

**Александр
р
Сергееви
ч Пушкин
(1799-1837г
г.)**



по произведению А.С.
Пушкина
«СКАЗКА О ПОПЕ И
РАБОТНИКЕ ЕГО БАЛДЕ».

**Русское блюдо «Полба»:
правда или выдумка
великого поэта?»**

Руководитель:

- Понарина Н.А.

Исследовательская
группа:

- Смирнов Сергей (9 «А»)
- Тришина Валентина (9 «А»)
- Глуховской Владимир (9 «А»)

Содержание

- **Информация о работе.**
- **Цель и задачи.**
- **Жизнь и быт людей в начале XIX века.**
- **Традиционные русские блюда начала XIX века.**
- **Та самая полба.**
- **Почему полба исчезла из рациона?**
- **Практическая часть.**
- **Рекомендации.**
- **Заключение.**
- **Ресурсы.**

Актуальность

- **Актуальность исследования** заключается в том, что творчество А.С. Пушкина достаточно глубоко и полно исследовано как лингвистами, так и литературоведами, но при этом некоторые слова и выражения пушкинских произведений так и остаются не понятны школьникам во всей их полноте.

Гипотеза

- **Гипотеза:**
Старинное русское блюдо «полба» – выдумка или правда?

Методы исследования:

- ***Изучение научной литературы и интернет – ресурсов;***
- ***Анкетный опрос обучающихся школы;***
- ***Исследование исторических сведений***

Цель:

- **дать общее представление о старинном русском народном блюде - «полба».**

Задачи:

- - **познакомить с жизнью и бытом русского народа в начале XIX века;**
- **выяснить причины исчезновения русского блюда «полба» из рациона;**
- **провести исследование традиционных народных кушаний;**
- **познакомить обучающихся с**

Тип проекта: групповой

**Объект
исследования:**

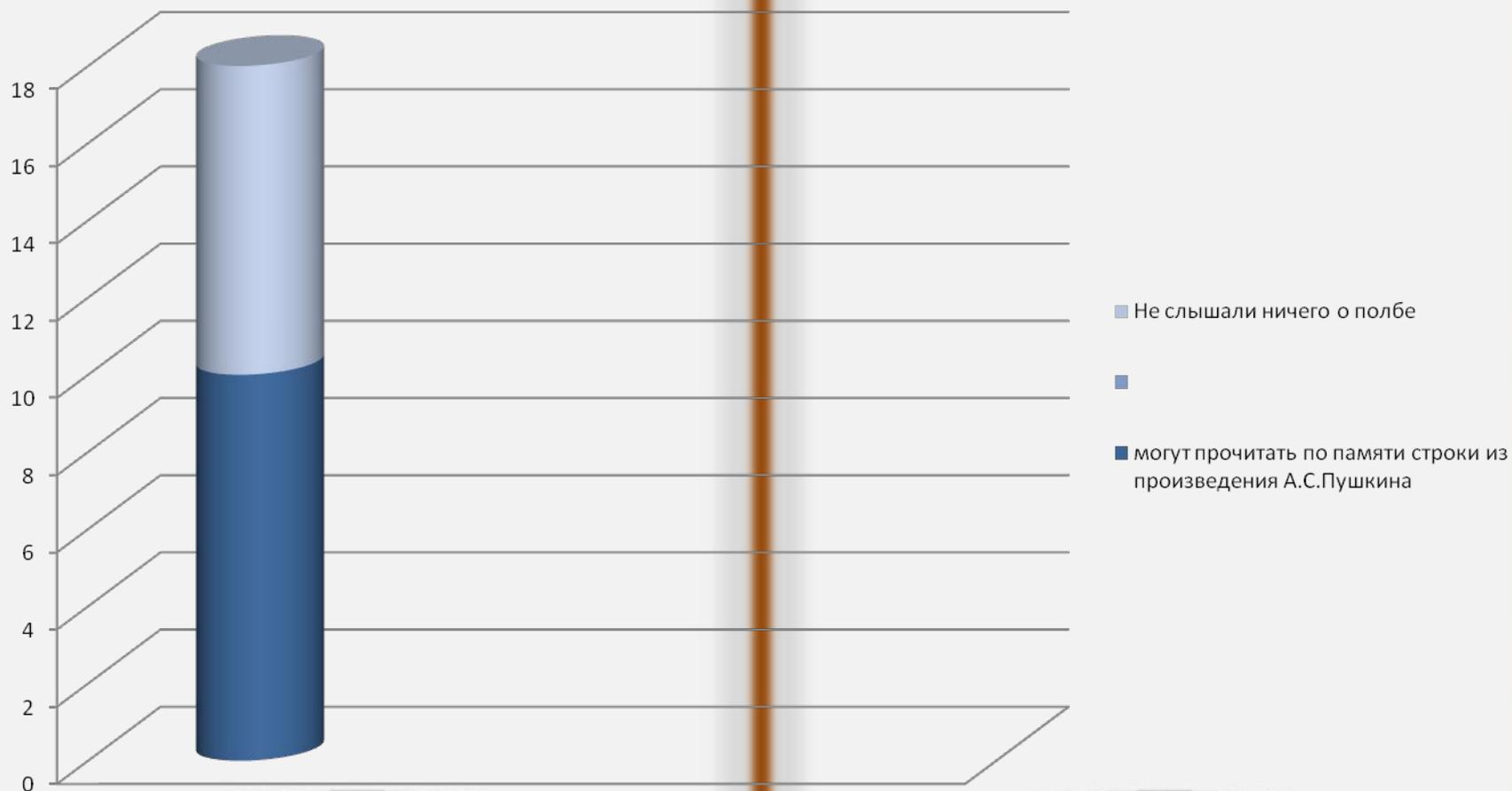
- старинное
русское
блюдо
«полба».

**Предмет
исследования:**

- *зависимость
изменения
национальных
блюд от внешних
факторов.*



Результаты опроса обучающихся 5-9 классов



1830 год: еда дворян

Итальянские
спагетти



Швейцарский
фондю



Кушанья купцов

Стерляжья уха на шампанском



Дичь под соусом бе-шамель



Буржуазия

Печень по - строгановски

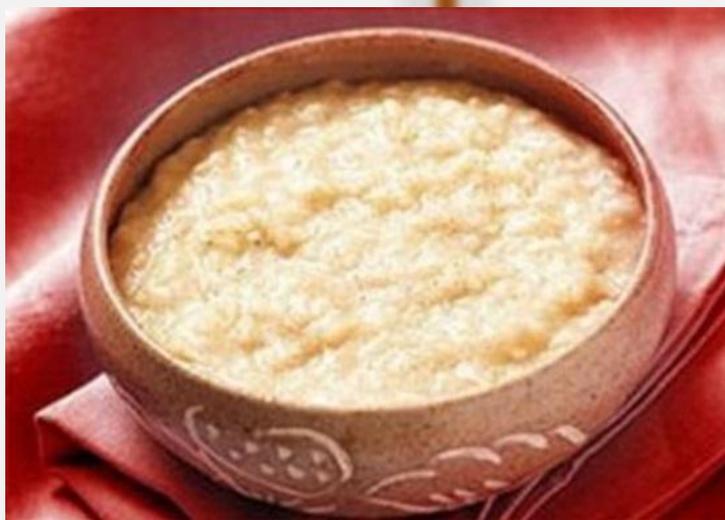


Рассольник из
потрошков

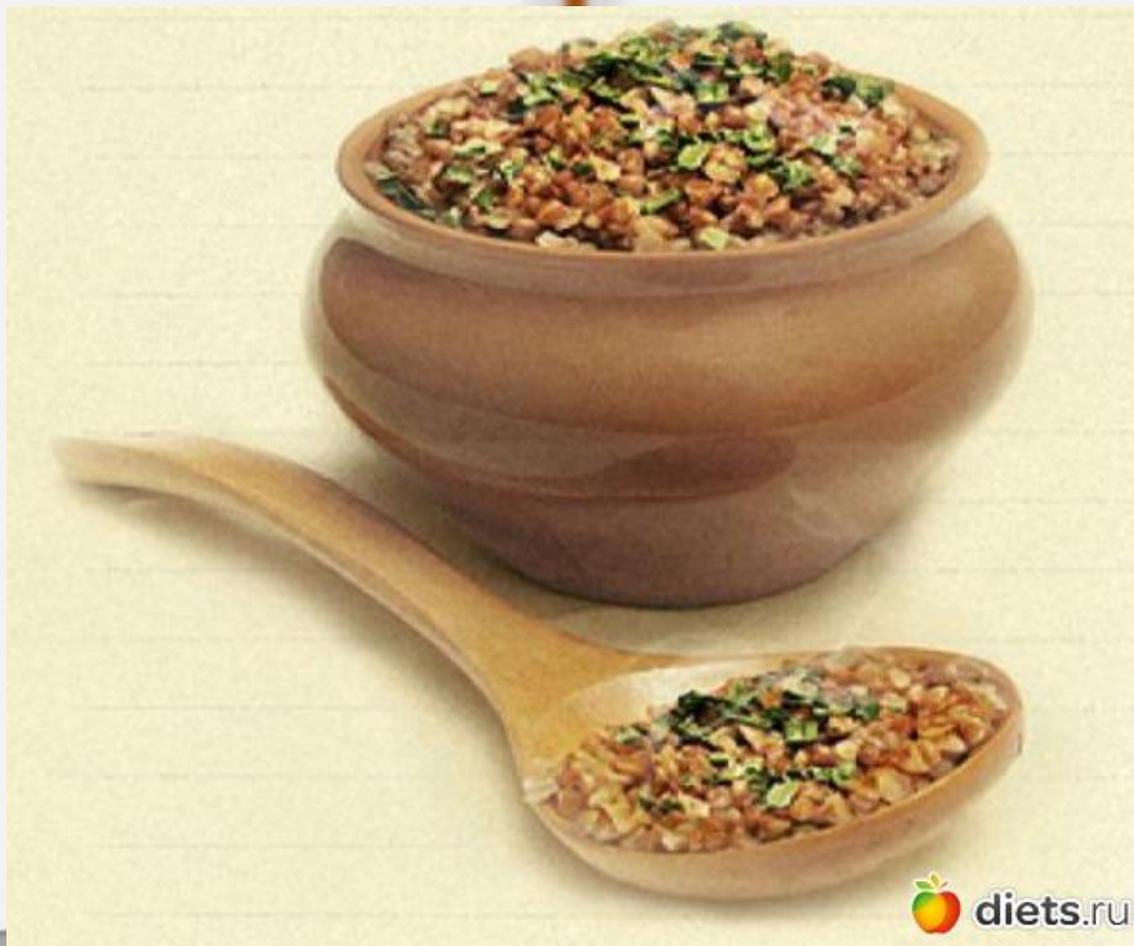




Толоконная каша (овсяная)



Чёрная каша (гречневая)



Пшённая каша



Пшеничная каша



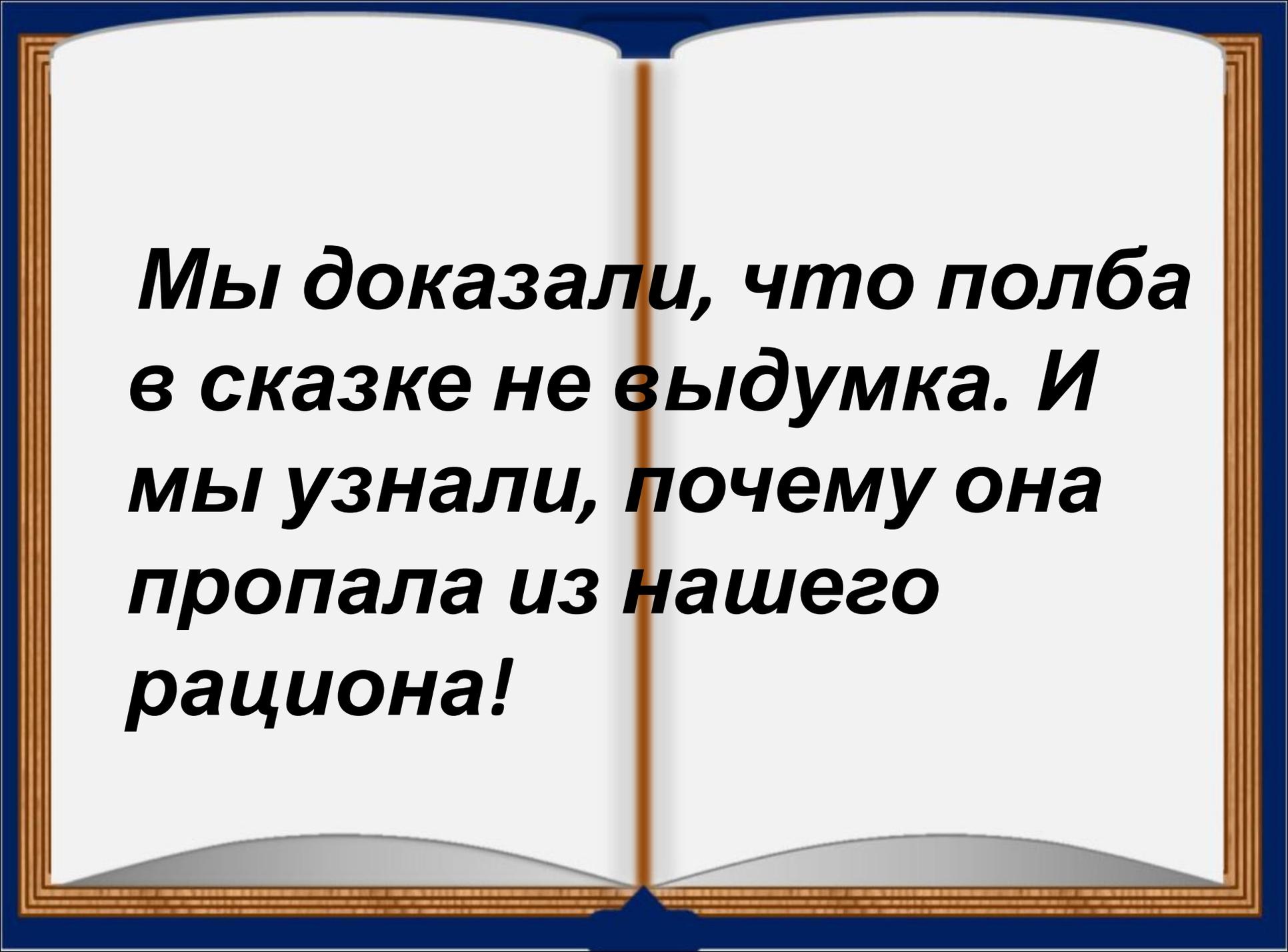
Пшеница



Рецепт приготовления каши из полбы

- **Для начала зерна надо 1 час замачивать в воде, чтобы очистить их неровную оболочку от пыли и дать им размякнуть. После того, как крупа разбухла, ее можно варить. На 1 часть зерна-2 части воды, как в любой другой каши. Варят полбу 15 минут, добавляют соль, масло и оставляют под крышкой томиться еще на 20 минут. Каша готова!**





***Мы доказали, что полба
в сказке не выдумка. И
мы узнали, почему она
пропала из нашего
рациона!***