

Паспорт и описание объекта

1. Наименование объекта нематериального этнокультурного достояния Российской Федерации.

Технология изготовления блюда «Тесто» в селе Калиновское Александровского округа Ставропольского края

2. Вид объекта. Традиционные технологии/ техники/ Традиционная техника

3. Этническая принадлежность носителя (носителей) нематериального этнокультурного достояния Российской Федерации. Русские

4. Языковая принадлежность носителя (носителей) нематериального этнокультурного достояния Российской Федерации.

Русский

5. Конфессиональная принадлежность носителя (носителей) нематериального этнокультурного достояния Российской Федерации (при наличии). Православие

6. Наименование места (мест) бытования объекта.

Формирование данного объекта проходило вместе с процессом заселения пограничной полосы Северного Кавказа.

После окончания Русско-турецкой войны 1768-1774 годов и поражения Османской империи активизировался процесс русской военной колонизации Кавказа. В 1777 г. Екатерина II утвердила план строительства оборонительной линии от Моздока до Азова. По распоряжению князя Потемкина Г.А. от 19 мая 1777 г. на Кавказ был переселен Хоперский казачий полк. По плану на линии построили десять крепостей. В этом, а так же в 1778 году были построены и заселены сами крепости. Население в крепостях было исключительно военное, первые семейства казаков прибыли сюда в 1779 году. При крепостях казаки создавали станицы и слободки, населённые пункты образовывались и близ крепостей. («На берегах Томузловки» Захаров П.Г., Главпечать, 2014. С 8)

Село Калиновское не относится к числу первых населённых пунктов со дня начала строительства Азово-Моздокской укрепленной линии. Оно основано в 1779 году в верховьях реки Калиновки однодворцами из южнорусских губерний и первоначально называлось слободой Калиновой. В первые годы своего существования селение неоднократно подвергалось набегам закубанских горцев. В 1833 г. Калиновское было преобразовано в станицу и причислено к Хоперскому линейному казачьему полку, а в 1869 г. в соответствии с указом Александра II станица была преобразована в селение. («На берегах Томузловки» Захаров П.Г., Главпечать, 2014. С 338)

Село расположено в балке вдоль реки, берега которой покрыты зарослями калины, поэтому и называли реку Калиновкой, а поселение – Калиновским. («История городов и сел Ставрополя: Краткие очерки/Гл.ред. В.А.Шаповалов. – 2-е изд. Ставрополь: Изд-во СГУ, 2008. С. 161)

По данным за 1897 год в селе насчитывалось 570 дворов и 595 домов, в которых проживало 4155 чел. Коренные жители — малороссы, бывшие казаки Хопёрского полка, которые в 1869 году были переведены в гражданское сословие.

7. Населенный пункт (населенные пункты), являющийся (являющиеся) местом (местами) бытования объекта.

Село Калиновское в составе Александровского муниципального округа Ставропольского края России. Численность населения по состоянию на 01.01.2025 г. – 3388 человек. По итогам Всероссийской переписи населения 2010 г. национальный состав села такой: русские – 3573 чел. (90,3 %), цыгане – 151 чел. (3,8 %), даргинцы – 95 чел. (2,4 %), другие – 136 (3,4 %).

8. Субъект (субъекты) Российской Федерации, являющийся (являющиеся) местом (местами) бытования объекта.

Ставропольский край

9. Географические координаты места (мест) бытования объекта.

44°52'00" с. ш. 42°58'04" в. д.

10. Краткое описание объекта.

Тесто - одно из блюд традиционной кухни русского населения в селе Калиновское. Это блюдо из пророщенной пшеницы, которое до сих пор является кушаньем на праздничном застолье калиновцев.

11. Подробное описание объекта.

Тесто - одно из блюд традиционной казачьей кухни в селе Калиновском. Это блюдо из пророщенной пшеницы, которое до сих пор является кушаньем на праздничном застолье калиновцев, символизируя их богатую историю и крепкие традиции. Находится на грани исчезновения в связи с трудоемкостью изготовления и распространения иных сладких блюд.

До сих пор подлинно неизвестно, когда и кем было приготовлено это полезное пшеничное лакомство. Со слов старожил, это блюдо имеет многолетнюю историю, его готовили их бабушки и прабабушки, передавая рецепт из поколения в поколения. Точного указания количественных характеристик ингредиентов тоже нет, все берется «на глазок». Именно поэтому у каждой хозяйки, в каждой семье был свой рецепт приготовления, хранимый в семье и передаваемый из поколения в поколение.

Среди жителей села Калиновского бытует легенда, что данное блюдо возникло в тяжелые довоенные годы. Бабушка Часовской Марии Федоровны, коренной жительницы с. Калиновского, рассказывала ей, что времена были нелегкие. Основным занятием калиновцев было животноводство и земледелие. Выращивали, в основном, пшеницу, рожь, ячмень. В семьях было много детей, прокормить всех в то время было нелегко, жили впроголодь. И вот как-то одна женщина увидела около скотного двора проросшую пшеницу, выкопала, промыла её и решила из нее сварить похлебку. Оставшаяся часть, что не съели дети, так как она была невкусная, продолжила томиться на печке до утра. А на следующий день хозяйка обнаружила в чугушке густую кашу. Оказалось, что эта каша очень вкусная и сладкая и по виду напоминала тесто. Так и зародилось в селе название блюда «Тесто».

Сначала его готовили как лакомство для детей, чтобы хоть немного скрасить их голодное существование. Затем, когда поняли, что блюдо не только вкусное, но и сытное, полезное, стали наделять его волшебным смыслом, особой жизненной силой и энергией.

Калиновцы верили, что «Тесто» придает силы и счастье. Поэтому данное яство стало со временем неотъемлемым на праздничных столах при проводах в армию и свадьбе. Считалось, что оно придает силу будущим воинам и счастье молодожёнам.

Если предвиделось торжественное событие в какой-то семье, то к приготовлению приступали задолго до празднества, так как это был очень трудоемкий процесс.

Часовская М.Ф. рассказывает, как делала «Тесто» ее бабушка. Необходимые ингредиенты: 0,5 кг зёрен пшеницы, 2 кг муки (пшеничной), сухофрукты. Приготовление этого блюда начинается за две недели до основного этапа, и первый шаг – это подготовка главного ингредиента – ростков пшеницы. Для этого берут отборную пшеницу, очищают и перебирают. Затем промывают и замачивают на 2-3 суток. После замачивания воду сливают, а зерна равномерно распределяют тонким слоем (не более двух сантиметров) на чистой, гладкой поверхности. Сверху нужно накрыть влажной тканью и оставить на 10-12 дней. В течение этого времени важно регулярно опрыскивать ткань водой, чтобы ростки не пересыхали.

Для успешного прорастания необходимо создать подходящие условия: помещение должно быть тёплым, но без прямого солнечного света. Это позволит росткам развиваться правильно и набрать максимум полезных свойств.

Вот как Мария Федоровна, коренная жительница с. Калиновского, описывает процесс приготовления: "Когда появятся ростки, их нужно пропустить через мясорубку. Полученную массу разбавляем водой. Затем всё это процеживаем через дуршлаг, а потом ещё и через марлю". После этого, со слов информанта, необходимо промыть в воде не менее трёх раз,

процедить через марлю или ситечко и отжать. Выжимку снова нужно залить водой, дать настояться и повторить процедуру 3-4 раза. Получается сладкая патока. «Потом эту жишку, скока тебе надо, например, десять литров, заделываем водой, и ставим кастрюлю или чугунок в печь, и начинаем заправлять. Раствор должен быть чуть-чуть теплый, перегревать его ни в коем случае нельзя», - делится Мария Федоровна.

Вымешивать «Тесто» принято было только руками. Когда жидкость покипит и загустеет, добавить вторую порцию муки, не забывая при этом постоянно помешивать. Как только и эта часть загустеет, вводим третью. Примерно через час варки «Тесто» постепенно начинает темнеть, переходя от молочно-белого к цвету кофе с молоком, а затем и к более тёмному. Идеальный цвет готового блюда похож на цвет варёной сгущёнки. Если при пробе чувствуется горечь, следует продолжить варку с добавлением воды. Готовое блюдо должно быть карамельного цвета, сладким и густым. Затем в него добавляют любые измельченные сухофрукты, снимают с огня и дают немного потомиться, закрыв крышкой.

Кулинарное изделие из проросшей пшеницы по такой же технологии готовили и в других сёлах Александровского округа. Например, в близлежащем с.Грушевское в это блюдо принято добавлять свежие фрукты, такие как яблоки, груши и абрикосы. А вот в соседнем с.Северное, как рассказала коренная жительница Валентина Николаевна Шурупина, в него клали тыкву, и это блюдо носит название "Кулага".

Риск исчезновения данного блюда достаточно велик. Несмотря на то, что рецепт знают многие пожилые жители села Калиновского, оно практически вышло из повседневного меню.

12.Предметы, связанные с объектом (при наличии). Кухонная утварь: мясорубка, противень, чугунок или алюминиевая кастрюля, нож, сито, дуршлаг.

13.Техники и технологии, связанные с объектом (при наличии).

Особенность технологии: долгое приготовление, несколько этапов.

14.Способы и формы передачи объекта.

Данное блюдо готовится редко, лишь в некоторых семьях.

15.Сведения о носителе (носителях) нематериального этнокультурного достояния Российской Федерации.

Часовская Мария Федоровна, коренная жительница с.Калиновского. Родилась 15 апреля 1942 г. в с. Калиновском. Здесь же вышла замуж, родила двоих детей. Всю жизнь работала в сельском хозяйстве: птичницей, дояркой, стригла овец на сакмане. Трудная деятельность не мешала ее творческой жизни. Любая работа у Марии Федоровны сопровождалась народной песней. Была участницей народного фольклорного ансамбля «Калинушка». В данный момент находится на заслуженном отдыхе.

16.Сведения о хранителе (хранителях) нематериального этнокультурного достояния Российской Федерации.

Беликова Ирина Викторовна, ведущий специалист по методике клубной работы муниципального бюджетного учреждения культуры Александровского муниципального округа Ставропольского края «Досуг». Родилась 23 февраля 1981 г. в с. Александровском Александровского муниципального округа Ставропольского края. В 1998 г. окончила МОУСОШ №1 с. Александровского, а в 2003 г. Ставропольский государственный университет по специальности «Филология». С 2003 г. по 2007 г. работала вожатой в МАОУ лицей №5 г. Ставрополя, с 2007 по 2013 гг. – учителем русского языка и литературы МОУСОШ №16 с.Александровского, с 2013 по 2017 гг. – специалистом в администрации Александровского муниципального округа, с 2018 г. и по сегодняшний день работает в муниципальном бюджетном учреждении культуры Александровского муниципального округа Ставропольского края «Досуг».

17.История выявления и фиксации объекта.

Опросы Часовской Марии Федоровны в рамках исследовательской экспедиции по сохранению нематериального культурного наследия. Полевая

экспедиция главного хранителя Беликовой Ирины Викторовны, ведущего специалиста по методике клубной работы муниципального бюджетного учреждения культуры Александровского муниципального округа Ставропольского края «Досуг», апрель 2024 г.

18. Источники информации об объекте.

1. «На берегах Томузловки» Захаров П.Г., Главпечать, 2014. С 8
2. «История городов и сел Ставрополя: Краткие очерки /Гл.ред.В.А. Шаповалов. – 2-е изд. Ставрополь: Изд-во СГУ, 2008. 765 с.
3. Интеллектуальная сеть/ электронный ресурс - [https://ru.wikipedia.org/wiki/Калиновское_\(Ставропольский_край\)?ysclid=mnek94bxpj402316531](https://ru.wikipedia.org/wiki/Калиновское_(Ставропольский_край)?ysclid=mnek94bxpj402316531)

19. Современное состояние объекта.

Частично аутентичное. В некоторых семьях присутствует передача данного рецепта. При всем, что многие пожилые люди могут его приготовить дома, оно стало одним из блюд, почти вышедших из постоянного употребления. Изготавливают его для фестиваля казачьей культуры «Ладушка», который ежегодно проводится в с. Калиновском.

20. Авторы (составители) материалов об объекте.

Беликова Ирина Викторовна, ведущий специалист по методике клубной работы муниципального бюджетного учреждения культуры Александровского муниципального округа Ставропольского края «Досуг»

21. Фото-, аудио- и видеоматериалы, связанные с объектом.

- **Фото** процесса приготовления блюда «Тесто»: на фото этап проращивая пшеницы, 2020 г., с. Калиновское, автор фото - Беликова И.В.
- **Фото** процесса приготовления блюда «Тесто»: на фото пророщенная пшеница, 2020 г., с. Калиновское, автор фото - Беликова И.В.
- **Фото** процесса приготовления блюда «Тесто»: на фото этап измельчения пророщенной пшеницы, 2020 г., с. Калиновское, автор фото - Беликова И.В.

- **Фото** процесса приготовления блюда «Тесто»: на фото подготовка ингредиентов для дальнейшего приготовления, 2020 г., с.Калиновское, автор фото - Беликова И.В.

-**Фото** готового блюда «Тесто», 2020 г., с. Калиновское, автор фото - Беликова И.В.

-**Фото** носителя - Часовская Мария Федоровна, коренная жительница с.Калиновского Александровского муниципального округа Ставропольского края. Родилась 15 апреля 1942 г. в с. Калиновском. Фото сделано 29.11.2023 г. в с.Калиновском, автор фото – Сасина А.С.

-**Фото** хранителя - Беликова Ирина Викторовна, уроженка с. Александровского Александровского муниципального округа Ставропольского края. Фото сделано 27.04.2026 г. в с.Александровское, автор фото – Колпакова А.К.

- **Видео** с носителем: на видео процесс приготовления традиционного казачьего блюда «Тесто», участвует носитель Часовская М.Ф. Съемка сделана в 2020 г. в с. Калиновском Александровского муниципального округа Ставропольского края. Автор видео - Семенова Л.В., дочь Часовской М.Ф. Оператор – Семенова Л.В., дочь Часовской М.Ф.

<https://cloud.mail.ru/public/F6Ja/gkbKjnTRR>

-**Видео-интервью 1** с носителем: на видео беседа Сасиной А.С., культорганизатора сельского Дома культуры с. Калиновского МБУК «Досуг» с носителем Часовской М.Ф., уроженкой с.Калиновского. Съемка сделана в 2024 г. в сельском Доме культуры с.Калиновского МБУК «Досуг». Автор видео - Беликова Ирина Викторовна, ведущий специалист по методике клубной работы муниципального бюджетного учреждения культуры Александровского муниципального округа Ставропольского края «Досуг». Оператор – Лигостаева И.Н., заведующий сельского Дома культуры с.Калиновского МБУК «Досуг».

- **Видео-интервью с носителем 2:** на видео беседа Власовой А.А., Омельченко Т.Б., жительниц с. Калиновского с носителем Часовской М.Ф., уроженкой с.Калиновского. Съемка сделана в 2024 г. в сельском Доме культуры с.Калиновского МБУК «Досуг». Автор видео - Беликова Ирина Викторовна, ведущий специалист по методике клубной работы муниципального бюджетного учреждения культуры Александровского муниципального округа Ставропольского края «Досуг». Оператор – Лигостасева И.Н., заведующий сельского Дома культуры с.Калиновского МБУК «Досуг».