

Презентация на тему «Узбекский Народ»

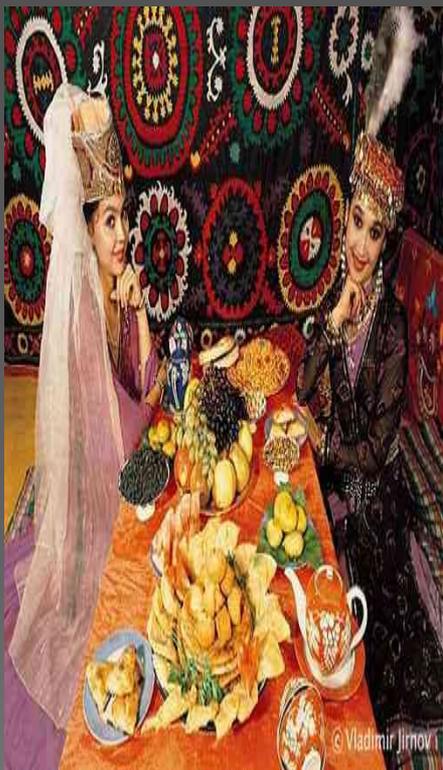
Подготовила : Терентьева А.А.



Существуют разные толкования значения слова «узбек». Часть исследователей полагает, что узбеками назывались люди, которые ощущали себя свободными, самостоятельными, т.е. сами себе хозяевами. Другие полагают, что это слово связано с именем хана Золотой Орды – Узбека (1312-1342 гг.). В это же время есть источники, в которых этим словом были названы племена, не имевшие никакого отношения к Узбекхану. Скорее всего термин «узбек» – это собирательное название племен, составивших основу современного узбекского народа.



Ў О У Ш С Р З С З С О Р О



Знаменитое узбекское гостеприимство Восточное гостеприимство - это не просто обычай, это нравственный закон, пришедший к нам из глубины веков. "Гостеприимство - выше мужества" - так гласила старинная пословица. И это не пустые слова. Отказать гостю в приеме, не посадить его за стол, не угостить или принять его плохо - такое не гостеприимство ложилось тяжким позором не только на семью, но и на весь род. В гостеприимстве нельзя было отказывать даже врагу. Законы гостеприимства дошли и до наших дней, превратившись в добрую традицию. Узбекские семьи - это, как правило, большие семьи, состоящие из нескольких поколений. Уважение и почитание старших - вот еще одна главная традиция узбекского народа. Если вы никогда не бывали в гостях в традиционной узбекской семье, то вам желательно ознакомиться с некоторыми правилами поведения. Итак, вас пригласили в гости. Невежливо будет отказаться от приглашения или прийти с опозданием. Оказавшись на пороге дома, вам необходимо поздороваться с хозяевами и другими гостями. Здороваться за руку можно только с мужчинами, это лучше делать обеими руками или правой рукой, не сжимая ладонь. Во время рукопожатия уместно будет по традиции поинтересоваться здоровьем, спросить, как дела дома и на работе. А вот с женщиной поздороваться за руку будет уместно только в том случае, если она первой протянет вам руку. Обычно с женщинами и другими гостями, которые сидят вдали от вас принято здороваться, прикладывая руку к сердцу, слегка наклонив голову. А еще нельзя открыто восхищаться женской красотой и оказывать ей всяческие знаки внимания.

Идти в гости в узбекскую семью с пустыми руками не принято. По традиции гости приносят в дом сладости и сувениры. Принято снимать обувь при входе в дом. Есть такой старинный обычай, согласно которого женщины не должны сидеть за одним столом с мужчинами, чтобы не мешать их беседе. Но в наше время этот обычай сохранился преимущественно в сельской местности. Итак, вы уже в гостях. Глава семьи сам проводит вас на отведенное вам место среди других гостей. Самым уважаемым гостям хозяин отводит места за столом в отдалении от входа. Когда все гости в сборе, старейший из присутствующих за столом читает краткую молитву с наилучшими пожеланиями хозяевам гостеприимного дома. Затем по традиции хозяин предлагает гостям испить пиалу чая. И только после того, как все необходимые церемонии соблюдены, гости могут приступить к трапезе. Теперь немного о том, как следует вести себя за столом. Если во время еды вам нужно взять рукой какой-либо предмет, передать что-то гостю, сидящему рядом с вами, для этих целей используйте только правую руку. Но не следует указательным пальцем правой руки показывать на предметы или людей. Традиционно любая трапеза в узбекской семье начинается и заканчивается чаепитием. Чайная церемония занимает особое место в жизни жителей Узбекистана. Заваривать чай и угощать этим изумительным напитком гостей за столом должен в первую очередь хозяин или хозяйка дома. На стол подаются различные сладости и фрукты, а чай заваривают в маленьких чайниках и разливают его в маленькие пиалы. Перед тем, как угощать чаем гостей, хозяин или хозяйка трижды наливает чай в пиалу и выливает ее обратно в чайник. Этот старинный обычай придуман неслучайно - таким образом чай быстро заваривается, разлитая по пиалам заварка будет одинаковой. И не удивляйтесь, если хозяин нальет вам неполную пиалу. Это традиционный элемент гостеприимства. Чем почетнее гость, тем меньше в его пиалу наливают чаю.



Как объясняется столь странный обычай? Все очень просто - гость, отпив чая из своей полупустой пиалы, снова и снова обращается к хозяевам дома за добавкой, и вот именно такие неоднократные обращения с пустой пиалой к хозяевам, рассматриваются как дань уважения к гостеприимному семейству. Кроме того, если пиала наполнена чаем не больше, чем наполовину, ее удобно держать в руке, гость не рискует обжечь горячим чаем пальцы, а хозяева с радостью демонстрируют свое гостеприимство готовностью лишиться раз поухаживать за гостем. Бывают ли случаи, когда гостю наливают полную до краев пиалу чая? В старину так принято было делать в тех исключительных случаях, когда в дом приходил нежелательный гость. Хозяин подавал ему пиалу наполненную до самых краев горячим чаем, таким дипломатическим образом давая гостю понять, что он является персоной нон грата и с ним не хотят общаться. Гость, понимая намек хозяина, выпивал чай и удалялся. Но этот обычай остался далеко в прошлом, в наши дни он уже не соблюдается. Традиционным местом чаепития в Узбекистане является чайхона (чайхана). Место для чайхоны принято выбирать поближе к воде, под кронами раскидистых тенистых деревьев. Традиционный интерьер чайхоны состоит из низких диванов, которые застилают коврами, и таких же низких столиков. Главное место интерьера отведено очагу, над которым кипятят воду и готовят пищу. Возле очага располагаются чайники. Обстановка чайхоны уютна и своеобразна. Здесь всю кипит общественная жизнь, посетители чайхоны не просто пьют чай, принимают пищу и отдыхают.



Верхняя одежда.

Халат — мужской халат, отличается одинаковым покроем для любого возраста, что свидетельствует об его архаичности. Халаты, в зависимости от времени года шились без подкладки, с тонкой подкладкой и теплые на вате. На полах с обеих сторон делали вертикальные разрезы для увеличения шага. Воротник, полы, подол и края рукавов обшивали узкой плетеной тесьмой или полоской материи, на груди пришивали две завязки. Высшую форму городского ремесла составляло золотое шитье, украшавшее одежду эмира и знати.

Головные уборы. Чалма — в целом воспринимаемая как атрибут мусульманской культуры, различалась по размеру, цвету, манере повязывания. Большую белую чалму носили духовные лица, ремесленники — небольшую чалму серого или синеватого цветов, крестьяне — повязку из цветных платков. Чалма была главным головным убором узбеков. Хорезмийцы предпочитают в качестве головного убора шапки-папахи из овчины разных цветов. Папаха — головной убор хорезмийских узбеков. Хорезмийцы предпочитают в качестве головного убора шапки — папахи из овчины разных цветов. Тюбетейка — традиционный узбекский головной убор. В различных регионах имеют множество вариаций. Узбекское название этих шапочек — «дуппи» или «калпок». Особенно к XIX веку тюбетейки как головной убор получили повсеместное распространение и определилось разнообразие их форм —

островерхие, и конусообразные, полусферические и четырехгранные, круглые и купольные тюбетейки, словом, любого вида, какой только подскажет местный обычай. Самая распространенная мужская чувская тюбетейка из Ферганской долины имеет строгий, скромный и в то же время очень декоративный вид. Для нее характерна вышивка белыми нитями орнамента в виде стручков перца «каламбир» на черном фоне, а по кромке в ряд расположены шестнадцать узорных арочек. Чаще всего для мужских тюбетеек выбирали черный сатин или бархат. Всего насчитывается, включая ферганские чувские мужские тюбетейки, шесть исторически сложившихся региональных групп головных уборов — ташкентская, самаркандская, бухарская, кашкадарьинская, сурхандарьинская и хорезмская. В каждом районе сложился свой стиль, передаваемый из поколения в поколе

Обувь. Население равнинных оазисов носило мягкие сапоги вместе с кожаными туфлями без задника. Узбекская знать во время конных выездов надевала парадные сапоги из зеленой шагрени, изящный каблук которых был скошен к середине подошвы, позволяя всаднику особенно ловко держаться в стременах.

Женская одежда. Женская одежда состояла из халата, платья, шаровар, платка или паранджи, тюбетейки, туфель. Непременным дополнением к костюму узбекских женщин всех возрастов всегда были украшения из золота или серебра. Верхняя одежда Женский халат — ворот женского халата довольно открытый и широкий, борта его почти не сходятся. Рукава короче, но свободнее, чем в мужских халатах. Среди женщин Бухарского и Самаркандского оазисов были распространены легкие длинные распашные халаты румча, слегка прилегающие по талии. Специфической верхней женской одеждой был халат мурсак. Это распашная в форме туники одежда без воротника, которую шили так, чтобы полы при ношении заходили друг за друга. Мурсаки делали длинными, до земли, на подкладке, а чаще стеганными на вате. Ворот, полы и низ рукавов обшивали тканой тесьмой. Камзол — во второй половине XIX века среди верхней одежды появился камзол или камзур. Это слегка прилегающий в талии халат с короткими и узкими рукавами, с вырезной проймой и отложным воротником. В это же время стали появляться короткие безрукавки типа жилеток нимча.

Головные уборы. Платок — голову узбекские женщины закрывали платком. Часто головной убор состоял из двух платков, один из которых набрасывали на голову, а второй, сложенный по диагонали, надевали в виде налобной повязки. В позапрошлом столетии женщины надевали платок с выходом для лица, на лоб повязывали небольшой платок — пешона румол. Паранджа — представляет собой халат с длинными ложными рукавами и с закрывавшей лицо волосяной сеткой — чачван. В двадцатые годы прошлого столетия, когда советская власть повела борьбу с «пережитками», паранджа постепенно вышла из употребления в большинстве регионов. Тюбейтека — костюм молодой женщины — узбечки и сегодня нередко дополняется яркой нарядной тюбетейкой.

Обувь. Главной женской обувью были туфли, без задников.



Слово "Навруз" переводится, как "новый день". Праздник отмечается 21 марта. Именно в это весеннее время года природа окончательно просыпается после зимней спячки, своим обновлением символизируя начало нового года. Навруз - древний праздник, по утверждению историков праздновали его еще 3000 лет назад. Как же празднуют Навруз в наши дни? Если празднование европейского Нового года начинается в полночь, то Навруз празднуют днем. Как и Новый год, Навруз - праздник семейный, его так же принято справлять в кругу родных и близких. Вслед за основным днем празднования Навруза - 21 марта, следуют еще 13 праздничных дней, когда принято приглашать гостей, а также ходить в гости, навещать родственников, друзей и просто хороших знакомых. В праздничные дни в парках и садах по традиции высаживается большое количество молодых саженцев фруктовых деревьев. Жители городов и сел Узбекистана готовятся к Наврузу заблаговременно. В каждой махалле (соседская община) проводятся хашары (совместный труд сродни субботнику). Люди, объединенные общей задачей подготовки к празднику, приводят город или село в надлежащий праздничный вид. И вот наступает долгожданный день 21 марта. Начинается праздничное веселье. В каждой махалле накрываются праздничные столы, в огромных казанах готовится янтарный праздничный плов, музыка, песни, танцы! Вот такое всенародное веселье!

В каждой махалле (соседская община) проводятся хашары (совместный труд сродни субботнику). Люди, объединенные общей задачей подготовки к празднику, приводят город или село в надлежащий праздничный вид. И вот наступает долгожданный день 21 марта. Начинается праздничное веселье. В каждой махалле накрываются праздничные столы, в огромных казанах готовится янтарный праздничный плов, музыка, песни, танцы! Вот такое всенародное веселье! Бешик-туйи И вот радостное и важное событие - появился на свет новый человек! В узбекской семье появление младенца сопровождается древним ритуальным празднеством "Бешик туйи" - "Деревянная колыбель". Этот обряд проводится обычно на седьмой, девятый, одиннадцатый или сороковой день со дня рождения ребенка. В день проведения обряда родственники со стороны жены приносят богато убранную колыбель "бешик" и необходимые принадлежности для ребенка, а также много разных сладостей, традиционные узбекские лепешки и игрушки для малыша, которые заворачивают в скатерть - дастархан. Звуки карная, сурная и бубна оглашают начало совершения обряда. В доме собирается много гостей, которых проводят за праздничный стол, заставленный богатым угощением. И пока гости угощаются, наслаждаются игрой музыкантов, празднуют и веселятся, пожилые женщины в детской комнате совершают обряд первого пеленания младенца и укладывания его в бешик. В завершении церемонии по традиции устраиваются смотрины ребенка. Гости заходят в детскую комнату, любуются малышом и осыпают бешик парвардой, наватом и другими сладостями, согласно обряду это делается для того, чтобы жизнь ребенка была радостной и благополучной

Обряды узбекского народа

У каждого из народов, населяющих нашу планету, существуют свои обряды, которые формируются веками. Обряды узбекского народа, основанные на богатейшем культурном наследии предков, пришли в современную жизнь, сохранив свою самобытность и многообразность. В жизни узбеков обрядам отводится особая роль. Например, такие радостные моменты жизни, как рождение и воспитание детей, помолвка, свадьба сопровождаются необыкновенно яркими древними обрядами.

Бешик-туйи И вот радостное и важное событие - появился на свет новый человек! В узбекской семье появление младенца сопровождается древним ритуальным празднеством "Бешик туйи" - "Деревянная колыбель". Этот обряд проводится обычно на седьмой, девятый, одиннадцатый или сороковой день со дня рождения ребенка. В день проведения обряда родственники со стороны жены приносят богато убранную колыбель "бешик" и необходимые принадлежности для ребенка, а также много разных сладостей, традиционные узбекские лепешки и игрушки для малыша, которые заворачивают в скатерть - дастархан. Звуки карная, сурная и бубна оглашают начало совершения обряда. В доме собирается много гостей, которых проводят за праздничный стол, заставленный богатым угощением. И пока гости угощаются, наслаждаются игрой музыкантов, празднуют и веселятся, пожилые женщины в детской комнате совершают обряд первого пеленания младенца и укладывания его в бешик. В завершении церемонии по традиции устраиваются смотрины ребенка. Гости заходят в детскую комнату, любуются малышом и осыпают бешик парвардой, наватом и другими сладостями, согласно обряду это делается для того, чтобы жизнь ребенка была радостной и благополучной. Хатна-килишМалыш подрос.

Теперь ему предстоит пройти очень важный для него обряд хатна-килиш или суннат туйи. Это очень древний, освященный исламом, узбекский обряд обрезания. Проводится он у мальчиков в возрасте от трех до девяти лет. В народе этот обряд еще называют "свадьбой". Готовиться к свадьбе родители начинают уже с самого рождения ребенка, родственники и соседи также принимают участие в подготовке свадебных подарков. Перед проведением обряда проводится чтение Корана в присутствии имама из мечети, родственников и почетных старейшин махали. Прочитав суры из корана, старцы благословляют мальчика и дарят ему подарки. После этого накрывается праздничный стол и начинается сам обряд - большая "свадьба". В завершении обряда гости поздравляют мальчика, осыпая его деньгами и сладостями. И вот кульминационный момент - в центр празднования выводят молодого жеребца, украшенного нарядными лентами и богатой сбруей. С пожеланиями вырасти могучим и храбрым джигитом мальчика усаживают на коня. И в завершение ритуала начинается праздник с обильным угощением, музыкой, танцами.

Фатиха-туй

Сын вырос, возмужал, достиг совершеннолетнего возраста - самое время завести свою семью. По традиции родители сами выбирают невесту своему сыну, помогают им в этом свахи. К выбору невесты относятся со всей ответственностью, подробно расспрашивая о ее семье, знакомясь с родственниками девушки. Все! Выбор сделан! Наступает день помолвки - "фатиха-туй". В этот день в доме просватанной девушки собираются гости, среди которых почтенные старики и председатель махалли. Свахи излагают цель своего визита, после чего проводится обряд "нон синдириш", в дословном переводе это означает "ломать лепешку". После совершения этого интересного древнего обряда молодые считаются помолвленными, и назначается день свадьбы. Родственники невесты щедро одаривают родных жениха и свах - каждому они вручают дастархан с двумя лепешками и сладостями, а также передают подарки жениху и его родителям. С момента помолвки начинается подготовка к свадьбе.

Ах, эта свадьба.

Свадьбы у узбеков традиционно отмечались с особой пышностью, в них принимало участие огромное количество людей.

Узбекская свадьба - значительное событие не только для жениха и невесты, но и для всех родственников, друзей и жителей кишлака. Поэтому свадьба являлась не только личным, но и общим делом. Свадьба готовилась не спеша, с осознанием её важности для семьи и значимости для общественности. Дело начиналось с поиска невесты - "келин эгалаш". Родители или близкие люди находили подходящую "кандидатуру" для жениха. Об этом давали знать родителям девушки, послечего в дом девушки отправляли сватов - "совчи". При согласии родителей девушки на брак происходил обряд "преломления лепешки" (нон синдириш), после чего договор родителей считался окончательно оформленным. Здесь же договаривались о размерах калыма, о подготовке к свадьбе. Следующий этап - помолвка в доме девушки (фотиха-туй), которую проводили лишь после уплаты калыма, преподнесения подарков родителям и родственникам невесты. Перед самой свадьбой в доме жениха собирался совет аксакалов - "маслахат оши". Готовилось обильное угощение и во время обеда обсуждались вопросы организации свадьбы, а также выбирался "ромо" - главный распорядитель.



Он должен был продумать всё до мелочей и дать поручения многочисленным исполнителям. "Никох туй" - главная свадьба, начиналась в доме невесты и переходила в дом жениха. "Никох туй" - главный обряд в доме невесты. Жених с группой друзей и родственников приезжали сюда на церемонию. Венчание совершал мулла, который направлял доверенных людей (вакл) к невесте (она находилась в отдельной, празднично убранной комнате (ичкари) до получения согласия на брак). После получения положительного ответа невесты мулла получал согласие жениха, после чего он читал молитву - "никох", и брак считался заключенным. В честь жениха давалось угощение, выступали музыканты и танцоры. На этом небольшом представлении присутствовали только мужчины. В это время в ичкари шел обряд прощания невесты с родителями и близкими. После этого друзья жениха грузили на арбу вещи и приданое невесты. Затем подружки, родственники и янга (специально избранная сноха) выводили невесту из её дома, провожая в дом жениха. Встречая невесту женщины пели традиционные свадебные песни "Ёр-ёр". До двери дома рассыпался "паяндоз" - белая дорожка, по которой невеста должна была войти в дом. Перед дверью она останавливалась и делала "остона салом" - поклон новому дому. В это время невесту осыпали (в разных местах по-разному) цветами, сладостями, деньгами, как бы желая, чтобы её жизнь была красивой и богатой. Переступание невестой порога нового дома в разных местах оформлялось по-разному. Существовал и такой обычай: жених брал невесту на руки и вносил в дом. Невесту заводили в приготовленную для неё комнату с большими занавесями - "чивиллик", куда заносили все её вещи и приданое. Во дворе женщины играли на бубне, пели свадебные песни и танцевали. Вечером в этой комнате Янга невесты давала угощение жениху и его друзьям. После этого обряда Янга выпроваживала всех друзей и оставляла только жениха. Теперь жених раздавал подарки или деньги Янге и другим женщинам, чтобы его пустили в чивиллик и оставили там наедине с невестой, где была приготовлена брачная постель. Самый дорогой подарок предназначался невесте - браслет, кольца, серьги и ожерелье.

После этого обряда Янга выпроваживала всех друзей и оставляла только жениха. Теперь жених раздавал подарки или деньги Янге и другим женщинам, чтобы его пустили в чивиллик и оставили там наедине с невестой, где была приготовлена брачная постель. Самый дорогой подарок предназначался невесте - браслет, кольца, серьги и т.д. Последовательность проведения обычая в основном была направлена на то, чтобы облегчить невесте привыкание к новому дому. Один из последних обрядов назывался "юз очди". На другой день после свадьбы родители жениха приходили на смотрины невесты. Она, приветствуя новых родителей, делала поклон - "келин салом", а все, кому она кланялась, показывая лицо, скрытое под прозрачной кисеей, должны были сделать ей подарок. В последние годы узбекские свадебные обряды претерпели ряд существенных изменений. Это прежде всего связано с изменениями социально-культурной жизни народа. Но основные свадебные обряды сохранились до наших дней. Постепенно видоизменяется и исчезает калым - купля невесты, остались в прошлом ранние браки в несовершеннолетнем возрасте. Современная узбекская свадьба включает три обряда. Помолвка. Если парень и девушка любят друг друга, они, по взаимной договоренности, сообщают об этом своим родителям. В установленный день юноша отправляет в дом девушки сватов - "совги" из числа авторитетных родственников и близких. После соглашения родителей девушки традиционно соблюдается обряд "нон синдириш", а затем стороны договариваются о плане проведения свадьбы. Торжественная регистрация брака. В установленный срок молодые в сопровождении друзей и близких (с каждой стороны по 5-10 человек) на специально украшенных машинах подъезжают к месту регистрации брака. После торжественного ритуала, когда жених и невеста ставят подписи в книге регистрации браков, молодые обмениваются кольцами, поздравляют друг друга. Свидетели со стороны жениха и невесты тоже ставят свои подписи в книге регистрации брака. Молодым супругам торжественно вручается свидетельство о заключении брака. ама свадьба. Жених и невеста приглашают родных, близких, друзей, соседей на свадебный вечер. В настоящее время, когда процесс формирования новой узбекской свадьбы ещё идет, существует несколько её вариантов. Общественные организации прилагают большие усилия к тому, чтобы во время проведения свадьбы было меньше хлопот, материальных затрат, излишеств, добиваются того, чтобы регистрация брака и свадьба проходили в один день, в основном в субботу или воскресенье, а также чтобы жених и невеста проводили одну

общую свадьбу: в доме у жениха или невесты, в ресторане, кафе и т.д. Такие свадьбы проводятся довольно часто, но ещё нередки случаи, когда свадьба длится два дня. В первый день маленький свадебный вечер проходит в доме невесты, и он называется "киз базми". Во второй день - большой свадебный вечер проводится в доме жениха и носит различные названия: "туй базми" (свадебный пир), "муххабат кечаси" (вечер любви), "бахт кечаси" (вечер счастья). В наше время узбекские свадьбы часто включают и традиционные и современные обряды. Как дань традиции и теперь дается плов (ош), который организуется либо утром (от 6 до 9 вечера), либо в обед (от 13 до 15ч). На него приглашаются жители махали, в том числе близкие, знакомые и дальние родственники. На свадебных ошах играет музыка, поют песни, в основном спокойные, классические. Так как приглашенных бывает очень много, ставят в ряд длинные столы и скамьи или стулья. Гости пробуют традиционные угощения, пьют чай, а затем подают плов. Спиртные напитки в ошах, как и раньше не подаются. Свадебными сезонами в Узбекистане считаются весна и конец лета, а также осень, после уборки урожая. Зимой свадьбы устраиваются редко. Место для проведения свадебного пира заранее благоустраивается и украшается, столы расставляются П-образно. С трех сторон по краю площадки вывешиваются ковры или сюзане, образуя своеобразные расписные стены. Самое почетное место во главе стола отводится жениху и невесте. Для свадебного стола готовится разнообразное угощение, обязательными из которых являются фрукты, дыни, арбузы, виноград, сухофрукты, кишмиш, а из национальных кушаний - самса, лепешки, чай и т.д. В процессе пира подается не менее двух-трех блюд. Обязательно шурпа, затем можно подать манты, жаркое, шашлык и т.д. В настоящее время все больше внимания уделяется художественному оформлению, музыкально-развлекательной части свадьбы. Свадьба начинается с исполнения приветственной песни "Туйлар муборак", во время которой под аплодисменты присутствующих жених и невеста торжественно проходят на своё почетное место. Открывает пир Раис - председатель свадьбы. Поочередно он предоставляет слово авторитетным гостям, родственникам и друзьям. Свадебный вечер завершается заключительным словом одного из уважаемых аксакалов. Затем все присутствующие провожают жениха и невесту.



Религия узбеков

По религии узбеки - ревностные мусульмане, но далеко не столь фанатичны, как их арийские соседи. В их культуре сохранились пережитки древних иранских влияний. В Хиве, например, празднование Норуза, то есть весеннего равноденствия, так же строго исполняется, как персами Ирана. Скакание вокруг огня, всячески оказываемое ему почтение, лечение лучами заходящего Солнца, наконец, древнеиранские солярные мифы — все это свидетельствует об исконном пребывании тюрок в территории нынешних узбеков и общении их с аборигенами иранского происхождения.

Ҳ А Ў Ё О Т А < Д Т А Ъ У > Х Т Ъ



Супы очень популярны в Узбекистане и занимают в национальной кулинарии важное место. Узбекские супы довольно густые и богаты такими овощами как морковь, свекла, а также луком, зеленью и всевозможными приправами. К самым популярным супам относится «шурпа», которого здесь десятки видов: «Шурпа-чабан» - мясной суп из картофеля, лука и томатов, «шурпа-маш» - суп из баранины и особого вида фасоли «маш», «каурма-шурпа» - суп с репой, картофелем и морковью, «кийма-шурпа» - суп с фрикадельками, «шолгом-шурпа» - суп из баранины с репой, «кифта-шурпа» - суп с мясными колбасками, горохом и другими овощами, и другие. Другим популярным блюдом является «мастава» - суп из мяса и овощей, в который при подаче добавляют кислое молоко, перец и зелень. Не менее распространены «машхурда» - суп с машем, рисом и картофелем, также заправляемый кислым молоком, зеленью и луком, и «чолоп» - холодный суп из огурцов, редиса и зелени на кислом молоке и множество других. Использование кисломолочных продуктов в супах восходит к тем временам, когда тюрки – предки современных узбеков – были еще кочевыми племенами. Общее название кисломолочных супов – катыкли.

Праздничный плов Главное блюдо узбекской кухни, стоящее в центре всех праздничных застолий – это, конечно же, плов. Это блюдо – основные ингредиенты которого рис, морковь, мясо, масло остаются неизменными - готовят разными способами. В каждом крупном городе, будь то Хива, Самарканд или Бухара существует собственная рецептура его приготовления. Например, бухарцы готовят плов с машем. В Самарканде мясо, морковь, рис кладут слоями и парят. В Ташкенте – пережаривают все ингредиенты. В узбекской кухне насчитывается более ста видов плова.





Хлеб является священным для узбекского народа. Согласно традициям, когда кто-либо надолго уезжает из дому, он должен откусить маленький кусочек лепешки, которая сохраняется до тех пор, пока человек не вернется и не съест её. Узбекский хлеб называется «нон» или лепешка. Его пекут в тандыре – особой глиняной печи, в результате чего он получается румяным и хрустящим. Различают два вида лепешек - обычная (оби-нон) и праздничная (патыр). А уж разновидностей лепешек очень много. Сдобные и слоеные они различаются даже по регионам – самаркандские, бухарские и другие. При этом каждая область Узбекистана может похвастаться своим собственным сортом, нигде более не встречающимся. И у каждого из них – своя закваска, своя оригинальная технология приготовления, свой неповторимый вкус. Ферганская долина славится вкуснейшими слоеными лепешками Катлама, каждый из слоев которой при приготовлении смазывается маслом или сметаной. Изготавливают также лепешки со шкварками - жиззали-нон, лепешки из кукурузной муки - зогора-нон, лепешки на травяном настое - кук патыр и множество других сортов. Некоторые виды лепёшек готовятся с луком или мясом, запечённым в тесте. Традиционно лепешки не режутся ножом, а ломаются руками. Причем, класть отломанные куски лепешки «лицом» вниз строго запрещено столовым этикетом: это считается непочтительным отношением к хлебу.

Мучные блюда Мучные изделия составляют почти половину блюд узбекской кухни. Особенно популярны - самса - пирожки из слоёного теста с мясом или другой начинкой, манты – парные изделия из теста с мясной или другой начинкой, лагман – лапша с густой подливой из мяса и овощей, ханум – парной рулет с мясной начинкой, нарын – лапша с приправами, всевозможные пирожки и другие блюда. Многие мучные изделия, в числе которых самса, пекут в тандыре, что обеспечивает очень высокую температуру жарки и выпекания, и, соответственно - своеобразный вкус.



Овощи и фрукты

Узбекский дастархан (стол) всегда украшает множество великолепных фруктов, овощей и зелени. Виноград, дыни, арбузы, абрикосы, груши, яблоки, айва, персики, хурма, гранаты, инжир – только в Узбекистане можно попробовать все это фруктовое изобилие, выращенное под жарким узбекским солнцем. А какие красивые и вкусные овощи составляют часть застолья: ярко-красные помидоры, изумрудные огурцы, желтая морковь, редька, баклажаны, перец, капуста, тыква... всего и не перечислишь. Без овощей ведь не обходится практически ни одно блюдо, особенно супы.

Специи

Для приготовления вкусных и ароматных блюд большое значение имеет применение разнообразных пряностей, специй и зелени. В узбекской кухне применяются такие специи, как зира, зирк (барбарис), красный стручковый перец в свежем, сушеном и молотом виде, черный перец, кориандр (семена кинзы), лавровый лист, корица, бадьян и др. Из зелени представлены укроп, петрушка, сельдерей, кинза, зеленый лук, зелень чеснока, мята, райхан (базилик), а также жамбил (тимьян). Из овощей как основные ингредиенты и как специи, обеспечивающие остроту и аромат, применяются чеснок, лук, редис и редька. Такую же роль играют следующие фрукты: айва, зерна кислого граната, свежая и сушеная слива, алча, а также изюм.

Кисломолочные продукты

Наиболее известные из кисломолочных продуктов это – катык - кислое молоко, сузьма - густое кислое молоко, по консистенции похожее на жидкий творог, курт – шарики из кислого молока, обильно приправленные солью и перцем, каймак – густые жирные сливки. Ими можно лакомиться отдельно, а можно заправлять ими салаты и супы, от Сладости

Восточные сладости – гордость узбекской кухни. Самые знаменитые из них – халва и нават. Халва, знаменитое на весь мир традиционное восточное лакомство, готовится из пшеничной муки и сахара с орехами. А нават - это уваренный кристаллический виноградный сахар с добавлением красителей и пряностей. Выпечка узбекских мастериц необычайно вкусна. Тают во рту ватрушки - зангза, сдобное фигурное печенье «куш-тили», слоеные лепешки «катлама», сдобные шарики «бугирсак», хворост и орешки в сахаре – «чак-чак». Особое лакомство - фаршированная орехами айва «бехи-дулма» и «пашмак» - своеобразная сахарная вата из карамели.

Отдельно следует сказать о таких сладостях как «нишолда» и «сумаляк». «Нишолда» - это взбитый с сахаром и травами белок, а «сумаляк» - сладкое варево из ростков пшеницы. Эти лакомства символизируют узбекские национальные праздники. Их традиционно готовят в канун Навруза (Нового года) и других торжественных мероприятий. А приготовление «сумаляка» вообще целый ритуал. Всю ночь женщины не спят, а наблюдают за таинством создания «сумаляка», веселятся, поют, танцуют. Чего последние приобретают уникальный и восхитительный аромат.



Узбекистон Республикаси



Узбекский язык (O'zbek tili или O'zbekcha – латиницей; Ўзбек тили или Ўзбекча - кириллицей; اۇزبېك تىلى – араб.) является официальным языком Республики Узбекистан. В Узбекистане проживает более 26 миллионов человек, свыше 70% населения считают узбекский язык своим родным языком. На узбекском языке говорят около 23,5 миллионов человек, причем, этот язык распространен не только на территории Республики Узбекистан, но и в других азиатских государствах: в Киргизии, Туркмении, Казахстане, Пакистане, Таджикистане, Афганистане, Турции, в Китайской Народной Республике и в России. Современный узбекский язык относят к тюркским языкам алтайской языковой семьи. Однако разные лингвисты по-разному классифицируют тюркские языки, основываясь на различных признаках, которые, порой, не всегда являются очевидными. Традиционно узбекский язык относят к восточной (карлукской) группе тюркской языковой группы. Наряду с турецким и азербайджанским языками, узбекский язык считается одним из самых распространенных языков данной в данном языке осуществляется путем агглютации – присоединения к корню или основе слова аффиксов, каждый из которых однозначен и несет свое собственное грамматическое значение.

Термин «агглютинировать» происходит из латинского языка и имеет значение «сливаться», «склеиваться». Центральными словообразовательными элементами в узбекском языке являются суффиксы, которые, в силу упомянутой грамматической однозначности, расширяют или изменяют значение слов. К основе одного слова можно добавлять множество суффиксов, причем, все суффиксы следуют один за другим и имеют четкие границы, то есть не сливаются с корнем слова или другими суффиксами. Таким образом, длина тюркских слов может увеличиваться в зависимости от того, какой объем информации они несут. Главной фонологической особенностью узбекского языка является отсутствие сингармонизма (гармонии гласных), характерного для тюркских языков. Объяснением этому служит тот факт, что в основе литературного узбекского языка лежит ферганский диалект, который отличается отсутствием сингармонии. Данное явление сохранилось лишь в отдельных диалектах, наиболее близких к огузской или кыпчакской группе языков. Другой фонетической чертой, отличающей узбекский язык от других тюркских языков, является характерное «оканье».