

# Мосоловская окрошка

## Описание:

Окрошка — традиционный холодный суп русской кухни, который готовят в весенне-летний период. Обязательными компонентами окрошки являются хлебный (ржаной, ячменный) квас, свежие огурцы, укроп, растёртый с солью зелёный лук, столовая горчица, крутое яйцо и сметана. Ингредиенты окрошки измельчают, крошат, что отражено в названии супа. В переносном смысле слово «окрошка» употребляется в значении «смесь, смешение разнородных понятий и предметов».

Окрошка произошла от примитивных крестьянских кушаний: редьки с луком и квасом, тюри из кваса, лука и сухарей, постепенно к ним стали добавлять другие продукты: огурцы, репу, картофель, яйца, мясо, грибы. Вплоть до начала XIX века окрошку подавали не как первое блюдо, а как закуску: отдельно нарезанные продукты и в специальных кувшинах заправленный квас. Различные овощи и кислый квас в составе окрошки являются хорошими возбудителями аппетита<sup>1</sup>.

В свое время на территории Башкортостана существовало несколько металлургических заводов. Для одного из них - Кананикольского медеплавильного (основанного братьями Мосоловыми) – руду поначалу добывали по отрядам Сакмары. Но к началу девятнадцатого века месторождения там выработались, добычу пришлось вести уже дальше, на территории уже нынешней Оренбургской области. Сюда и переселили тогда семьдесят дворов крепостных рудокопов Кананикольского завода, живших в Башкирском селении Федоровском. Так и появилось село Федоровка Первая в Саракташском районе, названная в память о прежнем месте жительства этих людей.

---

<sup>1</sup> <https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9E%D0%BA%D1%80%D0%BE%D1%88%D0%BA%D0%B0>



Село Федоровка Первая Саракташского района Оренбургской области славится не только своим особенным говором, но и традиционными блюдами, которые можно встретить только здесь. К таким относится зимняя окрошка, которую местные жители («мосали») называют «мосоловской». В основном её готовят и подают на поминальных обедах села. Название данной окрошки уходит корнями в историю села Федоровка Первая.

### **Формы жанровых направлений ОНН:**

Техники и технологии.

**ОНН зарегистрирован:** ГАУК «Региональный центр развития культуры Оренбургской области»,

**Номер:** ORN349

**Полное наименование:** ГАУК «Региональный центр развития культуры Оренбургской области»

**Адрес:** 460000, г. Оренбург, ул. Пролетарская, д. 24.

## **Информация об ответственности относительно ОНН:**

### **Лица, имеющие отношение к ОНН:**

**ФИО:** Насонова Ольга Борисовна – ведущий методист район. центра досуга.

**Тип ответственности:** Исследователь

**Место работы/ Адрес:**

**Местонахождение:** Оренбургская область, Саракташский район, село Федоровка Первая.

**Место бытования:**

Российская Федерация, Оренбургская область, Саракташский район, село Федоровка Первая.

**Сведения об объекте (полное описание):**

### **РЕЦЕПТ «МОСОЛОВСКОЙ ОКРОШКИ»**

Для приготовления «мосоловской» окрошки вам потребуется:

- Арбузы соленые
- Огурцы соленые
- Помидоры соленые
- Свежий огурец
- Свежий помидор
- Квас домашнего приготовления
- Рассол из-под арбузов (соленых)
- Зелень (лук, укроп)
- Соль, перец, сахар по вкусу



Арбузы, помидоры и огурцы нужно порезать на мелкие кубики и поместить в заранее приготовленную посуду.



Зелень необходимо измельчить и также отправить в отдельную посуду.

Немного посолить. Затем с помощью деревянной ложки помять её, и оставить на 2-3 минуты. Делается это для того, чтобы она стала мягкой и «отдала» весь свой аромат блюду.

Пока зелень настаивается, заливаем основные ингредиенты квасом домашнего приготовления и туда же добавляем 1/3 от объёма залитого кваса - рассол, в котором были наши соленые арбузы. С его помощью окрошка будет иметь более насыщенный вкус и аромат.

Туда же добавляем зелень, а также перец, сахар и соль по вкусу.

«Мосоловская» окрошка готова! Приятного аппетита!



**Исключительность/ценность:**

Окрошка нашла отражение в русской культуре. В русской народной сказке «Лиса и журавль» Лиса угощала Журавля манной кашей, размазанной по тарелке, а он её в ответ — окрошкой из кувшина с малым горлышком. В «Записках ружейного охотника Оренбургской губернии» С. Т. Аксакова утверждается, что само мясо журавлей годится в окрошку. Обломов у И. А. Гончарова мечтает о пикниках с самоваром и десертом в берёзовой роще или на коврах между стогами в поле перед обедом с окрошкой и бифштексом.

**Тип действия:** Исследование.

**Принадлежность:**

**Этнокультурная принадлежность:** русская.

**Ключевые слова:**

**Ключевые слова (осн.):** Окрошка, мосоловская, Оренбургская область.

**Сведения об особенностях распространения и использования ОНН:**

**Способы передачи традиций:** Непосредственная коммуникация.

**Сведения о объекте:**

**Наименование количественной характеристики измерения ОНН:**

**Длительность изготовления — Количество, объем:** Несколько дней.