

План – конспект урока по культуре Башкортостана 6 класс

Тема: Национальные блюда башкир и других народов.
Традиции и обычаи башкирского народа, связанные с гостеприимством.

Цель урока:

- познакомить детей с национальными блюдами башкир;
- показать связь башкирских блюд с образом жизни башкир;
- познакомить детей с традициями и обычаями народа.

Литература:

1. В.С. Мавлетов «Цветущий край благословенный» с. 46-47
2. «Родной Башкортостан» 6 кл. с. 201-203
3. Ф.Г. Хисамитдинова «Родной Башкортостан» с. 102-101

Ход работы:

1. Орг. момент
2. Проверка домашнего задания:
 - Дома было задано изготовить герб Октябрьского района. Объясните, что обозначает ваш герб.

3. Сообщение темы урока. Начало составления схемы.

Народы Башкортостана славятся своими обычаями и традициями. Очень большое разнообразие башкирских блюд, которые известны далеко за пределами Башкортостана...

Но начнем с древности!!!

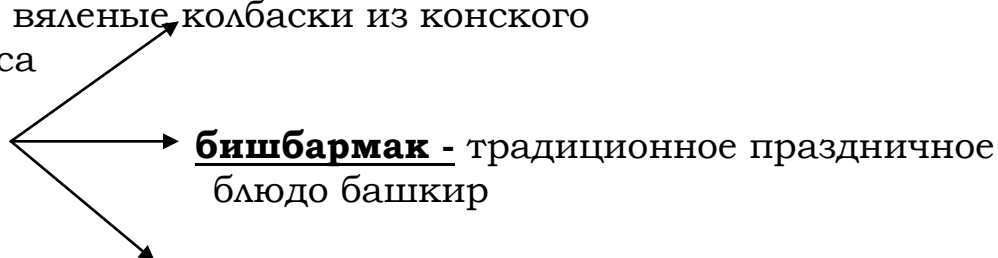
Многие исследователи и путешественники отмечали, что башкиры питались в основном мясными и молочными продуктами. По сообщению исследователя Юхиева южные башкиры вообще не употребляли в пищу хлеб (**Почему?**)

- Верно, башкиры известны в литературе и исторических источниках как народ, занимающийся кочевым скотоводством. В стадах содержали лошадей, коз, овец и в небольшом количестве коров, т.к. они не могли зимой добывать себе пищу.

Итак, основной продукт питания.

казы – это вяленые колбаски из конского жира и мяса

МЯСО



кулама - жидкое блюдо из пресного теста, сваренного отдельно + бульон с мясом и т.д.

МОЛОКО: коровье; различные молочные продукты.

КУМЫС – кобылье молоко;

Возникновение кумыса

Хотя башкиры и вели кочевой образ жизни, однако уже с древних времен башкирскому народу были известны такие злаковые культуры как **ПШЕНО, ПШЕНИЦА, ЯЧМЕНЬ**. Каша из размолотой пшеницы является ритуальным блюдом на празднике «Воронья свадьба» (проводы зимы)

КАШИ:

Из молотого зерна быстрого приготовления. (Перекалили зерна, мололи жерновами, а затем муку брали с собой в дорогу и при необходимости разбавляли молоком и горячей водой (курмас))

ХЛЕБ:

пекли из пресного теста в виде лепешек в золе.

ЯГОДЫ:

Летом и осенью башкиры собирали ягоды – смородину, клубнику, землянику, черемуху, вишню и др. Часть ягод сушили на зиму, а часть консервировали в меде и масле, делали пастилу.

БЕРЕЗОВЫЙ СОК:

Весной чаще всего башкиры пили берёзовый сок. Он не только вкусный, но и полезный.

ТРАВЫ:

Из трав в пищу шли: дикий лук и чеснок, различные корни, листья заваривались вместо чая. Хотя чай на территорию Башкортостана проник довольно рано.

ОВОЩИ:

Давно известны овощи – капуста, репа, лук, морковь, огурцы. Но все эти овощи башкиры ели отдельно, салаты и винегреты появились намного позже.

Такие блюда, как **казалык** (колбаски), **тукмас** (суп-лапша), **бишбармак** (мясной бульон – отдельно, а в большой тарелке тесто квадратной формы + лук), **зур беяш** – большой пирог с мясом и картошкой, луком, **чак-чак** – сладости к чаю.

4. Итог урока – Что нового узнали на уроке?

5. Домашнее задание

Приготовить башкирское национальное блюдо, записать рецепт его изготовления.