

Муниципальное бюджетное учреждение дополнительного образования
Дом детства и юношества Болотнинского района
Новосибирской области

Всероссийский конкурс
«Моя малая Родина: природа, культура, этнос»

Номинация «Эко-символ малой родины»

Брусвяный куст.



Автор: Хоменко Елизавета,
обучающаяся РИКК
«Заветными тропами» МБУ ДО ДДЮ
Педагог: Мигель Н.А.,
педагог дополнительного образования

БОЛОТНОЕ – 2019

«Для нас, для тех, кто в Сибири родился и живет, это родина, дороже и ближе которой ничего в свете нет, нуждающаяся, как и всякая родина, в любви и защите – нуждающаяся, быть может, в защите больше, чем любая другая сторона, потому что тут пока есть, что защищать. И то, что пугает в Сибири других, для нас не только привычно, но и необходимо: нам легче дышится, если зимой мороз, а не капель; мы ощущаем покой, а не страх в нетронутой, дикой тайге; немереные просторы и могучие реки сформировали нашу вольную, норовистую душу».

Из книги «Сибирь, Сибирь» Валентина Распутина

Там, где сейчас раскинулось село Новобибеево, более трёх веков назад была непролазная **тайга** с деревьями в два-три обхвата. А по берегу речки Ояш тянулось топкое болото с кочками по грудь человеку. И к речке тогда был только один путь – торная медвежья тропа.

Из истории села Новобибеево

ТАЙГА — ТАЙГА, и, жен. На севере Европы, Азии и Северной Америки: дикий хвойный лес. Сибирская т. Непроходимая т. | прил. таёжный, ая, ое и тайговый, ая, ое. Таёжный житель. Таёжные реки. Тайговые заросли. Толковый словарь Ожегова. С.И. Ожегов, Н.Ю.... ... Толковый словарь Ожегова

Тайга — крупнейший сухопутный биом в мире, её площадь составляет 15 млн км². Тайга — самая большая по площади ландшафтная зона России. Её ширина в Европейской части достигает 800 км, а в Западной и Восточной Сибири — 2150 км. Таёжные зоны России стали формироваться ещё до наступления ледников.

Тайга такая разная: дикая и уже обжитая, непроходимая, но гостеприимная, опасная, но щедрая окружает мое родное село – Новобибеево. И сегодня я хочу рассказать не о всей необъятной тайге, а об одном удивительном растении, которое уважали и уважают все поколения Новобибеевцев.

Листья с глянцем,
Ягодка с румянцем,
А сами листочки
Не больше кочки.

(загадка, бытующая в Новобибеево)

На Руси эту ягодку называли брусникой не просто так, название пошло от слова «брусвяный» в те времена так произносили слово «красный»

Как, когда и где выросла первая брусника, по сей день остается, не выяснено. Ни при одной раскопке никогда не находились эти ягоды, это произошло скорее всего из-за того, что она полностью разлагается, попадая в землю и окаменелости из нее не вышло, а семена настолько

мелкие, что их обнаружить так же не представилось возможности. Однако точно известно, что впервые культивирована в наших краях она была 1745 году, приказ начать выращивать бруснику издала всем известная императрица Елизавета Петровна. Любовь Елизаветы к этой ягоде дала толчок к окультуриванию брусники.

Но при Елизавете брусника росла просто в садах, а вот первые плантации брусники появились гораздо позже, это произошло в не такие уж далекие 1960 года. В это время ее стали выращивать массово и использовать ягоду в промышленных масштабах. В общем, история у брусники вовсе не богатая историческими фактами.

Существует много легенд о бруснике: «... однажды одна ласточка, очень любящая людей, полетела в далекие края за живой водой. Она набрала эту воду в свой клюв и хотела ею окропить все человечество и дать людям вечную жизнь. Но на ее пути она встретила того, кто не желал людям добра и не хотел, чтобы они жили вечно, этим существом была оса, она сильно ужалила несчастную ласточку. Ласточка не выдержала и закричала от боли, ну естественно вся вода из ее клюва пролилась. Так люди не получили бессмертия. А капли воды падая, расплескались по хвойным деревьям, поэтому брусника стала вечно зеленой как хвойные деревья и лучше всего растет в хвойных местах...». Так же есть легенда о том, что брусника – это виноградная лоза с горы Ида находящейся на Кипре. Считалось что на этой горе жила богиня плодородия Кибела. Она разъезжала по ней на колеснице, а на голове у неё всегда был венок из лозы, среди этой лозы была цветущая и увенчанная ягодами брусника.

Мне нравится сказка, которую рассказала мне бабушка... «Давным – давно заметил охотник ягоду – брусничку в лесу. Принес ее домой своим сестрам. Сестры не знали, что с ней делать и положили ее пока на подоконник. А чтобы она дольше сохранилась, поставили в окне еще одну раму. С тех пор в домах стали делать двойные рамы, а между ними оставлять лесную ягоду – брусничку на всю снежную и студеную зиму. Считается, что если на подоконнике лежат ярко – красные ягоды, то весна в этот дом постучится раньше».

К бруснике новобибеевцы по сей день относятся очень бережно: не вырывают кустики с корнем, собирают ягоду только в положенный срок, в каждом доме в моём селе на зиму заготовлено брусники и брусничника (листья брусники для чая). Для этого в апреле и до середины мая (пока у растения еще нет бутонов или они очень маленькие и зеленые) вручную аккуратно срывают с веток листья. Можно собирать листья и осенью после сбора ягод. «А вот листья, собранные летом, при сушке чернеют и как сырье непригодны – рассказывают бабушки. Все в нашем селе знают, что «брусничный» чай хорошо восстанавливает силы и снимает усталость. Брусника вполне может заменить и кофе. Оказывается, много лет назад, когда в сибирской деревушке не знали, что такое кофе, делали интересный напиток, по вкусу очень его напоминавший. Секрет нам раскрыла Атрошкина Надежда Мартыновна (старожил села): если

высушить ягоды брусники, затем обжарить и перемолоть, заварив, вы получите очень вкусный кофейный напиток...

Поспевает брусника,
Стали дни холодней.
И от птичьего крика
Сердце только грустней.

В. Лунин

«...Нагибая к себе куст, Саня приступал к нему с игрой, которая вызвалась сама собой и нравилась ему. «Не обижайся, — наговаривал он, — что я возьму тебя... я возьму тебя, чтоб ты не пропала напрасно, чтоб не упала на землю и не сгнила, никому не дав пользы. И если я тебя не возьму, если ты не успеешь упасть на землю и сгнить, всё равно тебя склюёт птица или оберёт зверь — так чем же хуже, если сейчас соберу тебя я? Я сберегу тебя...как приятно было, не заглядывая в бидон, ощущать его всё возрастающую и возрастающую тяжесть, а потом, опуская ягоду, словно бы ненароком натолкнуться рукой на его поднявшееся тёплое нутро: так быстро! И идти с наполненным бидоном к шалашу, постоять подле ведра, прежде чем высыпать в него, засмотревшись на парную и живую, томно дышащую — каждая ягодка отдельно...» *Валентин Распутин* из книги «Путешествие по Байкалу».

В брусничниках не диво встретить медведя, лося, рысь, волка, лису, куницу, зайца. А глухари, тетерева и рябчики обитают постоянно. В Новобибеево ходит множество баек про встречи в брусничнике людей и животных...Моя бабушка рассказала, что ходили в брусничник по несколько человек, чтобы шумнее было и вёдра брали железные, ими стучали, если какой шорох или зверь – медведи шума боятся.

Всем хороша брусника. Поспевает она постепенно, держится на кустах долго. На одной веточке могут быть ягоды с белым бочком, не совсем созревшие, красные и темно-красные. Переспевшие ягоды тоже плотные и долго не пропадут. Нет необходимости спешить с переработкой брусники. В нашем селе жители ссыпают собранную бруснику в берестяные кузова, ставят в холодные сени или сараи и оставляют так до зимы. Зимой ягоды замерзают, но во всем коробе нет ни мятых, ни подтаявших ягод. Ягода с белым бочком, сорвана с куста, через день-два дойдет до полной спелости дома. Почти в каждом доме на стол для гостей поставят бруснику мороженую. Ее принесут с мороза, посыплют сахаром или смешают с медом, и аппетитное, полезное для здоровья блюдо готово. Хороша брусника и просто так, без сахара. Варят и варенье брусничное, и компоты, и кисель... А какой пирог получается! У нас есть семейный рецепт, который передается из поколений в поколения.

вот он! Вам потребуется для теста: 3 стакана муки, 30 г дрожжей, 1/2 стакана сахара, 3 яйца, 2 стакана молока, 2 ст. ложки топленого молока, соль по вкусу.

Для начинки: 2 стакана мочёной брусники, 1/2 стакана сметаны, 1/2 стакана сахара, белки от 2-х яиц. Для крышечки: 1 белок, 2 ч. ложки сахарного песка, 2 капли лимонного сока.

Способ приготовления:

Муку высыпать горкой и сделать углубление в ней. Влить в углубление по очереди разведённые в тёплой воде дрожжи, слегка подогретое молоко, яйца, топленое молоко. Посолить. Хорошо вымесить тесто и поставить в тёплое место на 2-3 часа. Взять 2 стакана брусники, сахар, яичные белки, всё перемешать и взбить до получения однообразной пышной пены розоватого цвета. Тесто разровнять и выложить на глубокую сковороду. Сверху аккуратно выложить бруснику, взбитую с сахаром и белками. Поставить пирог в предварительно разогретую духовку.



Брусничник на всех один, а рецептов чая много, столько, сколько хозяек...

Чай из листьев брусники от Блиновой Валентины Петровны (65 лет)

1 столовую ложку измельченных листьев залить 1 стаканом кипятка; варить 10 – 15 минут; остудить и процедить. Детям школьного возраста давать по 1 столовой ложке 3-4 раза в день; дошкольникам по 1 десертной ложке 3 раза в день до еды. Применять как мочегонное средство.

Брусничный чай от Агапоновой Александры Сергеевны (83 года)

3 столовые ложки размятых сухих листьев брусничника залить 0,5 л кипятка, дать настояться 10 минут и разлить в чашки, добавляя сахар по вкусу.

Брусничный сок от Овчаренко Ольги Григорьевны (57 лет)

1 л промытых ягод залить 2 л воды и оставить на две недели.

После этого жидкость слить и использовать по мере необходимости, а оставшиеся ягоды пригодятся для приготовления компотов и киселей.

Компот из брусники от Тимошенко Марьи Никитичны (81 год)

Выбрать наиболее крупные, целые ягоды, промыть их и просушить. После этого выложить ягоды в банки до плечиков и залить их кипящим сиропом, приготовленным из расчета 400 г сахара на 1 л воды. Банки необходимо пропастеризовать или стерилизовать.

И красива брусника, и вкусна, при этом, очень полезна!

Ода бруснике

Прикосновенье к ягоде божественно
Я чувствую тепло и аромат.
Беру бруснику в туюсок торжественно-
Такой в моем роду живет обряд.
Беру я гроздьях росные целебные.
Ах, эти бы места навек сберечь!
И птицы боровые и небесные-
Я верю –

В своей работе я воплотила идею единения с природой родного края. Человек является частью природы, нельзя забывать об этом. Также нужно помнить о традициях наших предков. Я сделала куклу – брусничку, внутри которой брусничный лист. Кукла – авторская, но выполнена в традиционной технологии: ткани использованы натуральные, стиль выдержан (по образцам 19 века); волосы – лён, заплетены в две косы, т.к. кукла ассоциируется с хозяйкой, которая пошла за ягодкой – брусничкой в лес. В руках – берестяная корзинка. Кустики бруснички сделаны из фетра и шерсти.



Этой думы слышат речь.
Багрянцем светится брусника спелая;
Брусника словно изнутри горит.
Для радости, для утреннего пения
Клюют огонь брусники глухари.
Когда недели набегут метельные,
Когда придут холодные деньки,
Огонь брусники принесет спасение
От злой простуды, от лихой тоски.
Андрей Тарханов

Изменение тайги человеком (вырубка, пожары, разработка полезных ископаемых) вызывает существенные изменения флоры и фауны — сокращение численности традиционных видов растений. А брусничник живёт до 300 сот лет! Так хочется, чтобы в детстве наших детей и внуков были вкусные ягоды брусники, ароматный брусничный пирог и полезный брусничный сок или компот, чтобы в моей тайге жили брусничники, радуя не только людей, но и животных.
«.....Нет на свете бедной природы – бедна душа, не видящая богатства, но сибирский оком, широкий, глубокий, вбирающий много, вызывает жажду смотреть и смотреть, читать и читать волнующие письма. Сибирь богата, богата до сих пор, но эта её удача сделалась и её несчастьем. Бедность можно и приветить, богатство хочется сорвать».

Валентин Распутин из книги «Сибирь, Сибирь».

