

E-mail:school3 vil@kamgov.ru



**Региональный этап Всероссийского конкурса
«Отечество: история, культура, природа, этнос»**

**Тематическое направление
«Природное наследие»**

Номинация «Экотрадиции»
(описание рецептов по приготовлению национальных блюд)

Автор: Купрацевич Вероника, 6 Б класс/12 лет
Руководитель: Барыкина Клавдия Сергеевна,
заместитель директора по УВР,
учитель русского языка и литературы,
руководитель творческого объединения «Клуб журналистов»

г.Вилючинск - 2023 год

Я родилась на Камчатке! Это мой Мир!

Я родилась на Камчатке и считаю себя камчадалом. Но недавно я узнала, что камчадалы это не только те, кто родился и живет на нашем полуострове, а так издавна называли ительменов – коренной народ Камчатки, возраст которого около пятнадцати тысяч лет. Мне захотелось узнать больше об этой древней народности, которая двести лет назад заселяла всю территорию Камчатки.

Из разных источников я узнала, что в XVIII веке численность ительменов составляла около двадцати тысяч человек. А сейчас их осталось около двух тысяч. Такую динамику связывают с появлением на полуострове цивилизации, а вместе с ней и неведомых ранее болезней, эпидемий, которые уносили много жизней. Чем меньше остается представителей коренных народов, тем ценнее их культура, обычаи и традиции. Ительмены – это история Камчатки, но, к большому сожалению, нынешняя молодежь не знает родной язык, традиционный образ жизни вести не хочет. И их можно понять, в XXI веке можно и нужно жить в комфорте, быть образованным, но, я считаю, свои корни, традиции, культуру, быт забывать нельзя, тем более что у ительменов такая интересная культура и обычаи.

Мне очень понравился ительменский фольклор и мифология, по некоторым даже сняты мультфильмы. Своим верховным Богом ительмены выбрали обыкновенного ворона Кутха. Я думаю, это не случайно, ведь он живет среди людей, значит за ним можно наблюдать, изучать привычки. Но что самое интересное, несмотря на то, что они ему поклоняются, они спокойно его высмеивают, рассказывают про него сказки, показывая его то жадным, то глупым.

Еще ительмены считают мухомор очень привлекательным сверхъестественным существом женского пола. И ительменские сказки повествуют о мухоморных девушках, соблазняющих и уводящих за собой в лес глупых охотников.

Согласно ительменской мифологии землетрясения производит дух Туил, когда его собака Козей встряхивается, сбрасывая с себя снег. А дымящиеся горы, т.е. вулканы ительмены считают жилищами мертвых.

Так как ительмены — это люди, которые проживают среди природы и занимаются рыболовством, охотой и собирательством разных трав и ягод, их национальная кухня, лично для меня, очень своеобразна, но это не означает, что она не вкусная. На первом месте всегда стояло речное рыболовство и каждое лето в реках ловили рыбу лососевых пород. В море промыслили реже и по необходимости, потому что это гораздо сложнее. Рыбу запекали и коптили, но большую часть улова обычно заготавливали впрок: вялили, квасили, солили. Что очень интересно, рыбных отходов почти не оставалось, даже из рыбной кожи в древности шили одежду и обувь. Существенным дополнением меню были мясо и жир морского зверя: сивучей, тюленей и каланов. Из крупных наземных животных в пищу употребляли бурых медведей, оленей и горных баранов.

Читая, я так увлеклась национальной кухней ительменов, что решила собрать некоторые рецепты, описать их и нарисовать.



ИТЕЛЬМЕНСКИЙ ХЛЕБ



Иван-чай (кипрея) рано утром собирают снопами до цветения, очищают его от листьев, раскалывают стебли маленьким ножичком и медным совочком собирают сладковатую массу из середины и помещают ее в корыто из березового капа. Свежую лососевую икру — две половинки (ястыки) — очищают от пленки и помещают туда же. Каменным пестом толкут кипрей и икру до образования однородной массы, покрытой белой пеной.

Сковороду или противень смазать нерпичьим жиром, положить «тесто» и поместить в духовку на 1—1,5 часа. Солить не надо. За счет икры хлебная масса поднимается как на дрожжах.



ЗАПЕЧЕННАЯ РЫБА - ЧУПРИК

Так ительмены называют блюдо из рыбы, приготовленное в печи. В конце прошлого века почти в каждом ительменском жилище была русская печь. Для приготовления чуприка ее хорошенько протапливали, а в жерло сгребали угли.

Целую рыбку — чавычу, кету, нерку, горбушу — не потроша, тщательно промывали от крови и клали на противень и в печь на 2—3 часа.

Рыба готовилась в собственном соку. Ели со

свежей или квашеной черемшой.

РЫБНЫЙ САЛАТ - ЛИЛЛЭ

Отварить свежую рыбу, очистить от костей, остудить. Взять свежую шикшу, смешать ее с отварной рыбой. Заправить блюдо свеженатопленным нерпичьим жиром.

От такого кушанья все мужчины и женщины набирают в весе, молодеют, щеки их лоснятся.





ЮКОЛА



Это сушёная рыба. Перед тем, как сушить рыбу, её разделяют и вывешивают на свежий воздух. Таким же образом поступают с икрой рыбы. Употребляют эти блюда в сушеном виде. А оставшиеся хребты высушивают для кормления собак в зимнее время.

ФАРШИРОВАННАЯ ЮКОЛА

Сначала юколу поскоблить. Затем разрезать кожу со стороны брюшка до середины, чтобы в образовавшийся надрез можно было положить кусочек нерпичьего жира или кусочек соленой

рыбы. Брюшки соленой рыбы называют пупочками. Такое кушанье есть надо с кожей.



РЫБНЫЕ КОТЛЕТЫ -ТЭЛЬНО

Мясо целой рыбины лососевых пород отделить от костей и кожи, истолочь



вместе с черемшой в березовом корыте пестом или камнем. Одновременно отварить картофель в мундирах или кимчигу (клеитонию), истолочь их.

Рыбный фарш разделить на 2—3 части, сделать из него лепешки, в середину каждой из них положить картофельное пюре. Края лепешки из фарша соединить — получится большая котлета. Уложить в противень эти котлеты (тэльно), предварительно смазав его нерпичьим жиром, и поставить в духовку.



ЛЕСНОЙ ЩАВЕЛЬ и 🍯 ВАРЕНЬЕ ИЗ ЩАВЕЛЯ

Щавель лучше заготавливать в июне — июле, а хранить — в бочках. Листья



собрать в мешки, перед заготовкой промыть и нашинковать как капусту. Затем кипятить в воде 20 минут и вместе с водой откинуть в чистую бочку. В таком виде щавель никогда не испортится. А есть его можно вместе со сваренным в мундирах картофелем, если растолочь их вместе и добавить немного сливочного масла и 2—3 ложки сахарного песка.

Для приготовления варенья листья щавеля срезать ножом и варить из расчета 1,5 кг сахарного песка на 1 кг щавеля. Добавить лепестки шиповника. Получится и варенье, и лекарство.

ЧЕРЕМША



Ранней весной, когда черемша только появляется из-под снега, надо спешить собрать ее и заквасить. Если есть ее помногу вместе с рыбой, не будет никакого запаха. Очень полезно такое кушанье для зубов и для всего организма. Без черемши у ительменов ни одно блюдо не готовится и не употребляется. На зиму ее принято заготавливать бочками. Но следует помнить, что черемша, которая

посинела и набирает цвет, уже не годна к употреблению.

ОКОРОК



Это праздничное блюдо, которое готовят к Рождеству, Пасхе, на свадьбу. Заднюю часть оленьей туши хорошо промыть, сделать надрезы в мясе через каждые 3 см, нашпиговать оленьим салом и черемшой. Шпигованный окорок поместить в противень и поставить в русскую печь на 4—5 часов. Держать до готовности. Когда окорок остынет, можно подавать его гостям. По ительменскому обычаю старший

в семье — дед или отец — должен дать свое разрешение начать застолье и отрезать всем гостям по куску окорока. А затем гости будут петь песни, плясать и рассказывать сказки о житье - бытье своих предков.

Ительмены – это сказочные народы с невероятными песнями и танцами, со своими обычаями и традициями, со своей кухней, со своей историей. Но их осталось так мало, что пройдет поколение, и все пропадет.

Цивилизация и технологии это конечно хорошо, но для малочисленных народов это путь к исчезновению, потеря самобытности. Я бы хотела, чтоб вырос интерес к культуре ительменов, чтобы о них снимали фильмы, чтобы к ним ездили туристы, покупали их сувениры, пробовали их кухню, учили их танцы и песни. И может быть тогда, это чудесная малая народность еще долгие годы сохранит свои традиции, культурную и природную среду.