

Наименование музея: Музейный комплекс «Наследие»

Профиль музейной работы: этнографический (Зал народного быта и творчества «Мир времени»)

Полное наименование образовательной организации (по уставу):

МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №3» имени Героя Советского Союза Д. Ф. Лавриненко

Адрес: Московская область, г. Протвино, ул. Дружбы д. 20

Научно-исследовательский проект по теме:

«Мутовка»

Автор:

Онищук Анастасия Юрьевна,
обучающаяся 7 класса

Руководитель:

Лазарева Елена Викторовна,
учитель русского языка и литературы

Протвино, 2017 г.

Аннотация

Научно-исследовательский проект «Мутовка», выполненный обучающейся 7-го класса МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №3» г. Протвино Онищук Анастасией, посвящён возрождению русских народных традиций прошлого века, связанных с получением сливочного масла в домашних условиях. В качестве объекта исследования был взят подлинный музейный экспонат – мутовка, сделанный руками мастера из Вологодской области. В ходе работы были проведены эксперименты, доказывающие, что старинные предметы крестьянского быта [мутовки] не потеряли своей значимости и актуальности в наши дни и могут использоваться по назначению в домашнем обиходе. В исследовании большое внимание уделено культуре здорового питания человека, ведь от того, чем мы питаемся, зависит продолжительность нашей жизни.

Материалы работы могут быть основой музейных экспозиций Зала народного быта и творчества МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №3» г. Протвино, использованы на уроках по Основам духовно-нравственной культуры народов России, во внеурочной деятельности, на занятиях по краеведению и этнографии, в процессе подготовки и проведения театрализованных представлений, мастер-классов.

Список ключевые слов: исконно-русские традиции, промысел, культура здорового питания человека, мутовка, музейный экспонат, сливочное масло, эксперимент.

Оглавление

1. Введение.....	4–5
2. Основная часть	6–15
2.1 Давайте знакомится – мутовка!.....	6–8
2.2 О культуре питания современного человека	8–10
2.2 «Идет коза, бьет рога по всем углам»	10–15
3. Заключение.....	16
4. Список использованной литературы.....	17
5. Фотоприложение «Сливочное масло своими руками»	18

1. Введение

Сохранение и передача исконно-русских традиций, общечеловеческих и духовных ценностей из поколения в поколение всегда считались признаком правильного образа жизни человека. К сожалению, в настоящее время некоторые традиции и промыслы наших предков оказались незаслуженно забытыми, ушли из бытия старинные предметы быта, исчезли из языка и сами названия этих нехитрых приспособлений. Увидеть такие раритеты можно лишь на полках музеев, антикварных магазинов, у коллекционеров, ценителей старины. Озадачившись **проблемами** забвения исконно-русских традиций и промыслов в наш век, культуры питания современного человека мы решили посетить школьный музей, осмотреть его экспозиции, выбрать подходящий экспонат и провести научное исследование. Таким образом, в качестве **объекта исследования** была выбрана **мутовка**. **Предметом исследования** стала культура здорового питания человека.

Цель исследования – привлечь внимание обучающихся к проблеме утраты народных традиций и промыслов, связанных с культурой здорового питания человека путём исследования музейных экспонатов крестьянского быта.

Задачи исследования:

- узнать историю появления объекта исследования – мутовки в школьном музее;
- провести этимологический, лексический анализ названия слова «мутовка», привести примеры использования данного слова в художественной и специальной литературе;
- поднять проблему культуры питания современного человека;
- определить значимость и ценность объекта исследования в наше время;
- провести эксперимент, основанный на традиционной культуре русского человека;

- пополнить коллекцию музейных экспонатов новыми мутовками, сделанными своими руками;
- сделать выводы, обобщить и систематизировать результаты исследования;
- оформить работу в виде презентации.

Актуальность исследования состоит в популяризации культуры здорового питания среди обучающихся школы, основанной на народных традициях и промыслах наших предков.

Гипотеза: старинные предметы быта, в частности, мутовки не потеряли своей значимости и актуальности в наше время и могут использоваться по назначению в быту человека.

Практическая значимость заключается в том, что материалы работы могут быть основой музейных экспозиций Зала народного быта и творчества МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №3» г. Протвино, использованы на уроках по Основам духовно-нравственной культуры народов России, во внеурочной деятельности, на занятиях по краеведению, в процессе подготовки и проведения театрализованных представлений, мастер-классов.

Методы исследования: поиск информации по теме, интервьюирование, экспериментирование, моделирование, наблюдение, фотографирование, обобщение и систематизация полученных результатов.

2. Основная часть

2.1 Давайте знакомиться – мутовка!

Экспонаты музейного комплекса «Наследие» МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №3» – настоящий клад для истинных ценителей многообразной культуры человека. В зале народного быта и творчества «Мир времени» нам приглянулась небольшая палочка с острыми краями на конце. В голове сразу возник ряд вопросов: откуда и как здесь появился данный экспонат? Для чего он предназначался? Кто был его пользователем? Почему у экспоната такое название, с чем оно связано? За ответами я обратилась к Жук Надежде Михайловне, руководителю музея:

– Данный экспонат называется мутовкой. Этот предмет многие годы служил хозяйкам в быту, помогал замешивать тесто, служил для приготовления домашнего сливочного масла. Мувка появилась в музее недавно благодаря нашему члену инициативной группы по сбору музейных экспонатов Лазаревой Елене Викторовне, которая передала её музею в дар. Принадлежала мутовка Кирилловой Лидии Павловне, бабушке Елены Викторовны, которая проживала в Вологодской области, Вытегорском районе, деревне Гуляево Андомского поселения. Изготавливалась она преимущественно из хвойных пород дерева (ели, сосны). В настоящее время у некоторых хозяек сохранились мутовки, только в качестве материала для их изготовления послужили другие материалы: пластмасса, пластик и металл.

– Надежда Михайловна, большое спасибо вам за интересную информацию об экспонате музея.

Дополнительная информация об объекте нашего исследования была получена из других источников: словарей, энциклопедий, справочников. В школьном этимологическом словаре русского языка под редакцией Н. М. Шанского даётся следующее объяснение происхождения слова мутовка Искон. Суф. производное от *мутовъ* <**moty* (ср. *любы* — *любовь*),

производное к суф. *ы/ї* от той же основы, что и *mōtiti*. См. *мутить*. *Мутовка* буквально — «мешалка» [1]. Авторы большинства справочной литературы выделяют два лексических значения слова «мутовка». Первое значение связано с ботаникой, наукой о растениях — совокупность ветвей, листьев или цветков, расположенных на стволе, стебле или ветке на одном уровне и радиально расходящихся. Примеры: *густые мутовки листьев*. *Определять возраст дерева по мутовкам* [2]. Второе — характеризует мутовку как предмет домашней утвари в виде палочки с сучками на конце для размешивания, взбалтывания и т.п. Пример: *сбивать масло мутовкой* [2].

Слово «мутовка» можно встретить в художественной и специальной литературе. Например, «*Мало того, что маленькие деревья затеняли друг друга. Они и просто силой движения теснили, уродовали свои мутовки: каждому хотелось раньше другого подвинуться к солнцу*» [6] или «*Боковые ветки таких деревьев отходят от главного ствола правильными ярусами-мутовками. В каждом ярусе ветки немного приподняты и торчат во все стороны, как спицы раскрытого зонтика. Деревце имеет как бы этажи из веток. Каждый год прибавляется очередная мутовка. Следовательно, сколько у сосенки ярусов веток, столько ей и лет от роду*» [5]. Салтыков-Щедрин М. Е. в произведении «Пошехонская старина» пишет: «*Зайдет [Струнников] на погреб — там девчонки под навесом сидят, горшки со сметаной между коленями держат, чухонское масло мутовками бьют*» [8]. Основные функции мутовки тонко подметил народный умелец, писатель, педагог и художник Федотов Геннадий Яковлевич в своей книге «Художественные работы по дереву»: «**Мутовчатое** расположение веток у сосны надоумило крестьян вырезать множество нужных в крестьянском быту предметов. В крестьянских избах и сейчас, где-нибудь у русской печи, можно увидеть отполированную мозолями палку с рогульками на одном конце. Это и есть сосновая мутовка, незаменимое орудие кухонного труда, если

нужно взбить масло, быстро растолочь в чугушке отварную картошку или замесить в квашне тесто» [9].

Как мы выяснили, делают мутовку из тонкого ствола сосны или ели, имеющего, как известно, мутовчатое расположение веток (находящиеся на одном уровне, они как бы веером расходятся в разные стороны). Ветки при изготовлении мутовки обрезают так, чтобы на стволе остались сучки длиной 3—5 см. Готовую мутовку сушат и пропитывают растительным маслом. Определить точное время появления мутовки в домашнем обиходе нам не удалось, так как информация в источниках об этом отсутствует. Мы можем предполагать, что таким приспособлением люди пользовались издавна на Руси преимущественно в северных её районах, Архангельской и Вологодской губерниях.

В доме хранили несколько мутовок разных размеров: для выпечки хлеба и пирогов, для приготовления сливочного масла и других целей. В южных губерниях применяли веселку - небольшую деревянную лопатку. Готовое тесто выкладывали лопаточками в деревянные полусферические чашечки (полотуха, чаруша - архангельское) и, подбрасывая вверх, утрясали [7]. И это еще не все: были мутовки для перемешивания белья, когда его кипятили в чугунах, мутовки для запаривания отрубей, корма для скота, для замешивания глины, чтобы замазать печь, а ещё мутовки – отличные чесалки для спины. Вот такая палочка с сучками на конце служила людям не одно столетие.

Деревенская байка высмеивает одну хозяйку, которая потеряла мутовку, а нашла ее на дне квашни, только когда стала ее мыть. Интересно, что мутовкам полагалось иметь нечетное количество сучков (3-5) – к нечетным числам сердце русского крестьянства всегда имело особую приязнь. Еще немного суеверия: В Заонежье запрещалось во время замешивания теста облизывать мутовку, иначе возникал риск умереть или стать нищим [3].

2.2 О культуре питания современного человека

Люди не замечают, что болеют и умирают нелепым образом – по причине элементарного отсутствия культуры питания. Пока уклад жизни на протяжении столетий оставался неизменным, культура питания существовала и передавалась естественно, из поколения в поколение. Но цивилизация вступила на техногенный путь развития, уклад начал стремительно меняться, а преемственность опыта была нарушена либо совсем утрачена. В подобных условиях культура питания не только теряется (значительная часть уже утрачена), а ещё и деградирует под воздействием факторов, не имеющих к питанию никакого отношения, таких, как химическая обработка сырья и реклама. Например, маргарин и спред (трансжиры) делают из рафинированного растительного масла второго отжима, которое производится с применением химических растворителей. Рафинированное масло вслед за этим нагревают и гидрогенизируют, пропуская через него водород. В результате получается смесь неизвестных природе транс-изомеров, имеющая консистенцию мягкого пластилина, неприятный запах и цвет. Для того, чтобы придать такому «продукту» товарные качества, туда добавляют ещё множество других химических веществ. Не секрет, что трансжиры чрезвычайно токсичны и обладают свойством накапливаться в организме, вызывая целый ряд опасных недугов: стресс, атеросклероз, болезни сердца, рак, ожирение, ослабление иммунитета и т.д.

Главный принцип культуры здорового питания как раз и заключается, по нашему мнению, в употреблении человеком натуральных продуктов. Это значит, что в еде не должно быть ГМО, химии, синтетики. В супермаркете едва ли наберётся 1-5% того, что можно отнести к натуральным продуктам. Обратите внимание, что продукт, который имеет долгий срок хранения, не может считаться натуральным. Больше всего страдают от таких псевдопродуктов дети, то есть мы с вами. Растущему организму необходимо

сбалансированное питание. Это значит, что в рационе питания школьников количество животных белков должно составлять не менее 50 %. Детям, в особенности, необходимы полноценные жиры – сливочное и растительное масла. Сливочное масло, к примеру, богато жирорастворимыми витаминами D, E, K, A.

2.3 «Идет коза, бьет рогам по всем углам»

(экспериментальная часть проекта)

Вернёмся к цели нашего исследования и попробуем опытным путём привлечь внимание общественности к старинному способу получения сливочного масла при помощи мутовки в домашних условиях, к традиции и промыслу маслоделия, имеющих прямое отношение к культуре здорового питания человека. Поскольку древняя вещь оказалась у меня в руках, мне непременно захотелось попробовать её в действии. Для этого я решила собрать небольшую группу ребят из числа своих одноклассников, предварительно рассказав им на классном часе об уникальном экспонате, находящемся в нашем школьном музее и цели коллективного дела. Ребята сразу проявили интерес и в назначенное время и место (17 марта 2017 года в 14:00, кабинет технологии) пришли с «боевой» готовностью.

Цель нашего эксперимента теперь ясна – получить сливочное масло путём взбивания сметаны двух видов (домашней и сметаны, купленной в магазине) мутовкой и доказать преимущество одного вида над другим. Для проведения эксперимента была совершена закупка нужного сырья: домашней сметаны в количестве 1 литр, стоимостью 320 рублей (с. Троицкое) и магазинной «Козельская» в количестве двух больших стаканов общей стоимостью 244 рубля. Таким образом, материальные затраты на покупку искомого сырья составили 564 рубля. Кроме сметаны, для проведения экспериментальной части нашего исследования нам понадобились следующие материалы, оборудование: ёмкость для взбивания, мутовка, стеклянная банка с капроновой крышкой, весы для измерения массы

полученного сливочного масла, фотоаппарат для фиксации всех этапов маслоделия, часы, йод, горячая вода, две небольшие баночки из-под детского пюре, столовая и чайная ложки. Все участники эксперимента (семь человек) условно были поделены на две группы, у каждой из них было своё ответственное задание.

Основные этапы эксперимента:

- 1) В ёмкость для взбивания аккуратно столовой ложкой выложили домашнюю сметану, опустили туда мутовку и начали по очереди её крутить, вертеть, зажав палочку между ладонями [первый способ получения сливочного масла].
- 2) В это время другая группа ребят поместила сметану, купленную в магазине, в стеклянную банку; закрыла её плотно капроновой крышкой и начала трясти содержимое банки из стороны в сторону [другой способ получения сливочного масла].
- 3) Работа в обеих группах началась одинаково в 14:15.

Через пятнадцать минут у ребят первой группы сметана стала гуще, чем была, увеличилась в объёме и стала превращаться в комки. Кроме того, дети заметили, что мешать стало в разы тяжелее. В процессе взбивания появилась водичка, так называемая пахта, которую по мере её накопления нужно было сливать. Вскоре через пять минут результат был налицо – полезное, вкусное, стопроцентное натуральное сливочное масло было готово (масса готового продукта составила 450 грамм). Его оставалось промыть чистой холодной водой, отжать от излишка влаги, уложить в маслёнку и отправить в холодильник на охлаждение.

Вернёмся ко второй группе ребят и посмотрим их результат. К сожалению, эти участники не могли похвастаться получением сливочного масла путём тряски сыря в стеклянной банке. Ребята заметили, что сметана стала жидкой, чем была изначально положена; на её поверхности появились пузырьки и довольно приятный ванильный запах. Несмотря на достаточно

плотно закрытую крышку, сметана предательски подтекала из банки во время манипуляций, производимых с ней. Однако, участники не унывали, продолжали свой труд, подбадривая себя подходящими пословицами и поговорками: «Терпение и труд всё перетрут», «Без труда не вытащишь и рыбку из пруда», «Глаза страшатся, а руки делают», «Работай до поту, поешь в охоту», «Труд всё побеждает». К ним присоединились и ребята из первой группы. Через час интенсивной тряски результат был нулевой. Сразу последовал вопрос: почему в банке сливочное масло не получилось?

Ответ мы получили от нашего руководителя и эксперта проекта Лазаревой Елены Викторовны: «Раскрою вам маленький секрет – сколько бы вы не трясли банку, к сожалению, сливочного масла из такой сметаны не получится. Мы не знаем, что производитель положил в такой продукт. Скорее всего такая сметана, [сметанный продукт] получен не из сливок, отстоянных на натуральном коровьем молоке, а путём добавления туда растительных жиров, эмульгаторов, консервантов, крахмала, мела, ароматизаторов и т.п. Приятный ванильный запах, который вы почувствовали, жидкая консистенция – признаки ненатурального продукта, суррогата. Запомните, ребята, если в сметане нет молочного жира, то из неё невозможно получить сливочное масло! Хотя, как вы заметили, на упаковке написано: «производится из сливок, собранных с молока высшего сорта и традиционной молочнокислой закваски. Настоящий живой продукт» и даже есть изображение самой коровы. Проблема, как раз, заключается в том, что потенциальный покупатель в большинстве своём берёт нужный продукт, опираясь на информацию, данную на упаковке. Производитель идёт на различные уловки, лишь бы его товар купили: пишет крупными буквами о натуральности продукта, украшая упаковку картинками, подобранными согласно её тематике.

Оказывается, распознать настоящее сырьё от подделки можно и в домашних условиях с помощью йода и горячей воды (кипятка), что мы

сейчас и сделаем. Возьмём маленькую баночку из-под детского пюре и положим туда немного Козельской сметаны, добавим туда же капельку йода, размешаем. Смотрим, получившаяся смесь приобрела жёлтую окраску. Так проверяется наличие крахмала в сметане. В данном случае крахмала нет в составе продукта, так как, если бы он там был, смесь приобрела бы синий оттенок. Берём две баночки, наливаем кипяток, в одну кладём немного сметаны из магазина, в другую добавим чайную ложечку домашней. Мы видим, что сметана, приобретённая в супермаркете, комком легла на дно баночки, затем всё тем же комком всплыла на поверхность. Это говорит о том, что в такую сметану добавлен творог, что является уже фальсификацией данного продукта. Домашняя сметана, попав в кипяток, сразу же растворилась в нём, образовав однородную жидкость кремового цвета. Кстати, обратите внимание на срок годности сметаны. Настоящая сметана может храниться сравнительно недолго, в течении двух-трёх дней её нужно употребить в пищу. У нашей испытуемой сметаны срок годности составляет 14 дней (15.03.17 – 29.03.17 гг.), что уже само по себе говорит о ненатуральности продукта.

Основные результаты исследования: в ходе проведённого эксперимента мы получили не только сливочное масло, но и узнали, что при выборе сырья для получения желаемого продукта нужно учитывать его натуральность.

Процесс получения сливочного масла вызвал у участников эксперимента живой интерес, поэтому идея сделать мутовку своими руками возникла сразу. В один из дней мы сходили в район высоковольтной линии нашего города, именно там найти подходящую мутовку не представляло сложности. Вырубив три ветки с мутовчатым расположением, мы поторопились домой. Мутовки нужно было очистить от коры и иголок, просушить, пропитать растительным маслом. Вся работа по изготовлению самодельных предметов быта заняла около суток. В итоге у нас получилось три мутовки, полностью готовых к работе.

Безусловно, древний способ получения масла при помощи мутовки заслуживает всяческих похвал, нужно отдать должное мудрости и смекалке нашего русского народа. Сам Бог устроил так, чтобы человек мог пользоваться благами естественной природы. Конечно, есть современные аналоги мутовки: венчики, миксеры, но всё это дело техники, к тому же требуют вложения каких-то материальных затрат. Мутовку [экспонат] же гораздо приятнее держать в руках, особенно ту, которую сделал своими руками, ведь это дерево, ценный природный материал для изготовления нехитрых предметов быта, к тому же имеет приятный запах хвои и ровным счётом ничего не стоит. Один минус – мутовка со временем может сломаться, потерять товарный вид. Однако найти её в лесу для человека не представляет никакого труда.

Таким образом, в ходе проведённого исследования мы узнали историю появления экспоната (мутовки) в музее, выяснили путём метода интервьюирования, кому принадлежал данный предмет быта, провели этимологический и лексический анализ слова «мутовка», привели примеры использования данного слова в художественной и специальной литературе, подняли проблему культуры питания современного человека, определили значимость и ценность объекта исследования в наше время, провели эксперимент, основанный на традиционной культуре русского человека, дополнили фонд музея новыми мутовками, сделанными своими руками; сделали выводы, обобщили и систематизировали результаты исследования, оформили работу в виде презентации.

Наконец, нам осталось только дать некоторые советы, касающиеся приготовления и хранения сливочного масла, проверенные не одним поколением людей:

- Сливочное масло долго сохраняется, если его завернуть в чистую салфетку, пропитанную уксусом, и накрыть миской, положив под нее два кусочка сахара.

- Сливочное масло в жаркую погоду не тает, если масленку обернуть салфеткой, смоченной в соленой воде.
- Чтобы сливочное масло не почернело при обжаривании в нем пирожков, надо положить в него сырой картофель.
- Прогорклое сливочное масло нужно перетопить, положив в него ломтик хлеба. Хлеб впитает в себя запах и горький вкус масла.
- Если прогоркло сливочное масло, его заливают водой, добавляют чайную ложку пищевой соды и тщательно размешивают. Слив воду, добавляют стакан молока на каждый килограмм масла, перемешивают и перетапливают. Получается прекрасное топленое масло.
- Чтобы кипящее масло не разбрызгивалось по плите, надо положить в жаровню, перед тем как поставить ее на огонь, кусочек хлеба.
- Нельзя перегревать жир при обжарке продуктов. Это снижает кулинарные качества готового изделия, так как слишком разогретый жир начинает дымить и придает обжариваемому продукту неприятный запах чада и привкус горечи.
- Сливочное масло дольше будет свежим, если его, плотно завернув в пергаментную бумагу небольшими пачками массой по 100—150 г, положить в стеклянную банку с очень соленой водой. Менять воду следует не реже одного раза в день, хранить банку нужно в темном месте.

3. Заключение

«Идет коза, бьет рогам по всем углам» — так образно в старинной народной загадке изображен предмет домашней утвари мутовка или колотовка. Ещё в прошлом веке этот предмет широко использовался в быту. Сейчас его встретить можно только в музее да за редким исключением у настоящих хозяйшек, сохраняющих традиции своего народа.

В данной работе мы попытались привлечь внимание обучающихся, общественности к старинным традициям и промыслам русского народа, основанных на культуре здорового питания, и, думаем, нам это удалось. В ходе исследования мы узнали, что наш экспонат [мутовка] принадлежала Кирилловой Лидии Павловне, жительнице Вологодской области, Вытегорского района, которая сама изготавливала и использовала её при замешивании теста, а также при получении домашнего сливочного масла в прошлом веке. Отметим, что мутовка не потеряла своей значимости и актуальности в наши дни и может применяться по назначению в быту, что доказано экспериментальным путём. Найти и изготовить её не представляет никакого труда особенно в нашем лесном городе Протвино. Использование мутовки в наши дни способствует возрождению старинных традиций и промыслов прошлых поколений, основанных на ведении правильного здорового образа жизни. Цель работы достигнута, задачи решены в полном объёме, гипотеза подтверждена.

4. Список использованных источников

1. Краткий этимологический словарь русского языка / Н. М. Шанский, В. В. Иванов, Т. В. Шанская ; Под ред. [и с предисл.] чл.-кор. АН СССР С. Г. Бархударова. - 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Просвещение, 1975.
2. Кузнецов С. А. Большой толковый словарь русского языка. — СПб, 1998
3. Логвиненко Е. Хлебные секреты: [Электронный ресурс] URL: <http://www.comgun.ru/history/4783-hlebnye-sekrety>.
4. Малый академический словарь. — М.: Институт русского языка Академии наук СССР Евгеньева А. П., 1957—1984
5. Петров В. В. Лес и его жизнь. – М., 1986
6. Пришвин М. М. Корабельная чаша // Собр. соч.: В 8 т. – М.: Художественная литература, 1984. – Т. 6. – С. 215-416.
7. Русские / Под ред. В.А. Александрова, И. В. Власова, Н. С Полищук: [Электронный ресурс] URL: <http://www.booksite.ru/fulltext/rus/sian/index>.
8. Салтыков-Щедрин М. Е. Пошехонская старина. – М., 2010 – С. 221
9. Федотов Г. Я. Художественные работы по дереву. – СПб., 2011

фотоприложение

Сливочное масло своими руками



*Можем быстро, ловко масло
взбить мутовкой... (1-ый способ)*



*«Терпение и труд всё перетрут»
(попытка получить масло путём тряски
сметаны в стеклянной банке - 2-ой способ)*



Вкусное натуральное сливочное масло готово: приятного аппетита!



*Проверка сметаны на натуральность: 1) сметана из супермаркета, 2) сметана,
обработанная йодом, 3) домашняя сметана*