

## «ТЕТЕРКИ» КАРГОПОЛЬСКИЕ

«...Это особое витое печенье. Процесс его приготовления был следующий: тесто скатывалось в жгуты, которые выкладывались для печенья в виде волн и петель, спиралей, решеток, кругов, растений, фигурок птиц и животных. Тетерки готовились к свадьбам, семейным праздникам, а также как угощение для детей. Они были разнообразными по виду – узорика, звезда, карета, кренделечки, часики, леменка и др.»

Источник: 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.

### Библиографический список

- **Дурасов, Г.** Тетерки : [о коллекции северорусского весеннего обрядового печения – каргопольских тетерок] / Г. Дурасов // Декоративное искусство. – 1981. - № 3. – С. 48.
- **Змеева, Н.** Секреты пряничных узоров / Н. Змеева // Каргополье. – 2001. – 7 июля. – С. 3.
- **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.  
Технология изготовления, перечень разновидностей и этнографическое описание обрядового каргопольского печенья.
- **Кулишова, С. В.** Каргопольское обрядовое печенье – «тетеры» / С. В. Кулишова // Исторический город и сохранение традиционной культуры : [Опыт, проблемы и перспективы : Материалы V Каргопол. науч. конф.] / Моск. гос. ун-т культуры и искусств, Каргопол. ист.-архит. и худож. музей-заповедник ; [науч. ред. и сост. Н. И. Решетников]. - М. : Каргополь : [Б. и.], 1999. – С. 110-113. - Библиогр. в подстроч. примеч.
- **Ларин, О.** Тетерочный день : [о каргопольских тетерах] / О. Ларин // Знание–сила. – 1982. - № 11. – С. 36-37.
- **Лернер, Л.** По весне за «тетерками» / Л. Лернер // Родина. – 1998. - № 3. – С. 92-93 : цв. ил. – (Мастера).
- **Михеев, Г.** Тетерочная страна: долгие века в одном из самых отдаленных уголков Русского Севера сохраняется традиция обрядового печенья, которое по-местному называют «тетерками» / Геннадий Михеев // Сельская новь. – 2005. - № 3. – С. 18 : цв. ил.
- **Шевелева, Е.** Каргопольские тетерки / Е. Шевелева // Народное творчество. – 2003. - № 6. – С. 27-29 : ил. – (Ремесло из «Красной книги»).  
«Тетера» или «тетерки» - это особое печенье. Его готовят из теста, скатанного в жгуты, т.е., по-каргопольски, «сканого», и выкладывают в виде волн, петель, спиралей, решеток, кругов, растений, фигурок птиц, реже животных.