**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА С. АРЯШ НОВОБУРАССКОГО РАЙОНА САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ»**

412584 Саратовская область, Новобурасский район, с. Аряш, ул. Новая, д. 1 «А» тел.: 8(845-57) 2-46-71, e-mail:arbur@inbox.ru;

**Саратовская область, Новобурасский район, село Аряш**

**Тема: Казахское национальное блюдо «Бешбармак»**

 **Выполнила: Искакова Даяна Руслановна,**

**ученица 4 класса**

**Руководитель:**

**Никишина Нина Михайловна,**

 **учитель начальных классов,**

**МОУ «СОШ с. Аряш**

**Новобурасского района**

**Саратовской области»**

**2022 г.**

**Оглавление:**

1. Краткая аннотация проекта.
2. Введение.
3. Основная часть:

- основополагающий вопрос;

- методы исследования;

- защита проекта;

- результаты работы.

4. Заключение.

5.Список использованной литературы.

**Краткая аннотация проекта.**

В данном проекте обучающиеся познакомятся с общей информацией о национальные кухни казахского народа, узнают, как называются национальные блюда, какие необходимы продукты для приготовления этих блюд. А также подробно рассмотрим историю возникновения и значение названия «Бешбармак», способы приготовления и особенности подачи блюда. Составим иллюстрированный альбом «Казахская национальная кухня», проведен анкетирование среди обучающихся школы села Аряш.

**Введение.**

Культура многомиллионной и многонациональной России за многие века стала совокупностью культур народов разных национальностей, а их в России более ста. Самобытная национальная культура не зависимо от того, большой народ, или малый, проживает он в центре страны или на ее окраине, кулинария, народные традиции – это неотъемлемая и значительная часть национальной культуры.

Гастрономические пристрастия каждого народа складывались веками, обретали свои привычки, формировали основы национальных обычаев.

Данный проект является творческим и направлен на развитие и укрепление межнационального общения. В наше время актуальна проблема толерантности между людьми разных национальностей и вероисповеданий. Мы живем в большой многонациональной стране под названием Россия. Отличительной чертой которой является гостеприимство и дружба между людьми разных национальностей. И мы решили внести свой вклад в развитие многонациональных связей и познакомить поближе учеников нашей школы и родителей с казахской национальной кухней.

Тема проекта поможет нам, учащимся, освоить дополнительные знания по истории, обществознанию, литературному чтению, трудовому обучению.

***Цель проекта:*** знакомство учащихся с историей возникновения национального блюда «Бешбармак», со способами приготовления, особенностями подачи блюда и традициями.

***Задачи проекта:***

- изучить литературу по данной тематике;

- провести анкетирование;

- создать альбом «Казахская национальная кухня».

В ходе выполнения работы, учащиеся знакомятся жизнью казахского народа, продуктами питания, способами приготовления еды, а также традициями данного народа.

**Основная часть:**

Казахская национальная кухня издавна славилась изобилием мяса, мучными и кисло-молочными продуктами, так одним из главных традиционных блюд народа стал «бешбармак». С далеких времен, некоторые ингредиенты «бешбармака» менялись, а возможно и дополнялись аналогичными в зависимости от местонахождения и основного вида деятельности населения в определенных регионах Казахстана и России. Главным традиционным блюдом казахского народа стал «Бешбармак». Он всегда, подается на торжественных мероприятиях, семейных праздниках, а также исключительно для почетных гостей. Зачастую его готовят зимой. Так как именно в это время года удобнее всего хранить мясные заготовки и спокойно ожидать соседей на «беш». А также, с начало зимних холодов, жители начинали заготавливать мясо на всю зиму («согым»)[[1]](#footnote-1).

Подача «бешбармака» является очень ответственной и неотъемлемой частью любого важного события.

**История и значение названия «Бешбармак»**

Издревле, у кочевников-скотоводов основным блюдом являлось мясо. Ученые считают, что именно они дали максимальное разнообразие рецептов приготовления и заготовки мясных изделий. Наваристая и крепкая сорпа из покон веков спасала казахский народ от суровых зим и холодов.

Если говорить о происхождении названия блюда «бешбармак», то становится интересно, так как «Бешбармак» является национальным яством многих тюрко-язычных народов, блюдо называют по-разному и видоизменяется. Первоначально, название на казахском было «бесбармак», на киргизском языке: «бешбармак», на башкирском: «биш-бармак». Определение образовано от двух составных слов «бес» и «бармак», что означает в переводе на русский «пять пальцев», но в повседневной жизни, русскоязычные жители Казахстана и России используют оригинальное название блюда и не переводят его дословно[[2]](#footnote-2).

**Особенности подачи блюда и традиции**

Культура казахов очень богата ритуалами внутри семьи.  Можно сказать, что есть свой «кодекс поведения» по отношению старших к младшим, сватов к сватам, детей к родителям и так далее.

Чай разливают только женщины и существует свой ритуал по различию чая. Например, на юге принято наливать чай до половины, иначе гости могут посчитать, что их хотят быстрее выпроводить. В других регионах просто стараются не наливать до краев.

Табак (большая тарелка) с бешбармаком обычно заносят самые молодые мужчины в доме, и на каждую тарелку кладут нож для разрезания мяса. Самый почетный табак (бас табак) с лучшими кусками мяса и головой барана ставят перед самыми старшими и уважаемыми гостями. Старший гость должен разделить голову между остальными. Надо помнить, что к голове не могут прикасаться те, чей отец еще жив. После окончания трапезы, старший гость должен дать свое благословление «бата», после чего невестки с поклоном уносят тарелки. В самом начале, собравшимся подается голова барана в знак почтения и уважения. Обычно, нижняя часть должна быть отделена от черепа. Распределение частей головы является очень важным ритуалом между гостями и родственниками застолья. Итак, распределяя голову барана, стоит придерживаться следующих правил: мужчины получают – лобную часть, женщины – челюсть, правое ухо - не подается, оно прячется, как талисман для благополучия в семье[[3]](#footnote-3).

Перед тем, как начинать празднование – читается молитва: гости приносят благословение и просьбы к Всевышнему к благополучию и хорошим количеством скота у хозяев в будущем. Кусочки распределяются в зависимости от статуса и заслуг гостя, а также его возраста. Следом, вносится сам бешбармак!

Конечно, после многих лет объединения множества культур в нашей стране, казахская кухня сейчас выглядит совершенно иначе. Теперь гостей встречают и пловом, и мантами, даже салат «Оливье» может стоять на достархане.

Мы должны помнить, что, если не приготовить бешбармак для почетных гостей – это будет значить как оскорбить их. Можно подавать дополнительные блюда к бешбармаку, но заменить наше национальное блюдо нельзя ничем[[4]](#footnote-4).

**Итак, способ приготовления бешбармака:**

Мясом для «бешбармака», в основном, является конина, как само мясо, так и заготовленное заранее «казы». «Казы» — это традиционный деликатес из конины, по виду напоминающий колбасу. Изготавливается «казы» путём набивания натуральной конской кишки конским жирным мясом с рёбер (обычно обмазав мясо пряностями и специями), причём набивают не фаршем, а заправляют мясо с ребром целиком, получая таким образом большое полукольцо. Казы вариться несколько часов под пристальным присмотром. Традиционно, разделывание мяса прерогатива мужчин, раскатывание теста и само приготовление блюда – занятие женщин. С юных лет, девушек в семьях обучают раскатыванию лепешек для «бешбармака», а умение приготовить вкусное блюдо и правильно подать его почетным гостям является неотъёмной чертой хорошей невестки. Отваривается конина крупным куском 2,5-3 часа до готовности[[5]](#footnote-5). Замешивается тесто из муки и яиц с добавлением соли, можно на охлажденном конском бульоне. Через 2 -3 часа тесто раскатывается на тонкие сочни. Лук режется кольцами заливается жирным бульоном, соль, перец по вкусу (при желании можно добавить немного мелко нарезанного болгарского перца). В бульоне отвариваются сочни, выкладываются на блюдо(«табак»), сверху укладывается мясо (либо целым куском с костью, либо нарезанное). Затем поливается все заправленным луком («туздук»). При желании сверху можно выложить «Казы», «Карту», «Шужук», «Карын», «Жал» и иногда подают отваренный в бульоне целиком картофель и морковь.[[6]](#footnote-6)

**Разновидность бешбармака в регионах Казахстана**

Так как бешбармак уникальное блюдо, очень тяжело найти единый рецепт, которым бы пользовались все жители регионов Казахстана, а также казахи которое проживают в России[[7]](#footnote-7).

В каких-то уголках Казахстана, России принято подавать бешбармак только в деревянной посуде, а также класть картошку тоже не приемлемо.

Но все-таки, особых отличий от классического бешбармака, эти части страны не имеют, при этом большая часть населения предпочитает и отдает дань оригинальному и классическому рецепту приготовления бешбармака.

На основе этого, можно сделать вывод, что в разных уголках Казахстана и России свои способы приготовления бешбармака.

Моя семья, а также все мои родственники проживают на территории России. Мы живем в селе, которое тоже многонациональное. Здесь проживают вместе русские, лезгины, татары, казахи, дагестанцы и др. народности. Все живем дружно и отмечает вместе праздники. Казахи отмечают Пасху, Масленицу, а русские, дагестанцы, чуваши и др. Наурыз (праздник Весны), Ураза Байрам и т. д.

В нашей семье готовят национальное блюдо бешбармак следующим образом: варят мясо (конину, баранину или говядину) до готовности, около 2,5-3 часа. В то время пока варится мясо, мы берем муку, яйца, соль и замешиваем тесто, формируем лепешки. Лепешки раскатываем на большой круг и отставляем немного подсохнуть. А также заготавливаем в отдельном блюде - бульон с луком, отвариваем картошку целиком отчистив ее от кожуры.

После того как мясо готово, мы его вынимаем и начинаем варить раскатанное тесто в бульоне, где варилось мясо. Как все сварилось мы вынимаем аккуратно сваренные круги теста и выкладываем в большое плоское блюдо. Наверх мы кладем мясо мелко нарезанное, а также картошку отварную и все заливаем бульоном с луком. Иногда мы еще делаем конскую колбасу, которую тоже варим и нарезаем кружочками. Едим бешбармак мы руками, но и сейчас прогресс не стоит на месте. Кушают бешбармак, когда он горячий, поэтому в нашей семье едет и вилками. Очень вкусно!

Мы ходили в библиотеку, отбирали пословицы и поговорки о еде, о продуктах.

Много интересной информации о бешбармаке мы нашли в Интернете: читали все, что было написано, но для альбома отобрали самую интересную информацию.

Мы брали интервью у учителей, обучающихся, родителей.

Провели анкетирование по таким вопросам:

1.Мое любимое блюдо. Почему?

2.Какие ты знаешь блюда народов разных национальностей?

3.Назови казахские национальные блюда.

4.Без какого блюда не обходится ни одно торжество в казахской семье?

Подводя***итог***нашей работы над проектом, мы сделали следующие выводы:

- во – первых, мы узнали происхождение и значение самого слова «бешбармак;

- во – вторых, нам была интересна информация о возникновении этого блюда, о приготовлении и способах подачи этого блюда к столу, какие традиции при этом соблюдаются;

- в – третьих, нам было интересно работать с Интернетом, учились отбирать самую необходимую информацию;

Ну и наконец мы создали альбом «Казахская национальная кухня».

**Заключение**

Разнообразие рецептов и особенностей данного национального блюда просто неимоверно, а если вдуматься, именно такие факты и уникальные мелочи и создают видение о народе и насколько разнообразны наши взгляды на обыденные, на первый взгляд, блюда. На протяжении многих веков, национальный блюда создавали и продолжают создавать облик и уникальность народов всего мира, а изучение деталей и специфических особенностей национальных лакомств только расширяет кругозор любого уважающего себя современного человека.

***Вывод:*** Бешбармак является казахским национальным блюдом. Но с удовольствием его готовят и во всех семьях без исключения. Это прекрасное блюдо собирает за дастарханом большое количество людей разных национальностей!

**Приложение**

**Анкета.**

1.Мое любимое блюдо. Почему?

2.Какие ты знаешь блюда народов разных национальностей?

3.Назови казахские национальные блюда.

4.Без какого блюда не обходится ни одно торжество в казахской семье?

**Работа над проектом.**

анкетирование





1. https://eda-mira.ru/blyuda/kazahstanskoe-blyudo-beshbarmak.html [↑](#footnote-ref-1)
2. https://eda-mira.ru/blyuda/kazahstanskoe-blyudo-beshbarmak.html [↑](#footnote-ref-2)
3. http://cooks.kz/beshbarmak-3/ [↑](#footnote-ref-3)
4. https://eda-mira.ru/blyuda/kazahstanskoe-blyudo-beshbarmak.html [↑](#footnote-ref-4)
5. http://cooks.kz/beshbarmak-3/ [↑](#footnote-ref-5)
6. http://cooks.kz/beshbarmak-3/ [↑](#footnote-ref-6)
7. https://eda-mira.ru/blyuda/kazahstanskoe-blyudo-beshbarmak.html [↑](#footnote-ref-7)