



## Конкурс

«Каждому  
дереву – своя  
честь».

Карел кору ел.

Выполнила ученица 3 – го класса  
МОУ «Шелтозерской СОШ»  
Смирнова Анна  
Руководитель:  
Смирнова Анастасия Сергеевна.

# Часть 1. Сосна.

У сосновых лесов своя, необычная энергия. Там хорошо и легко дышится. Воздух, где растут сосны, чистый и насыщен целебными веществами. Сосна считается одним из самых «открытых» деревьев, она приносит пользу человеку за счет уникальных свойств и неповторимой ауры.



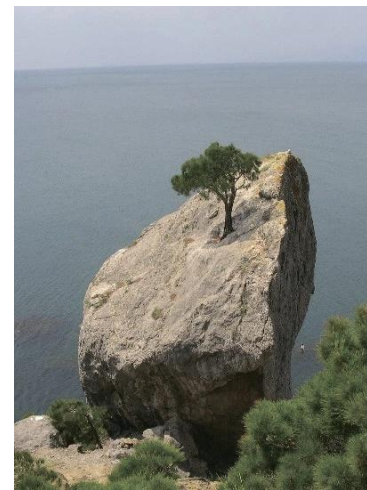
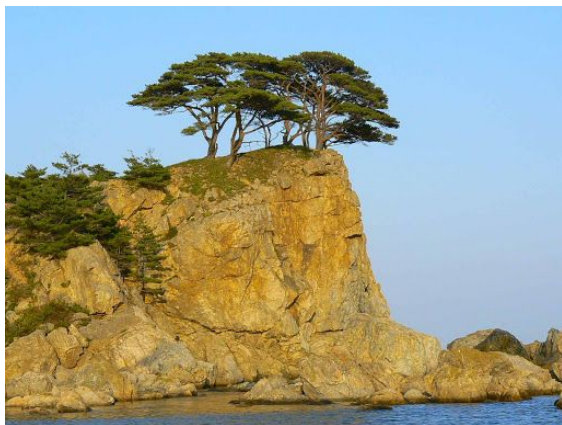
**Сосна - очень древнее растение. О ней сложено много легенд, и самая красивая из них гласит, что сосна - это заколдованная прекрасная нимфа. Для многих народов сосна была и есть символом - рождения, плодородия, бессмертия и вечной жизни. Ветви сосны использовали во многих народных обрядах. Сосна помогает в исполнении заветных желаний.**



**Шишки у сосны округлые, твердые и чуть приоткрытые.**



**Сосна любит расти на открытых местах и сухих полянах и даже на скалах!**



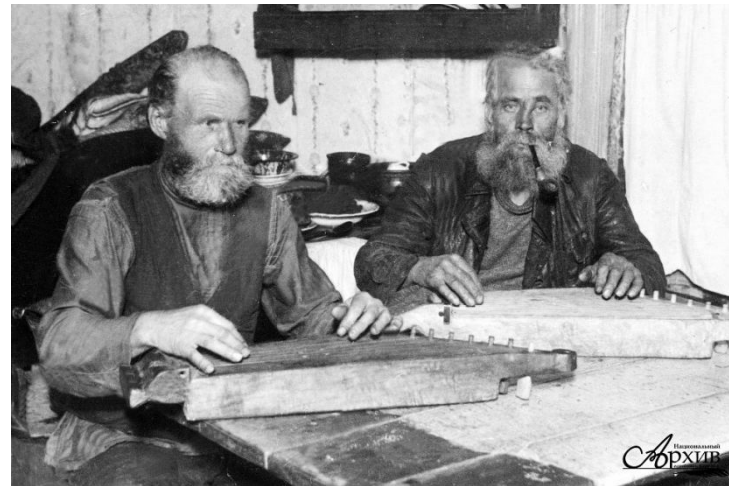


Из вековых карельских сосен делали корабельные мачты, дома и храмы. Лес возили для домостроительства из Карелии в центр России. Примером может служить церковь Иоанна Богослова на реке Ишле в Ярославской области, построенная из карельской сосны более 300 лет назад.



# Песни карельских сосен

Из сосны делали и делают музыкальный инструмент – кантеле.



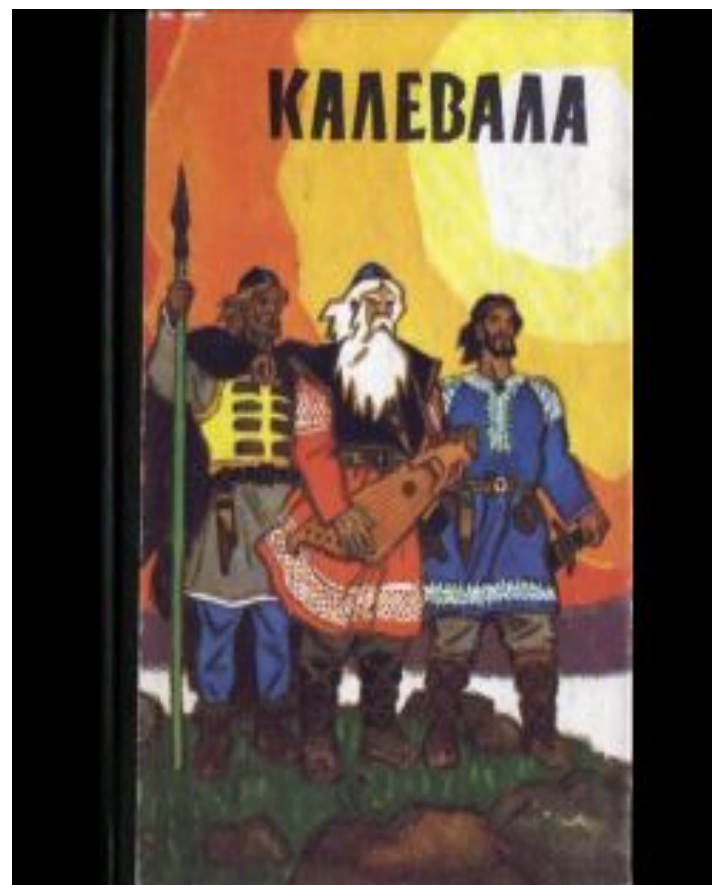
## Часть 2. «Карел кору ел»

Известно, что в Карелии наши предки с древнейших времен и вплоть до начала XX в. употребляли в пищу хлеб из сосновой коры.



Одним из важнейших источников из «глубины веков», в котором упоминается суррогатный хлеб из коры деревьев, является карело-финский эпос «Калевала». В нем мы видим, насколько разнообразны добавки и виды хлеба, но пшеничные мучные изделия были предпочтительнее:

Хорошо и так хозяйке –  
Хлеб пшеничный уплетает,  
Лакомится пирожками,  
Масла сверху нарезает.  
Черствый хлеб пастух глотает,  
Корочку жует сухую,  
Давится овсяным хлебом,  
Режет черный хлеб с половой,  
С примесью соломы тертой,  
Пополам с корой сосновой





Северные народы часто употребляли хлеб с различными добавками и суррогатами. Многие виды хлебов с различными добавками известны и в Скандинавии. Чем-то похожий хлеб пекли и соседние с карелами народы. Вепсы для приготовления хлеба использовали преимущественно ржаную муку с отрубями, либо просеянную в решете, реже просеянную через сито. Пшеничная покупная мука использовалась только по большим праздникам. Ржаное тесто замешивали в квашне, а пшеничное - в больших глиняных горшках «опарниках». Тесто на хлеб ставили с вечера, утром добавляли муку и вымешивали руками. Когда тесто поднималось и начинало оседать, из него формовали хлеб.

# Рецепт хлеба из сосновой коры.

Прежде всего нужно заготовить сосновую кору в необходимом количестве для выпечки хлеба. Сама кора очень терпкая, жесткая и смолистая, и в пищу не годится. Собственно, вся кора дерева и не употреблялась, а использовалась только ее внутренняя часть - заболонь (луб) – слой между внешней корой и древесиной.



В свежем виде заболонь цвета древесины, волокнистой структуры, мягкая на зуб, но горькая, с привкусом смолы. После заготовки она высушивается, вследствие чего приобретает бледно-оранжевый цвет.

С сосны осторожно соскребали верхний слой коры, оставляя нижний, светло-коричневый, которой затем разрезали роговым скребком вдоль дерева, предварительно сделав два кольцеобразных надреза вокруг ствола на расстоянии около метра один от другого, и затем снимали длинные узкие полосы коры, вернее новый образовавшийся слой древесины. Полосы коры сушили дома в горячей печи, чтобы устранить горьковатый смолистый привкус.

После полного высыхания заболонь слегка обжаривается с двух сторон в печи или в духовке на медленном огне. Обжарка идет до светло-коричневого цвета. В том случае, если пережарить (до темно-коричневого цвета) вкус хлеба станет более горьким.





Следующий этап – это перемол сосновой коры в муку. Наилучший способ – это дробить заболонь на мелкие кусочки в тряпичном мешке молотком или небольшой палицей, а затем готовые мелкие кусочки перемалывать до состояния муки. В древности для перемола муки люди пользовались ступами, жерновами или водяными и ветряными мельницами; в нашем случае за их неимением вполне удачно была использована ручная кофемолка.



**Полученную муку необходимо просеять через сито для удаления сора и обогащения ее кислородом. В таком виде полученная мука может храниться очень долго.**

**Сосна – один из важнейших источников лесной пищи. Эта мука очень питательна, ее в большом количестве можно смешивать с другими видами муки.**





Следующий этап – замешивания теста. Он вполне обычный и мало чем отличается от приготовления теста для современной выпечки.

В нужных пропорциях муку сосновую и ржаную (пшеничную) просеваем через сито (для обогащения ее кислородом и удаления сора) над миской или подносом.

Высыпаем муку в посуду. Добавляем соль и дрожжи (в древности использовали закваску), разведенные в теплой воде. Замешиваем тесто по часовой стрелке – по солнцу.

Формируем из теста шар и накрываем его полотенцем. Ставим в теплое место на 1 – 1,5 часа для брожения.

Нигде в источниках не встречалось упоминания об яичном белке или желтке, как о связующем материале в тесте. Возможно, в древности карелы не использовали яйца для выпечки хлеба. В ходе эксперимента в ряде случаев тесто замешивалось с яйцом или без него.

Когда тесто поднимется, просеваем простую муку на стол, чтобы оно не прилипало. Кладем тесто на стол и обминаем его, до тех пор, пока оно не начнет приставать к рукам. После этого придаем ему форму каравая; форма круга – символ солнца, плодородия и жизни.

Смазываем противень растительным маслом или жиром и ставим в духовку на 30 – 40 минут. Готовность выпечного изделия проверяем спичкой или соломинкой: прокалываем корку – если тесто пристает к соломинке, то это означает, что оно еще не пропеклось. Готовый хлеб снимаем и обмазываем маслом (жиром) до блеска, чтобы корочка была более мягкой и красивой.





**Вот откуда появилась поговорка  
«Карел кору ел».**



На территории  
нашей школы есть сосны ,их  
высадили ученики школы.





**Я люблю свой сосновый берег  
и часто там гуляю с  
одноклассниками.**

