаной. Окрошка с колбасой готова. Приятного аппетита!

**Приятного аппетита!**