

# **ВИЗИТНАЯ КАРТОЧКА ВЯТСКОГО КРАЯ**

*Не прельстят меня южные степи  
Не нужны мне седые моря.  
Ближе всех мне по сердцу на свете  
Эта вятская наша земля!*

*Валерий Уланов*

**Цель:** обосновать, что на Вятской земле есть традиционные продукты, которые являются визитной карточкой нашей области или могут ею стать.

**Актуальность темы** определяется тем, что по итогам национальной премии в области событийного туризма 2018 года Кировская область заняла 9 место из 43 регионов-финалистов и вошла в ТОП-10 лучших туристических территорий страны. А значит, должна быть и визитная карточка для гостей.

**Гипотеза:** традиционным для нашей области является блюдо, дошедшее до наших дней из прошлых веков.

Исходя из цели и гипотезы, были определены **задачи исследования:**

1. Изучить источники и литературу по теме;
2. Ознакомиться с информацией, имеющийся в музеях г.Кирова;
3. Провести анкетирование, беседы с краеведами, узнать воспоминания людей старшего поколения;
4. Ознакомиться на практике с кулинарными рецептами вятской кухни;
5. Проанализировать полученные результаты.

**Объект исследования:** традиционные блюда Вятского края.

**Предмет исследования:** брендовые продукты Кировской области.

Возможно, для кого-то не все страницы истории нашего края известны и мы дополним эту историю.



Древнерусская кухня начала складываться с конца IX – начала X вв и достигла своего расцвета в XV – XVI веках. В русской национальной кухне процесс приготовления пищи сводился к варке или к выпеканию продуктов в русской печи, причем эти операции велись обязательно отдельно. Тепловая обработка пищи производилась в русской печи. Недаром многие блюда старинной русской кухни не производят впечатления, когда их готовят в иных условиях.

Развитие вятской кухни мало чем отличается от описания общего развития русской кухни. Главным занятием вятских крестьян испокон веков было земледелие, особое место в их питании занимали зерновые.



ЗАПАРЕННОЕ ОВСЯНОЕ ТОЛОКНО

Вся коробка Варшавы не трещится

Цена 60 копеек

Русский Геркулес

Завод П. С. Кардакова

Ж. Хотельнич, Варшава, Губ.

РУССКИЙ ГЕРКУЛЕСЬ

ОТБОРНОЕ ОВСЯНОЕ ТОЛОКНО

Только это приготовлено из тщательно отсортированного и запаренного овса, из которого все вредные растительные и прочие примеси удалены.

Хинкельский эмалью подтверждает, что толокно «Русский Геркулес» заключает в себя больше количества питательных веществ, чем то, которое находится в овсе.

ЗАПАРЕННОЕ ОВСЯНОЕ ТОЛОКНО

СПОСОБЪ УПОТРЕБЛЕНІЯ

На стаканъ молока или кваса взять отъ 2 до 3 чайныхъ ложекъ толокна „Русскій Геркулесъ“ и размѣшать такъ, чтобы на поверхности образовались маленькіе комочки, и употребить.

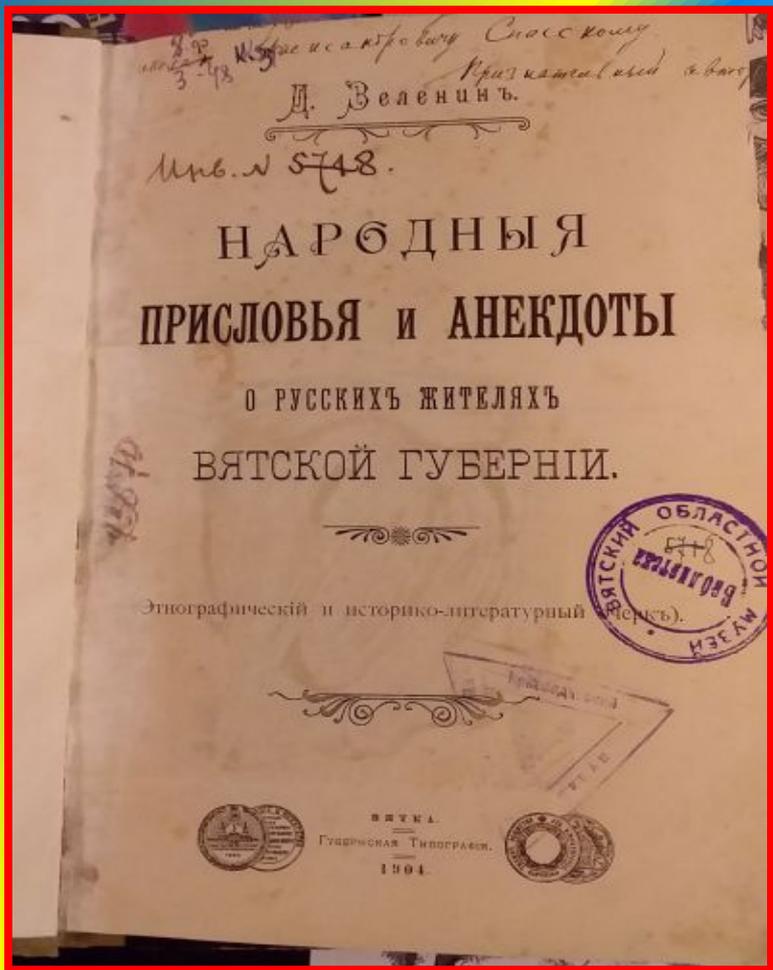
Instructions for use.

Take 2—3 tea spoons full of flour to one glass of milk or kwas and mix same until small lumps are left on the surface when it will be ready for use.

A un verre du lait ou du kwas prendre de deux à trois cuillers à thé de la farine d'avoine sèche „Hercule Russe“ et le tourner jusqu'à la surface se couvra des petites boules et l'employer.



Этикетка коробки из-под толокна, производимого на овсяно-крупяных заводах братьев-купцов Кардаковых в Котельниче - толоконой столице края. Их толокно было отмечено Большими золотыми медалями на выставках в Брюсселе (1899г.), Ростове-на-Дону; Большой серебряной медалью от министерства финансов «За трудолюбие и искусство» (1907, г. Казань), почетным крестом. В рекламе говорилось: «Кушайте овсяную крупу и толокно «Русский Геркулес», предлагает завод П.С. Кардакова»



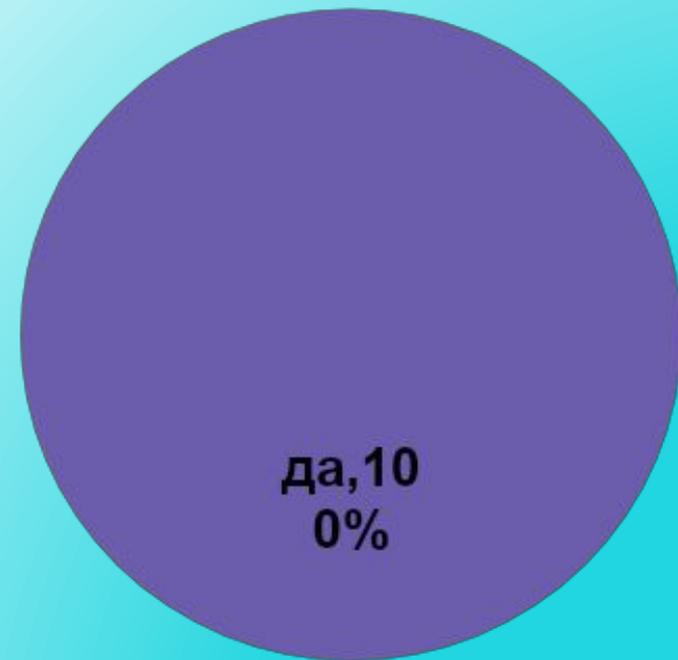
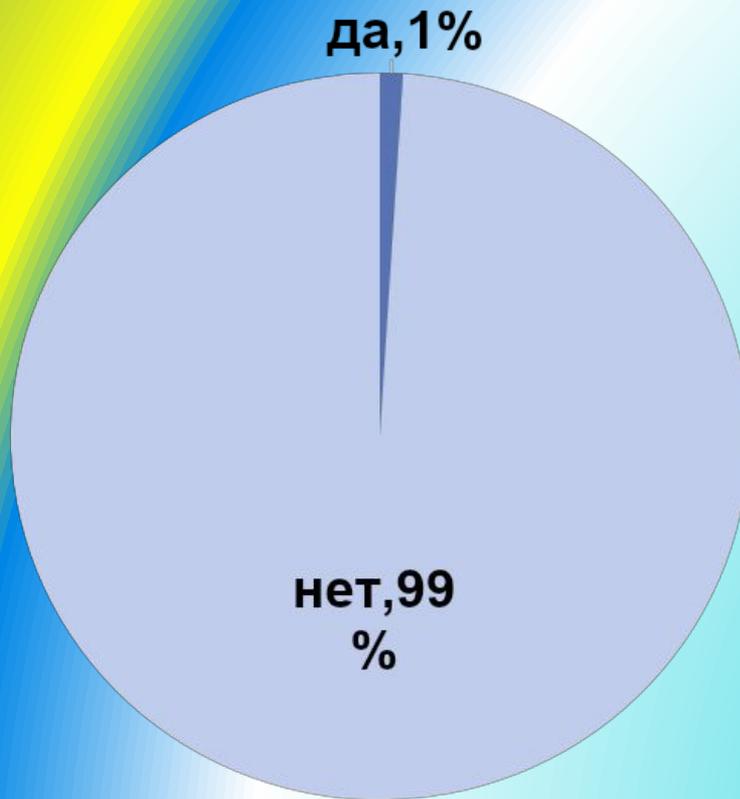
**Толоконница из дерева  
Вятская губерния. XIX век  
Экспонат Кировского  
краеведческого музея**

# Результаты анкетирования

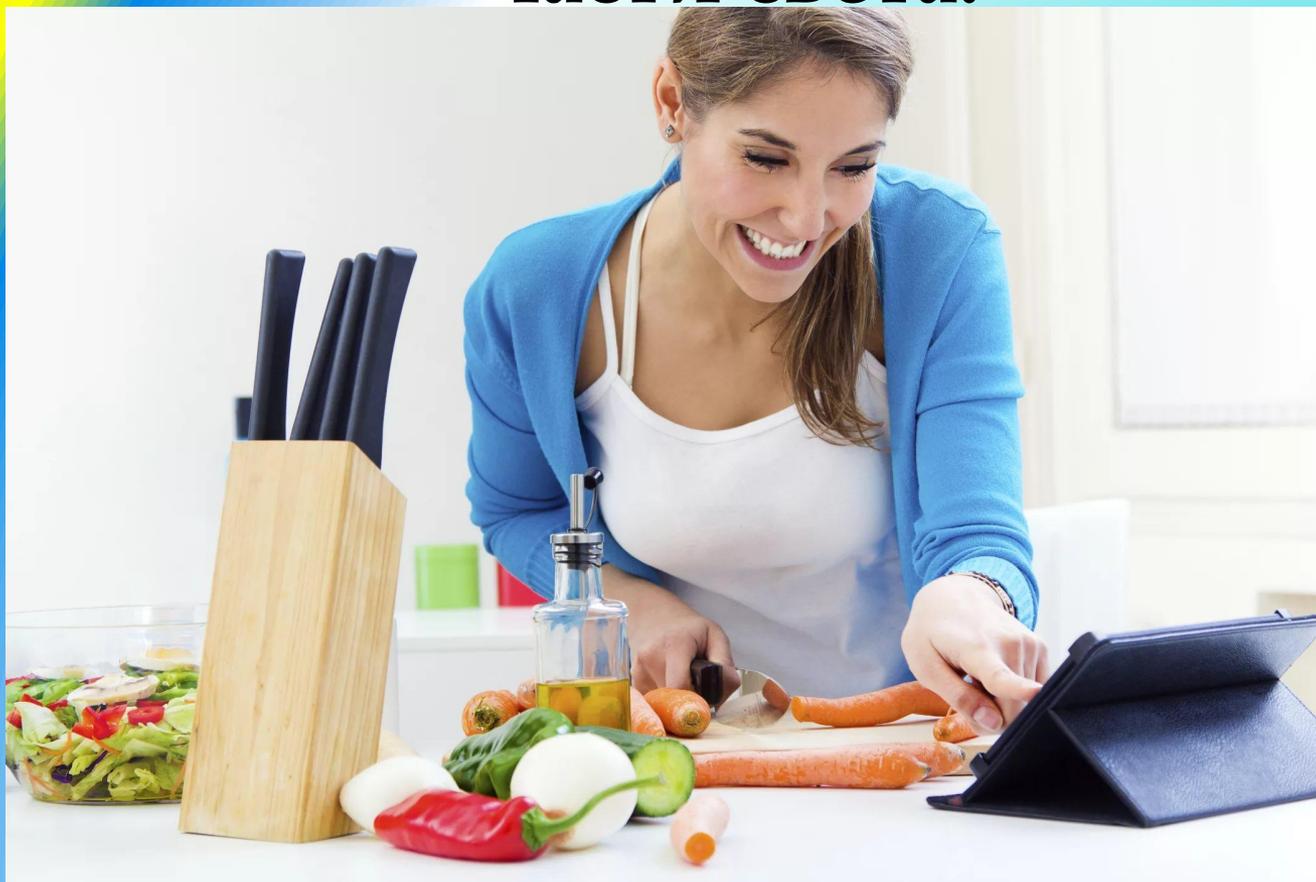
Вопрос: «Известен ли вам продукт толокно?»

Возраст 14-15 лет

Возраст- старше 35 лет



**В современном мире появился  
широкий выбор продуктов питания,  
Интернет позволяет найти и  
попробовать любые рецепты из любой  
части света.**



## Какой продукт может стать визитной карточкой Вятки ?

исторические традиции.

качество безопасности  
месяца

предприятиях

региональной власти

Привлекательный дизайн и наличие рекламы

Уникальность продукта на российском

1. Должен иметь корни,

2. Быть полезным для широкой аудитории

3. Иметь высокое и степень

4. Срок годности не меньше

5. Производиться из местного сырья и на местных

6. Необходима поддержка

7. Привлекательный дизайн и наличие

рекламы

8. Уникальность продукта на российском

**Мы же вятские – «толоконники»! До этой работы, мы никогда не пробовали толокно. Оказывается, этот продукт и сейчас свободно можно купить во многих магазинах. Поговорив с продавцами, мы узнали, что чаще всего толокно покупают пожилые люди. То есть традиции живы. С большим интересом мы ели толокно с молоком, с ряженкой. Это очень вкусно! И жалко, что об этом продукте не знают наши сверстники.**



# Можно предложить такой дизайн ТОЛОКОННЫХ ПРОДУКТОВ



## **Можно подвести итоги нашей исследовательской работы:**

- 1. Для решения первой задачи было просмотрено большое количество литературы: краеведческой, исторической, научно-популярной о кулинарии, проведен литературный обзор.**
- 2. Полученная в музеях г.Кирова информация о традиционных вятских продуктах помогла сделать выводы по исследованию и решить вторую задачу.**
- 3. Важная третья задача по сбору информации, её систематизации с помощью анкетирования, бесед и сбора воспоминаний о толокне была также выполнена.**
- 4. В ходе работы ознакомились с кулинарными рецептами Вятского края и использовали их. Так была решена четвёртая задача.**
- 5. В результате анализа проведенного исследования думаем, что продуктовая визитная карточка Вятского края находится ещё в начале пути. К брендовым продуктам мы отнесли молочную продукцию ЗАО «КМК» и «Вятский квас» АО «Вятич». Также мы нашли убедительные доводы, что**





# Список использованных источников

1. Вани-вятчане [Текст] : рассказы бабушки : 1835 / Веснин С. А. ; ред. Н. Н. Блинова - Москва : Изд. С. Дороватовского и А. Чарушникова , 1913. - 88 с.
2. Вятская кухня [Текст] / [авт-сост., предисл.]: Мария Савельева ; [фот.: А. Быкасов] - Киров : [б. и.] , 2013. - 73 с..
3. Герценка : Вятские записки: [научно-популярный альманах]. Вып. 6 / Киров. гос. универс. обл. науч. б-ка им. А.И. Герцена ; [редкол.: Н. П. Гурьянова (сост.) и др.] – Киров, 2004. - 216 с. : ил.
4. Народные присловья и анекдоты о русских жителях Вятской губернии [Текст] : (этнографический и историко-литературный очерк) / Д. Зеленин - Вятка [Киров] : Губернская типография , 1904. - 54 с.
5. Национальные кухни наших народов [Текст] : Основные кулинарные направления, их история и особенности. Рецептур / Похлёбкин В. В. - М. : Пищ. пром-сть , 1980. - 304 с.
6. Рассказы о русской кухне [Текст] : О блюдах, их истории, назв. и пользе, ими приносимой, а также об утвари, посуде и обычаях стола / Ковалев Н. И. - М. : Исида , 1994. - 196 с.
7. Традиционная культура русского населения Вятского региона в XIX - начале XX вв. (система жизнеобеспечения) [Текст] : [Монография] / Трушкова И. Ю. ; Рец.: Е.А. Окладникова, Г.Н. Чагин ; Вят. гос. ун-т - Киров : ВятГУ , 2003. - 562 с.
8. Энциклопедия земли Вятской [Текст] : Откуда мы родом : [в 10 т.] / Обл. писател. орг. [и др.] ; [ред. комис.: В. А. Ситников (пред.) и др.] Т. 8: Этнография, фольклор / [сост.: В. А. Поздеев] , 1998. - 638,[1] с
9. Краеведческий портал Родная Вятка. Деревня Пыреги. Режим доступа:  
<https://rodnaya-vyatka.ru/places/95997>
10. Программа «Жить здорово» от 15.07.2011 «Толокно. Еда наших предков». Режим доступа:  
<https://www.zdorovieinfo.ru/zhitzdorovo/food/programma-zhit-zdorovo-ot-03-06-2011-tolokno-eda-nashi-x-predkov/>
11. Вятская кухня. «Свари-ка, матушка, нам телепню...» [Текст]//Вятский край. – 1991. – 4 января (№ 92). – С.6
12. Вятская кухня. Вам квас из морковки или из берёзы? [Текст]//Кировская правда. – 1997. – 17 мая (№ 92). – С.4
13. Вятская кухня. Зелёный стол [Текст]//Кировская правда. – 1997. – 11 июня (№ 108). – С.4
14. Вятская кухня. Хороша парёнка [Текст]//Кировская правда. – 1997. – 23 апреля (№ 77). – С.4
15. Мура́ на столе Шаляпиных [Текст]//Кировская правда. – 1990. – 29 сентября (№ 224). – С.4