

Лихославльская библиотека имени В.Соколова  
2020 г.

**Краеведческая викторина**

**«ПУТЕШЕСТВИЕ  
В ПРОШЛОЕ РОДНОГО  
КРАЯ»**

Дорогие друзья!

Предлагаем вам ответить на вопросы нашей викторины.

Ответы – на финальных слайдах.

# 1. Лихославльские карелы в старину применяли эти растения.... Для чего?



Купава (купальница)



Душица



2. Недалеко от Сосновиц расположена деревня с карельским названием – КАГРУШКИ. Что обозначает это слово?

Подсказка: слово образовано от названия одной из зерновых культур («КАГРА»), издавна возделываемых в нашей местности. Из него получается полезная каша.



3. Ещё в начале 20 века карелы питались только теми продуктами, которые выращивали сами. А вот какое огородное растение росло буквально на каждом карельском огороде? Подскажем: без него невозможно сварить щи, которые карелы, как и любой суп, называли словом «РОККА»?



4. Почему карелам неудобно было называть друг друга по имени полными русскими именами? Например, они говорили:

- не «Иван», а «Ваня»,
- не «Елена», а «Еля»,
- не «Матвей», а «Матти»,
- не «Мария», а «Марю» или «Маня»?

Здесь влияет одна из особенностей карельского языка. Какая?



*Карельская деревня Залазино*





## 5. Настал черёд загадок!

Знаете ли вы старинные предметы быта наших предков?



*Экспозиция старинного карельского быта в Толмачевской библиотеке.*

Четыре ноги,  
два уха,  
один нос,  
да брюхо?

Встану рано,  
Пойду к Роману:  
К длинному носу,  
К пустой голове.



6. Попробуйте определить, для чего служил этот инструмент в быту сельских и городских жителей до середины 20 века.

## Внимание, ответы:

1. Купаву и душицу карелы в старину применяли для окраски домотканого полотна. Купаву – для жёлтого цвета, душицу – для красного.



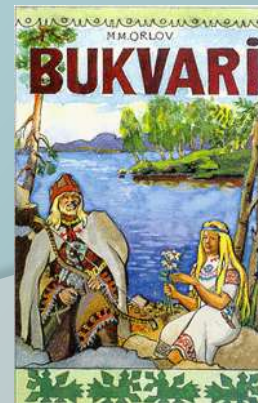
2. Каага – по-карельски «овёс».



3. Капуста



4. В карельском языке ударение всегда падает на первый слог.





## 5. 1) Самовар



## 2) Рукомойник



6. Это щипцы для колки сахара. Их использовали для раскалывания на мелкие кусочки куска сахара от сахарной головки. Использовали для чаепития «вприкуску». До революции сахар производили в виде слитка («сахарная голова», как называли его в народе). Расплавленный сахар заливали в специальные формы, где он остывал и твердел. Сахарные головы изготовлялись разной величины, весом в один пуд (16 кг), полпуда и т.д. Поэтому без щипцов было не обойтись.