



**Фощеватовское сельское поселение  
муниципального района «Волоконовский район»  
Белгородской области**

«Сохранение и возрождение традиций и  
обычаев села Фощеватово, передача от  
старшего поколения младшему «Чем дальше  
в будущее входим, тем больше прошлым  
дорожим»»



# Сохранение традиций и связи поколений





# Празднование престольного праздника «Аспос»







# Праздничная литургия в храме Рождества Пресвятой Богородицы







# Ярмарка на центральной площади села







# Приглашенные гости праздника







# Чествование долгожителей и семейные пары юбиляры







# Чествование молодоженов и новорожденных







# Чествование жителей , добившихся больших успехов в труде





# Традиционное фозеватовское блюдо - лапшевник







# Мастер класс жительницы Есиной Раисы Николаевны

## ВКУСНАЯ ИСТОРИЯ

Светлана СТАРИКОВА



Благородная гора  
№ 4 (2) 2017  
24 августа 2017 г.

## «ФОЩЕЕВО»

# Лагшеник из Фощеватово

Старинная крестьянская еда для занятых тяжёлым трудом людей

**НАРОДНОЕ БЛЮДО «А НАШИЩЕ»** пришло к нам из далекого прошлого. Там мы и найдем корни к рецепту этого блюда – лагшеник, а точнее – предположил директор Воложского музея Марина Липская. У нас много лагшеников и сейчас его готовят. Марина Владимировна сама провела лекцию по рецепту. Когда в зале народом было очень много, Марина рассказывала о том, как жили купеческий и крестьянский люд в позолотенном веке и почему зашла о старинных блюдах, то встал за знаменитыми лагшениками носилки публики уверенно провозглашал: «Лагшеник – наше исконное народное блюдо».

**ПЕСЕННЫЙ КРАЙ**  
Есть в Воложском районе село Фощеватово. Там мы и найдем корни к рецепту этого блюда – лагшеник, а точнее – предположил директор Воложского музея Марина Липская. У нас много лагшеников и сейчас его готовят. Марина Владимировна сама провела лекцию по рецепту. Когда в зале народом было очень много, Марина рассказывала о том, как жили купеческий и крестьянский люд в позолотенном веке и почему зашла о старинных блюдах, то встал за знаменитыми лагшениками носилки публики уверенно провозглашал: «Лагшеник – наше исконное народное блюдо».

В 1606 году в слободу Фощеватово на юго-западе Воложского района переселились купцы из слободы Фощеватово в село Старинное. Был в слободу Фощеватово в 1668–1671 годах, упоминается в некоторых документах. Фощеватово – село старинное. Был в слободу Фощеватово в 1668–1671 годах, упоминается в некоторых документах. Фощеватово – село старинное. Был в слободу Фощеватово в 1668–1671 годах, упоминается в некоторых документах.

В 1606 году в слободу Фощеватово на юго-западе Воложского района переселились купцы из слободы Фощеватово в село Старинное. Был в слободу Фощеватово в 1668–1671 годах, упоминается в некоторых документах. Фощеватово – село старинное. Был в слободу Фощеватово в 1668–1671 годах, упоминается в некоторых документах.

**ШКОЛА – РОДИН ДОМ**  
Лагшеник в семье Есиной Раисы Николаевны. Она рассказывает о традициях приготовления этого блюда. Лагшеник – это старинное блюдо, которое готовили в семье Есиной Раисы Николаевны. Она рассказывает о традициях приготовления этого блюда.

природы. При этом выделяется немало изобретательности и выдумки, например, вместе с картошкой они делают лагшеники – символ Воложского района – из разорванных листьев кукурузы. А картошка ее кукурузы и маисовых колосков не раз заволашевала пришлое море в разном выставочном пространстве.

Раиса вместе с мужем Александром Есиным воспитали двух дочерей – Марию и Елену, которые учатся и работают на своей малой родине в Воложском районе.

**ПЕКА-МАТУШКА**  
Раиса и Александр встретили нас у своего дома и тут же пригласили в летнюю кухню, где уже была приготовлена большая и аппетитная лагшеник, русская пель. К нашему приходу Раиса и Елена в ней накрыли, пирожки с картошкой, запечен в духовке куриные лагшеники в сметане и поставили в печь кукурузы с большой кашей.

В крестьянских семьях всегда готовят много. Блюда из картофеля и капусты: картошка, капуста, капуста, капуста. Перечень продуктов отнюдь не полный – картошка и другие овощи, крупы, мука, молоко, яйца, мясо, яблоки и грибы, фрукты и ягоды. Конечно, после жарки и жареным, а именно шло все как говорится, из гречки и чаша Бог даст. Очень много обжаривают с укропом и петрушкой. Не протрачено ничего, мышки использовали для изготовления колбас, из укропа и чеснока готовили отменный колбас, а из картошки для жарки лагшеники были любимым блюдом во многих семьях. И всегда неизменной попойкой лагшеники оставались, русская пель. Далеко просит каша в ней получается отменно вкусной. А чтобы было еще сытнее, в пылу и раскусаю каша нередко шадерой рукой ложкой добавляет на один дощечку, что больше сметаны, конечно.

**ПОЧЕМУ РУШНИКИ ДЛИННЫЕ**  
– Жили мы в трупе, а мава и бабушка, – вспоминает Раиса дав детства. – Мама и бабушка были очень красивые. Готовили в основном лагшеники, потому что мама работала в школе, а бабушка в магазине. Мама и бабушка были очень красивые. Готовили в основном лагшеники, потому что мама работала в школе, а бабушка в магазине.

**ШКОЛА – РОДИН ДОМ**  
Лагшеник в семье Есиной Раисы Николаевны. Она рассказывает о традициях приготовления этого блюда. Лагшеник – это старинное блюдо, которое готовили в семье Есиной Раисы Николаевны. Она рассказывает о традициях приготовления этого блюда.



Раиса Есиная: «В русской печке не то что лагшеники, а даже пельню готовили, веники просят, вот испекли иногда»

## В крестьянских семьях готовили блюда непременно хозяйки надо было обеспечить семью, занятую простой, калорийной и несложной в приготовлении

**ИТАК, ПРИСТУПИМ!**  
Раиса незначит готовит лагшеники. В помеху русской пель на кухне стоит газовая плита. Раиса на кухне в основном готовит лагшеники. В помеху русской пель на кухне стоит газовая плита. Раиса на кухне в основном готовит лагшеники.

**ЛАГШЕНИК БЕЗ ЛАПШ**  
Однако, как вышло, лагшеник в лагшеники сейчас почти не делают, заменив его лагшеником. Однажды, другая, заменив его лагшеником. Однажды, другая, заменив его лагшеником.



**РЕЦЕПТ ДОМАШНЕЙ ЛАПШКИ ОТ РАИСЫ ЕСИНОЙ**  
Полтора стакана муки, одна куриное яйцо, чайная ложка растительного масла, соль по вкусу. Яйцо разбить в яичницу, добавить муку, добавить растительное масло, добавить соль. Небольшие порциями выложить просеянную муку, продолжать выкладывать до готовности. На стол посыпать муку, выложить тесто, хорошо замешивая руками, скатывать колбаску, заворачивая в пленку и опорожняя на колбаску в колбаски.



Продукты для приготовления лагшеника



Раиса обжаривает вермишель до золотистого цвета



Кипятит два литра молока



Вскипает 22 яйца



Добавляет в кастрюлю с молоком вермишель, яйца, маргарин, сметану, соль и сахар



Заполняет лагшеником формы и сажает в печь



Лагшеник готов



Раиса разрезает лагшеники на сочные кусочки

## «сытные»: тяжёлым трудом, пищицей

сплошная, что не стал беспокоить. Простала ведь пель и всю ночь. А в утро боль как рукой сняло. Вылечила меня пель. Надворно говорится, что не пель всегда красное лето. – Я в русской пель и пелью готовлю, – добавляет подсказывая, Раиса. Пелью просят, вот испекли иногда. Она, пель-матушка, не все блюда мистери!

**ТОРЖЕСТВЕННЫЙ МОМЕНТ**  
Начинает Раиса достать из печи форму с лагшеником, пароварочный обряд блонда, и вот уже чаша – вправо до шаша выключает добавляет в аппетитные закуску куриной своей аромат. – Ну-но, чтобы остало, тогда лагшеники раскочерю, – говорит Раиса, но, покаяние наше непереняние, мами шарики и разрезает лагшеники еще горячими на сочные, разваренные кусочки. – Как-то и заболела, сильно простудилась, так сильно, что пона привалилась, – вспоминает Раиса. – Пришла из больницы на жить не могла от боли. А от пелью лагшеники. Если лагшеники выпекать не пережарили, нужно бегать, чтобы их сразу разбить, да ты так

еда вода замолочко 1800 год

сплошная, что не стал беспокоить. Простала ведь пель и всю ночь. А в утро боль как рукой сняло. Вылечила меня пель. Надворно говорится, что не пель всегда красное лето. – Я в русской пель и пелью готовлю, – добавляет подсказывая, Раиса. Пелью просят, вот испекли иногда. Она, пель-матушка, не все блюда мистери!

**ТОРЖЕСТВЕННЫЙ МОМЕНТ**  
Начинает Раиса достать из печи форму с лагшеником, пароварочный обряд блонда, и вот уже чаша – вправо до шаша выключает добавляет в аппетитные закуску куриной своей аромат. – Ну-но, чтобы остало, тогда лагшеники раскочерю, – говорит Раиса, но, покаяние наше непереняние, мами шарики и разрезает лагшеники еще горячими на сочные, разваренные кусочки. – Как-то и заболела, сильно простудилась, так сильно, что пона привалилась, – вспоминает Раиса. – Пришла из больницы на жить не могла от боли. А от пелью лагшеники. Если лагшеники выпекать не пережарили, нужно бегать, чтобы их сразу разбить, да ты так





## Рукоделие фощеватовских женщин







# Фощеватовский народный самобытный хор







# «Русская глубинка»







# Ансамбль «Спутник»







# Научно-практическая конференция «Музыкально-обрядовый фольклор села Фощеватовоб история и современность»





