**ГОРОДСКОЙ ДЕТСКИЙ ЭКОЛОГО-БИОЛОГИЧЕСКИЙ ЦЕНТР г. Казани**

**Всероссийский конкурс**

**«Моя малая родина: природа, культура, этнос»**

Тема работы

**«Кулинарные секреты нашей семьи. Рецепты дружбы»**

«Экотрадиции**»**

**Выполнила:**

Омарова Самина Рамазановна,

ученица 4 г класса МАОУ «Гимназия №141»,

объединение «Зелёный мир» ГДЭБЦ г. Казани

**Руководитель:**

Земскова Галина Руслановна,

ПДО ГДЭБЦ г. Казани

**Консультант:**

Валеева Диляра Ильдаровна,

учитель начальных классов МАОУ «Гимназия №141»

Советского района г. Казани

**Казань 2021**

Меня зовут Самина, мне 11 лет, учусь в 4 классе. Я родилась и живу в городе Казань - столице Татарстана. А вот мои родители родом из разных республик. Они встретились в Казани и поженились в 2008 году.

Моя мама родилась и жила в республике Башкортостан в Татышлинском районе, в деревне Акбулат. По окончании школы и колледжа переехала в Казань в 2003 году.

Мой папа родился в республике Дагестан в Агульском районе в селе Тпиг. Когда папа учился в пятом классе, он с мамой и двумя младшими братьями переехал в Казань.

 Республика Башкортостан расположена на склонах Южного Урала, в Предуралье и в Зауралье. Здесь находится знаменитая гора Ямантау (1640м). Природа здесь очень красивая. Я это знаю, потому что каждый год все лето бываю в Башкирии у бабушки с дедушкой в деревне. У них есть большой сад, в котором растут ароматная и вкусная малина, красная и черная смородина. В лугах и полях мы собираем разные лечебные травы, например, мэтрушкэ (душица), с которыми мы всю зиму пьем чай. Моя бабушка варит много вкусного варенья из ягод. А еще всем известен башкирский мед. Без настоящего башкирского меда не обходится ни одно чаепитие. В нашей семье круглый год на столе есть башкирский мед.

 В Башкирии в деревне Акбулат у родственников есть своя пасека. Башкирский мед признан одним из самых лучших в мире. Он ценится своими свойствами, которые определяются природно – климатическими условиями Башкортостана, его богатой и своеобразной растительностью. Башкирский мед считается визитной карточкой республики. Кстати, 8 августа отмечается день пчеловода.



 Кумыс – еще одна гордость Башкирии. Это национальный напиток делается из молока кобылы (лошади). Умение делать кумыс издавна ценилось и передавалось из поколения в поколение.

У нас в семье тоже сохраняется традиционная башкирская кухня и обычаи. Современная башкирская кухня очень похожа на татарскую кухню. В башкирской кухне больше преобладают продукты растительного происхождения, среди которых разнообразная зелень, ягоды, коренья. Мясо, рыба тоже является важной частью башкирской кухни.

В нашей семье мы используем баранину, говядину и птицу. Свинину мы не едим в связи с мусульманскими традициями. Молочные продукты тоже присутствуют в нашем меню. Много блюд готовим из творога.

Что же мы готовим в нашей семье из башкирских блюд?

1.**Биш бармак** – это традиционное блюдо тюркоязычных народов. В переводе оно означает «пять пальцев», потому что кушать его принято руками. Готовится из отварного мяса и салмы (крупно нарезанная лапша), обильно посыпается зеленью. Подают в тарелке отдельно мясо и салму со сметаной и отдельно бульон.

2. **Зур бэлеш** – традиционный большой пирог с начинкой из мяса с картошкой. Тесто здесь дрожжевое. Обычно мы делаем бэлеш по праздникам, например, коран ашы, когда собираются взрослые, пожилые родственники.

Зур бэлеш – визитная карточка татарской и башкирской кухни. Начинкой может быть и говядина, и телятина, и курица, и гусь. Мы используем только свое мясо из Башкирии.

Ингредиенты:

1.Говядина (режем мелко кубиками)

2.Лук (мелко режем)

3.Картошка (кубиками)

4.Специи, соль по вкусу

Тесто дрожжевое:

1.Вода

2.Мука.

3.Дрожжи.

4.Соль.

5.Масло (2 ложки)

Готовится в духовке примерно час. Подается порционно Крышку пирога аккуратно разрезают и снимают. Потом ложкой накладывают на тарелки по порциям.

3.**Вак бэлеш** – маленькие порционные круглые пирожки с начинкой из мяса или ливера с картошкой. Это блюдо мы с мамой готовим очень часто. Наша изюминка: в начинку обязательно приправу анис, который мы тоже летом собираем и сушим в Башкирии. С анисом вак бэлеш получается очень вкусным и ароматным. У семян аниса нежный укропный вкус и запах.



4.**Токмас** – это (суп лапша) – суп из мяса птицы с домашней тонко нарезанной яичной лапшой. Этот суп все знают…. Готовим часто. Без такого супа не обходится ни один праздник, думаю не только в нашей семье.

Еще много блюд можно перечислять из башкирской кухни: кыстыбый, губадия, кош теле, баурсак (это у татар чак-чак).

 Отличие чак-чака от баурсака небольшое. Баурсак больше чак-чака в размере. Он размером с толстый палец. Все остальное то же - и тесто, и поливка мёдом. Чак-чак считается блюдом татар. А баурсак - башкир. Баурсак - это символ. Он символизирует солнце, счастье. Им угощают только самых дорогих гостей. Слово "баурсак" переводится как братство, род. Мы делаем баурсак по праздникам, например, когда собираются наши родственники.

4.**Очпочмак** (треугольники)

 Готовим очень часто, почти каждые выходные. Можно делать тесто дрожжевое и пресное. Начинка мясо или фарш с картошкой, луком и специями. Лепим в виде треугольников и в духовку.

У нас в семье две национальности. У каждой свои обычаи и традиции, но они похожи. Мама из Башкирии, я писала об этом выше. Мой папа родом из Дагестана, по национальности – Агулец. У нас множество традиций.

Во-первых, мы ценим нашу религию – Ислам. Поэтому перед едой, мы просим АЛЛАХА благословить еду.

Во-вторых, когда мы встречаем человека, мы желаем ему хорошего дня.

В-третьих, мы очень любим и ценим искусство.

В Дагестане много народностей. Республика Дагестан входит в состав Российской Федерации, расположенной на Юге России в Северо-Восточной части Большого Кавказа. Столицей является город Махачкала. Высокие горы занимают большую площадь республики. Там находится Каспийское море. И очень много рек. Дагестанцы очень простой и дружный народ. Там очень ценится дружба и честь. Дагестанцы достойные благородные люди. Самое главное для кавказца – это семья. Наши родители тоже учат нас всему этому, а также с почтением относится к старшим. В Дагестане очень красивая природа. Летом там жарко, а зима менее сурова. Я там ни разу не была, но я обязательно поеду туда.

Что касается дагестанской кухни, то мы ее обожаем. Моя мама готовит очень вкусные кавказские блюда. Она очень разнообразная. В дагестанской кухне большое место занимает мясо: баранина, конина, говядина, птица.

Рецепты дагестанской кухни, которые мы готовим дома:

1.Самое мое любимое блюдо, которое мы готовим очень часто – это **хинкал.** Только хинкал – это не грузинские хинкали. Хинкал похож на башкирский биш бармак, о котором я писала выше, только кусочки теста у них крупнее и тоньше.

 Из большого количества жирного мяса отваривается наваристый бульон. Мясо достают и кидают в бульон фигурки из пресного теста, потом их достают и подают фигурки из теста с мясом в тарелке, а бульон отдельно. Самое главное – это чесночный соус из сметаны со специями и пряностями, а можно сделать соус из кефира со всевозможной зеленью. Пальчики оближешь. Мы часто просим маму готовить хинкал.

2.Еще одно блюдо, которое мы с мамой готовим вместе – это **чуду**.

Чуду похож на обычный пирог, но очень тонкий. Начинка может быть разной, фарш, творог, творог с сыром и зеленью, просто зелень и даже крапива. Тесто делаем просто из воды, муки и соли. Приготовленную начинку кладем посередине раскатанной тонкой лепешки и покрываем другой лепешкой, заворачиваем, в середине делаем отверстие и отправляем в духовку. После приготовления обильно смазываем маслом. Получаются тонкие и вкусные пироги-чуду.



Так же их можно делать на плите. Раскатать маленькие лепешки, положить начинку и жарить на сухой сковороде (как кыстыбый башкирский на вид), потом так же обильно смазать маслом. Весной мы часто делаем чудушки из крапивы, это вкусно и полезно.

3. **Курзе** Напоминают вареники или пельмени, только крупные, формой похожи на большие капли. Начинку делаем из различных продуктов: из мяса, яиц, творога, картошки, сыра, овощей, лука с зеленью и травами. В нашей семье мы часто делаем курзе с молодой крапивой.

4. На праздники, особенно на новый год, мы делаем **долму** из виноградных листьев и фарша. Блюдо похоже на русские голубцы. Только они маленькие. У нас на даче растет виноград, и мы заранее собираем летом виноградные листья, маринуем их и замораживаем.



А зимой с удовольствием наслаждаемся вкусной долмой. Это самое любимое блюдо папы. Долму готовят во многих кавказских республиках.

Рецепт пошагово на фото.







Праздники – самая яркая, интересная, счастливая часть жизни разных народов. Одним из крупных праздников башкир является «Йыйын» - это такой же праздник, как у татар Сабантуй. Дома мы его не отмечаем, это народные гуляния.

Татар, башкир, дагестанцев объединяют мусульманские религиозные праздники. Самые крупные из них которые мы отмечаем у нас дома и собираем гостей – это Ураза Байрам и Курбан Байрам. Вот в эти важные дни мы готовим все наши любимые блюда.

Если мы находимся в Башкирии – это обязательно **токмас** и **зур-бэлеш** (это главные блюда стола). Если мы находимся в Казани, мы готовим в основном **чудушки** с разными начинками, **хинкал**. На столе должно быть много мяса - это блюда дагестанской кухни.

Еще одно интересное отличие вспомнила: у русских важных гостей встречают с хлебом и солью, например на свадьбе. А у башкир в этом случае - хлеб, масло сливочное и мед.

Каз омэсе (праздник «гусиных крыльев») – это древний народный праздник. Начинается с первого дня зимы. Когда почти вся деревня собирается в одном доме для того чтобы резать и выщипывать гусей. И так будут праздновать пока вся деревня не справится с урожаем белого пера. Так же после работы устраивается застолье с бэлешом из гуся.

 А мы в городе с удовольствием готовим гуся на новый год. Внутрь гуся кладем рис, яблоко, урюк, чернослив, зашиваем и в духовку. Вкуснее мяса не бывает!

**Наша семья очень гостеприимная. Мы любим готовить и любим собираться большой дружной компанией за большим столом.**

**Чаепитие -это отдельное искусство. Мы не пьём обычный чай и тем более в пакетиках. Моя мама заваривает всегда чай с травами, которые мы привозим из Башкирии. Душицу (мэтрушкэ) очень часто завариваем при простудных заболеваниях с сушёной малиной. Так же пьем чай с чабрецом, который нам привозят из Дагестана.**

**Вот так в нашей семье встретились кухни башкирская и дагестанская. Все мы этому очень рады. Надеюсь, вам тоже понравятся рецепты блюд из моей работы. Они не сложные и очень вкусные! Попробуйте! И у вас всё получится!**

**Приятного аппетита! Ашларыгыз тэмле булсын! Ашларыгыз тэмле былhын! Иджи абъкантар!**

****