

Русские — самый многочисленный народ в Миасском городском округе. До XVIII века самоназвание было «русин», множественное число — «русь» или «русины». С XVII—XVIII веков оно постепенно заменилось на «русы», «россы» и, наконец, «россияне». Это слово обозначало не жителей или подданных Российской империи, а именно этническую принадлежность к русскому народу. С середины XIX века появляется разграничение: россиянин как принадлежность к государству, и русский (человек, язык) как принадлежность к народу.

На Урале русские появляются в XVII веке. Скупая за бесценок башкирские земли, купцы возводили металлургические предприятия. На них владельцы перевозили целыми деревнями крепостных крестьян, причем из разных мест России. Так сложился горнозаводской район вокруг Челябинска (города Касли, Кыштым, Златоуст, Миасс, Карабаш и другие). Постепенно появлялись горнозаводские поселки, население которых отличалось от оренбургских казаков и крестьян.

Самой распространенной религией является православное христианство, много старообрядцев. Национальный язык — русский. Самое известное блюдо русской кухни — блины со всевозможной начинкой, особенно с красной икрой.

С незапамятных времен в жизни русского народа важное место занимала особая форма творчества — «промышлен» или «промышлены». Она сочетала производство повседневных предметов быта с высокохудожественными способами их изготовления и украшения. Промышлы жителей Миасского завода в XIX веке: рубка леса и дров, добывание смолы и дегтя, выжигание угля; тележный, санный, столярный, плотничий промышлы; постройка лодок, скотопромышленность, выделка овчин; слесарный, стекольный, портняжный, пимокатный, сапожный и кожевенный промышлы; извоз, отхожий промышел, а также пчеловодство, рыболовство, звероловство и огородничество. Мужчины занимались также плетением лаптей, рогож, изготовлением сит, решет, деревянной и берестяной посуды. Столяры, кроме мебели, изготавливали сельскохозяйственные орудия: сохи, плуги, бороны, лопаты, грабли, дуги, колеса, полозья, сани и др. Было развито шорное, бондарное и бочарное дело.

Женское население занималось изготовлением холстов, скатертей, салфеток и толстого сукна, а также шили крестьянское платье, картузы из шерстяной и хлопчатобумажной ткани, вязали нитяные и шерстяные чулки, носки, рукавицы, плели кружева для полотенец из шерстяных и цветных хлопчатобумажных ниток.

## Рецепт блинов

Продукты на 20—25 блинов: мука пшеничная — 600 г, сахарный песок — 1 ст. л., масло сливочное — 5 ч. л., яйца — 1 шт., дрожжи — 25 г, соль — 1 ч. л., молоко — 4 стакана, масло оливковое — 3—4 ст. л. Для приготовления блинов по этому рецепту нужно три стакана молока подогреть до 30—35 градусов, растворить в нем дрожжи, добавить 1/2 ст. ложки сахарного песку, соль, желток и растопленное сливочное масло, перемешать и всыпать 300 г муки. Замесить тесто. Посуду с тестом накрыть полотенцем и поставить для брожения в теплое место. Через полтора-два часа, когда объем теста увеличится вдвое, развести его оставшимся молоком, подогретым до температуры 50 градусов, добавить остальные муку и сахар, постепенно влить хорошо взбитый белок. Снова замесить тесто и дать ему подняться. Тесто должно бродить в общем около 3-х часов. Смазать сковороду тонким слоем масла и нагревать ее до тех пор, пока не исчезнет дым. Разливательной ложкой зачерпнуть тесто и разлить его по сковороде. Когда нижняя сторона блина подрумянится, обмакнуть кисточку в масло, смазать верхнюю сторону и перевернуть блин. Когда вторая сторона блина подрумянится, снова смазать верхнюю сторону маслом и переложить блин в кастрюлю, укутанную полотенцем. Во время выпечки тесто мешать нельзя. Приятного аппетита!

Отдел библиографической работы



# Русские



Miacc  
2022

Отдел библиографической работы



# Русские



Miacc  
2022

Отдел библиографической работы



# Русские



Miacc  
2022