

АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДСКОГО ОКРУГА «ГОРОД АРХАНГЕЛЬСК»

Муниципальное бюджетное учреждение дополнительного образования  
городского округа "Город Архангельск"

"Детский (подростковый) центр "Радуга"

ХIII областной детско-юношеский конкурс  
«Дорогой народных традиций»

**ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ПРОЕКТ**

**«Обрядовое печенье Архангельской области Каргопольские тетерки»**

Автор проекта:

Баранова Ксения Германовна,  
Обучающаяся ТО «Эффективная математика».

Руководитель проекта:

Баранова Наталья Юрьевна,  
педагог дополнительного образования.

г. Архангельск

2025

Оглавление	
Введение	3
Глава 1. Теоретическая часть	5
Глава 2. Практическая часть	7
Заключение	7
Список использованных источников	11
Приложения	12

## **Введение**

«Народ, не знающий своего прошлого, не имеет будущего»

М. В. Ломоносов

Это самая известная цитата, которая говорит о том, что знание истории и памяти предков является необходимым условием для развития народа.

### **Название темы**

«Обрядовое печенье Архангельской области каргопольские тетерки»

### **Проблема проекта**

Наша страна – Россия имеет богатое культурное и историческое наследие.

### **Актуальность**

Чем большее количество людей будет знать историю и культуру своей страны, тем больше каждый будет чувствовать гражданином своей страны и частью великого народа в целом.

### **Область исследования**

Северные народные традиции.

### **Цель**

Популяризация северных народных традиций – создание информационной презентации для публикации «Каргопольские тетерки».

### **Гипотеза**

Наглядная информация привлекает внимание, проще и эффективнее доносит содержание.

## **Задачи**

- произвести сбор информации по теме «Каргопольские тетерки» (история, роль в обрядах народа, способ изготовления печенья, рецепт теста);
- создать информационную презентацию для публикации «Каргопольские тетерки»;
- изготовить образцы печенья.

## **Методы работы**

Сбор, анализ (отбор) и синтез (создание итогового продукта) информации, моделирование.

## **Продукт проектной деятельности**

Информационная презентация для публикации «Каргопольские тетерки», приготовленные образцы каргопольских тетерок.

## **Социальная значимость и предполагаемый конечный результат**

Мультимедийная презентация, содержащая информационный материал по теме «Каргопольские тетерки», имеющая возможность стать публикацией в СМИ, популяризирующая народные традиции Русского Севера.

Мои корни уходят в два крестьянских рода – северный и среднерусский. Северная женская линия – это моя прапрабабушка Кривулина Евдокия Ивановна, моя прабабушка – Каменева Зинаида Сергеевна, моя бабушка – Баранова Евгения Петровна, все родом из Каргопольского и Плесецкого районов Архангельской области и моя мама – Баранова Наталья Юрьевна, которая родилась в городе Архангельске.

Моя мама – Баранова Наталья Юрьевна, живет в городе Архангельске, работает методистом и педагогом дополнительного образования. Мама много лет преподает лепку для детей и часть своей жизни я была её ученицей.

Осваивая программу, которую реализует мама, я познакомилась с секретами изготовления обрядового печенья Архангельской области и узнала, что в деревнях Каргопольского района, **куда уходят мои родовые линии**, выпекают к дню весеннего равноденствия красивое кружевное печенье – каргопольские тетерки.

## **Глава 1 Теория**

Русский Север богат на пряничные традиции. Именно там и возникла эта уникальная техника – **витое пряничное печенье из жгута**. Мезенские, холмогорские, **каргопольские** тетерки практически не имеют аналогов в других районах нашей страны. Историк и председатель Московского отделения Гильдии мастеров пряничного дела и знаменщиков России Ольга Сюткина в интервью радио Маяк рассказывает, откуда они появились:

«Фигурки, узоры из теста имеют еще дохристианскую, языческую основу. То есть их появление связано обожествлением животных, растений, солнца и т.п. Такие анималистические (т.е. изображающие животных) мотивы встречаются в археологических находках возрастом несколько тысяч лет. Интересно, что у нас витое печенье в виде изображений солнца, с узорами из волн и т.п. встречаются только на севере – в Карелии, Архангельской, Мурманской областях. Из этого можно сделать простой вывод: их появление – результат взаимодействия славянской и финно-угорской культур. Традиционные верования местного населения смешивались с язычеством славянских племен, которые еще с VIII-IX веков осваивают этот регион. А позже все это адаптируется к христианству». [1]

Пряники бывают не только в привычной нам форме – квадратной или прямоугольной с узором на поверхности. На Русском Севере многие века их делают по-другому. Это будут почти невесомые, напоминающие паутинку изделия из переплетенного в разные узоры шнура из теста.

Почему обрядовое печенье названо именно “тетеркой”?

Может, потому, что в Каргополе, как и в ряде других северных областей, весну глухарь начинает, свою песню тетерке поет боровая птица, ничего не видит и не слышит вокруг. Местные жители называли его глухим тетеревом, либо просто тетеркой. А может, назвали так, сравнив ржаное витое солнышко с золотой монетой, что ходила по Терскому берегу в старину и называлась “тетерка” от старинного слова “тетерь” — золотой.

“Тетерки” – это доброе весеннее солнышко, которое так терпеливо всегда ждем мы, северяне. Тетёрка означает «Солнце в доме».

И действительно на Каргопольщине тетерки **выпекали к 22 марта**, ко дню весеннего равноденствия. Они имели то же значение, что и жаворонки из теста, готовившиеся в южных и центральных районах России, которыми отмечают Сороки или день сорока мучеников Севастийских. С тетёрками ребяташки бежали на улицу закликать весну. Забирались повыше, протягивали ржаные узорные тетёрки к солнцу.

Помимо праздника весны, тетёрки также **пекут и по семейным торжествам**, например, на сороковой день после свадьбы. Раньше для этого даже была норма – 100 тетёрок. Их лепили всей семьёй, да с соседями, и саму молодуху на эти дни отпускали в отчий дом помогать. Среди этих тетёрок были особые "именные" для зятя – в них и клали семена льна или конопли. Далее каждый год годовщина свадьбы праздновалась тётчиными тетёрками с гостями (хоть уже с меньшим размахом).

Тетерки **пекли, замешивая** на воде ржаную муку, постное масло и соль по вкусу. Тесто получается такое плотное, что чаще замешивать его доверяли мужчинам. Свитые тетерки выставляли на ночь на мороз, а затем выпекали в печке. Подмёрзшие, их удобнее садить в печь – узор уже не нарушается. Сегодня уже нередко их делают из пшеничной муки, добавляя сливочное масло. Те изначальные тетерки, конечно, трудно назвать пряниками или десертом. Сегодня же они приближаются к этому понятию.

**В процессе изготовления** такого печенья раскатывается и вытягивается длинная нитка из теста, толщиной 5–6 мм. А потом она свертывается разными рисунками. Фигурка формируется из непрерывного жгута.

**Создание образа** каргопольских тетерок отличается от мезенских укладкой жгута «посолонь» (по солнцу), а не «на все четыре стороны». В зависимости от преобладания элементов узора, хлебная картина может называться по-разному: «солнышко и восьмерушки», «солнышко с кудерочками», «солнышко раскудрявое с коньками-бегунками», и другие.

Все «вьюхи», «колечушки», «кудерочки» или «коники» укладываются по кругу и заключаются в рамку из трех жгутов «околов» (символизирующих трех коней, на которых солнце поднимается на небо). Жгут завивают в центре противня из нескольких витков, обозначая собственно солнце или складывая его колечками в птичку – собственно тетерку. Затем узор обводится полоской жгута, как бы обозначая «твердь небесную». Выше «тверди» могут быть и «кудерочки», и «коники», и «вьюхи» – в зависимости от задуманной небесной картины. [2]

Сегодня в Архангельской области есть даже Музей тетёрки. Он создан в селе Ошевенск Каргопольского района. Его экспонаты рассказывают о процессе рождения «тетёрки», о старинном обряде ошевенской свадьбы. В музее находится и коллекция безменов и весов, на которых можно взвесить зерно для муки, жернова на которых можно самим намолоть муки, различные виды тетерок с причудливыми названиями: «вьюхи», «солнышко с кудерочками» и др. [3]

### **Практическая часть.**

В ходе работы над проектом был произведен обзор информационных источников, из которых была выбрана информация о традиции выпекать каргопольские тетерки; времени и праздникам, к которым выпекаются

тетерки; рецепте тетерочного теста и традиционных образах тетерок. На основании полученной информации выполнена мультимедийная презентация для возможной публикации (Приложение 1).

Опробован способ изготовления тетерочного теста и сделано несколько образцов каргопольских тетерок.

## **Заключение**

В ходе работы над проектом была достигнута поставленная цель – изучить и популяризировать одну из уникальных традиций Русского Севера: изготовление каргопольских тетерок. Для этого были выполнены все запланированные задачи: собран информационный материал, опробован способ изготовления тетерочного теста, созданы несколько образцов каргопольских тетерок, подготовлена мультимедийная презентация.

Основные результаты и выводы:

Изучена история и культурное значение каргопольских тетерок. Выяснено, что тетёрки – это не просто выпечка, а обрядовое изделие. Форма и орнамент тетерок имеют символику солнца и плодородия.

Освоен традиционный способ приготовления тетерочного теста – из ржаной муки на воде с минимальным количеством ингредиентов, как это делали каргопольские хозяйки. Успешно апробирована техника «скания» (раскатывания теста в жгуты) и завивки их в виде различных узоров: «узорчатки», «цветик», «витушка» и др. Созданы образцы каргопольских тетерок, соответствующие традиционным канонам: круг из трёх «околов» (ободов), завитых «по солнышку», с различными орнаментами. Это позволило на практике понять мастерство каргопольских пекарей и сложность процесса. Собранный материал систематизирован и оформлен в виде мультимедийной презентации, пригодной для использования в образовательных целях. Практическая значимость работы:

Для образовательных организаций: разработанный материал может быть использован на уроках краеведения, МХК, технологии, а также во внеурочной деятельности для знакомства учащихся с традициями Русского Севера. Для библиотек и культурных центров: презентация и образцы тетерок могут стать основой для проведения тематических мероприятий, мастер-классов, выставок, посвящённых народному творчеству. Для всех заинтересованных лиц: проект способствует сохранению и передаче нематериального культурного наследия, пробуждает интерес к традициям предков, развивает эстетический вкус и творческие навыки. Для практики: освоенная технология приготовления тетерок может быть использована для создания аутентичной обрядовой выпечки в домашних условиях. Связь с современностью: Несмотря на то что первоначальный магический смысл обряда утрачен, традиция печь тетёрки сохраняется в некоторых деревнях Архангельской области. Этот проект показывает, как древние обычаи могут быть интегрированы в современную жизнь: стать элементом этнотуризма, частью семейных праздников, способом приобщения детей к культурным корням. Перспективы дальнейшего изучения проблемы: Углублённое изучение орнаментов каргопольских тетерок и их символики, с привлечением местных краеведов и этнографов. Исследование региональных вариаций обрядового печенья (козули, жаворонки, сороки и др.) для сравнения с каргопольской традицией. Разработка серии мастер-классов по изготовлению тетерок для разных возрастных групп с учётом современных условий. Создание цифрового сборника традиционных рецептов и узоров каргопольских тетерок с QR-кодами для быстрого доступа. Организация совместной деятельности с каргопольским Центром народных ремёсел «Берегиня» для обмена опытом и популяризации традиции.

Рекомендации:

Включить изучение традиции изготовления тетерок в программы школьных краеведческих кружков. Использовать созданные материалы для проведения

тематических недель культуры в школах и библиотеках. Организовать выставки-продажи аутентичных тетерок с рассказом об их истории. Проводить ежегодные мастер-классы по выпечке тетерок ко Дню сорока мучеников севастьянских (22 марта) как часть городского/районного культурного календаря.

Вывод: проект не только позволил глубже познакомиться с одной из жемчужин русской народной культуры, но и показал её актуальность и жизнеспособность в современном мире. Сохранение и передача таких традиций – важный шаг в формировании культурной идентичности и патриотизма у подрастающего поколения.

## **Список информационных источников**

### **Список литературы**

1. Каргопольские тетерки: монография / [авт.- сост. Е. Шевелева; худож. Е. Дикова и др.]. - Каргополь, Архангельская обл.: [Б. и.], 2002 (Архангельск: Изд. центр Сев. гос. мед. ун-та). - 27, [1] с.: цв. ил. - Библиогр.: с. 27.
2. Щуров, Г. С. Северные козули // Очерки истории культуры Русского Севера, 988-1917 / Г. С. Щуров. - Архангельск: [Б. и.], 2004 (Правда Севера). - С. 73-76: ил.

### **Интернет источники**

1. <https://p-syutkin.livejournal.com/1024293.html>
2. <https://www.gastronom.ru/text/kak-v-marte-pech-teterok-po-receptam-babushek-iz-kargopolya-chtoby-vkusno-vesnu-vstretit-1013706>
3. <https://pryanikovo.ru/kargopol-skie-tetery/>

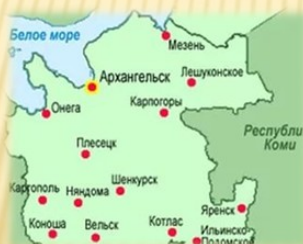
Итоговый продукт проекта – слайды презентации  
«Северное обрядовое печенье. Каргопольские тетерки»

*XIII областной детско-юношеский конкурс  
«Дорогой народных традиций»  
Исследовательский проект  
«Северное обрядовое печенье. Каргопольские тетерки»*



*Баранова Ксения,  
16 лет,  
МБУ ДО «ДПЦ «Радуга»,  
Г. Архангельск*

*Северное обрядовое печенье.  
Каргопольские тетерки.*



*Каргополь — древний город на юго-западе Архангельской области. Дата основания 1146 год. Расположен на берегу реки Онега. Знаменит памятниками архитектуры — церквями, колокольнями, часовнями, каргопольской глиняной игрушкой, росписью по дереву, вышивкой, обрядовым печеньем — тетёрами.*



*Каргопольская вышивка*

## Северное обрядовое печенье. Каргопольские тетерки.



“Шетёра” или “тетёрка” — это особое витое печенье. Его готовят из теста, скатанного в жгуты, то есть, по-каргопольски, “сканого”, и выкладывают в виде волн, петель, спиралей, решеток, кругов, растений, фигурок птиц, реже животных. Пекут тетерки



## Северное обрядовое печенье. Каргопольские тетерки.



“Тетерочный день”. М. Широких, 16 лет, г. Каргополь

Почему обрядовое печенье названо именно “тетеркой”? Может, потому, что в Каргополе, как и в ряде других северных областей, весну глухарь начинает, свою песню тетерке поет боровая птица и ничего не видит и не слышит вокруг. Местные жители называли его глухим тетеревом, либо просто тетеркой. А может, назвали так, сравнив ржаное витое солнышко с золотой монетой, что ходила по Шерскому берегу в старину и называлась “тетерка” от старинного слова “тетерь” — золотой. “Шетерки” - это доброе весеннее солнышко, которое так терпеливо всегда ждем мы, северяне.

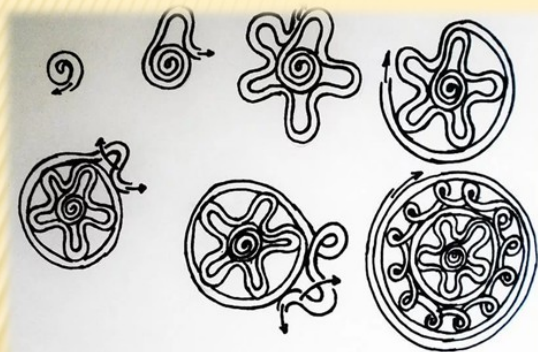
## Северное обрядовое печенье. Каргопольские тетерки.

Когда пекут тетерки?

Издавна на Руси закликали весну обрядовым печеньем - «жаворонками», «петушками», «сороками», а на Каргополье - «тетёрками». "Шетёрка" - обрядовое печенье, которое издавна выпекали на Каргополье в день весеннего равноденствия, 22 марта.



## Северное обрядовое печенье. Каргопольские тетерки.



Создание образа каргопольских тетерок отличается от мезенских укладкой жгута «посолонь» (по солнцу), а не «на все четыре стороны». В зависимости от преобладания элементов узора, хлебная картина может называться по-разному: «солнышко и восьмерушки», «солнышко с кудерочками», «солнышко раскудрявое с коньками-бегунками», и другие.

Все «вьюхи», «колечушки», «кудерочки» или «коники» укладываются по кругу и заключаются в рамку из трех жгутов «околов». Жгут завивают в центре противня из нескольких витков, обозначая собственно солнце или складывая его колечками в птичку – собственно тетерку. Затем узор обводится полоской жгута, как бы обозначая «твердь небесную». Выше «тверди» могут быть и «кудерочки», и «коники», и «вьюхи» - в зависимости от задуманной небесной картины.

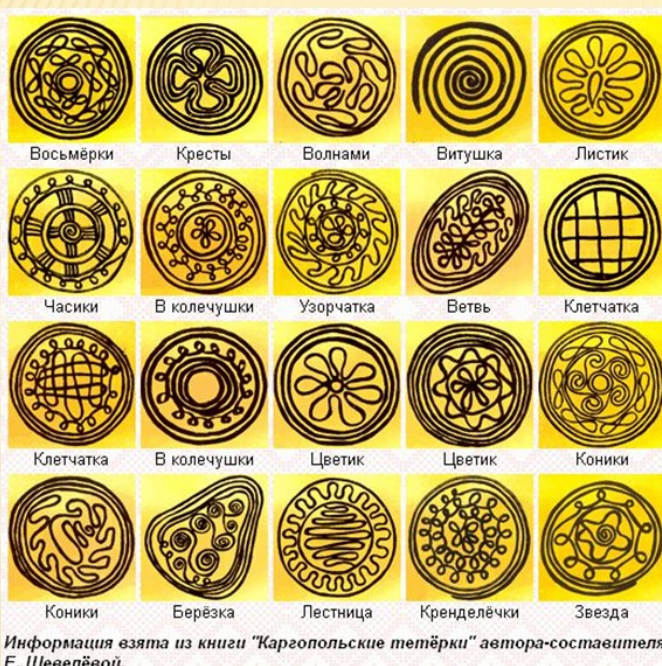
## Северное обрядовое печенье. Каргопольские тетерки.

Основные элементы орнамента обрядового печенья "тетерки"



Центральная часть даёт орнамент узору, может состоять из кружочков – «колечушек», «восьмерушек», «большого креста», «солнышка» и оббегающих вокруг «кони́ков», «полуко́ников», либо навитых «кудёрочков»...

## Северное обрядовое печенье. Каргопольские тетерки.



Информация взята из книги "Каргопольские тетёрки" автора-составителя Е. Шевелёвой.

### Виды тетерок



## Северное обрядовое печенье. Каргопольские тетерки.



<http://nakuhne.net.ru>

Тетерки «скают» (вьют) из ржаного теста (ржаная мука, щепотка соли, немного льняного масла).

Тесто раскатывают сначала в «морковку», а потом в длинный жгут (до 2 метров).

Из полученного жгута вьют тетёру.



[natalignomaster.blogspot.com](http://natalignomaster.blogspot.com)



<http://nakuhne.net.ru>

## Северное обрядовое печенье. Каргопольские тетерки.



Где сохранился древний  
обычай выпекать  
тетеры?

В наши дни на каргополье сохранилась традиция печь тетёры к дню весеннего равноденствия в Каргополе, Ошевенске, в селах Усачёво, Волосово, Проица, Архангело и Ольховец.

Сегодня в Архангельской области есть даже Музей тетёрки. Он создан в селе Ошевенск Каргопольского района. Его экспонаты рассказывают о процессе рождения «тетёрки», о старинном обряде ошевенской свадьбы.

*Северное обрядовое печенье.  
Каргопольские тетёрки.*



*В 2020 году, когда наступили карантинные мероприятия, я помогала моей маме – Барановой Наталье Юрьевне, педагогу дополнительного образования, записывать обучающие видео для занятий в дистанционной форме. Мы показывали, как делать тетёрки из соленого теста.*

