Республика Карелия
Пряжинский национальный муниципальный район
МКОУ «Ведлозерская СОШ»

Исследовательская работа

# «Хранение молочных продуктов без холодильника»

на примере быта карельского народа

Выполнила: Фёдорова Мария

5 класс

Руководитель: Фёдорова Л.И.

**Цель:** исследование способов хранения молочных продуктов у карельского народа.

# Задачи:

- Познакомиться с бытом карельского народа в прошлом.
- Узнать способы хранения продуктов.
- Попробовать один из методов хранения на примере сливочного масла.

Объект изучения: молочные продукты Предмет изучения: способы хранения продуктов Методы работы:

- Наблюдение.
- •Сравнение.
- Анализ.



# Молоко

Свежее до 10 часов в погребе или холодных сенях t +4-6 C



Кислое до суток

#### Кипяченое

до 3 суток при t +2 C



### Топлёное до 3

суток при t +2-3 С





# Сливки и простокваша.





Через сутки образовывались сливки, которые употреблялись в пищу с картошкой. Если нужна была сметана, то времени уходило примерно 3 суток. Сметану не хранили, т.к. она быстро портилась, имела горький привкус. Простоквашу ели с хлебом вечером за ужином.

А ещё простоквашу разбавляли свежим молоком, так было более полезно для организма, по мнению карел.



- Чтобы сохранить творог, клали его в глиняную или деревянную миску под гнёт или заливали сывороткой (до 3 суток)
- Накрывали льняным полотенцем.
  - Хранили несколько суток в прохладных сенях или погребе
- «Перетапливали» несколько раз, чтобы сделать его как можно суше, затем добавляли яйца, запекали до румяности, утрамбовывали в глиняной посуде, присаливали.







## Масло

- Растапливали (Herottu voi) хранится дольше, чем обычное масло.
- В дальних поездках, во время работы в лесу, сенокосе масленкой служило углубление в каравае хлеба.
- Позже в стеклянной банке, залитой сывороткой, хранили в прохладном месте до трёх недель.



#### Мои наблюдения Хранение сливочного масла



- 1. Сбила из сметаны масло.
- 2. Перетопила приготовленное масло.
- 3. Переложила в стеклянную банку, накрыла льняной тканью.
- **4.** Поставила в холодное место на веранду.
- 5. Хранилось 5 недель, после начинает горчить.

## Хранение сливочного масла





- Завернуть в льняную ткань, смоченную смесью воды и уксуса 9%
- По мере высыхания ткани ее следует снова смачивать.
- Хранение до 30 дней, после неприятный вкус.



Завернуть масло в фольгу Срок хранения 20 дней.

# Маленькие хитрости

• Использование при мытье посуды для молока можжевеловый раствор.



• Крапива вместо мочалки.



• Просушивание посуды в летнее время на солнце.





## Источники:

- 1. Антонова Наталья Николаевна, житель села Ведлозеро Пряжинского района РК.
- 2. Ефимова Вера Фёдоровна, житель села Ведлозеро Пряжинского района РК.
- 3. Как и сколько можно хранить сливочное масло edalekar.ru>kak-hranit-slivochnoe-maslo.html
- 4. Как хранить творог: правила и особенности <u>alladvices.ru>dom-i-byt/kak-xranit/tvorog.html</u>
- 5. Особенности карельской кухни. Традиция, продукты... myrussianland.ru>nacionalnye...bez...karelskay
- 6. Пища прибалтийско-финских народов | Карельская кухня vottovaara.ru>pisha-pribaltiiesko-finskix-...
- 7. Условия и сроки хранения молочных продуктов ktoikak.com>usloviya-i-sroki-hraneniya...produktov/
- 8. Хозяйство и занятия карел karel.su>219-hozyaystvo-i-zanyatiya-karel.html

