Муниципальное бюджетное учреждение дополнительного образования Центр детского творчества

муниципального образования город Горячий Ключ

**«Ключевские коровульки»**

Номинация «Духовные и экологические традиции

моей малой родины»

Работу подготовила:

Калинникова София Викторовна, 10 лет,

объединение «Креативное рукоделие»

Руководитель:

Золотарева Ирина Михайловна,

педагог дополнительного образования

МБУ ДО ЦДТ

Горячий Ключ

2020

**Ключевские коровульки**

В России и, в частности, в Краснодарском крае большую популярность набирает агротуризм и экопоселения. Посещая такие объекты, люди получают новые знания о флоре и фауне нашего края, о его исторически сложившихся традициях, о современных агротехнологиях и, к сожалению, о возникающих экологических проблемах.

Развитие таких агроэкологических туров вызывает у людей интерес к натуральным продуктам российского производства и заставляет задуматься о своем отношении к природным богатствам, вызывает стремление защищать и сохранять нашу экологию.

В Горячем Ключе есть фермерское хозяйство «Боровецкий стан». Это не просто молочно-товарная ферма, это высокотехнологический автомати­зирован­ный животноводческий комплекс. Инициаторы и создатели этого экопоселения, отец Евгений Боровец и сын Артем, воодушевили весь кол­лектив идеей создания экологически чистого пространства для жизни людей, которые занимались бы органическим сельским хозяйством, то есть живым циклом, когда ведение животноводства опирается на свое же растение­вод­ство. Здесь используется безотходное производство. На корм животным используются не только выращенное зерно, но и сухие листья и стебли кукурузы. Коровы содержатся в идеально чистых коровниках, навоз вовремя убирается и используется как удобрение на полях.

Молочную продукцию этого производства под маркой «Ключевское» можно встретить в любом уголке нашего края. Кефир, сметану, творог здесь стараются изготовить на основе старинных национальных рецептов кубан­ских казаков.

Вот один из рецептов домашнего творога, который готовят и по сей день сельские жители на Кубани.

1. Сначала нужно сквасить молоко, примерно 2–3 дня. Важно не пере­держать простоквашу. Если она прокиснет, то творог получится сильно жирным.

2. Сливки, образовавшиеся на поверхности простокваши, нужно убрать или оставить в зависимости от того, какой жирности нужен творог.

3. Банку с простоквашей нужно поставить в глубокую кастрюлю, подложив сложенную в несколько раз тряпку, налить в кастрюлю теплую воду и поставить на медленный огонь.

Предварительно разрезать массу простокваши длинным ножом от поверхности до дна на несколько кусков.

5. Нужно накрыть горлышко банки марлей и подождать пока вода не закипит. Сразу же снять кастрюлю с огня и отставить в сторону, не вынимая банку из воды.

6. Затем в дуршлаг выкладывают марлю и через него сливают сыворотку и вытряхивают творог из банки. Дают стечь.

7. Края марли поднимают, завязывают и подвешивают под емкостью для сбора сыворотки.

Из домашнего творога делают вареники, сырники, запеканки, используют для детского и диетического питания. На основе сыворотки пекут блины, ставят опару на тесто, готовят вкуснейшую кубанскую окрошку, а в жаркое время охлажденная сыворотка прекрасно утоляет жажду.

Посещение экопоселения «Боровецкий стан» впечатлило неразрывной связью природы и человека. Особенно понравились добрые коровьи морды, игривые шалуны телята и грозный глава семейства – племенной бык. В результате возникла идея создания сувенирной продукции «Ключевские коровульки». В технике вязания крючком были созданы стилизованные фигурки коровы, быка и теленка. В преддверии наступающего года быка такая сувенирная продукция пользуется большим спросом.



 



