

Поморские шаньги





**Данная работа создана для
участия в VIII региональном
конкурсе краеведческих
математических задач
«Архангельская область в
математических задачах»
в номинации «Тайны и красоты
Северной земли»**



Задача

Хозяйка испекла для гостей на праздник 20 шанег с толокном и 15 наливных. Когда гости съели несколько шанег, то на тарелке осталось 5 штук. Сколько всего шанег съели гости?

Решение

1

1. $20 + 15 = 35$ (ш.) – съвбего.

2. $35 - 5 = 30$ (ш.) – съели.

2

1. $20 - 5 = 15$ (ш.) – способ

ТОЛОКНОМ.

2. $15 + 15 = 30$ (ш.) – съели.

3

способ

1. $15 - 5 = 10$ (ш.) – наливных.

2. $20 + 10 = 30$ (ш.) – съели.

4

	Тол. ш.	Налив. ш.	Тол. ш.	Налив. ш.	Тол. ш.	Налив. ш.	Тол. ш.	Налив. ш.
Кол-во	20	15	20	15	20	15	20	15
Остал.	1	4	4	1	2	3	3	2
Съели	19	11	16	14	18	12	17	13
Всего	30		30		30		30	

Поморские

Много тайн хранит наша земля. А почему так любимы наши поморские

шаньги

шаньги? Постараемся ответить на этот вопрос.

Шаньги, или шанежки — это традиционная севернорусская дрожжевая выпечка, легендарный кулинарный бренд Архангельска и Поморья, представляет собой круглые лепешки из дрожжевого теста с начинкой сверху. Редко шанежки пекут пресными, без дрожжей. Вероятно древнее слово шаньга попало в русские диалекты из языка народа, который новгородцы называли чудь, а скандинавы - биармами. Поморские налив шаньги обожают в Архангельском крае, даже отмечается «День поморской шаньги» - 14 ноября.



Из книги Сергея Васильевича МАКСИМОВА "Год на Севере" :

«...Тем временем нельзя не остановиться здесь для немаловажных сообщений. Шанежка — архангельское лакомство, род булки, с рыхлой внутренностью, с исподкой, поджаренной на масле, и облитая сверху сметаной. По преемству от первоначальных насельников Сибири из этих северных местностей, шаньга распространилась и в этой стране, сделавшись лакомым и любимым кусом. Вкусная шанежка составляет исключительную привилегию архангельских жителей, получивших за то от всех соседей прозвание шанежников.»

Шаньги в пословицах и

поговорках

- ❖ Шанежка да пирожки, так под самые корешки; а черствый хлеб да кислое молоко, так пополам волокно
- ❖ Хороша шаньга, да с одной стороны подмазана
- ❖ Для милого Ванечки – пельмени да шанежки, а для постылого Мишки - ухват да шишки
- ❖ Те же шанежки, только заскорузли
- ❖ Словно шанежек поевший (Об улыбающемся человеке)



Кушай, кума, девятую шанежку, я ведь не считаю
(Даже в фольклор шанежка попала)

Пришла в дом нежданная гостья — кума: надо ее, конечно, угощать, а у хозяйки шаньги напечёны.

— Садись, кума, и ешь.

Ела кума с охоткой, съела она целых восемь, последнюю, девятую, «стыдливую» оставила.

Глядела-глядела хозяйка куме своей в рот, махнула в отчаянии обеими руками и вскрикнула:

— Ешь, кумушка, девятую-то шанежку: я ведь не считаю.



Степан Григорьевич Писахов «Не любо – не слушай»



Раз вёз мужик муки мешок. Это было вверху, выше Лявли. Вот мужик и обронил мешок в лесу. Медведь нашёл, в муке вывалялся весь и стал на манер белого. Стащил лодку да приехал в город: его водой да поветерью несло, он рулём ворочал. До рынка доехал, на льдину пересел. Думал сначала промышлять семечками да квасом, а как разживётся, и самогоном торговать. Да его узнали — как не узнать? — обличье-то показало! Что смеху было! В воде выкупали. Мокрехон фыркят, а его с хохотом да с песнями робята за город прогнали. Медведь заплакал от обиды.

Народ у нас добрый: дали ему вязку калачей с анисом, сахару полпуда да велели кой-когда **за шаньгами** приходить.

Рецеп

Тесто:

Мука пшеничная – 550 г
Дрожжи сухие
быстродействующие –
11 г

Молоко – 0,5 л

Соль – 1 ч.л.

Сахар – 2 ст.л.

Яйцо – 5 шт.

Начинка:

Сметана – 150 г

Масло сливочное – 150 г

Мука пшеничная – 40 г

Дополнительно:

Масло растительное – 2
ч.л.

Толокно овсяное – 1 ст.
л.

1. В миску разбивают яйца, добавляют сахар и соль.

2. Добавляют теплое молоко, просеянную муку с дрожжами, перемешивают тесто. По консистенции тесто должно быть как на оладьи. Дают тесту выходиться.

3. Готовят шаньги обычно в металлических формах. Формы смазывают растительным маслом.

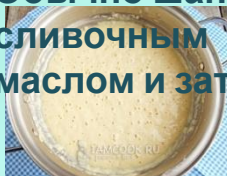
4. Начинка. В миске соединяют сметану, растопленное сливочное масло и просеянную муку. Замесили тесто, аккуратно наливают в формы тесто

(до половины высоты формы). Сверху распределяют начинку.

6. Выпекаю шаньги в разогретой до 200-210 градусов духовке

до золотистого цвета. Готовые шаньги достаю из форм.

Обычно шаньги еще смазывают растопленным сливочным маслом и затем посыпают толокном.



Семейные традиции

Долгобородова Л.А.: в нашей семье сохранился свой рецепт выпекания шанежек.

Бабушка пекла по нему, моя мама печёт вкусные шаньги и я продолжаю эту традицию.



Так в чем тайна поморских шанежек? Просто печь их надо

с хорошим настроением и добром в душе, а иначе никак –

не получится!

**Пробуйте, пеките вкусные
шанежки!**

Приятного

аппетита!

Использованные

источники

Руководитель и автор шаблона презентации:

Долгобородова Лариса Анатольевна, учитель начальных классов,

e-mail: larisa-dolgorodova@yandex.ru

Даль В.И. Пословицы и поговорки русского

народа

Писахов С.Г. «Не любо – не слушай»

Пословицы: <https://www.beesona.ru/pogovorki/pishcha/p15/>

https://www.sayings.ru/world/komi/komi_16.html

<https://sbornik-mudrosti.ru/poslovice-i-pogovorki-pro-milogo/>

Рецеп

Семейные традиции. Личная беседа с классным руководителем
Ларисой Анатольевной Долгобородовой

Трофимов Егор «Шанежье – край Архангельский»