Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
Болотнинского района Новосибирской области
Турнаевская основная общеобразовательная школа

Всероссийский конкурс
«Моя малая родина: природа, культура, этнос»

Номинация **«Этноэкология и современность»**

"Как "мягкое золото" в Турнаево добывали"

Автор:
Плотникова Кристина Руслановна,

обучающаяся историко- краеведческого клуба «Заветными тропами», 13 лет

Руководитель: Мигель Надежда Алексеевна
педагог дополнительного образования
высшей квалификационной категории

Турнаево-2018г.

I. Введение…….3-6
- ❖ Цель и задачи исследования
- ❖ Объект и предмет исследования
- ❖ Методы исследования

II. Основная часть:
- ❖ Введение основных понятий…….6
- ❖ Описание источников……9-11
- ❖ Результаты исследования…….12-14
- ❖ Технология изготовления сливочного масла в Турнаево Болотнинского района…….15-16
- ❖ Основной продукт – молоко…….15-16
- ❖ Отделение сливок – сепарирование ……...17-18
- ❖ Приготовление масла в деревянной маслобойке……..19
- ❖ Приготовление масла из сепарированных сливок…..……..20
- ❖ Приготовление масла из сепарированных сливок, собранных вручную……..21
- ❖ Промывание сливочного масла……22
- ❖ Польза сливочного масла, традиционные рецепты……23
- ❖ Особенности хранения сливочного масла……..24
- ❖ Технология изготовления топлёного масла…….……...25

III. Заключение:
- ❖ Выводы……....26-27
- ❖ Список литературы……28

Введение.

История сливочного масла началась много столетий назад. Достаточно широко его использовали уже в V столетии в Ирландии. В России и Италии его стали употреблять с IX века.

А Норвежские мореплаватели в VIII век, отправляясь путешествовать, брали с собой масло в бочонках.

Различные документы, дошедшие до нас, свидетельствуют об употреблении масла в России. Например, о том, сколько стоил горшок сливочного масла, стало известно, из договора 1270 года между Великим Новгородом и немецкими торговцами. Из летописи известно также, что купцы из Антверпена и Амстердама покупали этот продукт у монахов из Печенежского монастыря, а те, в свою очередь, приобретали его у крестьян, живущих в соседних деревнях [1].

Масло на Руси делали, взбивая сливки, сметану и парное молоко. Его также получали из сливок и сметаны, переплавленных в русской печи. Поскольку свежим масло оставалось недолго, так как в то время люди не умели хранить его правильно, то подпортившийся продукт вновь перетапливали в печи, после чего промывали. В других странах топленому маслу дали название – «русское масло».

История создания знаменитого вологодского масла напрямую связана с именем известного русского сыродела Николая Васильевича Верещагина. При посещении одной из выставок Парижа Верещагин, пробуя представленное там нормандское масло, обратил внимание на его аромат и приятный вкус. Так как масло ему очень понравилось, он решил, не покидая Парижа, приступить к созданию такого же. Для приготовления масла мастер использовал сливки, доведя их почти до кипения.

Продукт его изготовления оказался вкуснее нормандского. Это масло, отличающееся тонким ароматом свежекипяченого молока и едва заметным ореховым привкусом, было просто невозможно перепутать с другим. Верещагин называл его «парижским», французы же, импортировавшие масло из России, дали ему название — «петербуржское». Не так давно, около 60-ти

лет назад, маслу дали название «вологодское». Кстати, при долгом хранении оригинальный ореховый привкус масла теряется[1].

Производили в России и соленое масло. Его получали путем добавления в сливочное масло соли (1,2-1,5 %). В таком продукте содержится не менее 80 % молочного жира, и оно подлежит долгому хранению.

Промышленное изготовление сливочного масла в России началось в XIX веке. Маслобойное дело начало развиваться очень бурно, так что в конце XIX столетия число маслодельных заводов приблизилось к цифре 700. Большая часть масла, производимого в России, шла на экспорт в другие страны.

Сибирь особенно отличалась активным маслоделием. Оттуда в 1900 году экспортировали 1783000 пудов масла! Почти все молоко, которое поступало на молочные предприятия (98%), уходило на его производство [2].

В нашей работе речь пойдёт именно о нём – «мягком золоте» Болотнинского района!

Я, Плотникова Кристина, родилась и выросла в селе Турнаево Болотнинского района. Я выросла в самом красивом месте нашей родины. Природа у нас необыкновенная: берёзовые леса окружают село с одной стороны, а сосновый бор с другой, множество полей и пастбищ в округе, всё это способствует тому, что здесь активно на протяжении многих лет развивается животноводство. Раньше были колхозные стада коров с зимней и двумя летними фермами! А сейчас подсобные хозяйства в каждом дворе.

Хозяйки в нашем селе умеют делать сливочное масло. Мне стало интересно, что же в этом деле важно учитывать, и почему не всякий сможет правильно приготовить такой вкусный продукт. Таким образом, **объектом** моего исследования стало **сливочное масло**.

Предметом - технология изготовления **сливочного масла,** распространённая в селе Турнаево Болотнинского района.

Цель: изготовить сливочное масло по технологии, распространённой в селе Турнаево.

В ходе исследования были поставлены следующие **задачи:**

1. **Определить** понятия сливочное масло, «русское масло», «маслобойка», пахта.
2. **Опросить** местное население с целью выяснения изготавливают ли они сливочное масло в домашних условиях.

3. **Изучить** технологию изготовления сливочного масла, распространённую в селе Турнаево Болотнинского района
4. **Структурировать** собранный в экспедиции материал.
5. **Описать** особенности технологии изготовления сливочного масла, распространённой в селе Турнаево Болотнинского района
6. **Освоить** технологию изготовления сливочного масла**,** распространённую в селе Турнаево Болотнинского района

В ходе работы нами были использованы следующие ***методы и методики***:

1. Экспедиционный метод

- Интервьюирование жителей села Турнаево Болотнинского района по экспедиционному опроснику;
- Протоколирование полученных в ходе экспедиции данных;
- Картографирование.

2. Аналитический метод:

- Анализ научных источников и архивных материалов;
- Анализ экспедиционных материалов.
- Изучение периодических изданий, в которых были освещены вопросы заготовки сливочного масла в Болотнинском районе.

3. Метод наблюдения, который позволил выявить особенности технологии изготовления сливочного масла.

4. Метод сопоставления представляет собой сопоставление экспедиционных материалов с архивными источниками и научной литературой.

Введение основных понятий.

Даже в самом толковании раскрывается технология получения сливочного масла.

Толковый словарь Даля

Масло -ср . (вм. мазло, от мазать) вообще, тук, волога, жир; коровье масло, добываемое из сливок, сметаны коровье масло бьют, пахтают (чухонское, пахтаное; лучшее сливочное), либо топят и мешают (русское, топленое).

Для русского масла сметану кладут в топник (горшок с рыльцем и решеткою изнутри), ставят в вольный дух, наутро сливают в рыльце сыворотку, мешают остаток мутовкою, чтобы пахтанье отделилось (молочная и сырная части), а пахтус остается комом. Пахтусы перетапливают снова, сымают пену и сливают в кадку, покидая подонье в топнике.

Как сыр в масле катается. Кашу маслом не испортишь. Масляный язычок, сладко говорит. Корова маслом доит, жирным, крупитчатым молоком.

Большая Советская энциклопедия

Сливочное масло- пищевой продукт, получаемый сепарированием или сбиванием сливок, полученных, как правило, из коровьего молока.

Представляет собой эмульсию, в которой капельки воды являются дисперсной фазой, а жир – дисперсионной средой.

Молочный жир обладает ценными биологическими и вкусовыми качествами. Он включает сбалансированный комплекс жировых кислот (в основном насыщенных), содержит значительное количество фосфатидов (до 400 мг %) и жирорастворимых витаминов, имеет низкую температуру плавления (32^0-35^0C) и затвердения (15^0-24^0C), легко усваивается организмом (90-95 %).

В состав сливочного масла входят также содержащиеся в молоке белки, углеводы, некоторые водорастворимые витамины, минеральные вещества и вода. Сливочное масло содержит витамин А и витамин D, причём в зимнем масле его больше. Летнее масло содержит каротин.

Сливочное масло также является значительным источником холестерина.

Масло сливочное обладает положительными свойствами:

- Придает организму силы и энергии из-за богатого состава.
- Быстро усваивается.
- Имеет ранозаживляющий эффект. Помогает тем, кто страдает болезнями желудочно-кишечного тракта. Заживляет язвы, борется с гастритом, панкреатитом, желчнокаменной болезнью. Больным разрешено съедать в день 15-20 г масла.
- Полезно для женщин. Благодаря холестерину в организме вырабатываются желчные кислоты и половые гормоны, способствующие зачатию.
- У детей улучшаются интеллектуальные способности, восстанавливается память, концентрация внимания.
- Нормализуется общий баланс липидов в крови и уровень холестерина.
- Сохраняет зрительную функцию организма.
- Предупреждает остеопороз и рахит.
- Улучшает все обменные процессы организма – клеточный, минеральный, витамин.

«Русское масло»

Издавна на Руси для приготовления многих блюд хозяйки использовали топленое масло — молочный жир, лишенный сахара, молочных белков и большей части влаги. Так называемое «русское масло» (топленое) способно было сохраняться в течение достаточно длительного времени даже при комнатной температуре.

Данный продукт изготавливался при сравнительно низких температурах. Масло топили лишь до разделения жиров и белков, а затем производили фильтрацию его нежировой части. В России всегда большую часть года держалась сравнительно холодная погода. В Сибири летом традиционно используются погреба или ледники. Поэтому после перетопки «русское масло» всегда была возможность охладить до затвердевания. Нежировую часть, которая при этом оставалась жидкой, отделяли и сливали.

Толковый словарь Ожегова

МАСЛОБО́ЙКА, -и, жен.

1. Аппарат для сбивания животного масла.

2. Специально оборудованное помещение, где сби вают масло, маслобойня (разг.)

Сельскохозяйственный словарь - справочник

Маслобойка – аппарат для сбивания масла. Толкачные и качающиеся маслобойки, изготавливаемые, главным образом, кустарями, примитивны по устройству, и производительность их низка.

Ударные, или бильные маслобойки состоят из бочки, внутри которой помещается вал с бильной лопастной рамой. Ко внутренней стенке бочки прикрепляются отражательные ударные планки. Вал приводится во вращение вручную или механическим двигателем.

Вращающиеся маслобойки наиболее практичны. Представляют собой бочонок, вращающийся на продольной или поперечной оси, причём сливки переливаются и ударяются о стенки и решётки, вставляемые внутрь бочонка.

Маслобо́йка — это приспособление для получения сливочного масла из сливок, сметаны (с жирностью не менее 25%) или чуть скисшего молока. Механическая сепарация может происходить мутовкой или о стенки сосуда (взбалтывание). В результате сбивания получается сливочное масло и **пахта .**

Толковый словарь Ожегова

Пахта, -ы, ж. Обезжиренный молочный продукт, получаемый после сбивания масла

Толковый словарь Кузнецова

Пахта, -ы; ж. Жидкость, остающаяся при сбивании сливочного масла (используется в пищевой, кондитерской, хлебопекарной промышленности и сельскохозяйственном производстве).

Таким образом, данная работа посвящена изучению и освоению технологии изготовления сливочного масла, распространённую в селе Турнаево.

Описание источников.

В ходе работы над данной темой нами были использованы архивные материалы районного историко-краеведческого музея города Болотное, которые помогли сопоставить и дополнить экспедиционные данные, полученные нами от жителей села Турнаево Болотнинского района.

История Болотнинского района хорошо была описана в книге «Прошлое Болотнинской земли», из которой мы взяли недостающие данные о наличии маслобойки на территории нашего населённого пункта и района.

Затруднение в исследовании вызвало недостаточное количество информации по данной теме. Мы пришли к выводу, что до нас сбором информации по технологии изготовления сливочного масла в Болотнинском районе целенаправленно никто не занимался, поэтому данная работа стала более актуальной.

Помимо этого, нами были проанализированы материалы из статей, посвящённых разным видам сливочного масла.

Больше всего из Сибири на рынок вывозили масло, так как спрос на него был большой на европейских рынках. До проведения железной дороги масло из Сибири вывозилось главным образом в топлёном виде. Крестьяне производили его самым примитивным способом: сбивали в бутылках,

крынках или маслобойных ящиках сметану, а полученное масло перетапливали в печах. Проведение Сибирской железной дороги совпало по времени с применением в маслобойнях сепараторов [9].

В 1907 году в Сибири возник Союз Сибирских маслодельных артелей, но в деревнях Болотнинского района не было кооператива, и крестьяне по-прежнему старым способом приготавливали масло и возили его на ближайший рынок.

К портам Балтики и другим пунктам назначения масло доставлялось в вагонах-ледниках. По мере продвижения поездов лед в них быстро таял, поэтому вдоль железнодорожной линии примерно через каждые 250 верст пути строились специальные пункты, снабжавшие вагоны свежим льдом. Любопытно, что грузовой поезд в то время мог состоять либо из обычных вагонов, либо исключительно из вагонов-ледников, поскольку такой скоропортящийся товар, как масло, требовал и скорейшей его доставки.

Средняя скорость «масляных» поездов значительно превышала скорость обычных грузовых. Не всегда, однако, представлялась возможность отправлять масло по железной дороге сразу же после его прибытия с маслобоен. По этой причине на многих станциях строились специальные склады для масла – «пакгаузы-ледники». Ближайшее из них находились на станции Новониколаевск [2].

В начале XX века в Болотнинском районе господствовало натуральное производство, ориентированное на самообеспечение крестьян всем необходимым. Но постепенно положение стало меняться. В селах, расположившихся вдоль Московского тракта, а также тяготевших к другим трактовым дорогам, объективно формировалось товарное производство. Появились предприимчивые крестьяне, оценившие новые возможности.

Крестьяне начинают заниматься не только хлебопашеством и скотоводством, но и торговлей. В селе Болотнинском за период с 1904 по

1911 годы количество торговых лавок увеличилось на 61 (было 7 стало 68), появились 2 винно-бакалейные торговли [9]. Среди прочих, открылась торговая лавка и в Турнаево.

В 1907 году в Болотном появился рынок, который расположился посреди Московской улицы (недалеко от того моста, где в настоящее время находится поликлиника). Жители теперь ездили на рынок в Болотное. С 1908 года в Болотном начинает проходить ярмарка 2 раза в год. Со строительством железной дороги и появлением Новониколаевска, рынки стали ближе и стали ездить не только в Томск, но и в Новониколаевск. Но в основном у каждого было всё своё, а потому продукты не были дорогими, например, фунт масла стоил 25 копеек, сало – 15 копеек, баранина – 3 копейки, скотское мясо – 5 копеек. В случае неурожая был в Кривояше хлебозапасный магазин («мангазел», как называли его местные жители).

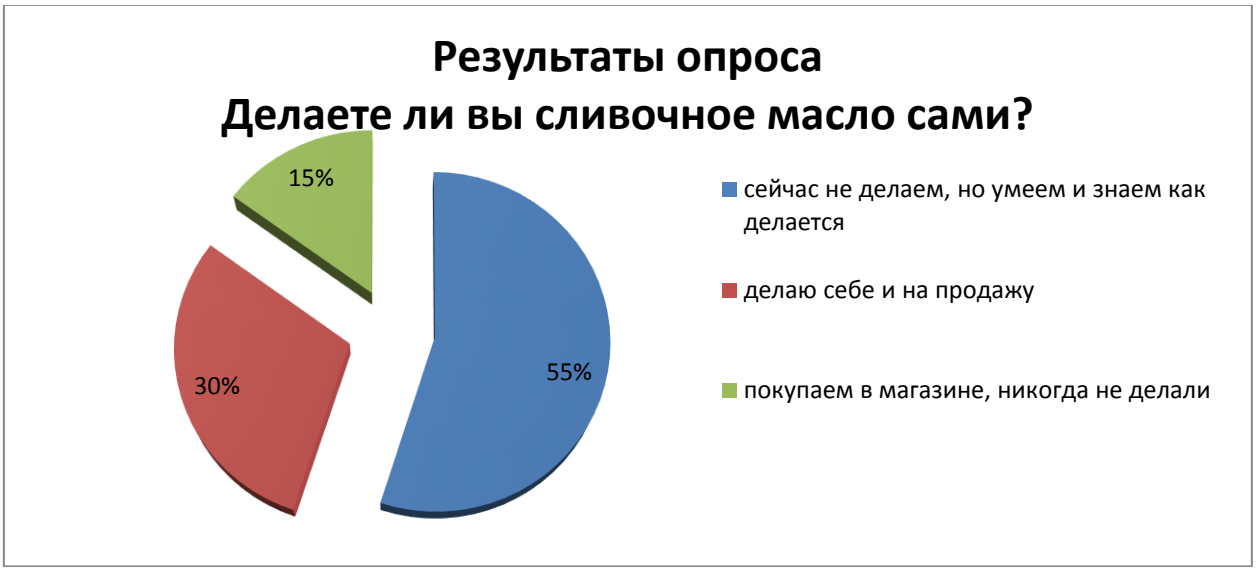
На том месте, где сейчас находится Турнаево, в 1691 году беломестным казаком Яковом Нестеровым была основана деревня Боровая на речке Боровой (в настоящее время эта речка носит название Сосновка). Деревня Турнаева в материалах ревизии населения появилась в 1763 году, получила своё название, видимо, от фамилии Турнаевых, поселившихся в середине XVIII века рядом с деревней Боровой. С 1899 года до установления Советской власти в списках населённых мест Томской губернии наша деревня указывается по двойным названием Турнаева (Калинкина). в1926 году в Турнаево было учтено 207 хозяйств и 1169 жителей! Деревня была большой. В 1914 году на пожертвования местного населения была построена и открыта Церковь Серафима Саровского. [6] В деревне имелись: пимокатня, маслобойня, торговая лавка, из местной глины делались кирпичи. В хозяйствах держали крупнорогатый скот, овец, свиней, обрабатывали пашни, было множество покосов, которые были удалены от деревни. В начале XX в. Турнаево активно участвует в развитии кооперативного движения,

втягивается в торговлю. Базарный день в Болотном был в пятницу и субботу. Турнаевцы везли в Болотное валенки, мясо и сливочное масло.

Итак ***гипотеза №1*** – в селе Турнаево Болотнинского района существуют традиции изготовления сливочного масла.

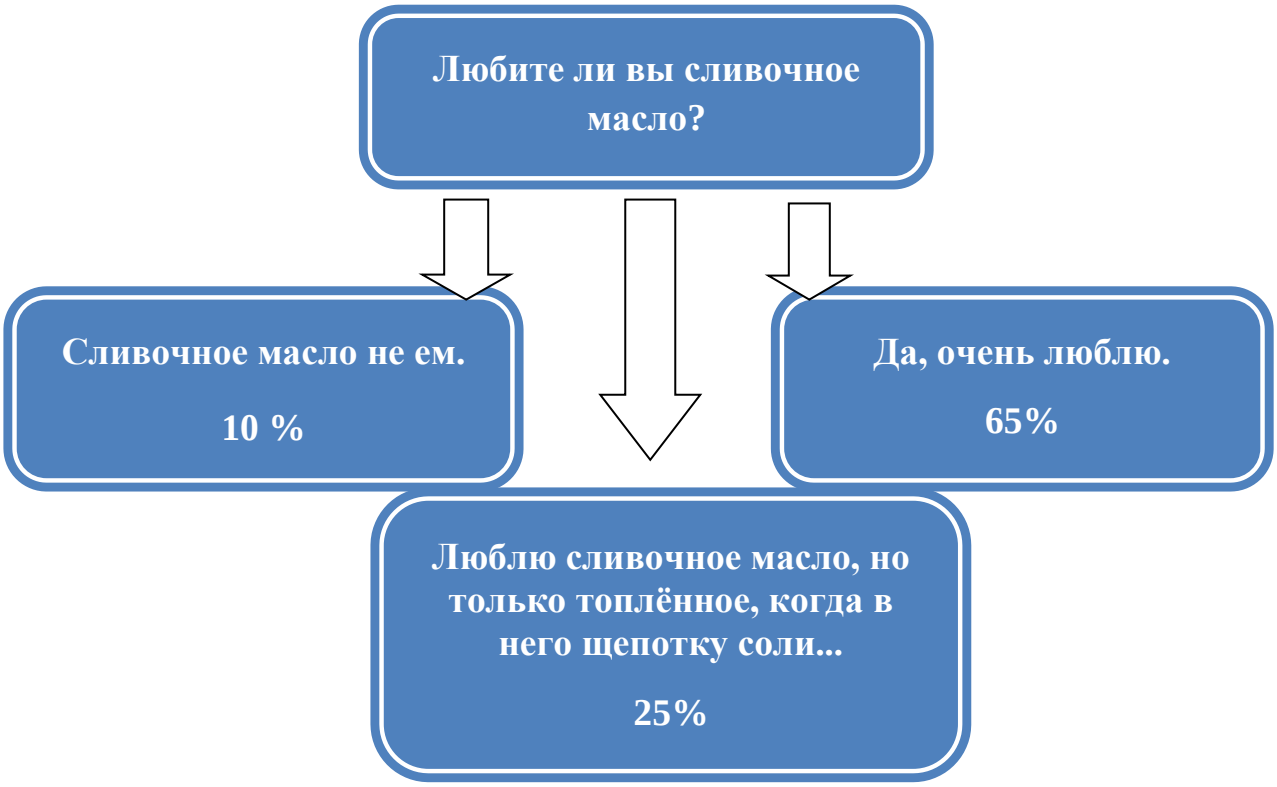
Гипотеза №2 – Наличие данной традиции определено природными особенностями окрестностей села.

Результаты исследования.



Итак, после опроса, мы пришли к выводу, что турнаевцы практически все знают технологию изготовления сливочного масла, делали его когда-то, но сейчас им легче купить его в магазине. 35%опршенных производят сливочное масло в домашних условиях не только для себя, но и на продажу.

Практически все любят сливочное масло. Предпочтение отдаётся маслу нетопленному, хотя несколько респондентов, уверяют, что самое вкусное сливочное масло – это топлённое. Исходя из результатов опроса: в данной работе нами будут описываться традиционные технологии изготовления сливочного масла из сметаны и сливок, а также топлённого подсоленного масла.



Нам важно было выяснить, есть ли в селе Турнаево традиционная технология изготовления сливочного масла. Задавая вопрос **старожилам (от 50 лет до 85лет)**, мы получали такие ответы:

« Вы знаете, как можно изготовить сливочное масло дома?»

(из 10 опрошенных)

« Сливочное масло – очень полезный продукт. Делаем его сами.»
(6 человек – **60%**)

«Конечно, знаю. Раньше только сами и делали. Теперь - покупаю».
(4 человека – **40%)**

Для сравнения, мы тот же самый вопрос задали и более молодому населению деревни **(от 25 лет до 45лет)**

« Вы знаете, как можно изготовить сливочное масло дома?» (из 20 опрошенных)

« Любим сливочное масло – делаем сами»
(3человека- **15%**)

«Раньше делали сами. Знаю, как делать. Сейчас корову не держим, поэтому масло покупаем на базаре».
(9человек – **45 %**)

« Мама рассказывала, как делается, я помню, но сама не делаю»
(6 человек – **30%**)

« Не знаю, наверное из сметаны…»
(2 человека- **10%**)

Мы сравнили результаты и пришли к выводу, что технология изготовления сливочного масла в селе Турнаево является именно традиционным видом деятельности, так как передаётся из поколений в поколения. Именно этот опыт взят за основу данной работы. Теперь самым ценным становится выявление и описание данной технологии.

Кроме этого, нами были сделаны следующие наблюдения: из 30 опрошенных человек, изготовлением сливочного масла занимались:

Таким образом, изготовление сливочного масла остаётся преимущественно «женским делом». Мужчины, в основном, заготавливают сено, корма для коров, зимой кормят их, вычищают загоны. Женщины же доят, и перерабатывают молоко в различные продукты: творог, варенец, сметана, сливки, масло и т.д.

Кроме того, изготовление домашнего сливочного масла является одним из способов заработка. Некоторые семьи нашей деревни зарабатывают, изготавливая и реализуя домашнее сливочное масло.

Проанализировав весь экспедиционный материал, мы постарались описать технологию изготовления сливочного масла: продукты, из которых его изготавливают, особенности хранения, особенности использования.

Итак, основной продукт, из которого получают сливочное масло – это молоко.

Болотнинский район — один из старейших в составе Новосибирской области. Болотное впервые упоминается еще как ямщицкая стоянка на Московско-Иркутском тракте. В середине XIX века нынешний районный центр был известен как средоточие ремесленников и промысловиков. Здесь активно развивались гончарное, бондарное, смоляно-дегтярное направления. А в 1891 году на территории района началось строительство железной дороги, которая во многом предопределила дальнейшее развитие района.

Экономика района по своей структуре относится к смешанному типу производства. Несмотря на то, что Болотнинский район располагает богатыми сельхозугодиями, занимающими более 15% его площади, в нем развито и промышленное производство. Во многом это определяется большими запасами древесины, кирпичных глин и строительных камней на территории района. Кроме того, по Болотнинскому району проходит газопровод.

Сельскохозяйственным производством занимаются 8 акционерных обществ, 10 сельскохозяйственных кооперативов, 23 фермерских хозяйства. В сельском хозяйстве занято 10,3 % всех работающих. Основная специализация сельскохозяйственных предприятий – растениеводство и животноводство [7]. В середине XX века в Турнаево была большая ферма: разводили молочных коров. К сожалению, после перестройки в конце 1990-х годов хозяйство пришло в упадок. В начале 2000 –х деревня вновь ожила: построили новую, современную ферму, на которой получали не только молоко, но изготавливали сметану, творог, сливочное масло. В

настоящее время на территории Турнаево есть фермерское хозяйство, в котором занимаются разведением молочных коров, а продукцию реализуют на рынке города Болотного.

В частных подворьях нашего населенного пункта уменьшается поголовье крупного рогатого скота, но те, кто до сих пор еще держат дома коров, готовят сливочное масло, а те кто коров больше не держит, знают как готовится сливочное масло в домашних условиях, т.к. готовили его раньше.

В нашей семье коровы были всегда. Сейчас корову держит моя тётя – Сетова Елена Васильева. Моя бабушка, Плотникова Валентина Егоровна, всегда говорит так: «Коровушка на дворе, так и обед на столе» [11].

Действительно, от коровы можно получить много продуктов: мясо, молоко, кефир, творог, сметану. А сколько вкусных блюд можно приготовить из этих продуктов??? И готовили деревенские хозяюшки и готовят до сих пор.

Конечно, сливочное масло всегда было в цене: его и в блюда добавляли, и употребляли просто с хлебом.

Процесс получения сливочного масла достаточно трудоемкий. Я наблюдала, как делает масло моя бабушка - Валентина Егоровна и моя тётя – Елена Васильевна.

Сначала нужно подоить корову, чтобы было молоко.

Тщательно подмываем вымя: тряпочкой и с мылом, споласкиваем несколько раз чистой водой. После дойки, смазываем вымя вазелином, что бы не потрескалось. За коровой нужен тщательный уход- она кормилица семьи. Турнаевские женщины всегда были заботливы к своим коровам.

Далее необходимо процедить молоко через марлю, сложенную в несколько раз.

Дальше нужно от молока отделить сливки. Сейчас, когда есть электричество, то используют электрические сепараторы. Когда не было электричества, использовали сепараторы ручные.

У моих родственников есть и ручной и электрический сепараторы.

Бабушка рассказывала, что во времена её молодости некоторые семьи делали так: «…в специальной ёмкости в её нижней части делали маленькое отверстие, которое закрывалось деревянной палочкой. В ёмкость наливали молоко, оставляли на сутки, потом отверстие открывали, через него выливался обрат, а сливки оставались в банке…» [11]

Для правильной работы сепаратора необходимо правильно его собрать: чашки сепаратора начинают складывать с чашки, на которой есть выступы, если чашки собрать не правильно, то сепаратор не будет отделять сливки.

После сборки сепаратора мы заливаем в него молоко и сепарируем, в результате получаются сливки и обрат. Обрат в Турнаево широко используется хозяйками: на нём заводят блины, из него делают творог. После получения творога остаётся сыворотка, на которой турнаевцы любят готовить окрошку, и просто пить в жаркую погоду (охладив её в холодильнике, или же в омшанике).

Далее сливки оставляют, они густеют. Мы делаем масло из сливок на следующий день после сепарирования.

Чтобы приготовить масло сливки необходимо «смешать», т.е. взбить. И здесь мы выяснили несколько способов, которые бытовали на территории нашей деревни.

Приготовление масла в деревянной маслобойке.

Бабушки рассказали нам про деревянные маслобойки, которыми пользовались в нашей деревне ещё в конце XX века. Отыскать удалось одну, но для приготовления масла она оказалась уже не пригодна.

Такая маслобойка выглядит довольно колоритно, она даёт возможность вспомнить, как раньше делали домашнее масло наши бабушки и прабабушки.

Деревянная масленка состоит из ступки, в которую заливают сметану, крышечки, препятствующей разбрызгиванию взбивающегося продукта и толкучки, палки (ею производят взбивание). Этот толкач, на конце которого имеется фигура в виде креста, вставляется в отверстие на крышке. « После того как ты зальёшь сметану в ступку, надень крышку с просунутой в отверстие палкой, и начинай взбивать масло…»

Бабушка смеётся: «Сметану заливать в маслобойку доверху нельзя, иначе она будет вылезать, разбрызгиваться. Лучше, заполнять ступу сметанкой на треть. Масло в ступке взбивалось минут за 15-20…». [11]

Спрашиваю: «Бабушка, а как увидеть, что масло уже взбилось? Маслобойка деревянная, невидно, что внутри. Каждый раз открывать крышку?»

«Ты услышишь… Когда сметана перестанет выпрыгивать, а ты услышишь хлюпающие звуки, это может значить только одно – масло взбилось до такой степени, что уже выделилась пахта. Потрудись еще несколько минут и можешь вытаскивать масло…». [11]

Понятно, что у кого были деревянные маслобойки, били масло в них, а у кого не было??? «Здесь всё просто. Почти все хозяйки приспособились бить масло в обычных банках»

- Как банках?

«Сейчас я тебе покажу, да и сама попробовать можешь, - говорит мне бабушка и началось…»[11]

Взбить масло в банке из сметаны можно и за пять минут или даже чуточку быстрее. Для этого мы взяли, просепарированные вчера сливки. Мы заранее достали их из холодильника, для того, чтобы они равномерно прогрелись. Это надо для того, чтобы масло взбилось быстрее.

В 2-х литровую банку мы положили 0,5 литра уже сметаны, и я начала трясти банку. Это дело нелёгкое, т.к. трясти надо интенсивно…

Прошло 5 минут, и я вижу, что масса уже неоднородная: происходит отделение масла и пахты.

Начинаю трясти ещё интенсивнее…

Две минуты и готово! сливаем пахту. Это ценный продукт, его никогда не выкидывали, а ценили: заводили тесто на пахте, давали больным.

Когда масло сбилось, его необходимо хорошенько промыть и…чуть-чуть присолить.

Бабушка говорит, что тогда у масла вкус особый появляется и хранится оно лучше.

Я пробую масло… Очень вкусное!

Бабушка рассказывает, что необязательно сливки сепарировать, в их семье сливки собирали с банок ложкой. Домашнее масло из собранных сливок в банке получается очень вкусным, но взбивать его надо чуть дольше.

Чтобы приготовить около 80 г такого вкусного и полезного домашнего масла, вам потребуется около 300-330 мл сливок. Мы собрали их с домашнего жирного молочка. Взяли ложку и собрали с молока сливки, которые находятся сверху.

Собранные сливки мы залили в литровую баночку, потому что помним: если хотим взбить масло в домашних условиях с помощью банки, нужно, чтобы сливки занимали не более двух третей емкости.

Поэтому, если у вас примерно 330 мл сливок, банка на 500 мл станет идеальным сосудом для взбивания домашнего масла.

Итак, залив отобранные сливки в банку, закрываем ее крышкой. Беру стеклянную емкость и начинаю взбалтывать сливки так, чтобы они ударялись то в дно банки, то в крышку, которой она закрыта, как в первом случае.

Спустя 5-10 минут я замечаю, что на стекле начинают образовываться мелкие частички масла. Трясу банку еще минут пять. (Если вы открыли крышку и увидели уже сформированный шмат домашнего масла, то можете прекращать взбалтывание и приниматься за отмывку сливочного продукта).

Сливаю с баночки пахту, после этого промываю масло под струями холодной воды. Промывать домашнее масло можно непосредственно в банке до того времени, пока из сосуда не станет выбегать прозрачная водичка. Как я делала в первом случае.

Бабушка уточняет: «…Молоко, с которого ты собираешь сливки, должно быть комнатной температуры. Если ты станешь взбивать слишком теплые сливки, то масло может получиться жидковатым. А работать с холодным продуктом придется намного дольше. Тогда взбивание может затянуться на 20-25 минут». [11]

Особое внимание всегда уделялось **промыванию масла**. Это очень важный момент, т.к. от этого зависит вкус и срок хранения масла.

Наливаем в масло холодную воду и начинаем рукой его разминать. Из масла надо вымыть остатки пахты. Вода помутнеет.

Собираем масло в кучу, воду сливаем. Такую процедуру проделать не менее трёх раз.

Вода прозрачная и, главное, в масле нет кислого привкуса.

Всё, масло готово!

Немного о пользе сливочного масла.

Хотя в сливочном масле и содержится холестерин, но он становится вредным только при чрезмерном употреблении жирной пищи. В небольших дозах холестерин даже необходим, так как он участвует в построении стенок сосудов.

Сливочное масло содержит витамины **А, Е, D** и **К**. Витамин **Е** улучшает состояние волос и ногтей, витамин К полезен для роста костей, а витамин **А**, как известно, обеспечивает остроту зрения.

Все жирные продукты, и сливочное масло в том числе, являются источниками энергии, поэтому они способствуют обогреву человеческого тела, что очень важно для жителей стран с холодным климатом. В холодное время года рекомендуется съедать от 10 г до 30 г сливочного масла в день.

Сливочное масло также полезно при болезнях желудочно-кишечного тракта, так как оказывает комплексное воздействие на больной желудок. Но при таких заболеваниях не рекомендуется съедать более 5–7 граммов масла за один раз (не более 15 г в день).

В селе Турнаево есть несколько полезных рецептов, употребления сливочного масла в **лечебных целях:**

- ❖ Для устранения кашля, смягчения горла и уменьшения лихорадки при простудных заболеваниях. На 250 мл теплого молока (60-70 градусов) берется 30 г натурального масла и 1 ч. л. мёда. Все хорошо размешивается и выпивается маленькими глотками, пока напиток теплый.
- ❖ Для повышения иммунитета. Готовится витаминная смесь из сока домашнего алоэ (50 мл), протертой калины без семян (100 г мякоти), грецких орехов (150 г), меда (150 г), мягкого сливочного масла (150 г). Принимают состав по 1-2 ч. л. 2 или 3 раза в день после еды. Хранится смесь в закрытой стеклянной банке при температуре от -3 до +3 градусов две недели.
- ❖ Мазь для устранения шпор и сведения бородавок. Сырое яйцо вместе с раздробленной скорлупой смешивают с 2 ч. л. уксусной эссенции,

затем заливают 100 мл растопленного сливочного масла. Настаивается мазь трое суток и хранится около недели. Для лечения необходимо нанести совсем немного средства на нужный участок и накрыть повязкой.

❖ Для ломких и хрупких ногтей применяется сливочное масло в смеси с крепким отваром крапивы (в соотношении четыре к одному). Массу втирают в кожу рук и ногтевые пластины мягкими массажными движениями. На ночь нужно надеть перчатки из натурального материала.

❖ Слегка топленое масло (не до жидкого состояния) применяют для питания сухих, ломких волос, утративших свой природный блеск. Небольшое количество размягченного продукта тщательно распределяют по волосам при помощи щетки. Голову накрывают шапочкой, косынкой или тонким полиэтиленовым пакетом. Наши бабушки делали такую маску перед баней.

Ещё один важный момент – **хранение сливочного масла.**

Сливочное масло издавна обходилось довольно дорого и поэтому повседневно употреблялось в пищу только зажиточными горожанами. Поскольку свежее масло не могло долго храниться, крестьяне перетапливали его в печи, промывали и вновь перетапливали. При перетапливании масло разделялось на два слоя, причем верхний состоял из чистого жира, а нижний содержал воду и нежирные составные части (пахтанье). Растопленный жир сливался и охлаждался до кристаллизации. Таким способом получали топленое масло многие восточнославянские народы. Россия была одним из крупнейших его экспортеров на мировой рынок. Видимо, по этой причине за топленым маслом во всем мире закрепилось название «русское».

Бабушка вспоминает, что в их семье для длительного хранения масло перетапливали в русской печке, и получали топленое масло. «Масло томилось в печи около 2-3х часов, в это время по всему дому ощущался аромат свежего топленого масла. Затем мама его доставала, снимала сверху пенку, процеживала через марлю и заливала в емкости для хранения».

- Бабушка, а можно сделать топлённое масло без русской печи?

«Конечно, Кристина. Я в своём доме на обычной печи делала топлёное масло, и оно всегда вкусное получалось. Давай попробуем»…[11]

Итак, берем кусок сливочного масла весом не менее 0,5 кг, нарезаем на кусочки и кладем в кастрюлю. Если масло из холодильника, я даю ему подтаить при комнатной температуре

Ставим на очень маленький огонь и топим масло пока все кусочки не растопятся.

Теперь очень аккуратно ложкой снимаем пену-накипь пока всю не соберем ее в отдельную посуду.

Затем в чистую емкость, в которую можно наливать горячую жидкость, потихоньку сливать растопленное масло. Сливать надо очень осторожно, чтобы за чистым маслом не потянулся осадок.

Затем остатки масла, которые еще находятся над осадком осторожненько ложкой, небольшими порциями дособирать в емкость с топленым маслом.

Осадок можно слить вместе с пеной-накипью. Эти «отходы» можно применять при выпечке, а также заправлять ими любые каши.

Масло топлёное и нетоплёное в баночках.

Мы постарались узнать, чем так хорошо топленое масло:

- оно хранится практически бесконечно в холодильнике, не прогоркает и не покрывается плесенью;
- на нем можно жарить и при жарке это масло абсолютно не горит. Оно даже не дымит как обычное масло;
- в результате топления масло избавляется от ненужной воды, лишних белков и разных примесей, поэтому оно намного здоровее и полезнее;
- масло более концентрированное, поэтому расход его при добавлении в каши или макароны значительно меньше, а вкус намного приятнее.

Вот что говорят врачи про топленое масло учёные:

- усваивается намного лучше любых других масел, так как содержит жирные кислоты с короткой цепью;
- не засоряет печень;
- не повышает уровень плохого холестерина;
- обеспечивает выведение шлаков из организма.

Выводы.

В ходе исследования были решены все поставленные выше задачи.

На протяжении двух месяцев мы собирали сведения и описывали традиции изготовления сливочного масла в селе Турнаево Болотнинского района, описали традиционную технологию получения масла из сливок и сметаны, при помощи деревянной маслобойки и стеклянных банок, особенности использования сливочного масла.

Начнём с того, что природные условия, позволяют местному населению разводить молочных коров: в округе достаточное количество пастбищ и мест, отведённых по покосы. Есть фермерские хозяйства. Продуктами, полученных из молока активно торгуют, эти продукты, в том числе и сливочное масло, пользуются спросом у населения Болотнинского района.

Данные экспедиции дают представление о том, что в основе современной технологии изготовления сливочного масла и его использования лежат традиции, которыми пользовались первопоселенцы

(именно они привезли маслобойки и технологию изготовления «русского масла» в Сибирь).

Итак, проанализировав материал, мы пришли к выводу, что технология изготовления сливочного масла в селе Турнаево Болотнинского района существует, она практически не претерпела больших изменений, а содержание крупнорогатого скота определено природными особенностями окрестностей села:

- Многие изготавливают сливочное масло собственноручно.
- Как и прежде, турнаевцы любят готовить и использовать топлёное масло.
- До наших дней дожили деревянные маслобойки, хотя использовать их для получения масла уже нельзя. Сохранилась и технология изготовления масла в деревянной маслобойке.
- Изготовление домашнего сливочного масла является для некоторых жителей Турнаево дополнительным заработком. Реализуют его на рынках города Болотного, как и 100 лет назад.

P.S: В своей работе я изучила и освоила технологию производства сливочного масла в домашних условиях. Отрадно то, что в нашем населенном пункте еще сохраняется данная традиция, а домашнее масло пользуется у односельчан спросом. Но к сожалению в настоящее время молодое поколение не проявляет интереса к истории ремесел, это очень заметно, т.к у нас молодежь не держит коров, а молочные продукты покупает в магазинах. Конечно это удобнее, не нужно прикладывать много сил для заготовки кормов на зиму, содержания коров, но нельзя сравнить вкус домашнего сливочного масла с маслом из магазина. Так как домашнее масло придает особенный вкус блюдам.

Цель проекта была достигнута – я изготовила сливочное масло по технологии, распространенной в селе Турнаево.

Кроме того, научилась доить корову, собирать сепаратор (ручной и электрический), сепарировать молоко, делать топлёное масло.

Хочется надеяться, что традиционные для Болотнинского района ремесла будут сохранятся и развиваться, чтобы будущие поколения не утратили связи с прошлым нашего народа, традициями и обычаями старины.

Список литературы:

1. АиФ, статья «Как появилось сливочное масло» Детская Энциклопедия № 11 17/12/2004.
2. Библиотека Сибирского краеведа http://bsk.nios.ru/nso/bolotninskiy-rayon.
3. Большая Советская энциклопедия (в 30 т.) / Гл. ред. А. М. Прохоров. — 3-е изд. — М.: «Советская Энциклопедия», 1974. — Т. XV. — С. 442–443. — 632 с.
4. Вышемирский Ф.А. Маслоделие в России (история, состояние, перспективы). Рыбинск, 1998. 589 с.
5. Даль. В. И., «Толковый словарь живого великорусского языка», М.: Русский язык, 1978г.
6. Косовец В.И. «Заселение и освоение окресностей Юрги и прилегающих территорий С.реднего Притомья и Приобья, г. Юрга: 2010г
7. Материалы архива районного историко-краеведческого музея Болотнинского района.
8. Новиков А.В.,Майничева А.Ю., В.М. Кравцов, М.В. Грес Прошлое Болотнинской земли. – Новосибирск: АртИнфоДата, 2003. – 135с.
9. Сайт «Народная летопись» http://letopisi54.ru/select.php?flt=103%2C152%2C0 материалы Хомченко Т.Н. и Карповой Т.
10. Толковый словарь Ожегова - (Ожегов С.И., Шведова Н.Ю. Толковый словарь русского языка. 1949-1992.)
11. Экспедиционные протоколы: Краеведческая экспедиция осень 2018г.