

Республика Карелия  
Пряжинский национальный муниципальный район  
МКОУ «Ведлозерская СОШ»

# **«Накрываем на стол»**

**Исследовательская работа  
из истории карельской культуры**

**Выполнил: Калмыков Иван**

**Ученик 4 класса**

**Руководитель:**

**Фёдорова Людмила Ивановна**

**Учитель начальных классов**

**Ведлозеро**

**2014**



**Цель работы:**

**знакомство с карельскими  
народными обычаями и  
традициями**



**Стол в карельской избе** ставили возле среднего окна. Он был деревянный. Валили в лесу самую высокую сосну, берёзу, но иногда изготавливали из ольхи. Столешница из ольхи получалась розового цвета - это было очень красиво.



## «НЕЛЬЗЯ КЛАСТЬ ДАРЫ НА ГОЛЫЙ СТОЛ»



- Считалось плохой приметой класть еду на голый стол. Скатерть бережно хранили в каждой семье, часто девушки получали скатерти в приданое, а потом передавали её своей дочери.

# Вот так чёрный господин! Всю семью он накормил!



В чугунах готовили пищу.  
Форма интересная: узкое  
плоское дно, вздутые бока,  
широкое горло, чтобы лучше  
готовилась еда в печи.

Подхватывали чугуны снизу  
ухватом - рогачом с длинной  
деревянной ручкой.

# Чудо - самовар



В Карелии в основном получили распространение тульские самовары, но были они у зажиточных крестьян, так как цены на них были высокие. В большинстве домов чай готовили в котлах и чайниках. Часто вместо чая использовали траву зверобоя, сушёные листья малины, брусники, гриб-чагу. Пили чай из стаканов и чашек фабричного производства.



# Колобы



В прежние времена карелки пекли колобы из кислого (хлебного) ржаного теста. Тесто разделяют на небольшие лепешки, в середине пестиком образуют углубление, в которое кладут начинку из картофельного пюре или манной каши. Края у лепешки не загибают. Сверху колоб смазывают сметаной и выпекают в духовке. Готовые колобы сдабривают растопленным сливочным маслом.

# Карельская уха

Сварить хорошую уху считалось делом сложным. "Сидя баню не топят, спиной (к печке) уху не варят".

В кипящую воду кладут нарезанный картофель и луковицу. Когда вода закипит, в нее опускают выпотрошенную и тщательно вымытую рыбу. У окуней чешую не снимают, у плотвы отрезают голову, иначе уха будет горчить. (Из налима уху варили только осенью и зимой, летом - для скота.)

Варится уха 30-40 минут.

Перед подачей на стол рыбу из бульона выкладывали на блюдо и крепко присаливали. Ели ее после ухи, - «рыбу в ухе не оставляют».



# Клюквенный кисель



**Излюбленный напиток у карел.**

**Клюкву нужно перебрать, промыть, раздавить деревянной ложкой, после чего отжать сок, влить в него тонкой струйкой, постоянно помешивая, 1 стакан холодной воды с разведенным крахмалом. Хорошо перемешать, добавить сахар и влить остальную воду. Смесь прокипятить, когда загустеет, снять с плиты и охладить. К киселю можно подать сливки или молоко.**

# Стол всех нас собрал



# Источники

- Шитикова, Л.И. Карелия: Край, в котором я живу: - Петрозаводск: 2010.
- Песенный открою короб. Хрестоматия по карельскому фольклору для учащихся школ республики Карелия.- Петрозаводск: Карелия, 1993.
- Карельские народные пословицы, поговорки. Петрозаводск, 1969.
- Жители села Ведлозеро  
Гагарина Александра Николаевна, Ефимова Вера Фёдоровна,  
Стафеева Мария Яковлевна