

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение
«Бородулинская основная общеобразовательная школа»

Гуманитарно-экологическое исследование

Национальная кухня народов, проживающих в поселке Бородулино

Работу выполнил:

Тиунов Алексей

Ученик 8 класса

Руководитель:

Королева Татьяна Алексеевна

Учитель начальных классов

Бородулино 2017

Оглавление

Введение.....	3
Глава 1. История народов, проживающих в поселке Бородулино.....	4
Глава 2. Национальные блюда народов, проживающих в поселке Бородулино.....	5-6
Заключение.....	7
Список литературы.....	8
Приложения.....	9

Введение

Составной частью культуры каждого народа является традиционная кухня. В ней в концентрированном виде отражается вся история, менталитет, 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. В нашем поселке проживают различные народы, имеющие свою уникальную национальную кухню.

Актуальность работы заключается в том, что сейчас у многих нет времени на приготовление полезной пищи и многие питаются в фастфудах, но нельзя забывать о том, что готовили народы разных национальностей в давние времена.

Цель исследования: сравнить национальную кухню народов, проживающих в поселке Бородулино с историческим местом проживания этого народа.

Предмет исследования: национальные блюда народов, проживающих в п. Бородулино.

Объект исследования:

Задачи: ознакомиться с историей народов, проживающих п. Бородулино, собрать и проанализировать сведения о национальных блюдах этих народов, проведя опрос с односельчанами.

Гипотеза: Национальные блюда народа, проживающего в поселке Бородулино, связаны с его историческим местом проживания.

Методы исследования: поиск информации путем опроса жителей села – 10 чел., работа с Интернет ресурсами, анализ полученных фактов.

Срок реализации: 1 октября- 21 октября

Глава 1. История народов, проживающих в поселке Бородулино

В нашем поселке всего проживает около 800 человек. Здесь можно встретить не только русских, но и людей других национальностей. В Бородулино проживает много удмуртов, так как совсем рядом располагается республика Удмуртия, также в Бородулино нашли себе место и коми-пермяки, и татары, и чувашаи.

Мы обратились к истории одного из народов. Чувашаи [3] издавна занимались земледелием и подсобным животноводством.

Занятия земледелием, впрочем, не слишком способствовали развитию среди чувашей огородничества и садоводства. Набор выращиваемых ими овощей был относительно скромн: лук, морковь, редька, тыква, репа, свекла, капуста. Вот, пожалуй, и все. Занимались чувашаи также и собирательством: использовали в пищу ягоды, дикорастущие орехи, травы.

В основном чувашаи вместо сахара использовали мёд. Из мясoпродуктов используется в основном баранина.

Далее нами была изучена история удмуртов [1]. Удмуртская кухня берёт начало из традиционных занятий удмуртов, которые, естественно, оказали влияние и на формирование удмуртской кулинарной традиции: пашенное земледелие, животноводство, в меньшей степени (во всяком случае, примерно до середины XX века) огородничество. В основном удмурты выращивали рожь, пшеницу, овес, просо, гречиху, ячмень, лен и коноплю.

Наиболее употребляемое удмуртами мясо – говядина, баранина, порой конина. Свинину удмурты ныне тоже едят, но мало, причем, в южных районах республики меньше, чем в северных. Это связано с влиянием соседствующего с удмуртами на юге мусульманского населения – татарского и башкирского.

Удмурты всегда были хорошими охотниками, а лесистая местность, преобладающая на территории их проживания, всегда была богата разнообразной пригодной в пищу фауной: лосями, оленями, кабанями, медведями. Важную роль в обеспечении пищей играло и рыболовство. Занимались удмурты также собирательством (грибы, ягоды, травы) и даже пчеловодством.

А вот поскольку татары [2] изначально являлись кочевым народом, основу их национальной кухни составляет мясо – баранина, конина, говядина, курица, утятина, дичь. По исламским традициям рецепты татарской кухни не используют свинину, которая считается грязным мясом. Остальные же виды мяса готовят в разных вариациях.

Татарская кухня богата разнообразной выпечкой, поэтому третьим по важности ингредиентом является тесто, в основном – дрожжевое, из которого получается пышная, мягкая выпечка.

Еще один немаловажный ингредиент татарской кухни – молочные продукты. Молоко в чистом виде практически не используется – его превращают в сметану, кефир или творог.

Глава 2. Национальные блюда народов, проживающих в поселке Бородулино

В нашем поселке проживают люди разных национальностей: это удмурты, чувашаи, татары. Поэтому было решено выяснить, какие национальные блюда есть у народов, проживающих в нашем поселке.

Во-первых, был проведен опрос жителей поселка Бородулино для того, чтобы узнать какие национальные блюда готовят эти народы (**Приложение 1**).

Моя мама родом из Чувашии и знает некоторые блюда из национальной кухни ее народа. Сейчас мама их не готовит за ненадобностью. Но когда она была молодая, то с удовольствием ела их со всей своей семьей.

Их неповторимое национальное блюдо – суп «Шурба». Он готовится из мясных субпродуктов и обязательно подается с чесноком.

Еще в Чувашской республике нередко любят баловать себя домашней колбасой, которая называется «Шартан» мясо, запеченное в бараньем желудке.

Из выпечки по рассказам моей мамы готовят Пирог со снытью. Для него берутся высушенные дикие пиканы (сныть), обрабатываются кипятком и нарезаются. Потом добавляют ячневую крупу и сало обязательно со шкварками.

Мы опросили жителей нашего поселка - удмуртов (8 человек). Федорова Маргарита Николаевна родом из Удмуртии, а ее любимое национальное блюдо – редька с квасом. Несколько похожее на русскую окрошку блюдо, готовящееся из редьки, картошки, лука и сметаны. Заливается все это квасом.

Беседуя с другими жителями поселка, было услышано много блюд с интересным названием, которые односельчане готовят и в настоящее время.

Первое блюдо - «Шешь-Пышь», готовится оно так: Мука разводится в воде и ставится на огонь. После чего в готовом блюде делают посередине ямку и кладут туда масло.

Молочное блюдо «Эне-эрри» состоит только из молока, но молоко берется первого удоя, так называемое «молозиво» и варится на огне, пока не появится осадок в виде хлопьев. Вот их то и употребляют.

Одно из любимых блюд удмуртов - «Перепечи». Для приготовления этого блюда требуется пресное тесто и начинка из грибов или капусты. Тесто делают в виде корзиночки, а внутрь кладут начинку.

Нам удалось побеседовать и с таким народом, как татары. Вот несколько блюд из татарской кухни.

«Кыстыбый»-это пресная лепешка с начинкой в виде картофельного пюре. Иногда их делают и с овощным рагу, но происходит это очень редко.

У татар много блюд делающихся из теста и это не исключение. «Перемяч»-жареный в масле или печёный пирожок из пресного или дрожжевого теста с начинкой, круглой формы, с отверстием с одной стороны.

Еще одна выпечка-«Катлама» Это пресная лепешка с приятным вкусом и хрустом. Сам рецепт «Катламы» очень прост. Берется баранина и лепится двумя слоями пресного теста. Затем готовится на пару.

В настоящее время эти блюда одни из самых почитаемых у этого народа.

Нельзя сказать, что в настоящее время традиционные пищевые продукты и национальные блюда ушли в прошлое. Более того, наблюдается тенденция к возрождению лучших блюд национальной кухни.

Заключение

Таким образом, сравнивая национальные блюда разных народов удалось выявить некоторые сходства с их историей.

Во-первых, у удмуртов традиционными занятиями являлись земледелие и животноводство, и блюда у них преимущественно готовятся из мяса барана, конины; картофеля, пшеницы. Жили они в лесистой местности и поэтому в их рационе присутствуют грибы и ягоды.

Во-вторых, татары были кочевым народом, и основным ингредиентом их блюд является мясо дичи. Для пищи еще использовали домашних животных, но так как они всегда находились в движении, брали только коров, и баранов, поэтому в их быту присутствует молоко.

В-третьих, у чувашей больше было развито подсобное животноводство и земледелие, так что неудивительно преобладание в их рационе зерновых продуктов и всех видов мяса, кроме дичи.

Следовательно, выдвинутая гипотеза полностью подтвердилась.

Действительно, у каждого народа есть свои традиционные блюда национальной кухни, большинство из них очень сильно связаны с их происхождением и местом проживания. Спустя многие века люди так же любят блюда своей национальной кухни.

«Если в праздник вы пройдете по нашему поселку и почувствуете вкусный аппетитный запах еды, то можете уверенно заходить в любой дом, а добродушная хозяйка вас не отпустит без своего любимого национального блюда » - утверждают женщины поселка Бородулино.

Список использованных источников

1. <http://komanda-k.ru/Россия/удмурты-удмуртский-народ>
2. <http://krugozorro.com/kuxnya/tatarskaya-kuxnya-osobennosti-s-mnogovekovoj-istoriej.html>
3. http://studbooks.net/1281941/tovarovedenie/teoreticheskiy_analiz_proishozhdeniya_razvitiya_chuvashskoy_natsionalnoy_kuhni

Приложения

Приложение 1

Опросник

1. К какой национальности вы относитесь?
2. Какие блюда своей национальной кухни вы знаете?
3. Какие национальные блюда готовите у себя дома?
4. Опишите рецепты приготовления национальных блюд.