КРАЕВЕДЕНИЕ



«Темы краеведения, истории – это очень важные для меня, как для коренного самарца, темы. Мы заинтересованы в том, чтобы люди приезжали в наш регион и увозили отсюда впечатления и воспоминания о нашей прекрасной земле, о доброжелательных людях, которые здесь живут. Но не менее важен и другой аспект: всё это работает и на сохранение исторической памяти, и на просвещение жителей Самарской области, у которых сегодня есть явный интерес к истории родного края. Это самое главное и самое ценное, – подчеркнул Дмитрий Азаров. – Приедут к нам из других регионов и стран, – очень хорошо, мы этому рады. Но очень важно, чтобы жители Самарской области больше узнавали о родной земле, об её истории – и славной, и трагической – о разных эпохах, о разных культурах. Невозможно любить то, что ты не знаешь. Чем больше ты узнаёшь о чём-нибудь, тем больше ты в это влюбляешься».

Губернатор уверен: привлечь людей может не только само знаковое место, созданное природой или людьми, но и мифы, легенды, предания, связанные с ним.

Мы

говорим

краеведение,

подразумеваем – сельский туризм



Фонд президентских грантов



Алексей Белов, директор АНО «Центр туризма» о тропинках истории, краеведении, патриотизме, любви малой родине

– Второй год АНО «Центр туризма» становится победителем престижного конкурса, который проводит Фонд президентских грантов. В 2022 году лауреатом стала социальная инициатива «От туризма к активному долголетию» для граждан серебряного возраста, а в 2023 году туристический проект «Юные краеведы на тропинках истории», направленный на работу с целевой группой, состоящей из детей и подростков Челно-Вершинского района.

Сегодняшние школьники немало знают о природных и рукотворных памятниках, расположенных на территории района, но о роли малой родины в развитии губернии, огромной страны имеют небольшое представление. Задачи пробуждения интереса к местной истории, расширения кругозора учащихся, их духовно-нравственного, эстетического и патриотического воспитания призван решать проект «Юные краеведы на тропинках истории».

На август и сентябрь запланировано 5 экскурсий. Сто школьников Челно-Вершинского района посетят мельницу купцов Марковых (1901–1903 гг. постройки) на реке Кондурче в посёлке Красный Строитель.

Старопромышленный дизайн чудом уцелевшего здания водяной 4-этажной мельницы, плотина старого пруда, деревянное колесо, жернова, зернодробилки, транспортёры и остроумные инженерные решения создают наглядное представление о мукомольном деле в России начала XX века. Знакомство со старинной мебелью, раритетной посудой, домашней утварью, предметами крестьян-ского, мещанского и дворянского быта и вещами советского периода погружают участников в прошлое родного края. В программе экскурсии географическая викторина, мастер-класс по изготовлению оберега-подковы из зёрен пшеницы, ржи и ячменя, квест, фотосессия в исторических костюмах и дегустация ржаного отрубного хлеба, испечённого по рецептам старой зубовской пекарни.

Экскурсия даёт прекрасную возможность узнать историю родного края, формирует патриотические чувства, а знакомство с подлинными историческими экспонатами расширяет кругозор учащихся.

ПО СЕКРЕТУ

Обладает целебными свойствами:

в районе пекут ржаной хлеб по старорусскому рецепту

«Хлеб всему голова», – говорили наши предки и подразумевали под этим не только пищу, но и центр домашнего очага. В старину хлеб выпекался в печи, он был круглой формы и назывался «подовым». Весить он мог от трёх до восьми килограммов.

Как сегодня пекут хлеб?

Вечером готовится затвор: 7 столовых ложек закваски, 2 стакана воды и муки.

Всё это смешивается до консистенции густой сметаны. Затвор должен подняться и осесть. Утром замешивается тесто, в затвор добавляется 100 мл воды, предварительно растворив в ней 1,5 чайные ложки соли, и 2-3 столовые ложки мёда.

Затем добавляется мука, отсеиваются отруби до приобретения тестом мягкой консистенции. Формируется хлеб, укладывается в форму и ставится в тёплое место на 2–2,5 часа. Тесто должно подняться в два раза.

Выпекать нужно в духовке, разогретой до 260 градусов. Постепенно температуру нужно снижать до 170 градусов.

С таким рецептом можно открывать сельский туризм!

Алла Пожарская

Фото на мельнице Марковых Алексей Белов