**Муниципальное общеобразовательное учреждение Ундоровский лицей**

**Всероссийский конкурс**

 **«Моя малая Родина: природа, культура, этнос»**

**Номинация: «Эко-традиции»**

**Тема:**

**«Этнографическое наследие села Ундоры.**

**Пряник – сувенир на память»**

**Автор: Петропавловская Мария**

15 лет, 9 б класс

член группы «Возрождение»

МОУ Ундоровский лицей

Кружок **«Возрождение»,**

работающий по программе

Регионального проекта

**«Успех каждого ребенка»**

(Ульяновская область) федерального национального проекта «Образование»

**Руководители работы:**

**Дойко Светлана Леонидовна,** организатор-руководитель волонтёрской, краеведческой группы «Возрождение», учитель истории

**Милютина Ольга Михайловна**

учитель изобразительного искусства и технологии, руководитель объединения цифрового и гуманитарного профилей центра «Точка Роста»

**2022**

Содержание

Введение ....................................................................................................................... 2

**I. Фольклорное наследие села Ундоры**

1.2 Песенное творчество в местной народной культуре ......................................... 4

1.3 Народный календарь ............................................................................................. 6

**II.** **Пряник – сувенир на память**

2.1 Пряник – символ праздника………………………………………………….....11

2.2 Сувенир на память из Ундор. ………………………………………………..…11

Заключение……………………………………………………………………...……15

Список литературы..................................................................................................... 16

Приложение…………………………………………………………………………..18

**Введение**

Среднее Поволжье представляет собой особую этнографическую область Восточной Европы, расположенную на стыке Европы и Азии. Народы, населяющие Поволжье, имеют много общего как в экономическом и историческом развитии, так и в происхождении, культуре, быте. В ряду коренных народов нашей страны, которых более полутора сотен, миллионных по численности народов всего пять – это русские, татары, чуваши, башкиры и мордва.

Культура поволжских народов является частью истории нашей страны. Ее становление, последующее развитие тесно связано с теми же историческими факторами, которые воздействовали на становление и развитие хозяйства района, политической и духовной жизни общества.

Интерес к традиционной культуре в современных исследованиях постоянно возрастает. Связано это с тем, что в условиях глобализации и информатизации традиция становится связующим звеном с исторической памятью и помогает сохранить национально-культурную идентичность в быстро меняющемся мире.

В фольклоре нашли отражение культурные процессы взаимовлияния, взаимопроникновения, но не слияния народных культур. В нем отражаются принципы толерантного сосуществования и доброжелательного соседства разных людей, представителей разных народов.

Ундоры – одно из старейших сёл Ульяновской области. Его история богата, интересна и уходит своими корнями вглубь веков. Само происхождение названия села связано с историей Волжской Булгарии, на территории которой оно находилось в далёком прошлом. Издревле у его чудотворных родников селились древние племена. Жили здесь булгары, покорённые в 13 веке монголами, в 17 веке село перешло в руки дворян Зелёных и Змеевых, по распоряжению Алексея Михайловича Романова. Тогда и само название села было изменено с монгольского на русское – Воскресенское в честь одноимённого сельского храма. С 18 века население села было в основном русское. Постепенно в селе стали селиться чувашские, мордовские, татарские семьи. Слияние этносов проходило плавно и гармонично, народности, населяющие родное село, всегда жили в мире и согласии. Так что сегодня мы можем сказать, что Ундоры подобны нашему симбирциту – поделочному камню, в котором каждая грань, культура каждой народности, светится в солнечных лучах. Не случайно самобытный Ундоровский народный коллектив, исполняющий песни и танцы народов Поволжья, назван «Симбирцитом». Каждая этническая культура Ундор богата своим культурным наследием.

Здесь и национальная одежда, хранящая секреты этнического орнамента, и уникальные ремёсла, праздничные, обрядовые и традиционные песни, сказки, легенды, предания.

Наша задача, изучить, записать, сохранить то, что завтра может исчезнуть без нашего участия, и передать следующему поколению. Нет ничего более важного для национальной идентификации, чем сохранение культурного наследия.

Сегодня мы остановимся на этнических особенностях культуры русского народа, проживающего в нашей области и в Ундоровском поселении в частности.

*Проблема национального самосознания* всегда существовала у каждого народа. Особенно она актуальна в период глобализации и интернационализации, когда происходит процесс поглощения фольклора и других компонентов народной культуры мировой массовой культурой.

Сохранить этническую самобытность, значит сохранить многообразие культур, которые делают наш мир интереснее и ярче.

Через фольклор происходит осмысление самобытного национального характера. Отметим относительную самостоятельность, устойчивость компонентов народной культуры: традиций, обычаев, верований, фольклора, которые сплачивают этнос.

**Гипотеза: собрать фольклорный материал возможно путём опроса старожилов села, хранителей местных этнических традиций.**

***Цель исследования:*** собрать и записать, как можно больше фольклорных традиций и обычаев, присущих этносам, проживающим на территории Ундоровского поселения, создать эскиз сувенирной продукции.

В соответствии с целью, поставлены следующие **задачи**:

1. Связаться с местной Администрацией и составить список старожилов села, которые могут рассказать о местном фольклоре.

2. Опросить старожилов села.

3. Записать местные традиции для хранения в фондах музея лицея.

4. Изучить историю возникновения пряника

5. Освоить технологию приготовления пряников

6. Разработать эскиз пряника - сувенирной продукции.

7. Научиться готовить пряники в домашних условиях.

5. Выпустить серию познавательных роликов о фольклоре села Ундоры.

6. Создать рекламную страничку «Пряничая лавка» в социальных сетях.

***Методы исследования*:** поисковый, опрос, анкетирование, интервьюирование, видеосъемка, анализ, синтез, моделирование

1. **Фольклорное наследие села Ундоры**
	1. **Фольклор – специфический «язык» традиционной культуры**

Слово «фольклор» имеет несколько значений. В широком значении, фольклор – это традиционная народная культура, компонентами которой являются верования, обряды, танцы, прикладное искусство, музыка и т. п. В узком же смысле термин стал использоваться с начала XX века. Под фольклором стали понимать словесное творчество конкретного народа.

Важнейшее условие жизни фольклорных произведений – их всенародная известность и устность исполнения. Такая форма исполнения – единственная форма художественной жизни народных песен и сказок, так как и певцу, и сказочнику были необходимы зрители и слушатели.

«Три особенности фольклора устность бытования, коллективность творческого процесса и вариативность – являются общими для произведений устного народного творчества любого народа».

Первыми элементами фольклора были обряды, заговоры и заклинания, которыми древние люди стремились умилостивить богов, повлиять на силы природы. Магические заклинания были силой, способной принести удачу во время охоты, обеспечить хороший урожай. «Первоначально это были молитвы, обращенные к стихийным божествам…»: писал А.Н. Афанасьев. По мнению Потебня – «Заговоры - выветрившиеся языческие молитвы».

В те далекие времена словесный фольклор был неразрывно связан с музыкой, танцем и даже с ритуальной одеждой и пищей людей.

С глубины исторических времен на Руси крестьяне – пахари и охотники составляли особые устные народные календари – месяцесловы. В них входили наблюдения за погодой, сезонными явлениями. На их основе вырабатывались хозяйственные советы, формировались трудовые обычаи и обряды. Это была своеобразная энциклопедия народных примет, в которой сосредотачивался и сохранялся трудовой опыт многих поколений.

Неотъемлемая часть Народного календаря – аграрные праздники, обряды, обычаи и приметы. Народный календарь отразил и специфику образа жизни православного русского крестьянина, и те природные условия, где он жил.

**1.2.** **Песенное творчество в местной народной культуре**

Много традиций хранит наше родное село Ундоры. Здесь мы родились, здесь и пригодились. Пригодились тем, что собираем фольклор Ундоровского поселения. Для этого посещаем дома старожилов и просим поделиться своими воспоминаниями. Ищем информацию в литературе по краеведению Симбирской губернии. Прислушиваемся, присматриваемся. Так мало-помалу складывается лоскутная картинка, слившихся воедино этнических культур, населяющих наши края народов.

Что же мы узнали, встретившись с нашими односельчанами? Услышали песни, записали народный календарь, узнали, какие интересные праздники справляли раньше всем селом ундоровцы.

Поговорив с сотрудниками Ундоровской Администрации, с наставником нашего проекта, мы решили посетить семью бывших учителей Ундоровского лицея. Морозкины Василий Иванович и Галина Алексеевна всю свою жизнь посвятили воспитанию молодёжи. Галина Алексеевна – учитель начальных классов. Василий Иванович – учитель технологии. Исполнение народных песен – любимое занятие семьи в свободное время. Сегодня мы в гостях у семьи Морозкиных. Василий Иванович и Галина Алексеевна встретили нас очень добродушно. Ни дня у них не проходит без песен.

*-* ***Василий Иванович расскажите нам, пожалуйста, какие были музыкальные инструменты в нашем селе раньше?***

 *-Основными инструментами стали гармонь, балалайки и очень редко можно было встретить колокольчик, но в основном акапельные песни.*

*-* ***Галина Алексеевна, какие песни исполнялись чаще всего у народов Поволжья?***

*- Исполнялись песни такие, как материнские, плясовые, но чаще всего это частушки*

*-* ***А правда говорят, что наши песни похожи на течение Волги?***

*- Да. В нашем регионе популярные песни были лирические, протяжные и долгие.*

***А вот песня, записанная в Ульяновске:***

(каждый куплет повторяется дважды)

*Милый мой хоровод,*

*Милый мой хоровод,*

*Стой, не расходись.*

*Я скакала, я плясала,*

*Танец водила.*

*Я танец отводила,*

*Венок сронила.*

*Я пошлю же батюшку,*

*Я пошлю же матушку*

*Веночек искати.*

*Родный батюшка идёт,*

*Родна матушка идёт,*

*Венка не несёт.*

*Я пошлю же милого*

*Веночек искать.*

*Милый мой идёт,*

*Веночек несёт.*

**1.3. Народный календарь села Ундоры**

**«Широка ты, Масленица, гулять, не нагуляешься!»**

Что вспоминают старожилы Ундор о Масленице? Масленица – это весело! Ряженые гуляют, девки гадают, блинов напекут – всем раздают!

С понедельника начиналась масленичная неделя, которая завершалась только в воскресенье народными гуляниями, весельем, поеданием блинов и сжиганием чучела «Масленицы», отождествлявшегося в народе с холодом и голодом, хворобой и злом. А сожгли Масленицу, так и весну жди в гости. Тепло настанет, зима отстанет.

Вот такую песню поём мы в фольклорной студии народной песни:

*Масленица-полизуха, ой, Масленыя , потихоньку, ой,*

*Полизуха, люли, полизуха! Потихоньку, люли, потихоньку*

*Полизала сыр и масло, ой, Масленыя- кривошейка, ой,*

*Сыр и масло, люли, сыр и масло. Кривошейка ,люли, кривошейка.*

*Масленица, мы на горку, ой, Встретим мы тебя хорошенько, ой,*

*Мы на горку, люли, мы на горку. Хорошенько, люли, хорошенько!*

На масленицу посреди села устраивали большую ярмарку, на которой было много развлечений и праздничных угощений. Забавами в этот период были катания на санках, качелях, рукопашные бои. Посреди Ундор до сих пор ставят столб с призами для тех, кто проявит ловкость и достанет их. Молодые девушки гадали на своих возлюбленных, а верующие ходили в храм. Хотя, для верующих эта неделя не столько праздничная, сколько переход от веселья к посту. В последнее воскресенье следовало просить у всех прощения, но это уже православная традиция.

На масленичной неделе каждый день имел своё название, свои обычаи.

**Понедельник – «Встреча»**

В этот день все начинали печь блины, первые из которых отдавали нищим для поминовения умерших. Также во многих семьях было принято готовить вареники с сыром и сметаной, ватрушки или оладья. Жители села ходили по домам с чучелом Масленицы. Деткам давали вещи для сжигания. На площади устанавливали горки, качели. А на утро свекор со свекровью отправляли невестку в дом её родителей, а вечером сами навещали невестку.

**Вторник – «Заигрыши»**

В этот день молодёжь начинала устраивать снежные забавы. Проводились смотрины невест.

**Среда «Лакомка»**

В этот день ели традиционное блюдо – блины, изготовленные из разных сортов теста с разнообразными начинками. Даже устраивались блинные соревнования – определяли, у кого блины получились вкуснее всего. Ещё было принято ходить в гости к тёще с угощениями.

**Четверг** – **Перелом Масленицы (Широкий разгуляй)**

***Записано со слов Ножковой (Булаевой) Марии Егоровны, кореной жительницы села Ундоры:***

День был наполнен гуляниями с утра до вечера, вождением хороводов, кулачными боями. Хозяйки пекли изделия из муки в форме птиц. В четверг запрещалось шить. Изначально масленица была языческим праздником традиция печь птиц, жаворонков на Руси в день весеннего равноденствия дошла до наших дней. Христианство гармонично слилось с народными традициями, а потому и не вызвало дальнейшего отчуждения. Таким образом, со временем стали печь птиц из постного теста 22 марта к празднику Сорока святых Севастийских мучеников. Жаворонки из теста означают летящие к Богу души или их молитву.

Вот 22 марта жаворонки, на Благовещенье пекли пышки, на Вербное пекли барашки. Барашки – из теста полоску скатают и в улитку сматывают.

Заметим, что хотя печь жаворонков было принято на православный праздник, но «кричалки» остались со времён Руси языческой.

Так на жаворонков кричали в Ундорах:

Жаворонок, прилети! Красну вёсну принеси!

Нам зима надоела, весь хлеб переела

Всю куделю перепляла – долгу зиму прогоняла!

Всё, полетели жаворонки. С земли потом их поднимали и ели. Всегда нас, детей, чем-то отвлекали. Было семь недель поста, на четвёртой неделе в среду пекли кресты. Пекли с бумажкой, с тряпкой, с денежкой, с щепкой. И кому с чем достанется. Бумажка – грамотный будет, деньга – богатый, щепка – помрёт скоро. Как-то брату щепка попала – он и расплакался. Я и сейчас жаворонков пеку иногда».

**Пятница – «Тёщины вечерки»**

Зятья угощали блинами своих тёщ, которых приглашали в гости нарядные посланники.

**Суббота – «Золовкины посиделки»**

Было принято приглашать в гости золовку (сестру мужа) и вручать ей подарок, а также просто навещать родственников и друзей.

**Воскресенье – «Прощёное воскресенье» (Проводы, Целовник)**

В церквях в воскресенье проводили богослужения, предворяющие великий пост. В этот день люди просили прощения друг у друга, просили забыть плохие поступки. Ритуал завершался поцелуем и поклоном. Было принято посещать могилы родственников и приносить им в качестве угощения блины. Люди парились в банях, чтобы смыть грехи. Вечером по традиции сжигали чучело Масленицы – такой обряд символизировал встречу весны. Масленица заканчивалась уборкой: мытьём посуды, сжиганием остатков праздничной еды. Такую песню пели на Масленицу:

*Ой, вставала я ранешенько,*

*Убиралася быстрешенько!*

*Пришла к нам масленица,*

*Принесла блинов да маслице!*

*Как стояла я у жаркой у печи,*

*Выпекала кренделя и калачи!*

*Пришла к нам масленица,*

*Принесла блинов да маслице!*

*Ой подружки собирайтеся,*

*В сарафаны наряжайтеся!*

*Будем вместе хороводы водить,*

*Надо нам еще и зиму проводить!*

*Пришла к нам масленица,*

*Принесла блинов да маслице!*

**Троица в Ундорах**

Не было цветов, сажали одну картошку, помидоры, капусту.

На Троицу гуляли, молодёжь всегда почему-то ходила в лес, потом приходили и кто куда. Хороводы в лесу водили, песни пели, в игры играли. Берёзку ломали и наряжали. В войну у березы серёжки рвали и мололи, мама лепёшки пекла. Липа росла – листочки липовые мололи и лепёшки пекли. Вот всё детство рассказать – никто не поверит. А ведь так и было.

**Празднование Вознесения Христова в Ундорах**

***Описание Винокуровым В. Н. праздника в с. Ундоры. Закончил 2 класса Ундоровского училища, но оставил детям рукописи-воспоминания. Из семейного архива коренных ундоровцев. Присутствует видеозапись беседы с Винокуровым Алексеем Васильевичем.***

«Дорогие детки. Сегодня 18 мая <1> по новому стилю праздник, называется Вознесенье Христово (Господне). Бывало, на этот праздник подымали иконы и выносили их из церкви на волю и с ними шли к Бутыровской околице, где была мельница. Там народ вставал с иконами, и священник с дьяконом свою службу проводят. Возле священника были певчие (дядя Федя со своими девочками церковного хора <2>). Тут были припасены стол, вода и веник берёзовый.

На праздник вперёд ведут лошадей из дома, кто в поводу, а мы молодёжь («потсаны») верхом на лошадках, а с боков по две держим за поводья в руках.

Все лошади взнузданы, сытые, хорошо настроены. Ездоки принаряжены и весь народ чисто одет. Кто с конями дожидаются сигнала на дороге подальше. Мы ездоки смотрим вперёд. За нами дальше стоят стада, охраняемые пастухами – *коровьй и овечьй (авт.).*

Вот священник свою службу с народом закончит и махнут рукой, что можно проводить коней вперёд, а затем и домой. В это время священник веник мочит в воде и брызжет на коней и на ездока. После коней пастух гонит своё стадо коров. Затем другой пастух своё стадо. Коровьи стада тоже распускают по домам, но бывает и возвращают скот обратно в поля пасти.

За коровами овечьи стада прогоняют. А священник своё дело знает – веник мочит и брызжет, да службу свою ведёт. Овец, конечно, обратно в поля пастухи прогонят.

Вот на этот день праздник был таков. Всё закончилось, народ расходится по домам. А иконы обратно понесут в церковь и поставят на своё место.

После этого священник, дьякон и певчие все разойдутся по домам обедать и отдыхать.

Примечания:

<1> 18 мая 1972 года отмечается в первый четверг после окончания поста праздник Пасхи

<2> Винокуров Фёдор Игнатьевич (дядя Алексея Васильевича) – регент церковного хора. Винокуров Фёдор Игнатьевич (1885 – 05.01.1959 гг). Родился, всё время проживал и похоронен в с. Ундоры. В семье Игнатия и Устиньи Винокуровых он был старшим сыном. Младшим сыном у них был Василий (10.02.1903 – 26.10.1985 гг), наш отец. Разница в годах у братьев была 18 лет. Фёдор был относительно грамотным жителем села. Первоначально он занимался частным семейным крестьянским хозяйством, был середняк.

Во время Первой Мировой войны был на фронте, участвовал в Брусиловском прорыве русской армии в Австрию. От того периода у него бережно сохранялись памятные кожаные солдатские сапоги и скругленная оловянная ложка.

В начале советской власти после окончания Гражданской войны он участвовал от общественности в составлении списков для оказания помощи голодающему населению и даже выезжал на лошадях за покупкой продуктов (в первую очередь за солью) в Самару и ближайшие районы Поволжья.

В колхозе он не состоял. Перед ВОВ и во время её работал в МТС на нефтебазе и по снабжению запчастями для ремонта сельхозтехники.

Затем длительное время занимался приёмкой и отпуском соли, выгруженной во время ВОВ прямо на берегу р. Волги рядом с элеватором «Заготзерно», привезённой на барже для снабжения всей округи.

Дядя Федя живо интересовался историческими событиями, с ним было интересно разговаривать в своё время. В компаниях, несмотря на некоторое заикание, любил петь песни. Он даже просил обязательно спеть песню на его похоронах, что и было выполнено.

Он и не был безразличен к церкви. По рассказам, он участвовал от общины в совете по контролю расходования церковных средств и даже был регентом церковного хора певчих жителей села. Ведь клуба и самодеятельности тогда еще не было, а петь многим хотелось. По рассказам, наша мать, Вера Васильевна, тоже в молодости любила петь и участвовала в хоре певчих. За «церковность» дядя, может быть, потом и поплатился. В 1933 году он был приговорён к 3 годам лишения свободы и отправлен на строительство Беломоро-Балтийского канала. Там он безнадёжно заболел и его разрешили жене забрать домой, где ему удалось выжить. Копия справки о его реабилитации была направлена его внучке, Винокуровой Любови Ивановне.

Надо отметить, что я никогда не слышал, чтобы Фёдор Игнатьевич охаивал власть, а отмечал, что жизнь сейчас такая интересная, что хочется ещё пожить. *Выполнено: Винокуров А.В, август 2019 г.*

1. **Пряник – сувенир на память.**

**2.1. Пряник – символ праздника**

Пряники делали для подарков и именин, для свадебного обряда, для праздничных трапез, для украшения новогодних ёлок, для раздачи нищим. На некоторых пряниках оттискивали буквы [алфавита](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D0%BB%D1%84%D0%B0%D0%B2%D0%B8%D1%82), с их помощью дети могли учиться читать. Пряники в Ундорах было принято дарить в [Прощёное воскресенье](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D1%80%D0%BE%D1%89%D1%91%D0%BD%D0%BE%D0%B5_%D0%B2%D0%BE%D1%81%D0%BA%D1%80%D0%B5%D1%81%D0%B5%D0%BD%D1%8C%D0%B5), которое приходилось на последний день [Масленицы](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%B0%D1%81%D0%BB%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D1%86%D0%B0) перед началом Великого поста. Пряники считали самым статусным подарком, что привело к появлению так называемого «подарочного» пряника.

Начиная с XV века пряники стали неотъемлемой частью русской национальной культуры и присутствовали во всех сферах жизни: быту, празднествах и ярмарках, народных гуляньях, фольклоре.

Первые пряники на Руси называли «медовым хлебом» около IX века, они представляли собой смесь ржаной муки с мёдом и ягодным соком, причём мёд в них составлял почти половину от всех других ингредиентов. Позже в «медовый хлеб» стали добавлять лесные травы и коренья, а в XII – XIII веках, когда на Руси начали появляться экзотические пряности, привезённые из Индии и Ближнего Востока, пряник получил своё название и практически окончательно оформился в то лакомство, которое известно нам. Вкусовое разнообразие русских пряников зависело от теста и, конечно, от пряностей и добавок, называемых в старину «сухими духами», среди которых наиболее популярными были [чёрный перец](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B5%D1%80%D0%B5%D1%86_%D1%87%D1%91%D1%80%D0%BD%D1%8B%D0%B9), итальянский [укроп](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D0%BA%D1%80%D0%BE%D0%BF), цитрусовые, [мята](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D1%8F%D1%82%D0%B0), [кориандр](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%BE%D1%80%D0%B8%D0%B0%D0%BD%D0%B4%D1%80), [ваниль](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%BB%D1%8C), [имбирь](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%98%D0%BC%D0%B1%D0%B8%D1%80%D1%8C_%28%D0%BF%D1%80%D1%8F%D0%BD%D0%BE%D1%81%D1%82%D1%8C%29), [кардамон](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B0%D1%80%D0%B4%D0%B0%D0%BC%D0%BE%D0%BD), [корица](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%BE%D1%80%D0%B8%D1%86%D0%B0), [анис](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D0%BD%D0%B8%D1%81_%D0%BE%D0%B1%D1%8B%D0%BA%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9), [бадьян](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%B0%D0%B4%D1%8C%D1%8F%D0%BD), [тмин](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D0%BC%D0%B8%D0%BD), [мускат](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D1%83%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%82%D0%BD%D1%8B%D0%B9_%D0%BE%D1%80%D0%B5%D1%85), гвоздика.

**2.2 Сувенир на память из Ундор**

Я живу в селе Ундоры, одном из старейших сел Ульяновской области. Оно богато историей и уходит корнями вглубь веков.

Сегодня наше село входит в состав Геопарка «Ундория». Это обширная территория природного, культурного и археологического наследия в пределах Ундоровской курортной зоны в Ульяновской области.

Ундоровское побережье – одно из уникальных мест на территории Ульяновской области, которое известно далеко за пределами России и в мире. К нам приезжают туристы и отдыхающие.

А что они могут увезти на память? Я люблю придумывать и создавать что-то новое и необычное. Мне интересны темы кулинарии и гостеприимства, еще я люблю декоративное искусство и народное творчество.

Таким образом, я решила попробовать себя в роли дизайнера – кондитера и создать авторский сувенир – пряник.

Тогда наши гости смогут уезжать с эксклюзивными, вкусными подарками.

**Этапы создания проекта – пряника**

1. ***Опрос населения***

Чтобы выяснить будет ли мой практический выход востребованным и актуальным, я решила провести опрос среди жителей села (опрошено было 150 человек).

Вопросы:

1.Любите ли вы пряники?

2. Какие пряники вы любите больше домашние или с магазина?

3.Пробовали ли вы домашние пряники?

4. Хотели бы вы получить в подарок сувенир – пряник ручной работы?

Вывод: по результатам опроса я выяснила:

* пряники любят 80%
* пробовали домашние пряники 30%
* хотели бы получить в подарок 100 %.
1. ***Разработка эскиза пряника***

Сначала я посмотрела сайты Интернета, посетила специализированные магазины. Выбрала для себя рецепт приготовления. И задумалась над дизайном.

*Критерии выбора идеи изделия*

1. Уникальный для нашего края.
2. Необычный эскиз.
3. Простой по форме.
4. Недорогой по цене.
5. Оригинальный в выборе подарка
6. Красивый, яркий
7. Полезный для здоровья (с натуральными наполнителями)
8. Несложный в приготовлении
9. Удобный для транспортировки

*Выбор лучшей идеи*

Я проанализировала критерии выбора и решила, что лучшим выбором будет пряник с росписью пейзажа родного края. Буду печь пряник выбранной модели.

1. ***Выбор теста для изделия***

**Тесто**

**Печатное**

**Песочное**

**Имбирное**

 **Решение:** выбираю печатное тесто, потому что, оно лучше всего подходит для такого вида пряника. Содержит в себе муку 2х сортов – пшеничную и ржаную. Неотъемлемую часть теста составляют специи: кардамон, корица, имбирь, гвоздика, душистый перец, мускатный орех и ваниль.

1. ***Выбор дополнительных материалов и оборудования***

Для приготовления изделия понадобится:

* Силиконовый коврик для раскатки теста;
* Скалка;
* Кастрюля среднего размера, для замеса теста;
* Газовая плита;
* Столовая и чайная ложка;
* Электронные весы.
1. ***Расчет себестоимости изделия***

 Чтобы узнать себестоимость изделия я посчитала, какие материалы и в каком количестве мне понадобятся.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование материала** | **Условная цена за единицу измерения, р.** | **Расход материала на изделие** | **Затрат на материал, р.** |
| 1 | Мука ржаная | 50 за уп. | 40 г | 3,0 |
| 2 | Мука пшеничная | 70 за уп. | 80г | 6,0 |
| 3 | Сахар  | 50 за уп. | 37г | 1,0 |
| 4 | Мед | 400 за кг. | 37г | 45,0 |
| 5 | Масло | 500 за кг. | 30г | 17,0 |
| 6 | Сода | 30 за уп. | 10г | 1,0 |
| 7 | Соль  | 25 за уп. | 2г | 1,0 |
| 8 | Яйцо  | 80 за 10шт | 0,5 шт | 4,0 |
| 9 | Специи  | 70 за 100г | 10г | 7,0 |
| **Итого**  | **85,0** |

1. ***План изготовления изделия***

Составлю свой план работы.

1. Выбрать форму для выпечки пряника.
2. Приготовить тесто, используя технологическую карту.
3. Выпечь в духовке готовое изделие.
4. Дать остыть.
5. Залить глазурью пряник.
6. Нанести рисунок на пряник – Аммонит.
7. Дать высохнуть.
8. Красиво упаковать готовое изделие.
9. ***Изготовление изделия и проверка его на качество***

Я выпекла изделие в соответствии с составленным планом изготовления, выполнила каждую технологическую операцию, проверила качество работы. В процессе изготовления мама корректировала мою работу и устраняла мелкие недостатки.

**Заключение**

Традиционная празднично-обрядовая культура представляет поистине уникальные возможности для реализации фольклора. Русские народные праздники и обряды – одна из наиболее ярких и самобытных составных частей традиционной художественной культуры и в тоже время одно из наиболее сложных и многогранных явлений самого раннего ее типа – фольклора.

Не случайно в фольклорных благопожеланиях традиционных аграрных культур центральным атрибутом праздничного обряда выступает хлеб (пирог, пряник, каравай, курник и т.д.) как символ единства предустановленной доли и желаемого благополучия.

Цель краткосрочного проекта достигнута. Мы собрали богатый материал о культурном наследии села: изучили путем опроса старожилов песенное творчество родного края, создали Народный календарь села Ундоры для музея Ундоровского лицея. Разработали проект – пряник, который отражает уникальность нашего села и сможет стать памятным подарком для туристов и гостей Геопарка «Ундория».

Гипотеза подтвердилась: собрать фольклорный материал возможно путём опроса старожилов села, хранителей местных этнических традиций. Кроме того, уникальность родного края, как неотъемлемой части русской национальной культуры, возможно передать через сувенирную продукцию – пряник.

Мы – участники группы «Возрождения» сотрудничаем с Ундоровским палеонтологическим музеем, в дальнейшем планируем проводить мастер-классы с туристами по созданию пряника-сувенира. Считаем, что пряники – отличный сувенир на память из села Ундор.

## Моей идеей заинтересовалась мама и ее подруга, сегодня они создают сувенирную продукцию, участвуют на выставках – ярмарках. Я помогаю им создавать новые эскизы. Пряники с моим дизайном и рецептами приготовления публикую в группе «Лавка Сластёны» в социальной сети ВКонтакте.

В дальнейшем планируем открыть сувенирную лавку, тогда наши гости смогут увезти памятный пряник из села Ундоры.

**Список литературы**

1. Енговатова М. Протяжные песни Ульяновского Заволжья. М., 1981

2. Руднева А. В. Русское народное музыкальное творчество. Очерки по теории фольклора. М., 1994;

3. К.А. Богданов. Повседневность и мифология: исследования по семиотике фольклорной действительности

**Интернет- ресурсы**

1. https://vk.com/away.php?to=https%3A%2F%2Finstagram.com%2Flavka\_slasteny%3Futm\_medium%3Dcopy\_link&cc\_key=
2. <https://forum.say7.info/topic95165.html>
3. <https://www.ammonit.ru/text/1634.htm>
4. [https://www.pinterest.ru/odaniluk0231/пряники/](https://www.pinterest.ru/odaniluk0231/%D0%BF%D1%80%D1%8F%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%B8/)
5. <https://www.klerk.ru/blogs/online-kassa/519087/>

***Приложение***

**Эскиз пряника «Ундория»**



***Рецепт приготовления печатного пряника***

***Состав:***

Мука ржаная 300 г, мука пшеничная 300 г, 1 яйцо, мед 400 г, сахар 200, сливочное масло 100 г, сода 1 ч.л. без верха (гашеная) или разрыхлитель, соль специи

Тесто:

Растопить на небольшом огне мед и сливочное масло в кастрюле, отставить кастрюлю с огня. Остудить смесь до 60-70С. Отдельно смешать по 250 г муки каждого сорта, соду и специи.

Добавить в муку яйцо, размешать. Влить медовую смесь, размешать. Оставить смесь в покое минут на 5, после этого мешать несколько минут до однородности.
 Вмешивая понемногу оставшуюся муку замесить тесто (может понадобиться не вся мука или наоборот больше, чем указано в рецепте, в зависимости от влажности и сорта муки, жидкости меда, величины яйца). Вымешивать до собирания теста в комок. Тесто должно получиться эластичное и не липнущее к рукам и поверхности (степень эластичности см. на фото). Завернуть тесто в пленку или пакет или положить под миску, оставить на 20-30 минут при комнатной температуре. После этого тесто можно разделывать на пряники.

Использование пряничных форм:

Смазать деревянную форму для пряников растительным (подсолнечным) маслом кисточкой. Поставить духовку нагреваться на 220° С.

Отрезать/оторвать от теста кусочек, размять его руками в плоский блин, размером поменьше чем форма. Распределить тесто по форме, тщательно утрамбовывая его в рисунок. При необходимости теста излишки удалить. Поверхность теста разровнять ладонью или небольшой скалкой.

Аккуратно вынуть пряник, подцепив за краешек теста, дальше оно само выпадет на руку или пергамент для выпечки. Немного примятые краешки пряника, за которые он вынимался, можно расправить пальцами, вернув им нужную форму, примеры формирования и выемки печатного пряника из прямоугольной формы и формы с фигурными краями.

Выпекать пряники в разогретой до 220° С духовке 5-10 минут, в зависимости от толщины пряников и их количества (температура указана для электрической духовки). Готовность определяется по цвету - выпуклый рельеф на прянике должен покоричневеть, и снизу пряник тоже должен зарумяниться. Остудить пряники на решетке или деревянной доске. Хранить пряники нужно в закрытых сухих пищевых емкостях.

По этому рецепту пряники получаются достаточно мягкими и рассыпчатыми. В высоту увеличиваются раза в полтора-два. Для примера: пряники толщиной 7 мм после выпечки стали 1,5 см (без учета толщины рельефа).

Пряники можно глазировать сахарной глазурью. Глазированные пряники мягче, чем без глазури, дольше хранятся и не черствеют.

**Сахарная глазурь:**

Состав: 120 г сахар, 50 г вода.

Смешать сахар с водой, поставить кастрюлю со смесью на средний огонь, после закипания убавить огонь до минимума. Варить глазурь до 108-110° С. После этого отставить с огня, остудить до 70-75° С.

Нанести глазурь на пряники кисточкой с обеих сторон.

Примерно определить готовность глазури можно следующим образом: если взять каплю глазури, остудить и покатать между пальцами, на отлипании будут тонкие нити.

Наносить горячую глазурь нужно достаточно быстро, т.к. застывшая глазурь не будет растекаться по пряникам. Пряники можно поместить на решетку (под решетку поставить поддон для стекающей глазури) или на лист для выпечки (пергамент и т.п.). Сушить можно при комнатной температуре или в духовке на 50-60° С. Правильно сваренная глазурь застынет на пряниках сплошной массой, частично побелевшей после высыхания. При сушке в духовке глазурь будет блестящей, при обычной температуре матовой, но прозрачной с сахарными разводами.

Остывает глазурь до сухого состояния за 1-2 часа, полностью сахар кристаллизуется за 8-9 часов (проявляются все белые разводы).

Приведенного количества глазури хватает на 600-700 г пряников толщиной 5-7 мм (до выпечки). Глазурь вторично не греть.

Обработанные глазурью пряники не черствеют и остаются вкусными в течение 2 месяцев.

*Приятного аппетита!*