

XVIII районная научно-практическая конференция юниоров

Научно-исследовательская работа **«Мастерство по наследству».**

Выполнила
обучающаяся 2 класса
МБОУ «Раздольинская СОШ»
Довженко Кристина.

Научный руководитель
учитель начальных классов
высшей квалификационной категории
МБОУ «Раздольинская СОШ»
Стешиц А.А.

п. Раздолье, 2021г.

Содержание:

1. Аннотация

2. Научная статья

*Введение

*История появления и развития профессий «пекарь» и «кондитер».

*Способности и черты характера, необходимые пекарю и кондитеру.

*Моя прабабушка – пекарь 60-80г. в таёжной глубинке.

*Моя бабушка – мастер кондитер.

*Эксперименты: «Узнай хлеб детства и молодости» и «Самый вкусный хлеб»

*Создание сборника рецептов «Вкусняшки»

3..Заключение.

4. Литература.

5. Приложения.

Введение.

В нашем доме всегда вкусно пахнет кондитерскими изделиями, хлебом, которые для нас с любовью стряпает моя бабушка, Леонович Татьяна Ивановна. В этом году ей исполнится 67 лет. Булочки, пирожки, хлеб, торты, праздничные пироги-всё она умеет, и выпечку её не сравнить с тем, что в магазине. Я вижу, как она стряпает и на заказ, никому не отказывая. У меня невольно возникли вопросы: почему все идут именно к ней? Где она научилась такому мастерству? Конечно, я задала эти вопросы маме и узнала, что моя бабушка – мастер кондитер 5 разряда, а прабабушка была пекарем. Что же это за профессии? Нет ли здесь передачи мастерства по наследству?

Так возникла тема моей работы – «**Мастерство по наследству**».

Гипотеза: профессии пекарь и кондитер взаимосвязаны, мастерство может передаваться по наследству.

Цель: Познакомиться с профессиями пекаря и кондитера, историей их возникновения, передаче мастерства от одного поколения к другому, на примере моей семьи доказать, что мастерство передаётся по наследству.

Задачи: 1. Изучить литературу и Интернет-ресурсы по истории возникновения профессий пекаря и повара.

2. Изучить работу пекаря и кондитера через интервью своей бабушки, Леонович Татьяны Ивановны, о жизни и семейном мастерстве, технологии изготовления хлеба и других кондитерских изделий.

3. Установить единство определённых качеств личности для профессионального мастерства пекаря и кондитера.

4.Найти фотографии и рисунки, позволяющие более точно представить работу пекаря 60-80 годов в таёжной глубинке, фотографии бабушкиного обучения и трудовой профессиональной деятельности,

5.Принять участие в выпекании кондитерских изделий с бабушкой.

6.Провести эксперимент с жителями п.Раздолье (бывшими детьми и рабочими исчезнувшего села Щёки) по распознаванию хлеба, выпекаемого когда-то моей прабабушкой. Узнать отзывы жителей. А также провести эксперимент «Самый вкусный хлеб» среди учащихся и учителей нашей школы.

7.Начать создание сборника рецептов моих прабабушки и бабушки по изготовлению хлеба и других кондитерских изделий под названием «Вкусняшки»

Методы:1.Анализ литературы и Интернет-ресурсов по теме: «Профессии пекаря и кондитера». 2.Интервью бабушки. 3.Опрос жителей бывшего посёлка и их участие в эксперименте. Анализ их ответов и отзывов. 4.Эксперимент с учащимися и учителями школы по определению самого вкусного хлеба.5.Создание сборника рецептов семьи «Вкусняшки»

Основная часть.

История появления и развития профессий «пекарь» и «кондитер».

Изучая литературу и Интернет-ресурсы, я выяснила, что самым древним из дошедших до нас хлебов являются лепёшки, найденные учёными – египтологами в гробнице Рамзеса III, - им несколько тысяч лет. Историки утверждают, что хлебопечение изобретено женщинами, т.к. при раскопках древнейших на земле поселений археологи обнаружили черепки глиняных сосудов с окаменевшими остатками ячменного хлеба, а на них были найдены отпечатки женских пальцев. Египтяне научились перерабатывать зерно в муку и использовать дрожжи. Примерно 3 тысячи лет назад искусство выпекания хлеба из кислого теста из Древнего Египта перекочевало в Древнюю Грецию. В год проведения первых Олимпийских игр для участников соревнований и почётных гостей пекли деликатес - белый хлеб, который подавался к столу с маслинами и рыбой. В Древней Греции умели печь уже разный хлеб: чёрный – для рабов, с добавлением оливкового масла – для больных, со специальными высококалорийными

добавками – для спортсменов и воинов. Вслед за Грецией технологию хлебопечения переняли римляне. Первое время они пекли хлеб в домашних условиях, а затем в столице Римской империи заработало несколько сотен пекарен, где руководили производством хлеба опытные мастера-пекари. В Риме даже сооружён гигантский памятник Марку Вергилию Эврисаку – мастеру хлебопечения, который открыл первые пекарни и обеспечил весь город хлебом. Этот монумент имеет форму хлебной корзины, по верху которой фигурки людей, занятых выпечкой хлеба: одни убирают зерно, другие везут его на мельницу, третьи перемалывают зерно в муку, четвёртые пекут хлеб. (Приложение №1) Люди, умевшие выпекать хлеб, имели в те далёкие времена большой авторитет. В Древней Греции булочник мог занять очень высокий пост. В Риме раб, умеющий печь хлеб, стоил в десять раз дороже самого искусного гладиатора. А по старым германским законам преступник, убивший пекаря, наказывался втрое строже, чем за убийство любого другого человека. В Византии хлебопёки не подвергались никаким государственным повинностям, но если они выпекали и продавали хлеб низкого качества, их могли подвергать наказаниям – остричь наголо, привязать к позорному столбу, отправить в изгнание. В годы Средневековья свои мельницы и пекарни сооружались почти во всех монастырях и замках, изготовление хлеба испокон веку считалось праведным делом, которое приближает людей к Богу. Выпекали в монастырях не только просфоры, изделия для подаяний, праздничные куличи, но и обычный хлеб, излишки которого даже продавали. В дальнейшем, с появлением крупных городов, мастера пекари стали объединяться в ремесленные цеха. В России 10-11 веках на Руси умели печь ржаной хлеб из сброженного теста. Его производство считалось большим искусством, которое основывалось на использовании специальных заквасок. Секреты приготовления заквасок хранились в тайне и **передавались из поколения в поколение**. В 16-17 веках каждый девятый городской ремесленник в России занимался хлебным промыслом. Мастера подразделялись на хлебников, калачников, пирожников, ситников, свечников, крендельщиков, блинников и т.д. Пекарни в России в 17 веке именовались хлебными избами, самая большая из них находилась в Измайлове при царском дворе и называлась хлебным дворцом.

Разделялась она на палаты, в которых пекли хлеб разных сортов. Государев хлебный дворец был построен и в Кремле, находился он примерно на том месте, где сейчас расположена Оружейная палата. Придворных пекарей 17-18 веков называли басманниками (от «басман»- ржаной хлеб, выпекаемый для царского стола с особым штампом на поверхности – басмой). На всю Россию прославился булочник Иван Максимович Филиппов. Он собрал в своих пекарнях талантливых, но бедных, мастеров. Филиппов был первым булочником России, придворным пекарем, его же признали лучшим хлебоделом Европы. Он строго контролировал качество хлеба, и ни разу не поступал из его пекарен на прилавки булочных плохой хлеб или изделия с браком. В 20-30е годы 20 века в России появились тысячи «чугунных пекарей»- механизированные хлебные заводы, которые обеспечивали хлебом до полутора миллионов человек ежедневно. На современные хлебопекарные заводы сырьё для выпечки хлеба поступает в специальных автомобилях – цистернах. Замес теста производится машиной непрерывного действия – это целый комплекс агрегатов, где готовится опара, бродит и вымешивается тесто. Делительные машины делят тесто на куски одинакового веса и закладывают в формы. Далее формы идут в расстойный шкаф, где оно ещё раз подходит. Затем тесто отправляется в печь примерно на 1 час, а оттуда в хлебохранилище. Лаборатория завода подтверждает качество только что испечённого хлеба, и он отправляется к покупателям. Я узнала, что оказывается, существуют сегодня эксклюзивные виды хлеба: для балерин – с молочной сывороткой; для полярников и шахтёров – с высокими питательными свойствами, с добавлением рыбной муки, других животных белков, от такого хлеба люди не страдают от авитаминоза, не чувствуют голод; для геологов (геологический хлеб) – особый сорт медленно черствеющей выпечки; для космонавтов. Космические «буханки» весят 4 с половиной грамма (именно столько мы можем откусить за 1 раз). Миниатюрные хлебцы упаковывают в специальные конверты, стерилизуют, укладывают в пакеты. В первый завтрак космонавты едят хлеб бородинский, во второй – медовую коврижку, в обед – столовый хлеб, за ужином – снова бородинский.

Теперь самое интересное, что я узнала из литературы и Интернет-ресурсов о профессии кондитера. Это самая сладкая профессия. Возраст этой профессии насчитывает почти 6 веков. Уже тогда кондитерским ремеслом занимались в европейских странах. Лучшими из них считали итальянских кондитеров. **Итальянцы славились целыми кондитерскими династиями. Каждая семья кондитеров могла похвастаться ни одной сладостью, рецепты которых знали только члены одной семьи, тщательно храня секреты своих излюбленных рецептов, они передавали их из поколения в поколение.** В то время при каждом королевском дворе трудился целый штат кондитеров. Это был самый уважаемый класс слуг. Сегодня кондитерское ремесло развивается, но при этом сохраняются рецепты, по которым готовили ещё в давние времена.

Таким образом, я могу сделать **вывод: династии пекарей и кондитеров существовали издавна, значит, они существуют и сейчас.**

Способности и черты характера, необходимые пекарю и кондитеру.

Из источников я узнала, что пекарь и кондитер должны обладать следующими способностями и чертами характера: талантом, большой внимательностью, физической выносливостью, ловкостью, хорошей вкусовой памятью, развитым обонянием и зрительным восприятием, крепким здоровьем и способностью переносить жару на протяжении длительного времени, терпением, аккуратностью, ответственностью, а кондитеру ещё важно помнить, что большую часть работы он выполняет вручную, а это значит, что у него должна быть развита мелкая моторика рук. Кроме того, каждый мастер должен быть творческой натурой, которая богата фантазией, творческим подходом и художественным вкусом. В совокупности все эти качества помогут создавать кулинарные шедевры.

Вывод: ежедневно наблюдая за работой бабушки, участвуя в выпечке её кондитерских изделий, я убедилась, что она, конечно, обладает этими способностями, а выслушав рассказ бабушки о прабабушке и условиях труда, в которых ей приходилось трудиться, я поняла, что

если бы этих черт характера и способностей у неё не было, не смогла бы она отработать столько лет пекарем, да ещё и так, чтобы все вспоминали с благодарностью.

Моя прабабушка – пекарь 60-80г. в таёжной глубинке.

Теперь я расскажу о своей прабабушке, Паргачёвой Наталье Львовне. Мне было несколько месяцев, когда её не стало, поэтому я попросила бабушку рассказать о её профессии. Жила и работала она в таёжной глубинке, в 80 км от Ангарска и Усолья. В 1961 году она была принята в пекарню села Ново-Черемшанка (Щёки) помощником пекаря. Через 2 года, благодаря своему терпению, усердию, трудолюбию и учителям-пекарям Толмачёву Л. И Макарову Л., была назначена пекарем. Впоследствии ей был присвоен 2 разряд, а затем и 3-й. 18 лет она изо дня в день, имея только 1 выходной – воскресенье, бежала на любимую работу, а работа была тяжёлой. Я попросила свою бабушку нарисовать пекарню изнутри, чтобы получше представить себе ежедневный объём и виды работ, а также условия работы. Пекарня выглядела так: русская печь, в которую входило по 130 булок хлеба, печь с котлом для горячей воды, склад с мукой, деревянные бочки под холодную воду, 2 стола, обитые жёстью, весы, шкаф – стеллаж под формы с тестом для расстойки, стеллаж для испечённого хлеба, 2 деревянных дежи под замешивание теста, лопата металлическая с деревянной ручкой длиной 3 метра для посадки хлеба в печь и выемки испечённого, клюка железная с деревянной ручкой для выгребания углей из русской печи. Ежедневно вечером, часов в 8 зимой и в 10-11 летом прабабушка Наталья шла в пекарню заводить опару из воды, муки и дрожжей в двух деревянных дежах длиной 2 метра каждая: одна – под белый хлеб, а другая – под обойный хлеб (тёмный). Дежу накрывали простынью и деревянной крышкой и оставляли на ночь. В 5-6 часов утра, вместе с помощницей, Медведевой Антониной, прабабушка Наташа приходила на работу. Замешивали тесто вручную, взбивали 2 раза, а когда тесто поднималось третий раз, формовали по формам и ставили на расстойку в стеллаж. В это время растапливали русскую печь, выгребали угли огромной клюкой, ставили на лопату по 3 формы с расстронувшимся тестом и отправляли в печь. Входило 130 булок, в несколько рядов, прикрывали вьюшку, а когда булки увеличивались в объёме и начинали зажариваться, закрывали вьюшку

окончательно. Через час хлеб вынимали, опять протапливали печь и выпекали ещё 130 булок. Сначала пекли белый хлеб, так как белое тесто быстрее готовилось, а затем чёрный. Иногда вместо второй выпечки хлеба выпекали булочки домашние, калачи, сайки формовые. Выпечка заканчивалась в 2 часа дня. С двух до четырёх был перерыв у работников. В 4 часа дня выдавали хлеб. Можно было купить прямо в пекарне, можно в магазине, куда его доставляли на лошади, ставя на телегу или на сани специальную деревянную будку под хлеб. Хлеб разбирали весь. Цена белого хлеба бала 22 копейки, 1 сорта – 18 копеек, 2 сорта – 16 копеек. Его ценили в Раздолье и Большой Черемшанке, заказывали рабочим из этих посёлков после работы заехать и купить «щёконского» хлеба. Когда посёлок ликвидировали, бабушка Наташа переехала жить в Раздолье и ещё 3 года ходила ежедневно за 2 км в Большую Черемшанку работать в пекарне. Она прожила 85 лет, вырастила четверых детей, была всем образцом, примером и опорой. В трудовой книжке бабушки Наташи 22 записи о поощрениях и наградах, среди которых денежные премии, ценные подарки, благодарности, занесение в Книгу почёта, есть даже Почётная грамота за досрочное выполнение принятых социалистических обязательств. Её хлеб помнят все, кто хоть раз попробовал, и признают, что это самый вкусный хлеб, в котором не только натуральные продукты, но и вложено великое мастерство и душа человеческая. Моя бабушка Таня, дочь бабушки Наташи, часто ходила ещё девочкой ставить опару, днём, во время выпечки, наблюдала за процессом рождения хлеба, помогала в силу своих возможностей, а с 14-15 лет летом, во время отпуска помощницы пекаря, официально, под ответственность матери, временно оформлялась и с огромным желанием работала рядом с моей прабабушкой.

Моя бабушка – мастер кондитер.

Зная, что труд пекаря нелёгок, прабабушка Наташа не хотела, чтобы её дочь, моя бабушка, Леонович Татьяна Ивановна, пошла по её стопам. Хотела она стать воспитателем детского сада – не получилось, поработала библиотекарем 1 год, пошла учиться в училище г.Ангарска на машиниста компрессорных насосов, даже проучилась сентябрь, но как только случайно увидела объявление в газете о дополнительном наборе в техническое училище №1 на пекаря –

кондитера, не раздумывая, втайне от матери, забрала документы и перешла, не задумываясь, поставив потом мать перед фактом. Училась 1 год и 11 месяцев, с удовольствием, на «4» и «5». Преподаватели сразу заметили талантливую девушку, да ещё и такую активную! Она участвовала в КВНах, прекрасно пела в хоре, завоевала 1 место по лыжам среди всех училищ города, за что получила ценный приз для тех времён – лыжи с ботинками! За хорошую учёбу и активное участие в жизни училища её наградили бесплатной путёвкой в Болгарию. Её присмотрели везде, где она проходила практику: и в столовых, и в ресторане «Вечерний», звали работать после окончания училища. Получив Диплом мастера – кондитера 5 разряда, бабушка вышла замуж и приехала после окончания в родные края – п.Раздолье. И сразу на должность заведующей столовой, с которой она успешно справлялась. Её кондитерские изделия никого не оставляли равнодушными. Было много заказов, ежедневно вся продукция раскупалась. Но наступили тяжёлые времена, и столовой не стало, надо было работать там, где больше платили зарплату, чтобы выучить двоих детей. Она работала поваром и в детском саду, и в школе, и сторожем подрабатывала, и прачкой. Но ремесло своё не забывала. Стряпала дома хлеб в русской печи по - бабушки Наташиному рецепту себе и на заказ, принимала заказы на любые кондитерские изделия, включая торты на свадьбу и Дни рождения. Она щедро делилась с односельчанами своими рецептами по выпечке кондитерских изделий.

Вывод. Посмотрите на эти руки! Я убеждена, что эти руки получили мастерство по наследству. Сколько за эти прожитые 66 лет они испекли хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий! И не только я в наследственности уверена, а и все, кто хоть раз что-либо заказывал или угощался.

Эксперимент «Узнай хлеб детства и молодости».

Мы решили проверить, узнают ли «щёконский» хлеб бывшие жители Щёк (а в большинстве своём они тогда были детьми) и рабочие этого участка леспромхоза из п.Раздолье, практически ежедневно покупающие хлеб в селе Щёки. Бабушка Таня испекла хлеб в русской печи по прабабушкиному рецепту, купили булочку хлеба с хлебозавода г.Ангарска и третью-

из столовой п.Раздолье и предложили людям узнать хлеб бабушки Наташи по внешнему виду и на вкус.. Из трёх булок хлеба высшего сорта все безоговорочно узнали Щёконский хлеб по внешнему виду, вкусу и запаху, были рады нашему посещению, высказали много хороших слов о моих прабабушке и бабушке.

Эксперимент «Самый вкусный хлеб».

Мы предложили школьникам – любителям хлеба и работникам школы определить их трёх предложенных вариантов самый вкусный хлеб. Нарезали те же три вида хлеба, что и в предыдущем эксперименте, разложили в разные хлебницы, обозначили кружками разного цвета: красный, жёлтый и зелёный , предложили детям и учителям попробовать хлеб из каждой хлебницы и проголосовать за самый, по их мнению, вкусный. 96% опрошенных выбрали жёлтый кружок. Это хлеб, который испекла бабушка Таня по прабабушкиному рецепту в русской печи.

Вывод: хлеб, испечённый бабушкой Таней по прабабушкиному рецепту, узнаваем жителями, признан самым вкусным из трёх представленных видов. Передалось мастерство по наследству, помнят жители бабушку Наташу, тепло вспоминают, ценят, вспоминают, как во времена перестройки сами пробовали стряпать хлеб, а за рецептом приходили к ней, и никто не знал отказа. Кондитерские изделия бабушки Тани оценивают высоко: покупали пироги и булочки, заказывали торты, и за рецептами к ней тоже обращались.

Создание сборника рецептов «Вкусняшки».

Я пока не могу самостоятельно пробовать свои силы в изготовлении кондитерских изделий, но охотно принимаю участие в выпечке бабушкиных вкусняшек. Вместе с мамой мы решили собирать рецепты этих вкусняшек в отдельный сборник, который так и назвали «Вкусняшки». Начали мы его с рецепта прабабушкиного «Щёконского хлеба». Надо перенимать мастерство. Даже если я и не стану пекарем или кондитером, рецепты мне пригодятся в жизни, и ещё, я буду делиться ими со всеми, кто пожелает, и рассказывать о своих дорогих и всеми признанных предках.

Заключение.

Изучив материалы, я узнала, что профессии пекаря и кондитера существуют давно, они взаимосвязаны, пекари и кондитеры должны обладать практически одинаковыми способностями и чертами характера. Мастерство пекарей и кондитеров издавна передавалось от одного поколения к другому и передаётся в настоящее время. Профессии эти творческие, нужные и почётные, настоящих мастеров всегда люди вспоминают с восхищением и благодарностью. В своих исследованиях я показала, что хлеб, испечённый моей бабушкой, является самым вкусным из всех, что имеется в продаже в нашем посёлке.

Таким образом, моя гипотеза о том, что профессии пекаря и кондитера взаимосвязаны, и что мастерство передаётся по наследству, подтвердились и на примере моей семьи.

Свою работу я представила на классных часах в 1, 2, 3 и 4 классах, всем было интересно, появились желающие приобрести рецепты из моей книги, вместе с родителями попробовать испечь что-либо. В дальнейшем попробую представить материал моей работы в 9 и 11 классах для профориентации.

Литература.

1. <https://kaluga-hleb.ru/about/articles/25>

Профессия – пекарь: искусство или ремесло?

2. <https://investjob.ru/about/o-professiyakh/detail.php?id=375>

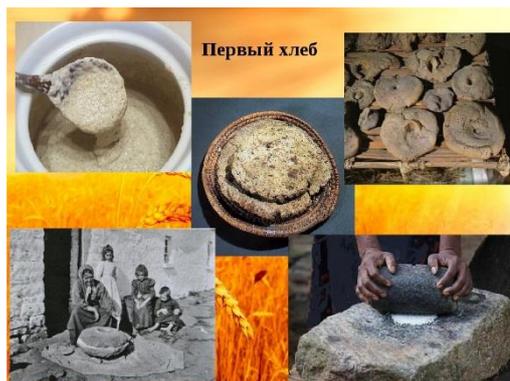
Пекарь

3. <https://eda.wikireading.ru/92875> Твоя пекарня

Маслякова Елена Владимировна

4. [Георгий Драконоборец](#) .История хлебопечения

Приложение 1



Египет. Первый хлеб.

Приложение 2



Древняя Греция. Белый хлеб.

Приложение 3



Памятник Марку Вергилию Эврисаку в Риме.

Приложение 4



Россия.

Приложение 5.

**Иван Максимович Филиппов**

основатель династии знаменитых булочников

Приложение 6.



Россия. Современный хлебозавод.

Приложение 7.



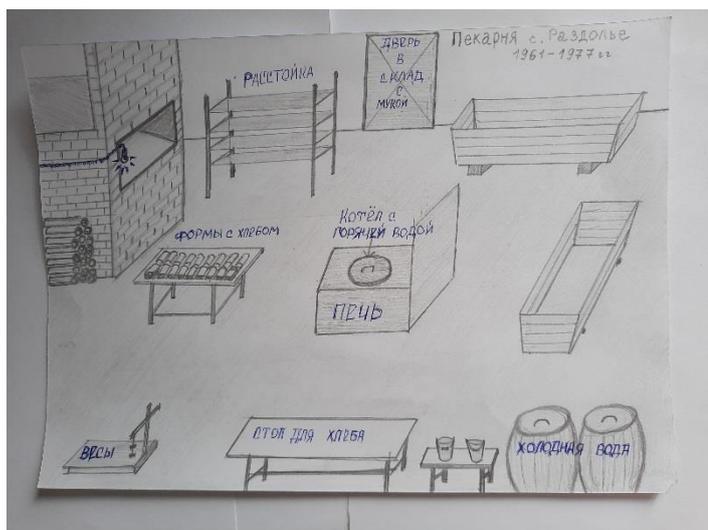
Династия итальянских кондитеров.

Приложение 8.



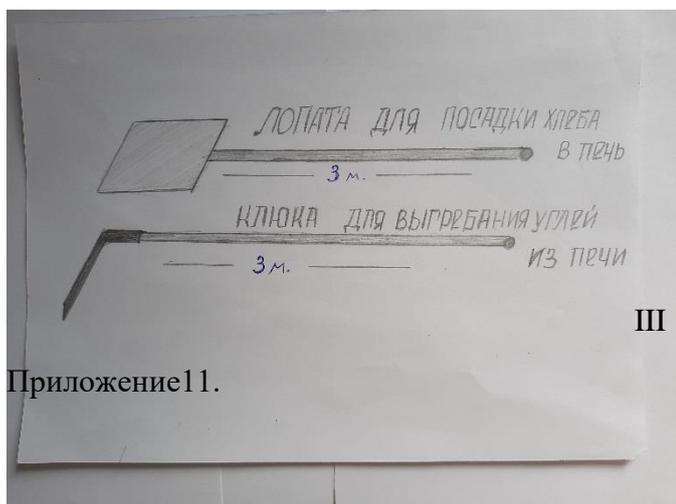
Паргачёва Наталья Львовна (моя прабабушка)

Приложение 9

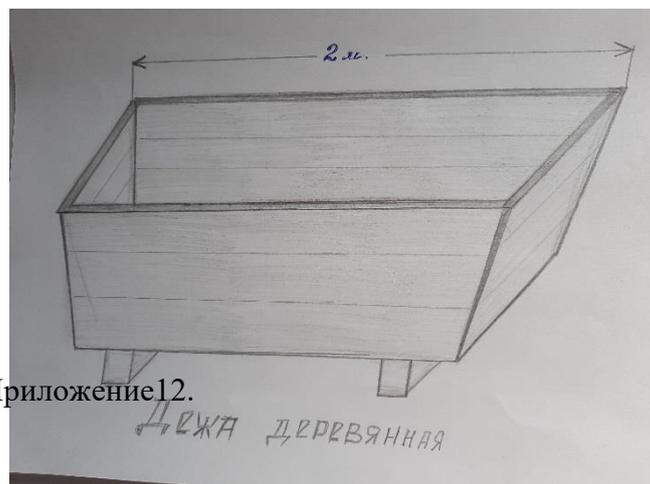


с. Щёки. Пекарня.

Приложение 10.



Приложение 11.



Приложение 12.

№ записи	Дата			Сведения о приеме на работу и увольнении	работу, перемещенных по (с указанием причин)	Из оснований чего уволен запис (указание, сох. дата и номер)
	Год	Месяц	Число			
1	1967	04	04	Ремонтная	привезен	пр. 138 от 4/1-64
2	1967	11	08	Вулканная	привезен	пр. 30 от 4/1-64
3	1967	04	28	Вулканная	привезен	пр. 69 от 2/1-68
4	1968	04	30	Общественная	благодерность	пр. 37 от 20/1-68
5	1968	03	07	Общественная	благодерность	пр. 27 от 7/8-68
6	1968	11	18	Коллективная	благодерность	пр. 160 от 13/1-68
7	1968	11	05	Общественная	благодерность	пр. 155 от 1/1-68
8	1969	03	05	Общественная	благодерность	пр. 33 от 5/1-69
9	1969	04	30	Общественная	благодерность	пр. 69 от 30/1-69
10	1969	11	05	Общественная	благодерность	пр. 176 от 5/1-69
11	1970	07	23	Общественная	благодерность	пр. 130 от 23/1-70
12	1970	11	04	Общественная	благодерность	пр. 205 от 4/1-70
13	1971	11	05	Вулканная	благодерность	пр. 39 от 5/1-71

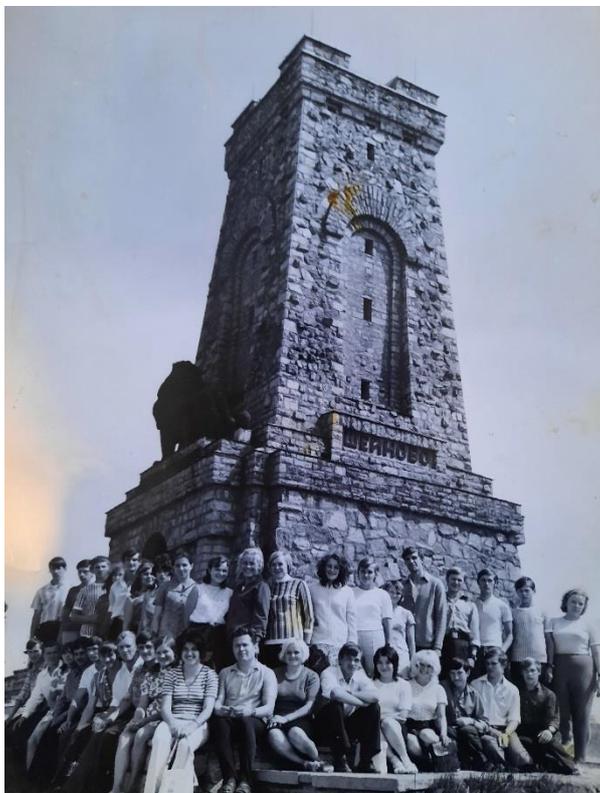
Трудовая книжка прабабушки.



Бабушка Таня на 1 курсе.

Приложение 13.

Приложение 14.



Поездка в Болгарию.



Диплом бабушки Тани.

Приложение 15.



Столовая п.Раздолье.1975г.

Приложение 16.



Руки моей бабушки.

Приложение 17.(1)



Приложение 17.(2)



Эксперимент по узнаванию щёконского хлеба среди жителей с. Щёки

V

Приложение 18.(1)



Приложение 18.(2)



Эксперимент «Самый вкусный хлеб»

Приложение 19.(1)



Приложение 19.(2)



VI

Бабушкина помощница

Приложение 20.



Книжка-копилка бабушкиных рецептов «Вкусняшки».