Внеклассное мероприятие «Кухни народов Республики Башкортостан»

Или

«Национальные кухни – ключ к дружбе народов»

Цель: Обосновать культурное многообразие народов Республики Башкортостан на примере национальных кухонь

Задачи:

1. ознакомление с историей развития национальных кухонь Республики Башкортостан;

2. изучение кулинарных традиций народов Республики Башкортостан;

3. изучение кулинарных  рецептов народов Республики Башкортостан;

4. воспитание толерантного отношения обучающихся к культуре и традициям народов многонациональной Республики Башкортостан.

Вступительное слово преподавателя 1

 М. Пришвин говорил: «Есть у каждого на Родине что-нибудь такое, о чем хочется сказать вслух»

 Башкортостан находится на границе Европы и Азии. Территория республики составляет чуть более 143 тысяч кв. км и охватывает часть Восточно-Европейской равнины, горной системы Южного Урала и возвышенности Зауралья. Столица региона – Уфа - является самым крупным населенным пунктом республики, остальные города Башкирии по численности населения и размерам территории сильно уступают ей.

 Первые люди на территории современной Башкирии жили еще 50-40 тысяч лет назад. Археологи нашли следы древних стоянок в пещере Иманай. В эпоху палеолита, мезолита и неолита здесь проживали племена охотников и собирателей, они осваивали местные территории, приручали животных, оставляли рисунки на стенах пещер. Гены этих первых поселенцев стали базой для формирования башкирской народности. Первые упоминания о башкирах можно прочесть трудах арабских географов. Они рассказывают, что в 9-11-м веках по обеим сторонам Уральских гор проживал народ по имени «башкорт». В 10-12-м веках башкиры входили в состав государства Волжская Булгария. С начала 13-го века они яростно воевали с монголами, которые хотели захватить их земли. В итоге был заключен договор о партнерстве, и на протяжении 13-14 веков башкирский народ входит в состав Золотой Орды на особых условиях. Башкиры не были народом, обложенным данью. Они сохраняли собственное социальное устройство и находились у кагана на военной службе. После распада Золотой Орды башкиры входили в состав Казанской и Сибирской Орды.

С 1926 года ведется наблюдение за национальным составом жителей Башкирской республики. За это время выявлены следующие тенденции: количество русского населения постепенно уменьшается, с 39,95 % до 35,1 %. А количество башкир увеличивается, с 23,48 % до 29 %. И этническое башкирское население Башкирии на 2016 год составляет 1,2 миллиона человек. Остальные национальные группы представлены такими цифрами: татары – 24 %, чуваши – 2,6 %, марийцы - 2,5 %. Другие национальности представлены группами менее 1 % от общего числа населения.

Вступительное слово преподавателя 2

Составной частью культуры каждого народа является традиционная кухня. В ней отражается вся история, нравы, быт этноса. Жизнь человека находится в естественной, постоянной связи с питанием. Каждодневная забота о приобретении, хранении и потреблении составляет основу жизнедеятельности людей. Посредством питания человек приобретает здоровье, силу, красоту. Учеными давно отмечено, что разные народы и нации различаются друг от друга не исключительно внешними признаками, языком, культурой и бытом, а также имеют явные различия в здоровье, т.е. им присущи определенные заболевания. Определяющую роль в этом факторе во многом играет питание.

Одним из самых древних занятий человека было приготовление пищи. На протяжении длительного времени у разных народов формировались не только навыки кулинарии, но и привязанности, предпочтения. Кулинарные особенности складывались под влиянием многих факторов: географическое положение, климатические особенности, возможности экономики, определенные традиции и другое. В меню народов, проживающих на берегах морей и океанов, естественно, преобладали рыба и морепродукты; кочевники (скотоводы) питались тем, что могло дать животноводство, т. е. молоком и мясом; жители лесостепей использовали в питании продукты животноводства и лесных промыслов; жители южных стран для приготовления пищи применяли большое количество овощей и фруктов. Таким образом, определялся набор исходных продуктов для приготовления пищи. Другой важнейший фактор, под влиянием которого складывались национальные кухни - это технология приготовления пищи, способ ее обработки. Определяющим было использование огня, т. е. устройство очага.

На слайде
"Какова пища-таков и ум,
каков ум-таковы и мысли,
каковы мысли-таково и поведение,
каково поведение-такова и судьба". Шри Сатья Саи Баба
"Всякий есть, что он ест". Л. Фейербах

Тема « Башкирская кухня»

   Обучающийся 1

  Башкиры издревле являлись полукочевым народом,  населяющим обширную территорию на  Южном Урале.  Основным занятием башкирского народа было  скотоводство, связанное с сезонным перемещением населения вслед за табунами лошадей и отарами овец на пастбища. Подобный образ жизни способствовал формированию самобытной культуры, традиций, обычаев и своеобразной национальной кухни.

Обучающийся 2

 Сочетание мясных и молочных продуктов с зерновыми и мучными легло в основу народной кулинарии башкир. Большим подспорьем в питании было использование меда диких и домашних пчел, мяса лесных птиц и животных, рыбы, съедобных кореньев, трав и ягод.

 Прежде всего, употреблялось мясо домашних животных (лошадей, овец, коров), а также добытых на охоте (зайцев, коз, лосей, медведей). Одним из распространенных мясных блюд был бишбармак (бишбармаҡ) из конины или баранины, который заливали шурпой (бульоном). Бишбармак – самое традиционное и прославленное кушанье при приеме гостей. Готовили его только из свежего мяса. Мясо варили в течение нескольких часов, затем резали на мелкие кусочки, добавляли в котел крупную лапшу или кусочки теста. Бишбармак означает «пять пальцев» и называется так потому, что ели его руками.

Обучающийся 3

 Распространенными способами хранения мясных продуктов были соление, вяление, копчение. Обычно небольшие куски и полосы соленого мяса, разрубленные на четыре части тушки гусей, пласты соленого жира с мясом сушили и вялили, иногда коптили. Своеобразным деликатесом были конские вяленые и сырокопченые колбасы – казы (ҡаҙы, ҡаҙылыҡ), особенно ценились приготовленные из сала и мяса, снятых с ребер (ҡабырга ҡаҙыһы).

Обучающийся 1

 В рационе башкир немалое место занимала птица. Из домашних птиц на мясо разводили гусей. Башкиры также издавна добывали и употребляли в пищу куропаток, тетеревов, глухарей, рябчиков, диких гусей и уток.

Обучающийся 2

 Зимовка в деревнях и проживание на летнем йэйлеу вносило разнобразие в рацион и возможности приготовления пищи. Национальная кухня у башкир формировалась на базе скотоводческого мясо-молочного хозяйства.

Обучающийся 3

 Молочная пища башкир очень разнообразна. С топленого молока снимали сливки и употребляли как приправу к чаю, кашам. Из сметаны сбивали масло, молоко заквашивали и делали творог (эремсек). Лакомством считался свежий отжатый творог, смешанный с медом. Незаменимым продуктом питания, особенно зимой, а также в походных условиях был сухой сыр – корот (ҡорот). Его заготавливали осенью в значительных количествах, от нескольких десятков до нескольких сотен колобков немного подсолив, высушив на солнце и прокоптив на дыму. Сырьем для корота служило длительно киснувшее в кадках молоко. Корот питателен и обладает полезными свойствами, в случае необходимости мог заменить необходимые белковые продукты и хлеб.

Обучающийся 1

 На праздничном застолье принято каждому гостю предложить [улюш](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D0%BB%D1%8E%D1%88%22%20%5Co%20%22%D0%A3%D0%BB%D1%8E%D1%88) — долю дичи (барана, гуся). У башкир есть множество праздничных блюд, приготовляемых по особым случаям: [кейеу билмэне](https://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%9A%D0%B5%D0%B9%D0%B5%D1%83_%D0%B1%D0%B8%D0%BB%D0%BC%D1%8D%D0%BD%D0%B5&action=edit&redlink=1" \o "Кейеу билмэне (страница отсутствует)) — особые мелкие пельмени, которые готовят к свадьбе в честь жениха, [килен тукмасы](https://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%9A%D0%B8%D0%BB%D0%B5%D0%BD_%D1%82%D1%83%D0%BA%D0%BC%D0%B0%D1%81%D1%8B&action=edit&redlink=1" \o "Килен тукмасы (страница отсутствует)) — особая лапша, которую готовит невеста, чтобы показать свою способность: такая лапша должна быть особенно тонкой и рассыпчатой. Чак-чак, приготовленный невестой, является обязательной частью свадебного ритуала — невеста мытыми руками кладет кусочек чак-чака в рот всем гостям после бракосочетания. Каз умахы — это особый повод для праздничного застолья, когда хозяйка приглашает соседок для помощи в ощипывании гусей по осени; вечером по окончании работы хозяйка угощает всех свежей гусятиной

Обучающийся 2

 Бытовавшие запреты в еде были связаны с религиозными традициями. К запрещённым в употребление продуктам относились мясо свиней, хищных животных и птиц (мясо сокола, коршуна или удода), мясо змей и лягушек. Также нельзя было употреблять мясо лебедей и журавлей. Нельзя было употреблять в пищу: щитовидные железы, спинной мозг, селезёнку. Из рыбы — нежелательно употреблять рыбу тех видов, у которых нет чешуи.

Обучающийся 3

 К традиционным правилам застольного этикета башкир относятся следующие:

- подавать еду сразу по приходу гостя;

- на столе должно быть нечетное количество лепешек, но не меньшее, чем количество гостей;

- первым прикасается к еде хозяин;

- перестает есть, как только перестает есть гость;

- если еды мало, а гость голоден, то хозяин для максимального насыщения гостя должен есть как можно меньше;

- еду и питье брать только правой рукой;

- свежеиспечённый хлеб ножом не резать, от целой лепешки не откусывать;

- из общего блюда следует брать еду похуже, оставляя лучшее другим;

- во время еды соблюдать с хозяином мир и казаться бодрым и веселым;

- по окончании еды следует помолиться о благополучии хозяина.

Обучающийся 1

 [Башкирский мёд](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%B0%D1%88%D0%BA%D0%B8%D1%80%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D0%BC%D1%91%D0%B4) известен вкусовыми качествами и является для башкир предметом гордости. Без настоящего башкирского мёда не обходится ни одно чаепитие, бутерброд со свежей деревенской сметаной — один из примеров башкирской национальной кухни. Для башкир делом чести является обладание настоящим башкирским медом (бурзянская пчела), произведенным родственниками-пчеловодами.

Обучающийся 2

Кумыс является национальным напитком башкир. Умение делать вкусный кумыс издавна ценилось и передавалось от поколения к поколению. Для кумыса предпочитаются специальные породы лошадей.Кумыс употребляется в свежем виде, иначе он быстро киснет и теряет свои лечебные качества. В нём содержится небольшое количество алкоголя.

На слайде пословицы

Арыш сәсһәң – көлгә сәс, бойҙай сәсһәң – боҙға сәс.
Рожь сей в золу, а пшеницу в пору.

Ас кешенән хас кеше яман.
Сытый волк смирнее завистливого человека.

Ас тамағым, тыныс ҡолағым.
Лучше хлеб с водою, чем пирог с бедою.

Астың күҙе икмәктә, туҡтың күҙе хикмәттә.
Сытому – веселье, а у голодного хлеб на уме.

Ас хәлен туҡ белмәй.
Сытый голодного не разумеет.

Асыҡ ишекте шаҡып кермәйҙәр.
В открытую дверь не ломятся.

Ере барҙың еме бар, еме барҙың име бар.
Чья земля, того и хлеб.

\*\*\*

Иген яйын иккән белер, арба яйын еккән белер.
Наездом хлеба не напашешь.

\*\*\*

Изгелек ит тә, һыуға һал, балыҡ белер, балыҡ белмәһә, халыҡ белер.
Брось хлеб-соль за лес – после найдешь.

\*\*\*

Иләнмәгән, һуғылмаған, Шаҡай, һиңә бер ыштан.
Дай хлебца! – А вот погоди – вспашем да посеем.

1.Ҡыяҡтары йәм-йәшел дә,
Һап-һары уның башы.
Ашнаҡсыны илатһа ла,
Их, тәмләй ул һәр ашты. /һуған/

2.Миңә оҡшай ҡурғаны,
Кетерләп үк торғаны,
Маҡтап бөтөргөһөҙ, уф!
Нимә ашайым? … . /картуф/

Тема «Русская кухня»

3.Әбей түгел, бабай түгел,
Үҙе ҡат-ҡат тун кейә,
Һыуҙар һибеп үҫтерәбеҙ-
Ул дымлы ерҙе һөйә.
Йәшкелтем һәм аҡ төҫтә,
Шытырлап тора тештә,
Ә исеме - ... . /кәбеҫтә/

Презентация «Блюда башкирской кухни»

Обучающийся 1

“Уважение к прошлому – вот черта, отличающая образованность от дикости”, говорил А.С. Пушкин, и время показало, что он был прав. Заглянем же с уважением в наше прошлое, и пусть попытка эта коснется самого земного и насущного – еды – по разным поводам, и вспомним все, что с ней связано: “обряд известный угощенья”, “привычки милой старины”, “подблюдны песни, хоровод”.

А поводов, чтобы собраться за накрытым столом у каждой семьи достаточно: народные праздники, свадьба, рождение ребенка, крестины и еще много важных для каждой семьи событий.

Обучающийся 2

 Русская кухня имеет довольно интересную и продолжительную историю. Несмотря на то, что достаточно большое время в стране даже не подозревали о существовании таких продуктов, как рис, кукуруза, картофель и помидоры, национальный стол выделялся изобилием ароматных и вкусных кушаний. Наименования, вкусовые пристрастия и состав блюд довольно значительно отличаются в зависимости от региона.

Обучающийся 3

 Традиционные русские блюда не нуждаются в экзотических ингредиентах и специализированных знаниях, тем не менее для их приготовления необходим большой опыт. Основными компонентами на протяжении всех веков были репа и капуста, всевозможные фрукты и ягоды, редька и огурцы, рыба, грибы и мясо. В стороне не остались такие злаки, как овес, рожь, чечевица, пшеница и просо. У скифов и греков были позаимствованы познания о дрожжевом тесте. Китай порадовал нашу страну чаем, а Болгария рассказала о методах приготовления перца, кабачков и баклажанов.

Обучающийся 1

 Многие интересные русские блюда были переняты из европейской кухни XVІ-XVІІІ веков, в этот список попали копчености, салаты, мороженое, ликеры, шоколад и вина. Блины, борщи, сибирские пельмени, окрошка, гурьевская каша, тульские пряники, донская рыба уже давно стали своеобразными кулинарными брендами государства.

 Обучающийся 2

 Для всех не секрет, что наше государство – это в основном северная страна, зима здесь долгая и суровая. Блюда, употребляемые в пищу, обязательно должны калорийными, давать много тепла, чтобы помочь выжить в таком климате.

Обучающийся 3

 Хлеб и соль сопровождали все радостные горестные события, которые происходили в жизни русских людей. Хлебом и солью встречали самых именитых гостей, им в первую очередь запасались, отправляясь в дальнюю дорогу. По умению испечь хлеб определяли домовитость хозяйки. Наши предки верили в святость хлеба. Они считали что человек, уронивший кусок хлеба, должен поднять его и попросить прощения, поцеловать. Издревле хлеб служил основой питания восточнославянских народов. Хлеб считался богатством Руси. Славянская земля «родит рожь и пшеницу в громадном изобилии», - писали иностранцы. Роль хлеба в жизни русских людей была настолько велика, что в неурожайные годы в стране начинался голод, несмотря на достаток животной пищи (мясо животных и птиц, рыба).

 Обучающийся 1

 Основными зерновыми культурами на Руси были пшеница, рожь, ячмень, просо, овёс. Причём рожь русские узнали гораздо позже, чем пшеницу. Она проникла «нелегально» с юга, «поселилась» в посевах пшеницы как сорняк (из Урарту). Позже крестьяне заметили удивительную способность ржи выдерживать холод и непогоду. И к XI-XII векам на Руси ели в основном ржаной хлеб.

Обучающийся 2

 Ни один праздник у русского народа не обходился и без пирогов, это слово скорее всего и произошло от слова «пир». Русская кухня знает массу рецептов самых разных пирогов. Они передавались из поколения в поколение, но каждая хозяйка старалась привнести в них что-то своё, ведь по качеству пирога судили о домовитости хозяйки. Пироги были обязательным атрибутом свадебного, именинного и другого праздничного стола. А в будни часто пекли пироги небольших размеров - пирожки, причём использовали самую разнообразную начинку: мясную, рыбную, капустную, ягодную.

Обучающийся 1

А теперь отгадаем загадки.

1.Отгадать легко и быстро:
Мягкий, пышный и душистый,
Он и черный, он и белый,
А бывает подгорелый. (Хлеб)

2.Он бывает с толокном,
С рисом, мясом и пшеном,
С вишней сладкою бывает,
В печь сперва его сажают,
А как выйдет он оттуда,
То кладут его на блюдо.
Ну, теперь зови ребят!
По кусочку все съедят.
(Пирог.)

3.Что на сковородку наливают
Да вчетверо сгибают?
(Блины)

4.Неказиста, шишковатая,
А придет на стол она,
Скажут весело ребята:
«Ну, рассыпчатая, вкусна!»
*(Картошка*)

5. Из крупы ее сварили,
Посолили, подсластили.
Эй, ну где же ложка наша?!
Так вкусна на завтрак...
*(Каша)*

6. Лук, капуста и картошка,
Разных овощей немножко.
Ты в кастрюле их ищи.
Это суп с названьем...

Обучающийся 3

 На Руси весь годовой цикл был поделен на будни, посты и праздники. А значит, и стол был разделен на будничный, праздничный и скоромный. Давайте же вспомним, чем был богат традиционный русский стол, и не просто вспомним, но и отведаем приготовленные нашими поварами наиболее распространенные русские кушанья: крестьянский суп и щи, пироги и блины, пельмени и каши, всевозможные варенья и соленья, квасы и сбитни.

1. Хура çăкăр çиекен ниçта та хур пулман (Кто ест черный хлеб, тот нигде не пропадет).
2. Ыраш çапма пиллĕкĕн лайăх, кукăль çиме иккĕн лайăх. (Молотить рожь хорошо впятером, а пироги есть – вдвоем)
3. Çăкăр-тăвар хире-хирĕç.(Хлеб и соль взаимны).
4. Хура халăхăн хура тăпра çине урине чикмесен хырăмĕ тăранаймасть(Простой народ не может себя прокормить, не поработав на черной земле).

Тема «Татарская кухня»

Обучающийся 1

 Кулинарные традиции татарской кухни складывались не одно столетие. Народ бережно хранит секреты национальных блюд, передавая их из поколения в поколение. Татарская национальная кухня развивалась на основе своих этнических традиций и под воздействием на кухонь соседних народов — русских, мари, удмуртов и др., а также народов Средней Азии. В татарскую кулинарию довольно рано проникли такие блюда, как плов, халва, шербет.

Обучающийся 2

 Первостепенное значение имеют жидкие горячие блюда — супы и бульоны. В зависимости от бульона (шулпа), на котором они приготовлены, супы можно разделить на мясные; молочные; вегетарианские; По тем продуктам, которыми они заправляются- на мучные; крупяные; мучно-овощные; крупяно-овощные; овощные.

Обучающийся 3

 Наиболее распространенное первое блюдо — суп-лапша (токмач). На второе подают отваренное в бульоне мясо или курицу, порезанные крупными кусками и отварной картофель. Во время званых обедов, особенно у горожан, подается плов и традиционный мясо-крупяной бэлиш.

Обучающийся 1

 В татарской кухне часто готовят всевозможные каши — пшенная, гречневая, овсяная, рисовая, гороховая и т. д. Пшенная, например(в прошлом была ритуальным блюдом).Высоко ценятся изделия из кислого (дрожжевого) теста. К ним прежде всего относится хлеб (икмэк). Без хлеба не проходит ни один обед (обычный или праздничный), он считается священной пищей. В прошлом у татар существовал даже обычай клятвы хлебом ипи-дер.

Обучающийся 2

 Наиболее древним и простым из них является ***кыстыбый***. Кыстыбый - это своего рода пироги с незащипанными краями. Их называют еще и кузимяк. Тесто для кыстыбый берется пресное. Начиняется и картофельной массой, и пшенной кашей, и толченным конопляным семенем, и толченым маком .
Обучающийся 3

 Одно из оригинальных блюд — ***чэк-чэк*** является обязательным свадебным угощением. ***Чэк-чэк***приносит в дом мужа молодая, а также ее родители. Чак-чак, завернутый в тонкий лист сухой фруктовой пастилы, является особо почётным угощением на свадьбах. Из сладостей наиболее широко используется мёд. Из него готовят лакомства, подают к чаю.

Обучающийся 1

 Рано вошел в быт татар чай, большими любителями которого они являются. Чай с печеными изделиями (***кабартма***, оладьи) порой заменяет завтрак. Пьют его крепким, горячим, часто разбавляя молоком. Чай у татар является одним из атрибутов гостеприимства. Наиболее старинным является айран (катык разбавленный холодной водой). Татары издавна употребляют квас из ржаной муки и солода. Во время званых обедов на десерт подают компот из сушеного урюка.

Татарские загадки

 Чәчәге агачында,
Алмасы тамырында.
(*Бәрәңге*)

\* Төбе алмалы,
Башы чалмалы.
(Бәрәңге)

\* Җир астында җиз бүкән.
(*Торма*)

\* Түгәрәк кенә кызыл йорт,
Эче тулы корт.
(*Помидор*)

\* Түгәрәк − ай түгел,
Сары − май түгел,
Койрыгы бар − тычкан түгел.
(*Шалкан*)

\* Җир астында картыгыз,
Сакалыннан тартыгыз.
(*Шалкан*)

\* Гәүдәсе бар − җаны юк,
Үзе эшләпә кигән − башы юк.
(*Гөмбә*)

Тема «Чувашская кухня»

Обучающийся 1

 В питании чувашей выявлена преемственная связь с пищей народов, проживающих в разных географических зонах. Одна группа кушаний и блюд чувашей, в том числе салма, çăмах, [аш-какай шÿрпи (суп из субпродуктов)](http://nasledie.nbchr.ru/culture/hozyaistvo/kuhnya/recepty/%22%20%5Cl%20%22kakai-shurpi%22%20%5Ct%20%22_blank), [шăрттан](http://nasledie.nbchr.ru/culture/hozyaistvo/kuhnya/recepty/%22%20%5Cl%20%22shyrtan%22%20%5Ct%20%22_blank)[(мясное изделие)](http://nasledie.nbchr.ru/culture/hozyaistvo/kuhnya/recepty/#shyrtan), [тултармăш (колбаса)](http://nasledie.nbchr.ru/culture/hozyaistvo/kuhnya/recepty/%22%20%5Cl%20%22tultarmash) и другие, имеют сходство с традициями питания тюркских и ираноязычных народов. Другая группа блюд: мучные печенья и каши, кисели, соленья, копченья сформировалась в результате этнокультурных контактов с финно-уграми и русскими.

Обучающийся 2

 В пище чувашей преобладали продукты растительного происхождения. Основными хлебными растениями издавна являлись рожь, ячмень, полба, овес, просо, гречиха, Согласно арабским источникам и археологическим данным, эти же культуры возделывались в Волжской Болгарии. Зерновые хлеба шли на изготовление муки и различных круп. На муку размалывалась главным образом рожь. Из ржи пекли хлеб. [Князь Курбский](http://nasledie.nbchr.ru/culture/hozyaistvo/kuhnya/kurbskij.htm) в XVI в. писал, например, что чувашский хлеб "сладостнейший, паче драгоценных калачей".

Обучающийся 3

 Пшеницу сеяли немного, она была редким и дорогим злаком. Хлеб из пшеничной муки был в употреблении у чувашей Закамья и Приуралья, где условия для выращивания пшеницы были хорошие. Овес и ячмень являлись широко распространенными культурами. Из овса изготовляли крупы, толокно, муку. Из ячменя - перловую крупу, пиво. О ячмене говорили, что он "мягчит и прохлаждает". Из полбы делали крупу, а также толокно и муку, которая шла главным образом на ритуальные печения по тому или иному случаю.

Обучающийся 1

 Важное место в питании занимали бобовые культуры - горох и чечевица. Из них варили супы, мука этих культур использовалась для приготовления киселей и различных печений. Гречиха и просо являются крупяными культурами. Из гречневой и просяной муки пекли также блины и лепешки. Блюда из проса входили в обрядовую трапезу - это вир пăтти (пшенная каша), мясной бульон, приправленный просом, икерчĕ (лепешки) и [хуплу (пирог со свининой и картофелем)](http://nasledie.nbchr.ru/culture/hozyaistvo/kuhnya/recepty/%22%20%5Cl%20%22huplu) из теста просяной муки.

Обучающийся 2

 Разнообразные начинки использовали для пирогов. Их пекли с капустой, морковью, свеклой, брюквой, калиной; зимой - с мясом, картофелем, горохом, крупой, творогом; летом - яйцами, луком, творогом, ягодами, яблоками. В начинку обычно добавляли пшеницу, полбенную кашу либо толченые конопляные семена. Название пирога, как и ватрушки, определялось ее начинкой. Самым вкусным и лакомым и, конечно, праздничным кушаньем являлся [хуплу (пирог со свининой и картофелем)](http://nasledie.nbchr.ru/culture/hozyaistvo/kuhnya/recepty/%22%20%5Cl%20%22huplu) - круглый большой пирог из пресного сдобного теста.

Обучающийся 3

Супы (яшка, шÿрпе) готовили различного типа с приправами. Повседневным блюдом являлся суп (яшка), а шÿрпе - бульон из мяса или рыбы варили в основном по праздникам. Свое название суп получил от приправы, которая была использована, например:[серте яшки](http://nasledie.nbchr.ru/culture/hozyaistvo/kuhnya/recepty/#schi_zelenye)- [суп со снытью](http://nasledie.nbchr.ru/culture/hozyaistvo/kuhnya/recepty/#schi_zelenye), пултăран яшки - суп с борщовником, вĕлтрен яшки - суп с крапивой, çăмах яшки - суп с клецками, салма яшки - суп с салмой. В суп клали муку, крупы, картофель, из овощей - свежую и квашеную капусту, морковь, лук, реже свеклу, а также дикорастущие травы.

Обучающийся 1

 Важное значение в питании имели каши. Их варили из пшенной, полбенной, гречневой круп. Рисовая крупа в питании чувашей появилась поздно - в конце ХІХ в. Разновидности каш: кашица - кĕрпе шÿрпи или кĕрпе пăтти, обычная крутая каша, каша на мясном бульоне и каша с добавлением картофеля. Вероятно, кашица или похлебка с истолченными в ступе или крупномолотыми зернами - это древнейший и наиболее примитивный способ приготовления хлеба. Каша является ритуальным блюдом в обряде вызывания дождя у чувашей и по сей день. Ритуальное угощение кашей совершается перед отъездом гостей, при проводах парня в армию и т. д.

Обучающийся 2

 В рационе питания широко были представлены мучные кисели и толокно, нередко заменявшие хлеб. Кислые кисели (кĕсел) готовили из овсяной муки или ржаного хлебного теста, пресные кисели (нимĕр) - из гороховой либо чечевичной муки. Кĕсел ели, запивая кислым молоком или пахтаньем, нимĕр было принято есть с медовой сытой и особенно с конопляным "молоком" (эмульсией). Нимĕр считают древним блюдом чувашей.

Обучающийся 3

 Мясные продукты в питании не были постоянными. Но они являлись обязательными компонентами праздничной и обрядовой трапезы. Национальные кушанья из мяса и с его применением имеют древнее происхождение. Об этом говорит их ритуальный характер: мясо поедалось на жертвоприношениях в честь языческих богов и духов при совершении многих обрядов. Издревле в хозяйстве имелась домашняя птица: куры, гуси, утки. Яйца кур использовались не столько в повседневном питании, сколько в гостевой, праздничной и жертвенной трапезе. Рыба использовалась в основном на уху - пулă шÿрпи.

Обучающийся 1

 У чувашей бытовал древний ритуальный напиток шерпет - медовая сыта. Способ его приготовления был прост: в 5-6 частях кипяченой воды растворяли мед. Шерпет употреблялся с киселем во время жертвоприношений, в обычное время его пили редко. Весьма популярным народным напитком являлось пиво (сăра), без которого обходился редкий обряд. Из хмельных напитков известны также симпыл - медовое вино, кăрчама - медовая брага, эрех - вино из березового сока, камăс - кумыс. Употребление самогона вошло в быт чувашей довольно поздно - в конце ХІХ - начале ХХ вв. Пьянства в современном его понимании не существовало.

 Тема «Кухня мари»

Обучающийся 1

 Марийская кухня – кухня древняя. Ей не одна сотня лет. Основа ее – продукты, которые марийцы умели добывать рядом со своим жилищем – в лесах, на лугах, в реках, озерах. Это дичь, рыба, ягоды, грибы, всевозможные травы. У марийского народа богатая и разнообразная кухня. Несмотря на то, что она не отличается особой сложностью приготовления, все же технология ее и состав изготовляемых блюд, изделий имеют определенную специфику, отличающую ее от национальной кухни других народов.Обилие лесов, рек, озер, лугов на территории размещения марийского народа помогли ему создать много своеобразных и вкусных блюд из даров леса, очень богатых витаминами и минеральными веществами (холодные блюда, напитки, квасы из клюквы, брусники, рябины, блюда из грибов и т. д.), рыбных блюд (салаты из стерляди, уха двойная, супы из соленой сушеной рыбы, жаркое, запеченная рыба и другие), блюд из зелени (супы из зелени, борщевика, щи зеленые).

Обучающийся 2

 Во многих марийских блюдах большое применение находит мед, придавая блюдам приятный вкус и лечебные свойства. Это, прежде всего, медовый напиток (муй пуро), напитки из меда, уяча, караваец, колбаски из творога и меда, брусника в меду, муян печенье.

Обучающийся 3

 В связи с тем, что картофель считается «вторым хлебом», в марийской кухне имеется значительная часть блюд, где основой служит картофель (картофельные пельмени, картофельные оладьи, каша с картофелем, пироги с картофелем, тушеный картофель, со свининой).

Обучающийся 1

 Молочные продукты также находят широкое применение при изготовлении блюд (шорвал, туара, молочные супы, творожные шарики в молоке, напитки из творога).

Обучающийся 2

 Обширные леса с богатым разнообразием диких животных и дичи всегда пополняли пищу марийца, занятого длительное время на охоте, разнообразили его стол (медвежатина тушеная, зайчатина запеченная, лосятина тушеная, шашлык из лосятины).

Обучающийся 3

 Другой существенной чертой марийской национальной кухни является приготовление значительного количества блюд из муки и крупы овсяной, реже ячневой, гречневой, перловой, гороховой. Таковы, например, блюда салмагинде, эгерче, овсяной кисель, коман мелна, пучымыш, супы. Богата марийская кухня мучными изделиями — это пироги и ватрушки с различными начинками.Имеется несколько блюд с применением конопляного или льняного семени (ношмо кинде, катлама, ношмо перемеч).

Обучающийся 1

 Характерной особенностью марийской кухни является наличие во многих блюдах ярко выраженного кислого или соленого вкуса (лашка, огурцы в рассоле, пура, туара, коштымо кол шур). Пассеровка овощей (лук, морковь) для первых блюд, как правило, не производится, они вводятся в блюда в сыром виде. Пряности и приправы употребляются в блюдах умеренно, поэтому пища не острая.

Обучающийся 2

 Для семейно-родовых и общинных праздников готовились хмельные напитки: водка из хлеба или картофеля (арака), хлебное пиво и хмельной мед. Из безалкогольных напитков делали хлебный квас, а также квас из клюквы или рябины, напиток из черники.

Обучающийся 3

 Широко используются молочные продукты. Из них готовят множество вкусных блюд (шорвал, туара, творожные шарики и молоке, напиток из творога и др.).

Обучающийся 1

 Рыбный марийский стол включал в себя, например, салат из стерляди, двойную уху, супы из соленой и сушеной рыбы, рыбное жаркое, запеченную рыбу. Активно использовалась разнообразная зелень, из нее готовили различные супы, щи. Представители лесной фауны также интересовали марийцев в кулинарном смысле. Они ели зайчатину, оленину, лосятину, медвежатину. Крометого, в давние времена для национальной марийской кухни были характерны весьма специфические блюда: из мяса филина, ястреба, ежа, белки, даже ужа и гадюки.

Обучающийся 2

 Из ягод марийцы делали различные простые десерты, а также напитки – клюквенные, рябиновые, брусничные квасы. Грибы, в основном, сушили, солили. Широк и ассортимент мучных и выпечных изделий с добавлением ягод, мёда: трехслойные блины из ржаной и ячменной муки, колобок, особый караваец, пирог с клюквой, брусникой

Шурно, пакчасаска, емыж.
Урожай, овощи, ягоды.
Пурса. Горох.
Портшо шолт пудештеш - шкеже рошт тоштен лектеш.
Дом взорвётся, а сам выпрегнет.
Изак-шоляк-влак ик полемыште илат-илат да шаланат.
Братья поживут-поживут в одной комнате да разойдутся.
Шемшыдан. Гречиха.
Йолжо икте веле, вуйжо шымыт.
Семь голов, одна голова.
Ошшыдан. Пшеница.
Чевер енгам шелше неран.
Красивая тётка с трещиной на носу.
Шульо. Овёс.
Акаж ден шужарже ик шовырым чиеныт.
Две сестры в одном платье.
Шож. Ячмень.

Вуйжым кочкыт, капшым кудалтат, коваштыжым чият.
Голову едят, тело бросают, а кожу носят.
Паренге. Картофель.
Шошым тоем, шыжым луктам.
Весной хороню, осенью достаю.
Рокышто ош муно шочеш.
В земле белое яйцо растёт.
Ковышта. Капуста.

Преподаватель 1

Моя любимая страна, из сотен стран на свете,

Ты, словно мать, у нас одна и все мы – твои дети!

Гляжу на карту на стене, смотрю в окно на дали,

И все чужие люди мне родными сразу стали!

Люблю, страна, твои края – от края и до края,

Трель соловья и плеск ручья, где бьёт вода живая!

Страна родная – отчий дом. Вот нам бы постараться

И хоть однажды за столом одной семьёй собраться!

Преподаватель 2

 Встретились однажды белый человек и чернокожий. Белый сказал: «Как ты уродлив! Как будто весь вымазан сажей!». Черный презрительно сморщился  и сказал: «А как ты уродлив белый! Как будто тебя всего обернули белой бумагой!». Спорили они, спорили, никак не могли прийти к согласию. И решили пойти к мудрецу. Выслушав их, мудрец сказал белому: «Посмотри, как красив твой черный брат! Он черен как южная ночь, и в ней, подобно звездам, сияют его глаза…». Затем мудрец обратился к чернокожему: «А ты, друг, посмотри, как красив твой белый брат! Он красив, как сверкающий белый снег, что лежит на вершинах гор, а волосы его цвета солнца…». Черный человек и белый устыдились своего спора и помирились. А мудрец думал о будущем. И представлялась ему такая картина… Кружатся в веселом хороводе, танцуя и распевая песни, белые, черные, желтые люди. С любовью смотрят друг на друга. И перекрывает звуки музыки и песен чей-то молодой голос: «Как хорошо, что все мы разные. А то жить было бы так скучно!».

Преподватель 1

 У нас – общая история и общее будущее. Веками взаимопонимание и взаимопомощь людей разных культур были основой исторического развития нации. И мы с вами должны постоянно учиться принимать друг друга такими, какие мы есть – независимо от национальности, вероисповедания, убеждения и обычаев. Учиться уважать друг друга и беречь межнациональное согласие в нашей стране. И пусть мы говорим на разных языках, но все вместе образуем единый многонациональный народ Российской Федерации, соединенный общей судьбой на своей земле.

Обучающийся 1

Живут в России разные

Народы с давних пор.

Одним тайга по нраву,

Другим – степной простор.

Обучающийся 2

У каждого народа

Язык свой и наряд.

Один черкеску носит,

Другой надел халат.

Обучающийся 3

Один – рыбак с рожденья,

Другой – оленевод,

Один кумыс готовит,

Другой готовит мед.

Обучающийся 1

Одним милее осень,

Другим милей весна.

А Родина - Россия,

У нас у всех одна.