Муниципальное Автономное Общеобразовательное Учреждение «Гимназия №5» Муниципального образования город Новороссийск

Тема:

«Ода о хамсе»

Выполнил:

Федоренко Никита

Ученик 9 «В» класса

Руководитель : Журавлёва Ольга Викторовна

учитель географии

г. Новороссийск 2020г.

**Введение**

**Актуальность:** У каждого города есть свои традиции, памятники, праздники.

В 2017 году на Набережной г. Новороссийска был установлен Памятник Хамсе.

 Мне стало интересно, почему из большого многообразия рыб, живущих в Черном море, памятник поставили именно этой маленькой рыбке. В этой работе я проведу исследования, что связывает город Новороссийск и маленькую рыбу Хамса. Какие традиции существуют у жителей города. В целях развития туризма нашего края и города составить рекламный проспект фестиваля черноморской рыбы «Хамса-Фест», а также книгу рецептов « Любимые блюда из хамсы».

**Цель:** изучив исторические источники и характеристики хамсы, создать слайд-альбом « Ода о хамсе». На основании моей работы составить рекламный проспект для туристов нашего края и города ежегодного фестиваля черноморской рыбы «Хамса-Фест», а также книгу рецептов « Любимые блюда из хамсы»

**Задачи:**

- развить навык работы с различными источниками информации;

- изучить историю нашего города;

-узнать интересные факты о Хамсе;

-рассказать о Фестивале черноморской рыбы «Хамса Фест»

- поделиться народными рецептами приготовления блюд из хамсы.

- составить рекламный проспект для туристов нашего края и города ежегодного фестиваля черноморской рыбы «Хамса-Фест»

1. ***Окунемся в историю Черного моря, на побережье которого мы живем.***

Хамса, хамсою, о хамсе... А можно - Ода о хамсе?



Именно ода, простенькой, казалось бы, рыбешке?   Может оттого, что вся история нашего города неразрывно связана с ней? И не просто города, но и каждого отдельного его жителя?



Одно из древних названий Керчи - Пантикапей, что переводится, как «рыбный путь». А ловили рыбу здесь с незапамятных времен. 25 веков назад Пантикапей уже продавал в Рим, Грецию селедку, красную рыбу и, обязательно, хамсу. Древнегреческий географ и историк Страбон свидетельствовал, что понтийская рыба высоко ценилась и для Боспора составляла вторую, после хлеба, статью дохода от внешней торговли. Дошли до наших времен и письменные свидетельства о том, как возмущался один из правителей Римской империи, мол, патриции платят огромные суммы за какую-то соленую мелкую рыбку, которую доставляют с далека.

А афинский ученый Архестрат написал о соленой боспорской рыбе целую книгу. К слову сказать, даже на монетах Пантикапея выбивалось ее изображение, и назывались эти монеты "боспорскими рыбками". Археологи до сих пор при раскопках в Керчи и окрестностях находят грузила от сетей, которыми вылавливали хамсу, и выбитые в скалах чаны, в которых ее засаливали. Вот видите, нашу хамсу еще древние греки и римляне любили. «За жирность, нежность и своеобразный, пикантный, с легкой горчинкой вкус...».

Древние римляне и греки обожали нежное вкусное мясо и своеобразный привкус рыбы хамса, которому характерна легкая горчинка. В античные времена в основном ее было принято засаливать.

##### ***Хамса или анчоус?***

##### ***Биологические сведения о поведении.***



Рыба Хамса обитает преимущественно в Азовском и Черном море, но также встречается и в водахСредиземного моря. Имеет большое значение в рыболовном промысле. Живет около четырех лет, размножается с периодичностьюраз в год.

Хамса – это маленькая рыбка семейства анчоусовых.

Ихтиологи различают азовский и черноморский подвид. Эта низкотелая рыба достигает в длину не более 20 сантиметров. Стандартные экземпляры не превышают 15 сантиметров.

Общий окрас у хамсы почти черный, слегка сероватый, спина выделяется ярким сине-зеленым цветом. По бокам проходит прямая полоска металлического цвета. Продолжительность жизни этого вида до 3 лет.  


**2.1 *Места обитания***

В летний период рыба держится на поверхности, выбирая теплые места для обитания. Места, где живет хамса, должно содержать много корма.  
В одиночку рыба не ходит, живет исключительно в стаях. Зимой активность хамсы снижается, она опускается на глубину 70-80 метров.

### *Питание*

Хамса перемещается в толще воды с открытым ртом. С помощью оттопыренных жабр она заглатывает корм, который в основном состоит из мелких рачков. Со стороны очень интересно наблюдать за стаей хамсы, которая одновременно открывает рот. Зоо- и био планктон составляют основу рациона хамсы. Интенсивность питания снижается с наступлением холодов.

### *Размножение*

Хамса размножается икрой. Половая зрелость достигается в возрасте одного года. В летний период в июне-июле начинается активное икрометание. После этого происходит выгул мальков. За один раз хамса мечет до 25 тысяч икринок. Это происходит не одновременно, а в четыре захода. Рыба мечется с полуночи до четырех часов утра.  
За всю жизнь проходит не более трех нерестов.  
Хамса является едой для многих черноморских и азовских хищников. Летом рыба бывает самого маленького размера, начинает отъедаться к поздней осени, а зимой хамса наиболее жирная. А в связи с низкой активностью вида в этот период она становиться хорошей добычей для скумбрии, белуги, ставриды тунца и других рыб.

### *Полезные свойства хамсы и содержание витамин*.Путина в Анапе: хамса пошла! – Новости Анапы

Большое содержание витамина D. Благодаря ему в организме человека активно усваиваются фосфор и кальций. Для хорошей работы нервной системы необходимы многие полезные вещества, содержащиеся в мясе хамсы.  
Антиоксиданты, которые есть в ней, также нормализуют уровень сахара в крови. Целебные качества обусловлены включением в состав огромного количества Омега-3, это ПЖК, которые помогают сопротивлению организма атеросклерозу и имеют гипотензивное действие.

Польза хамсы при систематическом потреблении становится всё наиболее ощутимой, так как рыбная продукция выступает в качестве профилактики в период лечения патологий сердца и сосудов.

Целебные качества продукта состоят в том, что в их составе много макро- и микроэлементов, требуемых организму. В любом виде рыба остается полезной и очень питательной.

Многие доктора советуют потреблять минимум 200 грамм продукта в день детям, так как в ее составе большое количество йода, полезного для головного мозга. В рыбе также большое количество витаминов группы В. Калорийность продукта всего 135 килокалорий, поэтому можно смело потреблять их и в период диетического питания при похудании.

1. ***Благодарность Хамсе.***

## Гости Новороссийска не могут понять, почему рыбке отдают такие почести. В ее честь даже памятник поставили, единственный в мире. «Во времена Великой Отечественной войны эта рыба спасла от голодной смерти очень многих жителей города», — сказал глава Новороссийска Игорь Дяченко.

## C:\Users\79897\Desktop\хамса-фест\251409.jpg

На набережной Новороссийска находится необычный постамент - вверх взмывает волна, а на ней - косяк хамсы. Других скульптурных посвящений этому виду рыб в мире нет. В годы войны, когда с едой было совсем плохо, именно ловля этой маленькой черноморской рыбки спасла жителей Новороссийска от голодной смерти. Скульптор Александр Суворов закончил работу над памятником ещё в 2011 году. Однако разрешение на установку пришлось ждать до 2017 года. Найти памятник можно в районе рыбзавода.

**3.1*. Архитектура и особенности посещения***

****

Постамент у рыбного косяка гранитный – 2-метровый. Здешние обозреватели уверены: он изображает волну, стоит на него [посмотреть](https://yandex.ru/turbo/yugarf.ru/s/dostoprimechatelnosti-novorossiyska-za-odin-den/?parent-reqid=1604574827832621-152214642277394103600107-production-app-host-vla-web-yp-307&utm_source=turbo_turbo). На нем надпись, объясняющая цель монумента: «Хамсе от благодарных новороссийцев».

Сама композиция изготовлена из нержавеющей стали. К основному модулю приварены, а где и приклепаны два вида рыбешки – большие страшные окуни и, собственно, хамса. Использована редкая в монументальном искусстве технология – популярнейших представителей ихтиофауны изготовляли «половинками». Детали достигались штампованной гравировкой.

Полноценное тело появлялось в конце работы. Половинки некоторых экземпляров хамсы исчезли. А может быть, их и не было вовсе, так как странности обнаружены в малозаметных уголках вытянутого стального косяка, насчитывающего десятки обитателей.

Вот такой он – памятник Хамсе в Новороссийске. Фото его вы уже видите.

1. ***Фестиваль черноморской рыбы Хамса-Фест.***



В начале ноября в Новороссийске проходит ежегодный фестиваль черноморской рыбы Хамса-Фест. Фестиваль одно из самых любимых развлечений гостей и жителей города. Поддержка и любовь приморских жителей к вкусной рыбке и в целом к рыбному промыслу является одной из важнейших частей жизни города и его жителей Хамса стала символом фестиваля благодаря популярности и отличным вкусовым качествам. На фестивале каждый попробовал блюда из хамсы. На мастер-классах гости фестиваля открыли для себя множество рецептов из удивительной рыбки и узнали тонкости приготовления черноморского деликатеса.



Хамса стала символом фестиваля благодаря популярности и отличным вкусовым качествам. На фестивале каждый попробовал блюда из хамсы. На мастер-классах гости фестиваля открыли для себя множество рецептов из удивительной рыбки и узнали тонкости приготовления черноморского деликатеса.

 Что можно увидеть на фестивале:

* Проводятся мастер-классы.
* Готовятся с поварами блюда из рыб прямо на площади.
* Дегустация блюд.
* Проведение ярмарки.

Гастрономический рекорд России установили в городе-герое Новороссийске.

На площади морского вокзала в Новороссийске развернулся масштабный фестиваль черноморской рыбы «Хамсафест-2019». В ресторанном дворике можно было отведать приготовленную рыбу, а на шоу барабанщиков и акробатов артисты удивляли своими талантами. Отведать прославленный деликатес семейства анчоусовых пришло около 50 тыс. человек. Для многих гостей Новороссийска такой формат праздника, как и сама рыба, оказались в новинку.

Фестиваль проходит третий год подряд. В этот раз организаторы замахнулись на рекорд России по количеству хамсы для приготовления старинного рыбацкого блюда — шкара.

Удивил «Хамсафест» и количеством локаций — ярмарки, кулинарные поединки, мастер-классы, интерактивные и фотозоны. Было чем заняться и юным посетителям — их ждали аттракционы, карусели и аниматоры. Гости праздника поделились впечатлениями.

— Фестиваль самый лучший в этом году. Рыбы полно! Смотрите, очереди какие. Дети веселятся, взрослые радостные. Даже погода не помешала всем прийти.

— Рыба шикарная, соленая, очень понравилась. Очень крутой фестиваль, всех зазываем сюда, нам все понравилось. Уйти домой голодным и с пустыми руками было практически невозможно. Если не с килограммами свежевыловленной или малосольной хамсы, то, как минимум, с сувенирами в форме прославленной рыбы.

##### ***Вкусные советы.***

##### ***Любимые блюда Новороссийцев.***

Свежую хамсу можно [готовить](https://ngnovoros.ru/posts/hamsa-po-italyanski-gotovim-lyubimuyu-rybu-novorossiytsev-po-traditsionnym-zarubezhnym-retseptam) разными способами: на пару, варить из нее суп, делать салат,  жарить или запекать. А вот кухни других стран используют более изысканные способы ее приготовления.

Расскажу вам несколько необычных рецептов.

**Рецепт № 1 Борщ с хамсой**

Хамсу  промыть, удалить головы и внутренности. Рыбу соленостью выше 12% вымачивать в течение 1-2 часов. Можно запанировать рыбу в муке и обжарить, чтобы лучше сохранилась форма. Подготовленную рыбу положить в воду вместе с овощами и варить борщ обычным способом. При подаче положить в борщ сметану и посыпать зеленью.



Хамсу  промыть, удалить головы и внутренности. Рыбу соленостью выше 12% вымачивать в течение 1-2 часов. Можно запанировать рыбу в муке и обжарить, чтобы лучше сохранилась форма. Подготовленную рыбу положить в воду вместе с овощами и варить борщ обычным способом. При подаче положить в борщ сметану и посыпать зеленью.

##### ***Вкусные советы***

**Рецепт № 2 - *Плов с хамсой***

В Турции из хамсы делают более 40 блюд, даже из неё делают десерт. Одним из традиционных блюд черноморской кухни считается плов из хамсы.



**Продукты:**  
  
Рыба хамса -1400 гр.  
рис - 2 стакана  
4 средние луковицы  
50 гр. мелкого изюма без косточек (по желанию)  
50 гр. кедровых орешков (по желанию)  
4 кусочка сахара  
3 чайных ложки соли  
2 чайных ложки сухой мяты  
2 чайных ложки тимьян  
0,5 чайных ложки черного молотого перца  
3 стакана кипяченой воды  
растительное масло 150 гр.

Приготовление:

Тщательно промыть рыбу под проточной водой, почистить ее и сложить в дуршлаг. Когда вода с рыбы стечет, посыпать немного солью - 1 чайная ложка.  
Хорошо промойте рис в большом количестве воды. Просушите.

В сотейник налейте немного растительного масла. Нарежьте мелко лук, можно его измельчить.

Высыпать лук в сотейник, и слегка помешивая, пассировать 5 минут на маленьком огне. Если вы используете кедровые орешки, бросьте их вместе с луком в сотейник.  
  
 Добавьте к луку рис. Пассеровать рис 3 минуты, после добавьте сахар и промытый изюм.

Аккуратно все перемешав, добавьте специи - сухую мяту, тимьян, молотый черный перец. Посолите. Ещё раз перемешайте и добавьте кипяченную горячую воду - 3 стакана. Подождите, когда вода почти выкипит, выключите огонь, и оставьте плов на некоторое время под крышкой.  
Возьмите противень или форму. Она должна быть круглой формы. Смажьте форму растительным маслом.  
Начните раскладывать хамсу спинками вниз, и немного внахлест. По торцу формы аккуратно разложите хамсу по тому же принципу.Выложите в середину плов, разровняйте его. Хамсу по торцам заверните на плов. Сверху закройте хамсой, разглаживая спинками вверх.  
 Поставьте в предварительно нагретую духовку. Выпекать до полной готовности хамсы.  
 Если вы используете стеклянную форму, советую в начале закрыть верх фольгой.  
 А когда низ будет уже почти готов, фольгу уберете. И выпекать до полной готовности хамсы выложенной сверху.  
 Когда плов готов, вынуть его из духовки. Перевернуть аккуратно, вместе с формой, на большое блюдо. Форму убрать. Сверху украсить плов кусочками лимона и зеленью.

***Рецепт № 3 – Засолка хамсы***

 Засолка хамсы ещё с древних времён была самым распространённым способом её приготовления.

* приготовить насыщенный соляной раствор (когда растворение соли становится уже невозможным);
* добавляем уксусную кислоту (на любителя, по вкусу, но лучше – как можно меньше);
* далее кладём специи: перчик чёрный, кардамон (перец душистый и гвоздику – по желанию);
* всё доводим до кипения и переливаем в посуду для соления;
* добавляем в общую массу нарезанный лук, чеснок, можно красный перец (если хочется поострее);
* теперь опускаем в маринад саму рыбу и ставим в холод на половину суток.

  
***Рецепт № 4 – Хамса жареная***

  Жареная хамса – просто пальчики оближешь! Предварительно разморозить рыбку, посолить, обвалять в смеси муки и чёрного перца, жарить на растительном масле (предпочтительно, на оливковом). Чистить и потрошить анчоус перед жаркой не обязательно. Как вариант, можно пожарить во фритюре.

[](https://irecommend.ru/sites/default/files/imagecache/copyright1/user-images/404671/D4iY2dpIvKJrZZp8uxbbsw.jpg)

***Рецепт № 5 - «Фаршированная хамса»***

**Для рецепта хамсы вам потребуется:**

хамса - 10 шт.

растительное масло - 1 ст. л.

сыр (твердые сорта) - 40г

укроп - 2 веточки

творог - около 40г

лимон (цедра) - по вкусу

черный молотый перец - по вкусу

яйцо (небольшое) - 1 шт.

мука (смесь кукурузной и пшеничной) - 1 ст. л. купажа кукурузной и пшеничной муки.

Рыбу промыть, удалить хребет, голову и внутренности. Хамсу выложить на салфетку, разложив «книжкой».

Сыр натереть и соединить c творогом, измельченным укропом, цедрой и яйцом. В раскрытую тушку рыбки положить сырную начинку. Накрыть другой рыбкой - хвостик к хвостику. Фаршированную хамсу обвалять в смеси пшеничной и кукурузной муки. Кукурузная мука сделает готовую панировку хрустящей и золотистой. Обжарить фаршированную сыром и творогом хамсу с двух сторон на масле, переложить на салфетку, убирая таким способом с румяной корочки лишний жир. Готовую рыбу подавать горячей.



***Рецепт № 6 «Форшмак из хамсы» (бабушкин рецепт)***

Форшмак или, его еще называют паштет, готовить не трудно. Но нам понадобится терпение и килограмм малосольной хамсы, а также картофель, около 4 штук, и пару яиц. Для начала поставьте варить картофель и яйца. Далее, предстоит долгая и кропотливая работа – нужно отчистить маленькую рыбку от костей и прочих внутренностей. Не забудьте про картошку и яйца на плите. Как только они будут готовы, нужно их остудить и почистить. Теперь, все продукты нужно измельчить блендером или пропустить через мясорубку. В полученную массу добавляем растительное масло и перчик по вкусу. Наш форшмак из хамсы готов. Многие керчане любят кушать форшмак с черным хлебушком и сладким чаем. Именно со сладким чаем. Звучит не обычно, но поверьте, это очень вкусно.

1. **Заключение.**

Хамса — это неофициальный символ Новороссийска. В городе находится самый большой флот по ее добыче в Азово-Черноморском бассейне.

Я сделал вывод, что вот такая она, царская рыбка - хамса.  Или вам привычнее, по благородному - анчоус? Так ее во всем мире называют. Настоящая царица Черного моря!

Я считаю, что на основании моей работы можно составить рекламный проспект для туристов нашего края и города ежегодного фестиваля черноморской рыбы «Хамса-Фест», а также книгу рецептов « Любимые блюда из хамсы».

Октябрь уж наступил! Скоро анчоус…тьфу ты…Хамса пойдет!