

Районная конференция научно-практических работ учащихся

Секция «Учебные предметы»

Тема «Бешбармак-любимое блюдо моей семьи»



Выполнила: Сидорова Ксения
ученица 6 класса
ГБОУ СОШ им.В.С. Чекмасова
с.Большое Микушкино
муниципального района
Исаклинский Самарской области
научный руководитель:
руководитель кружка «Краеведение»,
Родионова Людмила Николаевна

Большое Микушкино

2022 г.

Оглавление

Введение	2
Глава 1.Основная часть	3
1.2.Кто первый приготовил Бешбармак?	3
Глава 2. Практическая часть	4
2.2 Приготовление блюда	4
Заключение	5
Список использованной литературы	6

Введение

Когда я была маленькая, мы часто ездили к моим бабуле и дедуле в гости в Оренбургскую область. И всегда, когда мы приезжали, бабуля готовила нам блюдо, которое мне очень нравилось. Оно состояло из мяса, лепешек, картошки и лука. Я никогда не интересовалась, что это за блюдо. Однажды мама приготовила такое блюдо дома. И вот тогда у меня возник интерес, что же это за блюдо. Кто его придумал. И почему оно называется так? Этой теме я и хочу посвятить свой проект

Актуальность: Я считаю, что тема моего проекта очень актуальна, так как многие любят готовить и хотят есть вкусную, полезную пищу.

Проблема: Многие кто пробовал бешбармак, думают, что это блюдо очень долго и дорого готовить. Я докажу, что приготовить бешбармак можно на любой кошелек.

Цель: изучение приготовления блюда бешбармак и его особенностей.

Задачи:

- собрать информацию о происхождении блюда «Бешбармак»
- показать процесс приготовления
- доказать, что это вкусно и полезно.

Объект исследования: национальное казахское блюдо-Бешбармак.

Предмет исследования: национальное казахское блюдо – бешбармак, рецепт его приготовления.

Гипотеза исследования: бешбармак впервые приготовили казахи.

Методы исследования: изучение и анализ литературы, источников сети Интернет, классификация, включённое наблюдение, анализ и сравнение, систематизация.

Практическая значимость данной работы обусловлена необходимостью распространения и популяризации сведений о традиционной культуре мусульман нашего края, сохранения рецептуры приготовления .

Основная часть

О бешбармаке я впервые узнала от бабули от своей прабабушки, которая знает и готовит много различных казахских блюд. Из интернета я узнала, что слово «Бешбармак» означает «пятипалое блюдо», вареное и крошеное мясо, которое едят горстью, свое наименование «бешбармак» (пять пальцев) получил от русских переселенцев. По определению доктора филологических наук Супруна А. Е. «БЕШ-БАРМАК — понятие из многочисленной группы экзотических слов, относящихся к кулинарии. Означает оно распространённое у киргизов, казахов и некоторых других народов кушанье, „состоящее из мелко нарезанных кусков мяса и теста, политых бульоном“ (в Киргизско-русском словаре К. К. Юдахина, слово бармак переводится как „палец“). По звуковому облику — слово киргизское. Изредка встречающийся экзотизм бесбармак (с казахским бес) (киргиз.. беш „5“), по-видимому, является искусственным

Кто же впервые приготовил Бешбармак?

В работе И. И. Лепёхина «Продолжение дневных записок путешествия академика и медицины доктора Ивана Лепехина по разным провинциям Российского государства в 1770 году» о бешбармаке имеется: «Бишь Бармакъ, самая лучшая Башкирская пища, произходить отъ слова „Бишь“ — пять, и „Бармакъ“ — палець, и сотоить въ мѣлкоизрубленныхъ кускахъ лошадиного, коровьяго или овечьяго мяса, и Салмы. Салма дѣлается изъ крутаго тѣста пшеничной, ячменной или полбенной муки, которое, раздѣляя на куски величиною съ мѣдной пятикопѣешникъ, варять въ одномъ котлѣ с мясомъ такъ, какъ у насъ клюцки». Есть и другая версия происхождения названия блюда. Например, П. С. Назаров считает, что так оно называется из-за того, что в это блюдо пресное тесто кладется кусочками, предварительно намятыми пятью пальцами. В трёхтомном труде 1832 года «Описание

Киргиз-Казачьих, или, Киргиз-Кайсацкских орд и степей», посвящённом истории, культуре и быту казахов, А. И. Лёвшин описывает бешбармак как известнейшее кушанье, приготовляемое из мяса, мелко искрошенного и смешанного с кусочками сала, отмечая при этом, что название блюда хорошо выражает смысл действия — кочевники едят бешбармак пятью пальцами. Согласно этимологическим словарям Н. М. Шанского, слово было заимствовано из татарского языка в XIX веке. Наряду с этой точкой зрения существует и точка зрения, что оно заимствовано из киргизского языка

Практическая часть

Я очень люблю бешбармак, поэтому решила показать вам как его готовить. Я попросила маму помочь мне в этом. Первым делом, мы поставили варить мясо. Традиционно в нашей семье бешбармак варится из мяса гуся или говядины. Мы решили отварить и то и другое. Так вкуснее. Как только закипает мясо обязательно чистим картошку и кладем в кастрюлю вариться.



После того, как мясо с картошкой вместе поварятся немного, собираем верхний слой жира в отдельную маленькую чашку. Крошим туда лук (мама крошит мелко, так как я и мой брат не любим лук), посыпает черным молотым перцем и убирает настояться. Это называется «Тыздык»



Далее замешиваем тесто. Тесто замешивается на воде, добавляется соль и яйцо. Даем тесту немного «отдохнуть» минут 5-10. Затем режем тесто на небольшие куски, чтобы было легче раскатывать



Затем. Начинаем раскатывать тесто. Этим занимаюсь я. Мне нравится эта работа.



У нас с мамой тесто получается немного толще, чем должно быть. А моя бабуля тесто раскатывает очень тонко, наверное поэтому бешбармак у нее становится еще вкуснее. Далее тесто нужно порезать на произвольные фигуры (это уже кому как нравится).



После того как картошка сварится, обязательно ее достаём. А мясо оставляем довариваться. Затем сваренное мясо достаём из кастрюли. Крошим мясо и картошку.



После кладем в кастрюлю вариться наши лепешки. Отварные лепешки достаём из кастрюли в отдельную чашку, обязательно промываем их холодной водой.



Затем раскладываем по тарелкам в такой очередности сначала лепешки, затем мясо и картошка. Тыздык подогреваем (можно в микроволновке) и поливаем наш бешбармак.



Всё. Бешбармак готов. Можно кушать. Приятного аппетита!



У бабули бешбармак подается в традиционной посуде для бешбармака. И мы все его едим руками. В нашей семье каждый есть из своей тарелки. И с вилками. Но это не портит его вкус.

Бешбармак- блюдо на любой кошелек

В Киргизии и Казахстане существует «индекс бешбармака». Этим индексом можно сравнивать зарплаты жителей разных регионов страны в натуральном эквиваленте — бешбармаке. Индекс показывает сколько раз можно приготовить упрощённый вариант бешбармака из 2 кг баранины, 500 г муки, 200 г лука и 2 яиц (в Казахстане бешбармак из 2 кг мяса, 0,5 кг муки, 1 яйца, 0,3 кг лука и 0,5 кг картофеля) на среднюю месячную зарплату и по ценам продуктов в каждом конкретном регионе. Бешбармак несомненно это мясное блюдо. Но мясо для бешбармака можно выбрать любое. Многие мамы знакомые готовят его из курицы, при этом, большинство не добавляют в него картошку. Существует много различных рецептов бешбармака. И из конины, баранины, мяса утки, гуся и даже свинины. В нашей семье бешбармак готовится в основном из соленой говядины. У казахов мясо употребляется в соленом виде. Дедуля сам его солит. При вопросе почему именно соленое мясо? Он отвечает «Так вкуснее».

Заключение

Как появился бешбармак, кто его впервые приготовил казахи ли, башкиры ли, так и непонятно. Но я знаю точно, что это блюдо готовилось в каждом тюркском народе, готовилось по своим правилам. Я уверена, что он был вкусным уже тогда. В заключении хочу сказать, что надо чтить свои традиции и корни. Неважно как, соблюдая все нормы и правила или хотя бы готовя национальную традиционную еду. Мы каждую субботу после бани на ужин едим курник. Это наша традиция. Сейчас же мы еще раз в неделю едим бешбармак. Мне очень нравятся эти блюда. Национальная чувашская еда и национальная казахская еда. Что может быть лучше.

Я считаю, что кто-то должен передавать из поколения в поколение традиции, сложившиеся на протяжении веков, чтобы молодые люди ценили и берегли своё национальное наследие и гордились им.

В настоящее время национальная культура утрачивается, многое теряется, исчезает, поэтому своевременные исследования этих материалов

имеют важное значение для истории. Мне бы хотелось, чтобы они использовались на классных часах и воспитательных мероприятиях. Поставленная цель достигнута, гипотеза подтверждена.

11

Список используемых источников

- 1) А. И. Лёвшин. Описание Киргиз-Казачьих, или, Киргиз-Кайсацкских орд и степей. Том 3: Этнографические исследования. С.-Петербург. 1832. Стр. 39
- 2) А. Орусбаев. Киргизско-русские языковые связи // Русский язык в национальных республиках Советского Союза. — М.:Наука, 1980, С.28
- 3) А.П. Моисеев Потомки белых лебедей. Казахи // Южноуральская панорама. — 2009. — 7 мая. - № 79 (1959). — (Урал — наш общий дом).
- 4) В. В. Похлебкин. Казахская и киргизская кухня.
- 5) И. И. Лепехин Продолжение дневных записок путешествия академика и медицины доктора Ивана по разным провинциям Российского государства в 1770 году. — Спб., Ч.2., 1802, С.106-107.
- 6) История и культура народов Южного Урала. Методическое пособие для учителей краеведения Челябинской области/ Е.И.Артюшкина, В.М.Кузнецов, А.П.Моисеев, М.С.Салмина; под редакцией В.М.Кузнецова. — Челябинск: АБРИС, 2010. — 112 с.
- 7) К. К. Юдахин. Киргизско-русский словарь. В двух книгах. Главная редакция киргизской советской энциклопедии. Фрунзе. 1985. Стр. 111
- 8) Краеведение. Челябинская область. 8 класс: учебник для основной школы/ под редакцией В.М.Кузнецова. — Челябинск: АБРИС, 2010. — 128 с.
- 9) М. Р. Фасмер. Этимологический словарь русского языка. М.: Прогресс. 1964-1973
- 10) М.С Гитис. Карталинский район. Тетрадь юного краеведа. — Челябинск: АБРИС, 2007.
- 11) П. С. Назаров К этнографии башкир //Этнографическое обозрение. 1890. № 1. С.185.
- 12) Толковый словарь Даля. В. И. Даль. 1863—1866

- 13) Школьный этимологический словарь русского языка. Происхождение слов. — М.: Дрофа Н. М. Шанский, Т. А. Боброва 2004
- 14) Энциклопедия для детей. Страны, народы и цивилизации. Т.13, 2005.
- 15) <http://www.caravan.kz/article/65561>
- 16) <http://www.kazakhstanhistory.ru/post13.php>. Узбекали Джанибеков. История Казахстана (история, культура, традиции родного края)

