

**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».

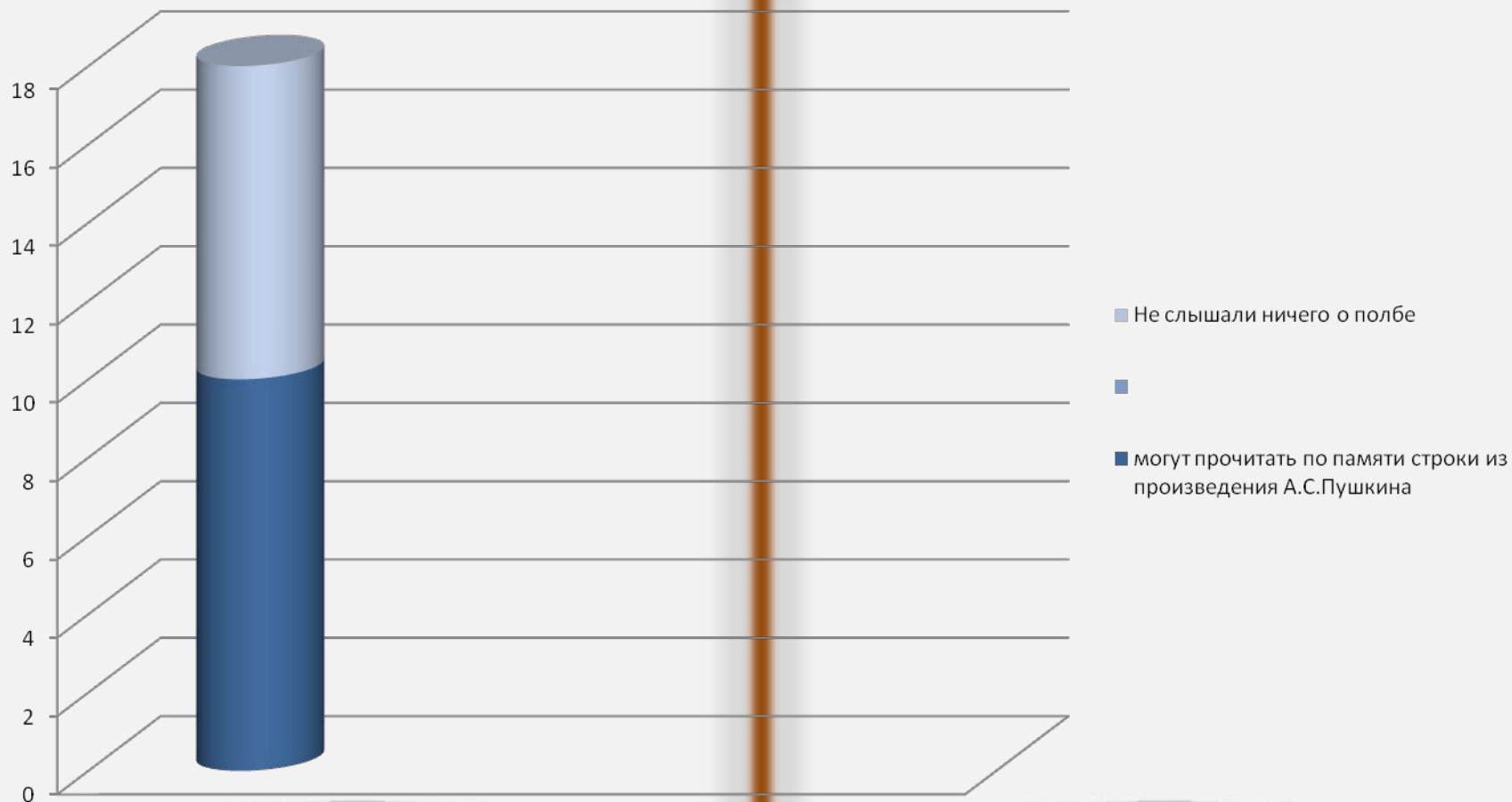
**Предмет  
исследования:**

- *зависимость  
изменения  
национальных  
блюд от внешних  
факторов.*





# Результаты опроса обучающихся 5-9 классов

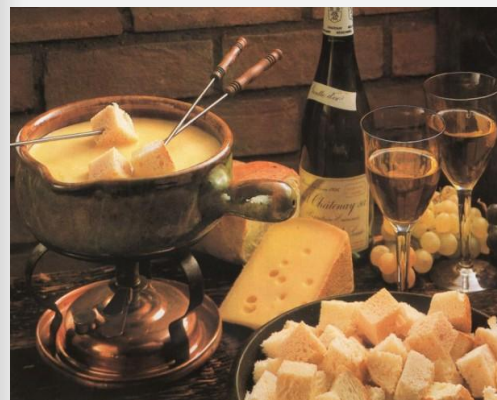


# 1830 год: еда дворян

Итальянские  
спагетти



Швейцарский  
фондю



# Кушанья купцов

*Стерляжья уха на шампанском*



*Дичь под соусом бе-шамель*



# Буржуазия

Печень по - строгановски



Рассольник из  
потрошков

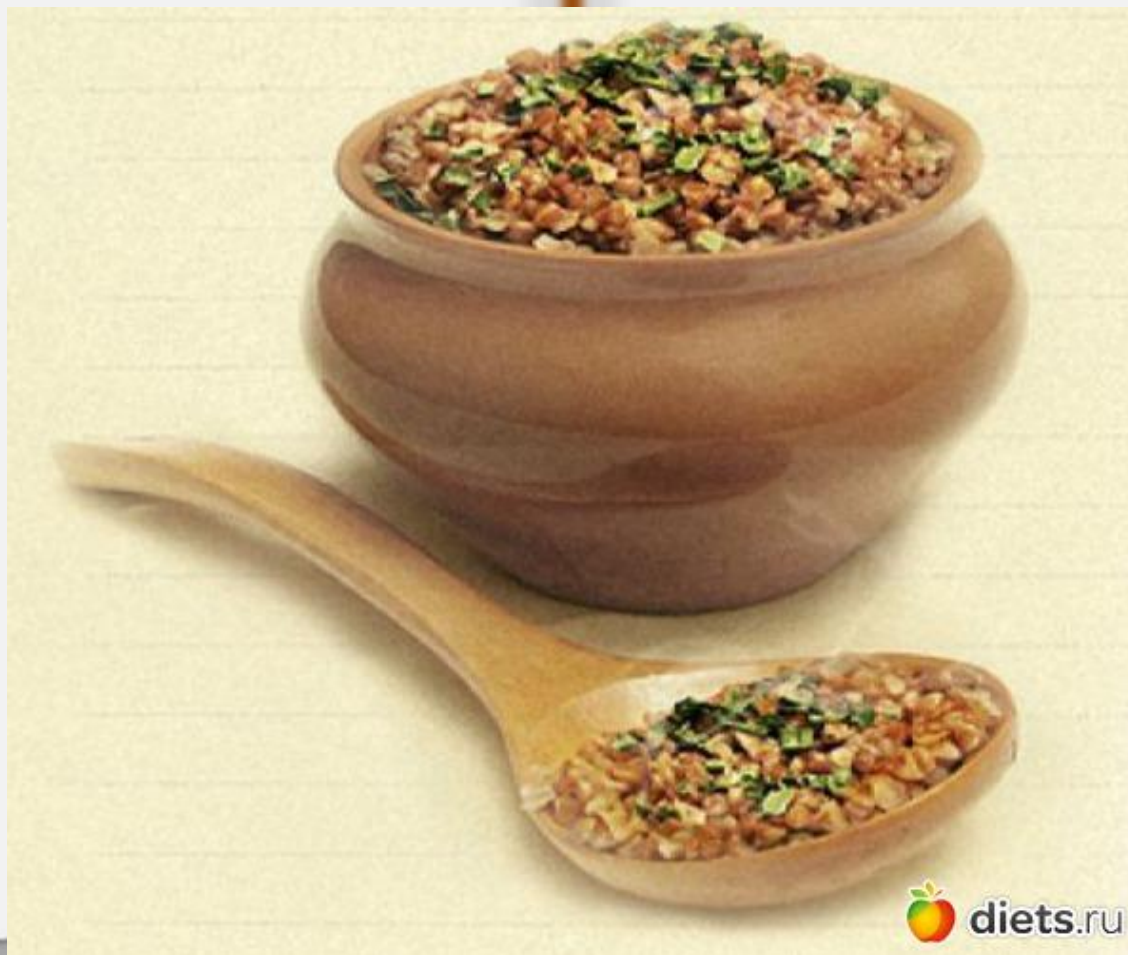




# Толоконная каша (овсяная)



# Чёрная каша (гречневая)



# Пшённая каша





# Пшеничная каша



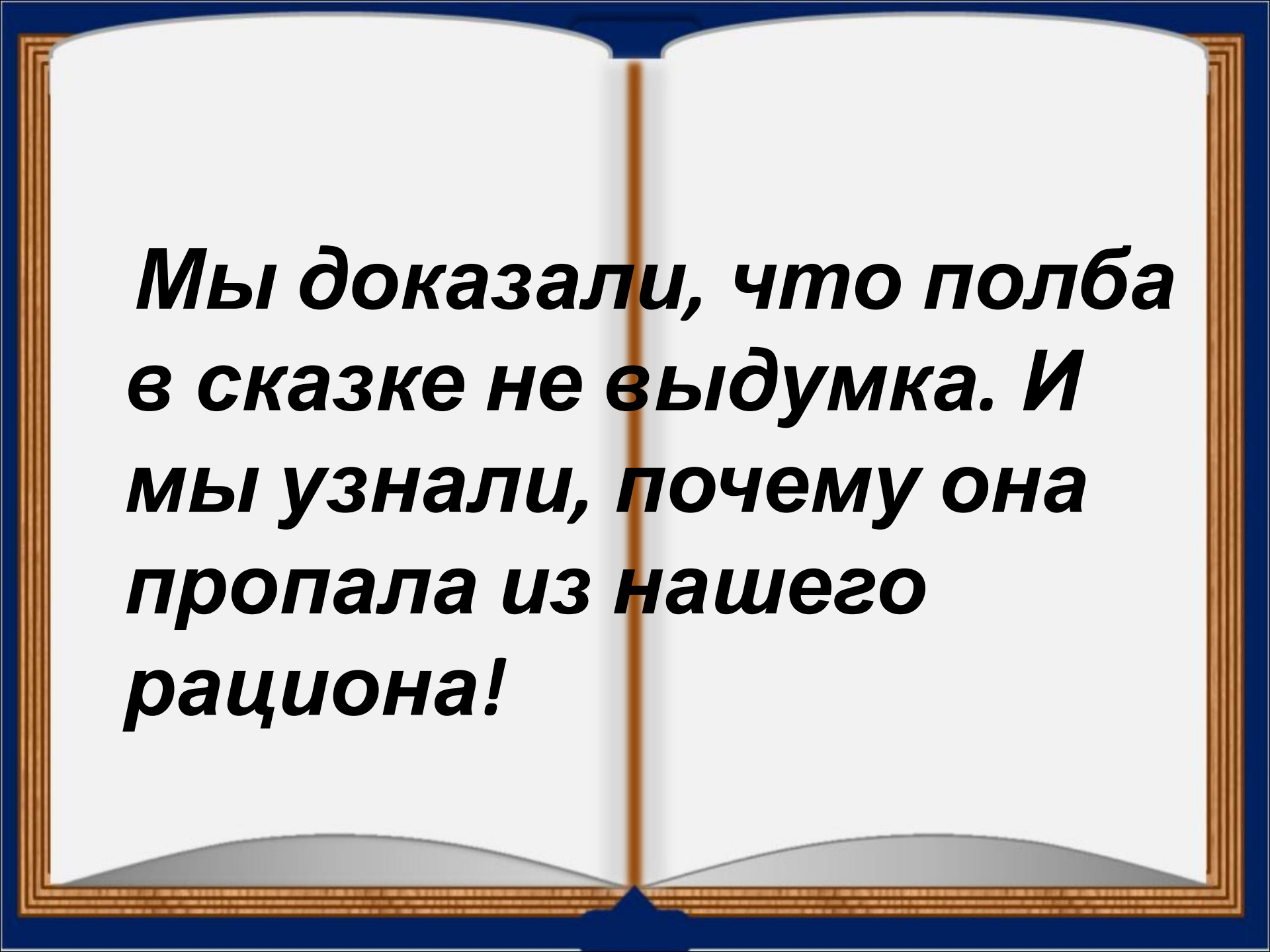
# Пшеница



# **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!***