**Этап Первый. Часть Первая: Архангельск – Каргополь**

**…на котором воскрешаются народные традиции Русского Севера**

**Врез 1. Эпиграф к главе:**

*«... А природа этой ночью не дремала. Ветер нагнал тучи, температура понизилась, но в 6 часов утра обманчиво засияло солнышко и мы, обрадовано надев шорты, взяли купальники и... дождь полил на середине пути к Лядинам. Приехав туда, мы всем телом поняли происхождение названия этого села. <…> Ошибочно мнение, что это название произошло от слова «лядо», что значит поле, оставленное на отдых. Мы уверены, что раньше это село называлось Л****е****дины, от слова «лёд». Ветер дул с неимоверной силой. Руки леденели, поэтому было очень трудно рисовать».*

(Из дневника Д.Н. Ушакова).

**Подводка:**

«Одноэтажный пробег» мы начинаем из Архангельской области, Русского Севера, который покоряет нас своей природой в считанные минуты. Здесь, среди дремучих лесов и болот, каким-то непостижимым образом сохранилась частичка древней Руси, которая, казалось, осталась теперь лишь в сказках да былинах.

Всего в 25 километрах от Архангельска раскинулся музей под открытым небом «Малые Корелы», где собраны уникальные памятники деревянного зодчества Русского Севера XVI-XX веков: церкви, часовни, колокольни, крестьянские усадьбы, мельницы, амбары. Сотрудники музея с удовольствием знакомят всех желающих со старинными местными традициями, показывая бытовые реконструкции, - в частности, Северного свадебного гуляния. Экскурсоводы расскажут много любопытных деталей, которые вряд ли можно прочитать где-либо. Например, участники «Одноэтажного пробега» узнали о существовавшем обычае «допекать» слабых и хворых новорождённых детей в печи после того, как она гасла и оставалось лишь приятное тепло.

Дальше мы отправляемся в Каргополь, первое упоминание о котором в письменных источниках относится к 1380 году. В летописи историк пишет, что каргопольский князь Глеб привёл свою дружину под знамена великого московского князя Дмитрия Донского и участвовал в Куликовской битве.

Недалеко от Каргополя расположилось село Лядины. Первое, что бросается в глаза, - роскошный дом с белыми наличниками среди потемневших от времени деревянных построек. В Лядино нас ждет хранительница местных рецептов Надежда Фёдоровна Ворощук. Одетая в народную одежду, она встречает нас на крыльце своей избы, будто сошедшей к нам со страниц детской сказочной книги. Как только она заговаривает на старинном северном говоре, больше похожем на напев, всё в ней совершенно преображается: выражение лица, походка, манера поправлять платок. Перед нами – настоящая деревенская женщина XIX века – «славутница» - так в здешних местах величали красивых работящих девушек на выданье. Надежа Фёдоровна всё рассказывает – о местных жителях, обработке льна, лядинских колодцах – и мы понимаем, что главное, за чем мы сюда ехали, - образы прошлого, воскрешённые этой удивительной женщиной. Перед нами проносятся семейные предания, жизни многих поколений, их радости и горести. И – удивительно – мы вдруг отчётливо начинаем ощущать и свою неразрывную связь с ними.

А дальше нас ждет природное чудо – Кинозерский Национальный Парк. Дорога к нему идёт глухим смешанным лесом: едешь – и ничего кроме леса, богатого грибами и ягодами, не видишь. Но когда чаща расступается, взору открывается чистая гладь воды. Это – Лёкшмозеро. Шестнадцать километров в длину и восемь в ширину, оно, словно поясом, окаймлено камышом и служит убежищем для утиных выводков. Говорят, что в погожие летние вечера, перед самым заходом солнца, на озере можно увидеть такую картину: блестя серебристой чешуёй, играют стаи молоди – и поверхность воды переливается тысячами отблесков. Озеро горит, светится, оживает. Нужно отдать должное жителям деревень вокруг Лёкшмозера: большинство из них и по сей день занимаются промысловым рыболовством. Впитав ещё в детстве обычаи рыбной ловли, они никогда не ловят во время нереста. У их неводов такие ячейки, что мелкая рыба в них не попадается. Благодаря этому, рыба в озере не переводится.

**Врез 2. Рецепт: Калитки**

**На 12 калиток**

**Для теста:**

* 2 стакана ржаной муки
* 2/3 стакана сметаны
* 2/3 стакана молока
* 1/4 ч.л. соли

**Для начинки:**

* 5-6 средних картофелин
* 1 куриное яйцо
* 2 ст.л. сливочного масла

**А также:**

* 1 куриное яйцо
* сливочное масло

**Как готовить:**

Прежде всего, готовим начинку. Очищаем отваренный картофель и разминаем его в пюре (молока не жалеем!). В пюре добавляем одно немного взбитое куриное яйцо, растопленное сливочное масло. Солим – от души. Отставляем в сторону – пусть стынет.

Тем временем смешиваем в стакане сметану и молоко (будьте внимательны: отличительным свойством калиток является то, что тесто для них заквашивается не на воде, а именно на кисломолочных продуктах – молоке, сметане, кефире, простокваше). Смешали? Теперь просеиваем в миску ржаную муку, добавляем соли (совсем немного – не переборщить) и постепенно вливаем смесь молока и сметаны, непрерывно помешивая. Задача – получить податливое, эластичное тесто. Когда тесто дойдёт до нужной кондиции, замешиваем его, заворачиваем в пищевую плёнку и даём подойти (около получаса).

Из теста формируем колбаску и, разрезаем ее на кусочки размером с грецкий орех, раскатываем их на присыпанной мукой поверхности в круглые сканцы толщиной 1-1,5 мм. Укладываем в середину каждого сканца 2 столовые ложки начинки. Теперь защипываем края сканца с двух сторон, подворачивая их к середине с интервалом 1 см. Мы должны получить открытые пирожки овальной формы. Перекладываем калитки на смазанный сливочным маслом противень. Выпекаем 20 минут при температуре 200 градусов.

**Как есть:**

Едят калитки, вымочив в горячем молоке, или смазав сливочным маслом комнатной температуры, смешанным с рубленым крутым яйцом.

**Врез 3. Эпиграф к рецепту:**

*«О подорожниках экономка задумала еще дня за два и нарочно послала Терку за цыплятами для паштета*».

(Писемский «Тысяча душ»).

«*Ты мне сухарей сготовь либо пресных подорожников спеки*».

(Шолохов «Поднятая целина»).

**Врез 4. Рецепт: Подорожники**

**Потребуется:**

* 200 г творога
* 200 г сметаны
* 200 г маргарина
* 1 ч.л. соды
* Мука
* Соль
* Сливочное масло

**Как готовить:**

Растираем маргарин, творог, сметану. Добавляем соль и соду. Теперь всыпаем муку: делаем это до тех пор, пока тесто не перестанет липнуть к рукам.

Режем тесто на кусочки и скатываем в шарики. Каждый шарик разминаем рукой и раскатываем скалкой в кружок, диаметром 10 см. На каждый кружочек кладем немного сахара, складываем тесто пополам и защипываем полукруглый край. Смазываем сковородку и сами подорожники сливочным маслом. Жарим до готовности с каждой стороны, потом смазываем их еще раз топленым сливочным маслом.

**Врез 5. Цитаты от местного жителя**

Надежда Фёдоровна Ворощук, хранительница рецептов села Лядины:

*«Надушат жаворонка маслицем, румяный это гостинец».*

**Врез 6. Выдержка из диалога**

*«А для чего использовали эти весы? Для муки?»,* – интересуемся мы.

*«Какие весы?»,* - удивляется хозяйка избы.

*«Да вот эти»,* – киваем на две палки, соединенные цепью.

*«Какие же это весы? Это коромысло!»,* - смеётся она и подробно рассказывает, как использовалось коромысло и как правильно прикрепить к нему ушат с водой.

**Врез 7. Р*о*ссказни**

Каргопольские тетёрки считаются обрядовым печеньем. Тетёрками в виде птичек (жаворонков) на Руси «заклинали весну». Происходило это либо в день Алексея Тёплого (17/30 марта), либо на Благовещение. Своего жаворонка должен был испечь каждый член семьи: взрослый – одного, ребёнок - двух. В каждой деревне тетёрки имели свои особые черты: отличались по размеру тельца и форме крыльев, по глазам и пёрышкам, по наклону хохолков. Наши предки были уверены: не испечёшь жаворонка вовремя – не придёт и весна в дом.

**Врез 8. Заглянуть**

**Ресторан «ТрескоеД»:** г. Архангельск, пр-т Чумбарова-Лучинского, д.8.

«ТрескоеД» особенно примечателен тем, что здесь можно попробовать настоящие северные козули – вырезные пряники, украшенные цветной сахарной поливой, которые пекли в старину в канун Нового года. Изготавливали козули всей семьёй, и как только в доме появлялся запах корицы и гвоздики, начинались предпраздничные хлопоты – украшение ёлки, дарение сладких гостинцев. Козули делали в виде людей, животных, растений и, конечно, солнца. В ресторане используют старинные формы для выпекания северных козуль, которые были сохранены потомственными мастерицами. Благодаря этому, козули повторяют древнейшие мотивы изображений и особенности стиля старых русских пряников.

**Ресторан «Поморский»:** г. Архангельск, ул. Поморская, д.7.

Ресторан «Поморский» задуман для гостей города и передаёт местный колорит. Пришедшие сюда люди оказываются в простой рыбацкой избе – с печью, деревянными лавками, старинной утварью и рыбацкими сетями на стенах. Кухня в «Поморском» - традиционно русская и очень сытная.

**Музей «Малые Корелы»:** Архангельская обл., Приморский р-н,  д. Малые Карелы.

Здесь хранится этнографическая коллекция Архангельской области, посвящённая крестьянскому обиходу и быту губернских городов. Собрание предметов, входящих в коллекцию, делится по видам материалов хранения, например: «Дерево», «Керамика, стекло», «Рог, кость», «Ткани, меха, кожа», «Металл», «Живопись, графика». Делится экспозиция и по регионам создания предметов (Поморье, Подвинье, Поважье, Каргополье). Помимо выставок, музей славится и организацией различных мероприятий. Так, каждый сентябрь здесь проходит «Праздник хлеба».

**Туристический комплекс «Малые Карелы»:** Архангельская обл., Приморский р-н,  д. Малые Карелы.

Недалеко от музея деревянного зодчества, в живописнейшем уголке России, находится туристический комплекс «Малые Карелы», откуда нам посчастливилось начать наш автопробег. Местность вокруг - необыкновенной красоты: ведь комплекс находится на побережье Северной Двины. Сама же гостиница порадовала нас прекрасным сервисом и персоналом. Да, и русские баньки здесь – ой, как хороши!

**Центр народных ремёсел «Берегиня»:** г. Каргополь, ул. Архангельская, д.5.

Центр народных ремёсел был создан в 1993 году для сохранения для Русского Севера ремёсел. Среди них: плетение из бересты, щепная птица, лоскутное шитье, народная тряпичная кукла, ткачество, глиняная игрушка, Олонецкая роспись по дереву. В «Берегине» открыта экспозиция «Возрождённое ремесло», где хранится тепло рук и души мастеров в образах и сюжетах игрушек из глины.

**Гостиница «Каргополь»:** г. Каргополь, ул. Акулова, д.23.

Расположившись в самом центре старинного русского города Каргополь (считающегося, между прочим, душой Русского Севера), эта гостиница встретила нас очень тепло и уютно. Прекрасные номера и улыбчивый персонал помогли расслабиться после длительного переезда.

**Музей «Лядинские узоры»:** Архангельская обл., Пудожский тракт, с. Лядины.

Всего 30 километров езды от Каргополя – и вы в музее «Лядинские узоры», чья хранительница – уже известная нам Надежда Фёдоровна Ворощук. В её этнографическом музее-мастерской можно увидеть деревенскую утварь, прялки, изделия из бересты, самовары, традиционные северные костюмы. Музей ведёт работу по возрождению забытых на селе ремёсел - ткачеству, плетению из бересты, льняному промыслу. Который год подряд на заднем дворе, около старого амбара, растёт небольшое поле льна – и туристы, приезжающие в «Лядинские узоры», тоже пробуют себя в его обработке.

**Приглашаем Вас посетить автосалон ГК «Автомир» в г. Архангельск:**

* Nissan: пр-т Московский, д.35.