Кировское областное государственное профессиональное образовательное автономное учреждение «Кировский технологический

колледж пищевой промышленности»

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

Номинация «Этно-экологические исследования»

**Истобенский огурец: секреты и традиции**



Выполнила студентка группы Т-21

Салахытинова Наталья Сергеевна

Руководитель: преподаватель

химии и биологии

Ожегова Надежда Геннадьевна

Киров, 2020

**СОДЕРЖАНИЕ**

[ВВЕДЕНИЕ 3](#_Toc61421081)

[1. ОБЗОР ЛИТЕРАТУРЫ 4](#_Toc61421082)

[1.1 История села Истобенск и зарождения в нём огуречного промысла 4](#_Toc61421083)

[1.2 Ежегодный праздник – «Истобенский огурец» 6](#_Toc61421085)

[1.3 Огурец, его ботаническая характеристика, агроклиматические требования 8](#_Toc61421086)

[2. МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ: 10](#_Toc61421087)

[3. СЕКРЕТЫ И ТРАДИЦИИ ЗАСОЛКИ ИСТОБЕНСКИХ ОГУРЦОВ 11](#_Toc61421088)

[3.1 Огуречный промысел в настоящее время 11](#_Toc61421089)

[3.2 Рецепты засолки истобенских огурцов 11](#_Toc61421090)

[ВЫВОДЫ И РЕЗУЛЬТАТЫ 15](#_Toc61421091)

[ИСТОЧНИКИ ИНФОРМАЦИИ 16](#_Toc61421092)

[ПРИЛОЖЕНИЕ 17](#_Toc61421093)

# ВВЕДЕНИЕ

Село Истобенск – мое родное село. Его по праву называют «огуречной столицей России». Соленые огурцы стали настоящей гордостью Истобенска! Чтобы огурцы на Вашем столе были подобны истобенским, нужно знать секреты выращивания, засолки и хранения огурцов. Внешне истобенский огурец ничем не отличается от огурцов, выращенных в других регионах. Я решила выяснить, в чём же кроется секрет истобенских огурцов?

**ЦЕЛЬ РАБОТЫ:** исследование особенностей вятского промысла: соление огурцов в селе Истобенск.

**ЗАДАЧИ:**

1. Изучить историю села Истобенск и зарождения в нём огуречного промысла.
2. Охарактеризовать огурцы с точки зрения ботаники и агротехники.
3. Познакомить с традиционным праздником – «Истобенский огурец».
4. Выяснить, как развивается огуречный промысел в настоящее время.
5. Проанализировать способы засолки огурцов жителями села, выявить различия и сходства в них.

**Объект исследования** –  истобенский огурец

**Предмет исследования** – секреты и традиции выращивания и засолки истобенских огурцов.

**Гипотеза:** вероятно, в настоящее время, утрачиваются традиции засолки огурцов в селе Истобенск.

**Источники информации:** научные статьи, учебно-методические пособия, электронные ресурсы.

**Место реализации**: г.Киров, с. Истобенск Оричевского района

**Сроки реализации**: сентябрь 2019 года - ноябрь 2020года

# 1. ОБЗОР ЛИТЕРАТУРЫ

## **1.1 История села Истобенск и зарождения в нём огуречного промысла**



Старинному вятскому селу Истобенск более 6 веков. Он расположен на левом, возвышенном берегу реки Вятки между городами Орлов и Котельнич. История села богата событиями и интересными людьми и корнями уходит в седую старину.

Старожилы из поколения в поколение передавали легенду о происхождении жителей села от праотцов - новгородских ушкуйников (речных пиратов, ушкуй- лодка с парусом и веслами).

До прихода на Вятку русских на месте села вначале располагались вотские городища, вотяки-удмурты жили в полуземлянках, крытых корой и дерниной. Название села происходит от древнерусского слова «истба», «истоба»—изба, построенная из рубленого леса. Село упоминается в летописных источниках с начала XVII века.**[3]**

Истобенск – одно из немногих сел губернии, которое в 18 веке получило регулярный план застройки. Дома ставились на большом расстоянии друг от друга, были они  добротные, на крепком фундаменте, на высоком цоколе. В начале семнадцатого века в Истобенске имелись три церкви. Постепенно население села росло, а все пригодные для земледелия участки уже были освоены. Поэтому истобяне всё острее испытывали нехватку пахотных угодий. Малоземелье заставило жителей Истобенска заниматься огородничеством, молочным животноводством, подсобными промыслами, отходничеством для службы в речных флотилиях страны. Истобяне славились как лоцманы, капитаны, штурвальные, рыбаки, плотники, кузнецы. В Истобенске зародились многие промыслы, такие как изготовление изделий из капокорня, вятская гармонь. И, конечно, жители села издавна слывут как искусные овощеводы-огуречники.**[1]**

Овощеводство в селе имеет длительную историю. Оно начало интенсивно развиваться с середины XIX века. В различные периоды истории истобяне выращивали на продажу различные овощи: капусту, лук, морковь, помидоры и огурцы.

Когда на истобенской земле зародился огуречный промысел, до сих пор точно не известно. Сам овощ вообще пришёл в Россию из Индии, где климатические условия разительно отличаются от наших. Но прижился он и в нашей стране, а в Истобенске - особенно. С конца XIX века агрономы всё чаще сообщали о хороших урожаях огурца на селе.

Огурцы вначале продавали в свежем виде в соседних городах Орлове и Котельниче. Добирались туда по реке на шитиках - больших лодках, которые обратно приходилось тянуть бечевой. Интересно, что занимались огородными работами главным образом женщины, так как практически все мужчины в летнее время работали на речных судах.

В годы советской власти в огородничестве истобян произошли значительные изменения. Большую часть огурцов стали солить. У истобян появился свой собственный, уникальный рецепт засолки огурцов. Их солят в деревянных бочках, которые затем затапливаются в водоёмах для хранения. Бочки изготавливаются из ели, так как древесина этого дерева хорошо разбухает в воде, и все щели в досках смыкаются, не давая воде проникать в бочку. Огурцы солят с различными приправами - с укропом, чесноком, дубовым листом, хреном, листьями и ягодами смородины. Всё это придает им неповторимый вкус и аромат.

Первоначально бочки с огурцами затоплялись в озере Иловатке (бывшее русло реки Вятки, отделенное наносным песчаным островом). Однако этот водоем был неудобен тем, что перед началом ледохода необходимо было доставать все бочки из воды. В 1939 году был построен пруд-водоем на речке Ярыжихе. Постепенно крестьяне села Истобенск и прилегающих деревень стали использовать для хранения овощей все овраги с источниками и ключи под яром реки Вятки. Для этих целей вырывался котлован, через который пропускался ручей. В полученный водоём по мере выращивания и засолки огурцов в течение лета погружались бочки. Так как ручьи образовывались из ключей, то летом даже в жару вода оставалась холодной, а в зимнее время лед в котлованах был достаточно тонкий, и бочки с огурцами хорошо сохранялись до весны.

Зимой или в начале весны бочки извлекали из-подо льда и везли водным и железнодорожным транспортом за пределы Кировской области, главным образом в горнозаводские районы Урала.

В 1950-х годах повышенный спрос на огурцы привел к массовому выращиванию их на приусадебных участках. Огуречный промысел стал основным источником дохода практически каждой истобенской семьи. Росло качество засолки, появлялись уникальные семейные рецепты, а хранение огурцов в холодных проточных речках позволяло долго сохранять товарный вид.

К 1955 году реализация огурцов уже производилась в 43 крупных промышленных городах. Управление Горьковской железной дороги заранее планировало и выделяло вагоны для истобян с 1 февраля по 20 мая. В истобенском колхозе "Ленинская искра" огурцы выращивали как в открытом грунте, так и в теплицах. Было построено 2 теплицы у деревни Нижние Ярыгины и 6 теплиц у деревни Нижние Пленковы.

Были у истобян и свои огуречные традиции. Так, старики вспоминают, как однажды, в день Фалалея-огуречника, просили они у Бога, чтоб рассада взошла, да огурчик вырос, а на Ильин день несли они овощи в местную церковь для освящения.

До сих пор некоторые жители Истобенска придерживаются весьма странной традиции, согласно которой огурцы нужно сажать скрытно, в одиночку, так, чтобы ни соседи, ни даже ваши домашние не видели этого процесса. Особенно нужно беречься от посторонних глаз при первичной засадке. Если у вас вырос первый огурец, то его непременно нужно закопать в землю тут же в огороде, чтобы при этом никто не видел, как вы это делаете… Иначе, нападет на огуречный урожай желтизна.

Собирать урожай огурцов следует с утра, поскольку огурцы имеют свойство, расти только ночью.

# Природные условия Истобенска во многом способствовали тому, что жители села начали заниматься именно этим овощем. Наличие рядом реки обеспечивает необходимую влажность воздуха. При этом село стоит на высоком берегу, и почвы не заболочены, нет постоянной сырости, которая также может повредить огурцам. Ещё одно важное природное условие– наличие мелких ключей, необходимых для хранения бочек.

## **1.2 Ежегодный праздник – «Истобенский огурец»**

Каждый год, в последнюю субботу июля, в селе проходит фестиваль народного творчества и юмора под названием «Истобенский огурец». Его основная цель - сохранение духовной культуры и самобытности вятского народа, нематериального культурного наследия Вятского края, а также воспитание уважения к деревенскому сельскохозяйственному труду.

Возник фестиваль по инициативе заведующей культурой Оричевского района Тереховой Нины Семеновны. Она предложила придумать для Истобенска праздник, который стал бы его «визитной карточкой», вызвал бы интерес к селу, к его традициям, истории, промыслам. А сам праздник придумала Сидорова Галина Вениаминовна, работник Истобенского дома культуры.

Впервые фестиваль «Истобенский огурец» был проведен в 1997 году. Вначале это был скромный, никому за пределами района не известный праздник. Постепенно он становился масштабнее, приобретал все большую популярность.

Сейчас фестиваль имеет статус межрегионального праздника. В этот день в Истобенск съезжаются народные мастера со всей страны. Не отстают и истобенские умельцы. На ярмарке можно увидеть самые разнообразные украшения и сувениры, резные деревянные изделия, плетеные корзины, расписные шкатулки и посуду, одежду и аксессуары ручной работы. Кроме того, продаются различные продукты – деревенские сыры, ягоды, мёд, иван-чай. И, конечно, в этот день можно приобрести солёные огурцы с самыми разными приправами, приготовленные по уникальным семейным рецептам. К празднику огурца жители тщательно готовятся, выставляют свой товар на ярмарочные столы, а некоторые торгуют прямо у заборов собственных домов.

Устраиваются дегустации, «посвящение в огуречники», мастер-классы, экскурсии по селу и многое другое. Для детей организуются игровые программы, устраиваются разнообразные аттракционы, катания на лошадях и пони. На сцене проводятся различные выступления и конкурсы. В празднике принимают участие гармонисты, частушечники, театральные коллективы с юмористическими номерами. Заканчивается праздник фейерверком. **[7]**

Жители Истобенска знают, что такое труд и как веселиться от души и отдыхать по-настоящему. Приехав на этот замечательный, веселый и красочный праздник, Вы получите огромный заряд бодрости, радости и оптимизма! Истобенцы народ гостеприимный, они всегда рады новым гостям.

## **1.3 Огурец, его ботаническая характеристика, агроклиматические требования**

Одним из самых распространенных и любимых овощей на дачных и садоводческих участках по праву является огурец.

Это однолетнее травянистое растение, вид Огурец обыкновенный или огурец посевной ([лат.](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9B%D0%B0%D1%82%D0%B8%D0%BD%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%8F%D0%B7%D1%8B%D0%BA) *Cucumis sativus*) рода Огурец (*Cucumis*) семейства Тыквенные (*Cucurbitaceae*), овощная культура.

Стебель  - стелющийся, шершавый, заканчивается усиками, которыми он может зацепиться за опору, вытянувшись при этом на 1-2 м. Растение также может расстилаться по земле, если у него нет опор. Листья огурца сердцевидные, пятилопастные. Плод - многосемянный, сочный, изумрудно-зелёный, пупырчатый. Строение плода характерно для семейства тыквенных и в ботанической литературе определяется как тыквина. Он может иметь различную форму и размер (в зависимости от сорта). В кулинарном отношении огурцы относят к овощам. Кожура плода твердая.

Ценятся огурцы в основном за их вкусовые качества. Вкус и запах свежих плодов огурца обусловлен наличием в них свободных органических кислот и эфирного масла. При потреблении огурцов повышается аппетит, улучшается усвоение пищи организмом. Огурцы содержат большое количество витаминов, солей органических кислот и других веществ, которые нормализуют пищеварение, повышают усвоение в организме других продуктов питания, особенно белков и минеральных веществ.

Огурец – ценный низкокалорийный продукт (14 ккал на 100 г). Витаминная составляющая овоща не очень выразительна. Большая часть ингредиентного состава приходится на воду (95 %), в которой находится природный адсорбент, впитывающий и выводящий яды из организма. Это натуральное очищающее вещество, по спектру действия напоминающее активированный уголь.**[8]**

Ни одна культура не реагирует на комплекс внешних условий так, как огурцы. При выращивании этой культуры нет основных и второстепенных условий, все они одинаково важны.

Если огурцы вырастить через рассаду, то после пересадки в открытую почву они начнут плодоносить на полмесяца раньше, а закончится плодоношение позже. Высев на рассаду производят в апреле. Рассаду огурцов необходимо своевременно поливать, подкармливать и пикировать.

Для возделывания огурца необходим определенный температурный режим. Оптимальная среднесуточная температура находится в пределах 24±4. Жизнедеятельность растения останавливается при 36-42°.Среднесуточная температура почвы должна быть близкой к температуре воздуха или ниже ее не более чем на 1,5-2°.

При снижении температуры почвы до 12-15° корневая система теряет способность поглощать воду, наступает физиологическая сухость – состояние, когда вода в почве есть, а механизм ее подачи в листья не работает.

Крайне нежелательны при выращивании огурца резкие суточные колебания температуры, которые часто являются причиной заболевания растений корневой или белой, серой гнилью и др. Растения огурца активно реагируют на изменение температуры ночью, особенно в период плодоношения. При ночной температуре ниже 10-12° и нормальной дневной наблюдается активный рост вегетативной массы растений в ущерб плодоношению. Плоды при такой температуре не наливаются.

Кроме того, для выращивания огурца необходима повышенная влажность почвы и воздуха, так как большая листовая поверхность испаряет много воды, а корневая система, расположенная в верхних слоях почвы, не способна достать ее из более глубоких слоев.

Огурец — светолюбивое растение, реагирующее на изменение освещения. Оптимальный период освещения для культуры – 12 часов.  Нехватка света приводит к вытягиванию, пожелтению и опаданию завязи. Слишком интенсивное освещение и длинный световой день также не очень полезны для растений, поскольку приводят к раннему старению.**[2]**

# 

# 2. МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ:

**Теоретические методы**

1. Аналитический метод – изучение информации из различных источников (научные статьи, учебно-методические пособия, электронные ресурсы, данные проведенного исследования).

В своей книге «Истоки» историк и краевед Сергей Гаврилович Вахонин собрал и обобщил историю возникновения поселений Оричевского района, их названий, особенностей вятской деревни, в том числе с. Истобенска.[1]

В книге «Энциклопедия земли Вятской» Том 1. рассказывается об истории села Истобенск, промыслах, которыми занимались жители села.[3]

Книга А.Туманова «Энциклопедия дачника» знакомит нас с такой популярной культурой как огурец, со способами его выращивания, уходом за растениями, профилактикой заболеваний.[2]

Помимо этого, нами были проанализированы материалы из статей в интернет - ресурсах, посвященные истории с. Истобенка, зарождению в нем огуречного промысла, празднованию фестиваля «Истобенский огурец»

1. Статистический метод - обработка и анализ данных, полученных в ходе исследования.

При проведении анкетирования среди обучающихся 1 курса колледжа было выяснено, что многие знают рецепты засолки огурцов. Истобенский огурец известен за пределами района, но сам праздник не так популярен, его посещали немногие из опрошенных.

**Эмпирические методы**

1. Исследовательский метод – изучить способы засолки огурцов жителями села Истобенск: беседа с местными жителями, владеющими рецептами засолки огурцов

# СЕКРЕТЫ И ТРАДИЦИИ ЗАСОЛКИ ИСТОБЕНСКИХ ОГУРЦОВ

## **3.1 Огуречный промысел в настоящее время**

В настоящее время жизнь Истобенска во многом меняется. И, к сожалению, не в лучшую сторону. Молодёжь, как и во всех современных селах, в основном стремится переехать в города, население постепенно сокращается, спрос на солёные огурцы уже не так велик, как раньше.

Однако традиционный промысел всё еще существует. Огуречным промыслом в Истобенске занимается чуть ли не все село. В огородах вместо привычных плантаций картошки - бесчисленные огуречные грядки. Огурцы традиционно солят в деревянных бочках, предварительно бочку заливают водой, чтобы дерево разбухло, и все трещины в бочке закрылись, на дно кладут листья дуба, смородины, хрен, чеснок, лук и укроп, затем слоями выкладывают огурцы и специи и заливают все соленой водой. Спустя сутки в бочку снова добавляют соленую воду и огурцы, плотно закрывают и затапливают в речке с ключевой водой. В Истобенске есть несколько семей, для которых продажа солёных огурцов – по-прежнему один из основных источников дохода. К ним относится и моя семья.

## **3.2 Рецепты засолки истобенских огурцов**

****Чтобы узнать, чем отличаются рецепты засолки огурцов, я обратилась к некоторым жителям своего села.

**Семья Гулиных** занимается засолкой огурцов ещё с 90-х годов. Глава семейства -Алексей - специально переехал в Истобенск из Оричей, чтобы работать на приусадебном участке. Здесь же встретил жену, которая поддержала его в желании быть ближе к земле. **Алексей и Катерина Гулины** с гордостью говорят про себя, что они - огуречники в третьем поколении. Их деды, родители, и они сами всерьез занимаются огуречным промыслом.

Для Алексея, как хозяина большого крепкого подворья, важно, чтоб мужская часть этой сложной работы выполнялась им самим, и обязательно с соблюдением старинных традиций. Бочки он изготавливает сам, из еловых досок, и не какие-то маленькие бочонки, а большие, крепкие, себе под стать – от 120 до 140 литров!

Готовые бочки перед использованием замачивает, чтоб все клепки, т.е. доски, плотно, без щелей прилегали друг к дружке, затем бучит. Бучить - значит ошпаривать кипятком, предварительно положив внутрь бочки веник можжевеловых и дубовых веток. Горячий ароматный пар дезинфицирует деревянную тару.

В подготовленные таким образом бочки укладываются огурцы только с самыми необходимыми, на его взгляд приправами - чеснок, укроп и хрен. Всё остальное, считает, излишне.

Особый вкус и крепость огурцам придает правильно подготовленная бочка, колодезная вода для рассола и способ хранения.

Так же, как его дед и отец, бочки Алексей хранит в речке с ледяными ключами, где огурцы набирают крепость и настоящий неповторимый истобенский хруст!

Ряску с поверхности воды не убирают специально: она защищает бочки от лишнего солнца.

**Зыкова Ксения Алексеевна**, которой всего 20 лет, вместе со своим отцом **Зыковым Алексеем Николаевичем** также занимаются засолкой огурцов:*« Мы покупаем семена компании «Monsantо» сорт «Герман» и «Миренга». Берем для выращивания около 2 тысяч семян. Рассаду сажаем в гребни, между рядами расстояние 2,5 м, а между растениями 30-35 см. Обычно* сажаем 12 рядов по 60 метров длиной, всё *закрываем спонбондом*.

*****Сбор урожая проводим через день. Для засолки используем в основном пластиковые бочки, они легкие, их проще мыть. Иногда используем деревянные, в них вкладываем полиэтиленовые пакеты. Изготовлением деревянных бочек практически никто в селе не занимается. Огурцы заливаем водой из скважины, температура воды + 60 С, промываем, укладываем в бочку и заливаем рассолом из расчета 1кг соли на 10 л воды. Сразу добавляем приправы: 3-4 луковицы чеснока, побольше укропа, наверх листья хрена под крышку. Оставляем на сутки в прохладном месте. Через сутки докладываем свежих огурцов, можно немного добавить соли. Бочку закрываем и везем под берег в речку. Бочки ставим в сруб, затапливаем, храним до Нового года. В 2020 году заготовили 60 пластиковых и 6 деревянных бочек огурцов, 5300 кг»*

Моя семья **Салахытиновых** занимается солением огурцов более 10 лет. Рассаду для огурцов мы выращиваем в теплице, семена заказываем в интернете, сорт «Герман». В начале июня мы сажаем огурцы в грядки и укрываем спонбондом. Поливаются огурцы системой капельного полива. Требуется немало сил, труда и умения, чтобы получить хороший урожай. Необходимо пропалывать огурцы, подкармливать удобрениями, бороться с вредителями. Огурцы могут погибнуть из-за града, резкого похолодания, продолжительных сильных дождей.

 Период плодоношения огурцов – примерно с конца июня-начала июля по сентябрь. Все это время необходимо каждый день собирать урожай с «огуречной плантации», мыть и сортировать огурцы, затем солить и упаковывать для хранения. Отдельно выращивается приправа – укроп, чеснок, смородина.

За лето мы заготавливаем несколько тонн огурцов, в зависимости от урожайности года – примерно от двух до восьми. В таких объёмах производят не все, некоторые истобяне солят всего несколько бочек.

В нашей семье огурцы готовят по двум рецептам: в бочках и ведрах.

Вёдерные огурцы готовятся с разнообразными приправами. На дно подготовленной тары укладываются корешки хрена, листья черной смородины, затем слоями крепенькие небольшие зеленые огурчики. Примерно в середине емкости добавляются зонтики укропа, головки чеснока, а на самый верх - кисти спелой красной смородины. Ягоды красной смородины смотрятся очень нарядно, даже зимой не теряя своего цвета, легкая кислинка придает огурцам дополнительный оттенок вкуса. Сверху готовые к засолке огурцы прикрывают листьями хрена, тогда огурцы хранятся лучше, сохраняют хрустящие свойства и аромат.

При засолке огурцов в бочках мы используем только 2 приправы - чеснок и укроп. Огурцы для бочек берутся более крупные, чем для ведер.

Перед засолкой собранные огурцы тщательно промываются и сортируются. Затем подготовленные плоды мы складываем в бочки и заливаем рассолом. Так они должны стоять 2-3 дня. Затем с поверхности тары счерпывается образовавшаяся пена, просоленные огурцы перекладываются в другую бочку, уже с добавлением приправы, заливаются свежим рассолом, запечатываются и отправляются на хранение.

Постепенно технология производства модернизируется. Для облегчения процесса мы немного отошли от старинных традиций: мы используем пластиковые бочки, внутри которых помещаются полиэтиленовые мешки. Огурцы хранятся не в речках, а в хранилище, оборудованном охладительной системой - трубами, по которым течет ледяная вода из колодца.

# ВЫВОДЫ И РЕЗУЛЬТАТЫ

Истобенск – богатое историей и традициями село, в котором зародился и развивался огуречный промысел.

В ходе выполнения проекта были сделаны следующие выводы:

1. Изучена история развития села.
2. Проанализирован материал о традициях проведения межрегионального фестиваля «Истобенский огурец».
3. Исследованы ботанические особенности огурцов и климатические требования к их выращиванию.
4. Собран и систематизирован материал о способах засолки огурцов жителями села Истобенск.

Большинство жителей села Истобенск по-прежнему занимаются огуречным промыслом. Местные жители, чьи огуречные грядки занимают площади картофельных полей, видят в нём не только способ заработка — это ещё и продолжение традиций дедов и прадедов**.** Хотя со временем традиционный истобенский промысел претерпел некоторые изменения**,** модернизировался, но традиции засолки огурцов в селе не утрачиваются, а значит, гипотеза, выдвинутая нами, не подтвердилась.

Секрет истобенских огурцов кроется в цвете и «фирменном» вкусе, с неповторимым хрустом, который достигается путем уникальных условий хранения. Истобенские огурцы пользуются спросом не только у жителей Кировской области, но и в соседних регионах.

Многие из представленных фотографий были взяты из семейного архива.

Я горжусь своим селом, в котором зародился такой интересный и самобытный промысел. Знание культуры и традиций родного края вызывает уважение и любовь к нему.

# ИСТОЧНИКИ ИНФОРМАЦИИ

1. **Вахонин, С. Г. Истоки [Текст]: краеведческие очерки. - пос. Оричи, 1996. - 74 с.**
2. Туманов А. В.Энциклопедия дачника. Изд-во РООССА,2012 .341с.
3. Энциклопедия земли Вятской: в 10 т. Т. 1. Кн. 2: Села. Деревни. С. П. Кокурина. — 2002. — 638 с
4. **Оричевская районная газета "Искра", 1997 год**

Интернет-источники

1. <http://www.istobensk.ru>
2. <https://rodnaya-vyatka.ru/places/734>
3. в[ятка.рф›prazdnik/7/prazdnik-istobenskiy-ogurets/](https://xn--80ady5a5d.xn--p1ai/prazdnik/7/prazdnik-istobenskiy-ogurets/)
4. <https://foodandhealth.ru/ovoshchi/ogurec/>

9.<https://youtu.be/hBNw1fed0Xs> (видео на ютубе «Как засаливают истобенские огурцы»)

Приложение 1. **История огуречного промысла в селе Истобенск**



Фото1. Фото 2.



Фото3. Фото 4.



Фото 5.

**Приложение 2. Моя семья за работой**

 

Фото 6.Сбор огурцов Фото 7.

 

Фото 8. Фото 9. Готовим бочки 

Фото 10. Фото 11.

**Приложение 3. Праздник «Истобенский огурец»**







Фото12. Фото13.

 

Фото 14. Фото 15.

 

Фото16. Фото 17.

 

Фото 18. Турнир по огуречным шашкам Фото 19. Сувенир «Истобенский огурец»

**Приложение 4.**

**ЧАСТУШКИ на конкурс, посвящённый I празднику "Истобенский огурец"**

**Оричевская районная газета "Искра", 1997 год**

В Истобенске у реки

Живут парни – молодцы.

Приезжайте к нам, девчата,

Будем ростить огурцы!

Ф.Шевнина, с. Истобенск

Истобенский огурец

Будто улыбается.

Вот такой уж он любимец –

Россиянам нравится.

Чтобы вырос он отменным

Нужно потрудиться.

Истобяночки умеют

Этого добиться.

Ф.Козлова, п. Мирный

Мы, истобенски ребятушки,

Нигде не пропадём.

С огурцом в Инту поедем,

Миллиончики возьмём.

Не ходи, не задавайся,

Рожа огурешная,

Полюбила я тебя,

Пожалела, грешная.

Женя Гулина, д. Осипово

Истобенск – село большое

На реке на Вятке.

Миллионы там растут

На огуречной грядке.

Воркута, Воркута –

Голубые дали.

Огурцы все отвезли,

Сами не едали!

Истобенский огуречник

Не живёт, а мается.

Он жену свою не видит –

Всё в земле копается.

В.Жаворонкова, п. Оричи

Засолила огурцы

В новенькую бочку.

Я милому родила

Уж вторую дочку.

Истобенск – село большое,

Огурцами славится,

И, наверно, тот дурак,

Кому оно не нравится.

Ко мне Ваня приходил,

Огуречик приносил.

Что за чудо – огурец!

Ну и Ваня молодец!

Огурцов мы наснимали,

По рецепту засолим,

Всех, кто в гости к нам приедет –

Непременно угостим!

В.Савиных, с. Истобенск

Истобяне, истобяне,

Мужики богатые!

Денег полные карманы,

А штаны заплатные!

Полюбила истобянина –

Кажинный день реву.

Он копеечку считает

И во сне, и наяву.

Истобяне, - молодцы,

Не махают пальчиком.

Продают и огурцы,

И рассол стаканчиком.

Ф.Гребенева, с. Коршик

Как в Истобенске – селе

Огурчики хрустящие

Там живут не лодыри,

А люди работящие.

Л.Братухина, п. Оричи

Истобенское село

На высоком месте.

Истобяне все гуляют

Весело и вместе.

Посадила огурцов

Чуть не целый огород.

Если пенсию задержат –

Будут деньги на расход.

Мы с подругою вдвоём

В церкви помолилися,

Чтобы ныне огурцы

Лучше уродилися.

С.Пинаева, с. Истобенск