IV Международный конкурс

исследовательских работ школьников

**НАУЧНОЕ ИССЛЕДОВАНИЕ**

**НА ТЕМУ**

**«Саратовский калач – символ волжского города»**

Выполнили:

Петрова Е.В.

МОУ «Лицей № 56» г. Саратов, 2 «А» класс

Кучеряев Ю.П.

МОУ «Лицей № 56» г. Саратов, 2 «А» класс

Научный руководитель:

Войнова С.Ю.,

учитель начальных классов

МОУ «Лицей № 56» г. Саратов

САРАТОВ

2022

**Содержание**

Введение………………………………………………………..…………………….3

1. История саратовского калача ………………………………………..…………..5

1.1. Саратовский калач в XIX- XX веках…………………….……….……...….…5

1.1.1. Появление саратовского калача…………………………………….....5

1.1.2. Секреты и особенности саратовского калача из глубины веков……7

1.1.3. Саратовский калач в ХХ веке…………………………..………..….…8

1.2. Возрождение саратовского калача в XXI веке……………………..…….…...9

1.3. Городской фестиваль и музей саратовского калача.………...…..……...…...11

1.3.1. Городской фестиваль саратовского калача………………………….11

1.3.2. Музей саратовского калача…………………………………………...12

2. Практическая часть работы………………………………..………………..…..13

2.1. Опрос учащихся нашего лицея, их родителей и пожилых людей……….....13

2.2. Изготовление калача своими руками……………………………………..….15

Заключение……………………………………………………...…………………..17

Список используемой литературы………………………………………………...20

Приложения………………………………………………………………................21

**Введение**

Почему мы выбрали эту тему?

Все в России очень любят хлеб. Калач является старейшим видом белого хлеба. Его выпекали во многих регионах России, но у саратовского калача были свои секреты, сорт и помол пшеницы, а также мастерство хлебопека, которые делали и делают его вкус неповторимым. Саратовский калач по праву считается символом Саратова.

Нам очень хочется изучить историю своей малой Родины и ее символа.

Тема данного исследования: Саратовский калач – символ волжского города.

Объект исследования: учащиеся МОУ «Лицей № 56» г. Саратов и их родители.

Предмет исследования: саратовский калач, его прошлое и настоящее.

Цель исследование: изучить материалы о прошлом и настоящем саратовского калача, его значение для русского народа.

Задачи исследования:

1. Изучить появление, становление и возрождение саратовского калача.
2. Изучить секреты изготовления саратовского калача, его значение для русского народа.
3. Совершить интерактивную экскурсию по городскому фестивалю и музею саратовского калача.
4. Провести анкетирование учащихся МОУ «Лицей № 56» г. Саратов, их родителей и пожилых людей. Показать презентацию саратовского калача учащимся.
5. Найти старинный рецепт саратовского калача. Самим испечь калач по этому рецепту.
6. Проанализировать результаты и сделать вывод.

Гипотеза: предполагаю, что саратовский калач – это не только символ города Саратова, но и отличительный знак, отражающий историю, традиции и успехи жителей Саратовской области.

Методы исследования:

1. Изучение специальной литературы.
2. Обобщение и систематизация материала по данной теме.
3. Проведение опроса при помощи анкетирования и фиксация результатов опроса.
4. Анализ полученных данных.
5. Использование компьютерных технологий для создания презентации.

**1. История саратовского калача**

**1.1. Саратовский калач в XIX- XX веках**

**1.1.1. Появление саратовского калача**

На Руси хлеб всегда был в почёте.В старину говорили "Хлеб — всему голова". Калач, самовар и пироги всегда были основными атрибутами русского чаепития и гостеприимства. Люди предавали хлебу и магическое содержание. Например, если хлеб упадет на землю, его нужно поднять и поцеловать, если же этого не сделать, семья понесет большие убытки. Множество пословиц и поговорок русского народа, в которых отражена великая мудрость, связанная с калачом: «Хочешь, есть калачи-не лежи на печи», «С калачика-бело личико», «Хлебушка-калачу дедушка». Таким образом, калач - это старейший вид белого хлеба в России. Лингвисты предполагают, что слово «калач» имеет происхождение от славянского слова «коло», что означает «колесо, круг».Возможно, слово «калач»происходило от татарского «калач» — «очень аппетитный».Калач всегда служил символом богатства, сытости, зажиточности.Бедный люд мог позволить себе его только по праздникам.

Первыми были муромские калачи. Они появились в XIV веке и выпекались в виде замка с дужкой. Затем появились московские калачи. И только в конце XIX века появились саратовские калачи. Они отличались от предшественников своей формой.

В 1886 году московский булочник и кондитер Дмитрий Иванович Филиппов открыл булочное производство в Саратове. Согласно легенде, именно на хлебном производстве Филиппова в Саратове и был открыт рецепт саратовского калача. Он стал Поставщиком Двора Его Императорского Величества, своеобразный "Знак качества" того времени.

Символом Саратова, вместе с саратовской гармошкой, по праву считается саратовский калач. И это неспроста. Калач – это гордость нашего края, ведь именно он прославил Саратов на всю огромную страну и за её пределами. Ароматный, с восхитительной хрустящей корочкой, сдобный, белоснежный.

Появление саратовского калача связано с тем, что в XIX веке в Саратове наблюдается развитие сельскохозяйственной деятельности.Саратовская область не только самая «пшеничная» в Поволжье - это родина лучших в России твёрдых сортов пшеницы.

С развитием пароходства, Саратов становится крупным портом. Развитие промышленности, торговли, помогли вывести Саратов на первое место в Поволжье. Таким образом, в Москве и других городах узнавали о саратовских продуктах.

Впервые саратовский калач был продемонстрирован на Нижегородской ярмарке в конце XIX века. Саратовские купцы, для того чтобы «продвинуть» саратовский калач на Российский рынок, испекли калач чудо-гигант, весом в 500 килограмм и высотой в сажень.Всех посетителей удивляли, используя особую способность калача восстанавливать форму после того, как на него надавят. Все желающие могли ходить и прыгать на калаче, который неизменно восстанавливал первозданную форму.

Саратовский поэт Исай Григорьевич Тобольский (1921—1995) написал стихотворение "Песня о родном городе":

Города судьбой своей схожи,

Погостить в любом из них готов,

Но родной Саратов мне дороже

Всех иных на свете городов.

Поезжайте в разлюбые дали,

Расспросите даже москвичей:

Все, конечно, калачи едали,

Но не лучше наших калачей.

И это не было когда-то преувеличением.

**1.1.2. Секреты и особенности саратовского калача из глубины веков**

Несмотря на то, что калачи выпекали во многих регионах России, у саратовского калача были свои секреты.

Первым секретом в изготовлении калача является то, что калач изготавливался из особых, твердых сортов пшеницы – знаменитой саратовской белотурки, которая выращивалась только в некоторых местностях заволжских степей. Поставщики муки для пекарен охотились за этой мукой и переплачивали за белотурку дороже. Еще в 1879 году, на мельнице немецких мукомолов, братьев Андрея Ивановича и Петра Ивановича Шмидтов, было установлено новейшее зарубежное оборудование. Их мука получила Большую бронзовую медаль на Всемирной выставке в Чикаго в 1898 году.

Еще один секрет особого вкуса и качества саратовского калача – помол. Никто на мельницах, кроме одного работника-крупчатника, не знал особых приемов помола. Крупчатник сам устанавливал на мельничных станках степень помола, зависевшую от качества пшеницы каждого конкретного урожая.На выпечку знаменитых саратовских калачей, использовали сорт «второй голубой», смешивали муку твёрдых сортов пшеницы (25 % объёма) с мукой мягких сортов (75 %).

Третий секрет саратовского калача в пекарском мастерстве саратовских хлебопеков, который передаётся из поколения в поколение. Опыт, идущий от дедов – прадедов, талант хлебопека - не заменить ничем. Мука, дрожжи, вода могут быть одинаковы везде, но у каждого настоящего мастера хлеб свой, «фирменный». Потому что у него свои рецепты, тонкости в приеме выпечки, чутье.

Особенность местного калача состоит в том, что при высоте 40 см его можно сплющить до толщины лепешки, а затем калач вновь примет первоначальную форму.

Еще одной из самых ярких особенностей калача – его способность долго не черстветь. Первые три дня лучше его ломать руками, лишь на четвёртый день начинать резать.

Вот как описывается калач в одном из путеводителей по Саратову: «калач – хлеб высококачественный, выпекается из муки высшего качества, отличается отменными вкусовыми данными, особым ароматом, долго не черствеет, сохраняет свои кондиции». Про него даже существует пословица – «С калача лицо белеет».

Сохранились легенды о том, как купцы проверяли качество калачных поставок. Они садились на хлеб, покрытый полотенцем, и если после такого пресса он легко принимал прежнюю пышную форму, покупатель-оптовик забирал его пудами.

**1.1.3. Саратовский калач в ХХ веке**

В 1912 году наследниками Филиппова было выкуплено здание на улице Немецкой, ныне проспекте Кирова, в котором были открыты на первом этаже булочная и кондитерская. В 1923 году хлебная фабрика была переименована в честь умершего в 1919 году Ивана Кирилловича Стружкина и стала всем известна как саратовский комбинат имени Стружкина.

Важную роль в биографии калача сыграли саратовские селекционеры Алексей Шехурдин и его ученица Валентина Мамонтова. Они вывели новый сорт пшеницы — «Саратовская-29», а в 80-х годах появилась «Элита Поволжья». В Саратовском областном музее краеведения хранятся образцы этих пшеничных зерен.

В 80-е годы было огромное массовое производство калача – по 3-3,5 тонны в день. Он продавался в каждом гастрономе и хлебном магазине. Их постоянно отправляли в Москву. Он по праву становится одним из символов города и хорошим сувениром. Саратовские калачи вывозили пассажиры круизных и рейсовых теплоходов, а позже поездов и самолетов.

Несмотря на невероятную популярность саратовского калача с XIX-середина XX века, в конце XX века саратовский калач остается на слуху, но производство резко сокращается в силу ситуации, происходящей в стране. Однако стоит отметить тот факт, что в краеведческой литературе и в путеводителях он постоянно упоминается, как символ Саратова: «издавна славятся в народе саратовские калачи. Их слава шагнула уже за рубеж. Саратовский калач считался самым вкусным хлебом в России», «из зерен пшеницы изготавливают муку, чтобы выпекать саратовские калачи, — пожалуй, самый вкусный на всем свете хлеб».

Недаром в начале XX века Саратов считался «хлебной столицей Российской империи». До нашего времени не дожили ни мельница братьев Шмидт, ни хлебокомбинат имени Стружкина на старом месте, ни булочная.

**1.2. Возрождение саратовского калача в XXI веке**

Был период, когда этот особый хлеб не выпекали, и технологию пришлось восстанавливать с помощью опытных пекарей, которые работали еще в советские годы.

Несмотря на то, что калач является эмблемой хлебокомбината имени Стружкина, на котором его выпускали, сейчас он является эксклюзивной продукцией. А происходит это потому, что муки, из которой пекли саратовский калач, уже нет и хлеб уже не тот.

Саратовский калач выпускали в XX веке только два предприятия: хлебокомбинат им. Стружкина и Энгельсской хлебокомбинат.

Рецепт калача хранился в тайне долгое время, многие исследователи связывают это с тем, что саратовский калач поставлялся императорскому двору.

Несмотря на все невзгоды, на современном этапе развития города, производство гастрономического бренда не прекращается. Однако калач стали производить не массово, а как эксклюзивный продукт для особых торжеств – свадеб, дней рождений. Несмотря на этот факт, есть возможность «реанимирования» бренда.

Сейчас хлебокомбинат имени Стружкина печёт большие калачи (1,5 кг), и маленькие (0,5 кг). Пекут маленькими партиями, большие – только на заказ, чтобы точно всё распродать. Заказывают из правительства области, различных организаций – для подарка, на свадьбу и т. д. Заказали большую партию для Дня города Саратова, в красивых упаковках с ленточками. Маленькие калачики развозят по продуктовым магазинам, но застать их на прилавке – как повезёт.

Недавно хлебозавод Стружкина открыл свой магазинчик «Горячий хлеб» – по соседству с заводскими корпусами на улице Большой Горной.

Ещё одно место, где можно найти этот знаменитый стружкинский хлеб, – супермаркет «Лента» на выезде из посёлка Юбилейный.

Долгие годы секрет выпечки саратовских калачей, вкус которых французская делегация, прибывшая однажды в Саратов, сравнила с булочками-бриошами, хранил только хлебокомбинат имени Стружкина. Недаром на его эмблеме присутствует калач.

Сегодня саратовские калачи еще выпекают ЗАО «Сокур-63», ОАО «Энгельсский хлебокомбинат».

Собирая информацию о саратовском калаче, мы узнали, что17 июля 2002 года было издано постановление Саратовской областной Думы № 70-2933"О дне саратовского калача", в целях восстановления и укрепления саратовской марки хлеба-саратовского калача, а также возрождения традиции праздника Первого снопа.

Руководство области третье воскресенье июля (ежегодно) объявило: «Днем саратовского калача».К сожалению, День саратовского калача был отпразднован лишь однажды в Саратове в 2002 году и на сегодняшний день этот праздник всеми забыт.

**1.3.Городской фестиваль и музей саратовского калача**

**1.3.1. Городской фестиваль саратовского калача**

С целью возрождения традиции особой выпечки саратовского калача в 2016 года решили ежегодно проводить городской фестиваль «Саратовский калач» на Театральной площади.

26 августа 2016 года состоялся данный фестиваль. Как и на той первой нижегородской ярмарке, был огромный калач, только размерами поменьше. Веселая ярмарка, где присутствовали торговые палатки всех трех производителей, да и кроме калачей было на что посмотреть.

На мероприятии были представлены тематические площадки, для всех желающих проходили мастер-классы, были организованы выставка декоративно-прикладного творчества, сельхозтехники, спортивные площадки по сдаче норм ГТО, но самой популярной является выставка-продажа калачей и других хлебобулочных изделий.

В шоу «Богатыри земли русской…», при участии «Федерация силового экстрима» и Вячеслава Максюты, саратовские силачи соревновались в буксировке трактора.

В 2017 году фестиваль передвинули на октябрь, но праздник как-то не получился, а в 2018 году и вовсе не планировали, и будет ли третий фестиваль или возродится День саратовского калача, сейчас не известно.

В 2016 году у нас не получилось побывать на этом замечательном празднике. Нам очень хотелось бы, чтобы возродился наш городской фестиваль «Саратовский калач» и мы смогли бы тоже в нем поучаствовать.

**1.3.2. Музей саратовского калача**

12 сентября 2020 года состоялось торжественное открытие музея «Саратовский калач» на базе саратовского государственного аграрного университета. Музей «Саратовский калач» - это уникальное собрание предметов русского быта, которые повествуют об истории саратовского калача - старейшего вида белого хлеба в России и помогает окунуться в историю саратовского хлебопекарного производства. В нем предоставлено несколько экспозиций: сельское хозяйство Древней Руси, история саратовских сортов пшеницы, мукомолы Саратова, калашный ряд, история возникновения саратовского калача и другие.

Здесь же будут проводиться филологические лекции, конференции, тематические праздники и мастер-классы по работе с тестом для улучшения мелкой моторики у детей. При музее предусмотрено устройство постоянно действующей булочной, где можно приобрести продукцию.

Над созданием музея трудилась рабочая группа, в которую, кроме представителей вуза и гордумы, вошли также сотрудники администрации города, НИИ сельского хозяйства Юго-Востока, областного музея краеведения. Концепция музея должна помочь посетителям "полностью погрузиться в историю известного саратовского бренда". Идея музея возникла из запросов людей и направленна на формирование имиджа города. Создан также логотип музея. Экспозиция музея состоит из истории калача, этапов "научного совершенствования процесса переработки зерна" от ветряных мельниц до наших дней и стендов хлебопекарных предприятий.

В музее есть интересные стенды «История хлеба от древности до наших дней», стенды о саратовских мукомолах.

Возможно, музей Саратовского калача поспособствует возрождению фестиваля, и саратовский калач вновь появится на полках магазинов.

**2.Практическая часть работы**

**2.1. Опрос учащихся нашего лицея, их родителей и пожилых людей**

Чтобы выяснить, что учащиеся нашего лицея, их родители и пожилые люди знают про саратовский калач, мы провели анкетирование.

В анкетировании приняли участие учащиеся 2-х и 6-х классов МОУ «Лицей № 56» г. Саратов в количестве 22 человека, их родители в количестве 10 человек и пожилые люди в количестве 10 человек. На вопросы были получены следующие результаты.

1. На вопрос: «Знаете ли Вы, что такое саратовский калач?»

Учащиеся:

«Да» ответили - 18 человек, «Нет» - 4 человека

Родители:

«Да» ответили - 10 человек, «Нет» - 0 человек

Пожилые люди:

«Да» ответили - 10 человек, «Нет» - 0 человек.

1. На вопрос: «Знаете ли Вы, что саратовский калач является символом города Саратова?»

Учащиеся:

«Да» ответили - 13 человек, «Нет» - 9 человек

Родители:

«Да» ответили - 9 человек, «Нет» - 1 человек

Пожилые люди:

«Да» ответили - 10 человек, «Нет» - 0 человек.

1. На вопрос: «Пробовали ли Вы когда-нибудь саратовский калач?»

Учащиеся:

«Да» ответили - 4 человека, «Нет» - 18 человек

Родители:

«Да» ответили - 8 человек, «Нет» - 2человека

Пожилые люди:

«Да» ответили - 10 человек, «Нет» - 0 человек.

1. На вопрос: «Знаете ли Вы об удивительных свойствах саратовского калача?»

Учащиеся:

«Да» ответили - 0 человек, «Нет» - 22 человека

Родители:

«Да» ответили - 1 человек, «Нет» - 9 человек

Пожилые люди:

«Да» ответили - 8 человек, «Нет» - 2 человека.

1. На вопрос: «Хотели бы Вы больше знать про саратовский калач?»

Учащиеся:

«Да» ответили - 17 человек, «Нет» - 5 человек

Родители:

«Да» ответили - 10 человек, «Нет» - 0 человек

Пожилые люди:

«Да» ответили - 10 человек, «Нет» - 0 человек

Исходя из проведенного анкетирования, нами были сделаны следующие выводы: учащиеся, их родители и пожилые люди знают, что такое саратовский калач и что он является символом Саратова.В большинстве только пожилые люди пробовали саратовский калач и знают о его удивительных свойствах. Учащиеся и их родителя практически его не пробовали и не знают о его удивительных свойствах.Большинство участников анкетированиясказали, что хотят больше знать о саратовском калаче.

После анкетирования мы провели презентацию саратовского калача в нашем классе. Рассказали ребятам об истории саратовского калача, его традициях и замечательных свойствах.

**2.2. Изготовление калача своими руками**

Изучив материал о саратовском калаче, у нас появилось желание сделать его своими руками. Рецепт приготовления саратовского калача мы нашли в старинной кулинарной книге.

Для приготовления понадобится:

1 кг муки из твердых сортов пшеницы,

15 г дрожжей прессованных,

20 г соли,

20 г сахара,

20 г масла растительного,

200 мл воды.

Ход работы:

Шаг 1:

Для опары: 250гмуки смешать с водой и дрожжами. Затем накрыть и оставить для брожения на 3-3,5 часа в помещении без сквозняков.

Шаг 2:

Добавить в опару соль, масло растительное, сахар. Размешать и положить оставшуюся муку.

Шаг 3:

Замесить тесто в течение 10 минут. После этого оставить его на один час.

Шаг 4:

Тесто обмять и дать постоять в течение еще одного часа.

Шаг 5:

Сформировать калач, поместитьего в смазанную растительным маслом круглую форму, накрыть его и оставляю на 60 минут для подъема. Когда объем увеличится в 2,5 раза, верх калача перед выпечкой смазать смесью из воды, пищевой соды, и соли (100г, 3г, 5г).

Шаг 6:

Поставить в духовку, разогретую до 200 градусов на 20 минут. Потом уменьшить температуру до 160 градусов и выпекать около часа.

Проделав такую работу, мы пришли к выводу, что существует некая прелесть в приготовлении калача дома. Этот ручной шестичасовой труд вознаграждается головокружительным запахом свежеиспеченного хлеба и, конечно же, неповторимым вкусом. Саратовский калач в нашем исполнении немного отличается от калача, изготовляемого на саратовском хлебокомбинате им И.К. Стружкина, так как у нас нет такого пекарского мастерства саратовских хлебопеков, которое передаётся из поколения в поколение. Но наш калач был такой же вкусный, высокий и пахучий. Нужно подержать его в руках, вдохнуть этот редкий запах земли, степного ветра и солнца, разломить саратовский калач на крупные ломти, и тогда, даже если вы сыты, рука сама потянется к нему.

**Заключение**

В начале нашей исследовательской работы мы поставили задачу – изучить появление, становление и возрождение саратовского калача.

В своем исследовании мы узнали историю создания символа нашей малой Родины.Изучив историю,мы можем с уверенностью сказать, что во все времена никакому другому продукту человек не воздал столько похвал, сколько хлебу. Ни о каком другом продукте не сказано столько слов, простых и возвышенных, радостных и скорбных, сколько о хлебе. В труде непрестанном, познав животворную силу хлеба, народ уважительно провозгласил его кормильцем, назвал батюшкой, провозгласив, что хлеб – всему голова.

В нашем краю наивысшим олицетворением хлебного изобилия стал калач, известный в России, и не только, как саратовский калач.

В его честь – наше слово, в его честь – наша похвала.

Его любят. О нем мечтают.

Его боготворят.

О нем сочиняют стихи, загадывают загадки, поют песни.

Без него свадьба – не свадьба, юбилей – не юбилей.

С ним встречают верных друзей, дорогих гостей, всякого,

Кому хотят выразить любовь и уважение.

Им венчают и величают.

К нему стремится стар и мал.

У кого он на столе, тому повезло.

У кого его нет, судьба обделила.

Ему слава и похвала.

К нему самые торжественные речи, самые душевные слова.

Да, это он…

Его величество!

Его высочество!

Его светлость Саратовский калач!

У саратовского калача есть реальный шанс уйти в прошлое, если мы с вами не будем беречь этот символ нашей губернии. Сохранение традиций, истоков, передача их потомкам – дело любого народа, кулинарные традиции и старинные технологии – часть общей культуры. Ведь главное, чтобы народ сохранил и пронес через столетия свои культурные ценности.

Проведенные исследования помогли нам убедиться в правильности выдвинутой гипотезы: саратовский калач – это не только символ города Саратова, но и отличительный знак, отражающий историю, традиции и успехи жителей Саратовской области.

С помощью анкетирования определили, что не все наши сверстники и их родители хорошо знают символ родного города.

Практическая значимость нашей исследовательской работы заключается в том, что собранные материалы могут быть использованы учащимися и учителями на уроках «Литературного чтения» и «Окружающего мира», для дополнительных занятий по этим предметам.

Таким образом, мы решили поставленные перед нами задачи исследования:

1. С помощью специальной литературы и газетных статей изучили появление, становление и возрождение саратовского калача.

2. Изучили секреты изготовления калача, его значения для русского народа.

3. Совершили интерактивную экскурсию по городскому фестивалю и музею саратовского калача.

4. Провели анкетирование учащихся МОУ «Лицей № 56» г. Саратов, их родителей и пожилых людей.

5. Показали презентацию саратовского калача учащимся МОУ «Лицей № 56» г. Саратов.

6. Нашли в старинной кулинарной книге рецепт приготовления саратовского калача. Воспользовались им и сами его испекли саратовский калач. Наш калач немного отличался по форме, но был такой же вкусный, высокий и аппетитный.

7. Проанализировав полученные результаты, подтвердили правильность выдвинутой нами гипотезы: саратовский калач – это не только символ города Саратова, но и отличительный знак, отражающий историю, традиции и успехи жителей Саратовской области.

**Список используемой литературы**

1. Палькин Н. «Саратовский калач» - Саратов: ООО «Приволжское издательство», 2008
2. Тобольского И. Г. Сборник стихов поэта Тобольского И. Г.-Саратов: Кн. изд-во, 1962
3. Алексеев М.И. «Хлеб - имя существительное» - Саратов: 1982г.
4. Алмазов Б.А. «Наш хлеб» -Ленинград:Издательство «Детская литература», 1985г.
5. Булычев М.В, Воронежцев А.В. «История Саратовского края» - Саратов: Региональное Приволжское издательство «Детская книга», 2000г.
6. Марушев А.И. «Каравай, каравай» - Саратов: Приволжское книжное издательство,1981г.
7. Митяев А.В. «Ржаной хлебушко – калачу дедушка» - Москва: Детская литература, 1990г.
8. Яшин А.И. «Сто страниц о Саратове» - Саратов: 1990г.
9. <https://www.tursar.ru/page-joy.php?j=2292>(дата обращения: 10.02.2022).
10. <https://russia.travel/objects/295679/>(дата обращения: 10.02.2022).
11. <https://russiantastes.ru/nominees/11601158/>(дата обращения: 11.02.2022).
12. <https://tass.ru/v-strane/12204537>(дата обращения: 11.02.2022).
13. <https://fn-volga.ru/news/view/id/112620>(дата обращения: 20.02.2022).
14. <https://www.ababilova.com/saratovskij-kalach>(дата обращения: 20.02.2022).
15. <https://trsobor.ru/skolko-ni-dumaj-a-luchshe-hleba-niche/>(дата обращения: 25.02.2022).
16. <https://m.ok.ru/retrosaratov/topic/66247284138116>(дата обращения: 01.03.2022).
17. <https://turbina.ru/guide/Saratov-Rossiya-88628/Zametki/Saratovskiy-kalatch-98403/>(дата обращения: 01.03.2022).