


# *Республика Башкортостан*

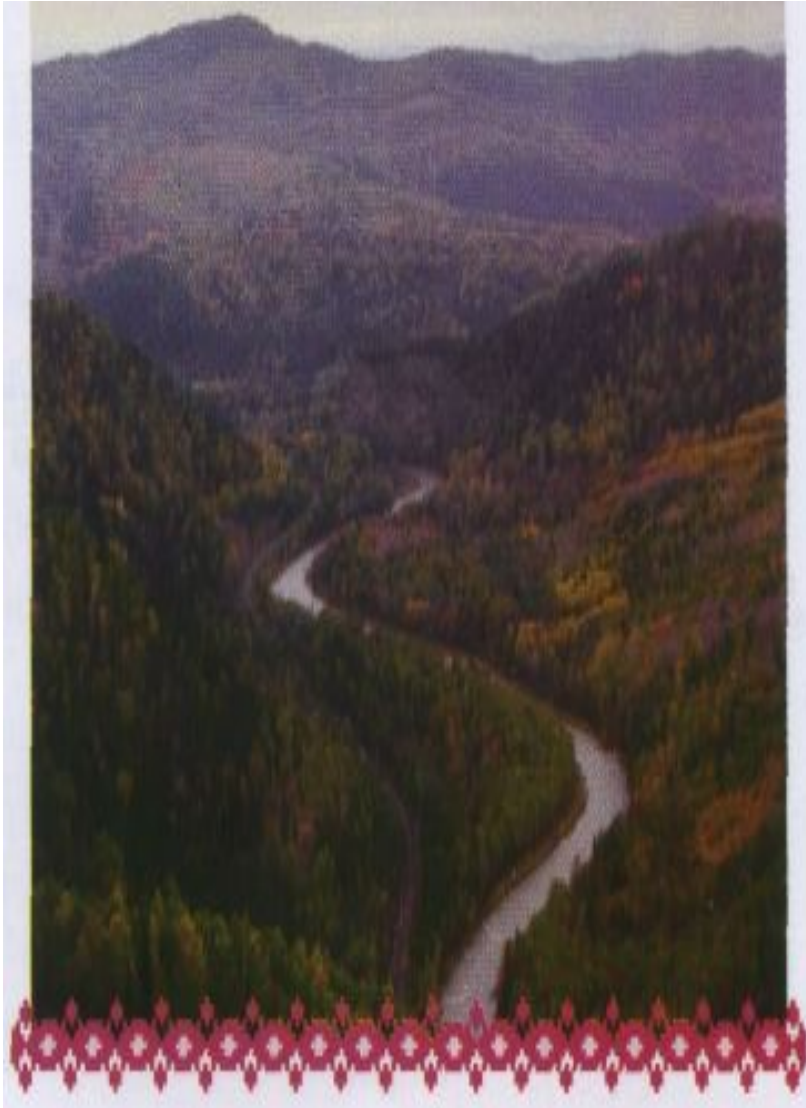




*Республика Башкортостан расположена на границе Европы и Азии и занимает часть восточной окраины Восточно-Европейской равнины, горной полосы Южного Урала и возвышенно-равнинного Зауралья. Очертания ее границ по форме напоминают сердце, правая половина которого накрывает Уральские горы.*

*Разнообразна и красива природа республики, самобытна культура ее народа.*

*Это край скотоводов земледельцев и охотников*



Республика граничит с Оренбургской, Свердловской и Челябинской областями, Пермским краем, Татарстаном и Удмуртией. Самая высокая гора Башкирии — Яман-Тау (1640 метров). Главная река этого края — Белая, ее протяженность 1475 километров. Местные жители говорят, что она по-матерински ласковая. Здесь ее название звучит очень нежно — Агидель. Протекает Белая почти полностью в пределах Башкортостана и впадает в Каму.



# *Вехи истории*

- **X-XII** - пребывание западных частей современной Башкирии в составе Волжской Булгарии.
- **1229** - первое сражение башкир и волжских болгар с войсками Золотой Орды.
- **XIII-XIV** - принадлежность территории, где располагались племена башкир, Золотой Орде.
- **1557** - добровольное присоединение башкир к Российскому царству.
- **XVI-XVII** – официальное назначение Башкирии — Уфимский уезд, состоявший из административно-территориальных единиц — даруг: Казанской, Сибирской, Ногайской и Осинской.
- **922** - первое письменное упоминание о башкирах в труде Ахмеда ибн-Фадлана — одного из членов посольства халифа Ал-Муктадира в Волжскую Булгарию.
- **1719-1728** вхождение Башкирского края в состав Казанской губернии как Уфимской провинции.
- **1744** - включение Уфимской провинции в состав Оренбургской губернии.
- **1865** - образование Уфимской губернии.
- **15 ноября 1917** – провозглашение территориально-национальной автономии Башкурдистана.
- **23 марта 1919** - преобразование северных уездов Оренбургской губернии в Башкирскую Автономную Советскую Республику в составе РСФСР.
- **14 июня 1922** – упразднение Уфимской губернии, вхождение ее территории в состав Башкирской АССР.
- **11 октября 1990** - преобразование БАССР в суверенную Республику Башкортостан в составе РФ.



***Защита своей страны — слава,  
захват чужой земли — позор***

Башкиры являются потомками легендарных тюркских кочевников. В былые времена местные племена вели кочевой образ жизни. Табуны лошадей и отары овец обеспечивали их всем необходимым: молоком, мясом, шкурами и шерстью. Башкирские низкорослые лошади славились своей выносливостью и неприхотливостью. Кочевники не только охотились и сражались на скакунах, но даже ели и спали на них. Образ всадника, осадившего своего коня, вынесен на герб Башкортостана. Это символ республики, памятник национальному герою Салавату Юлаеву

# *Семейный уклад*

*Башкирская пословица о семье: Одной рукой в ладоши не хлопают*

У башкир существовало разделение труда на мужской и женский.

Мужчины занимались скотоводством, пасли отары овец и табуны лошадей, промышляли охотой и бортничеством — сбором дикого лесного меда.

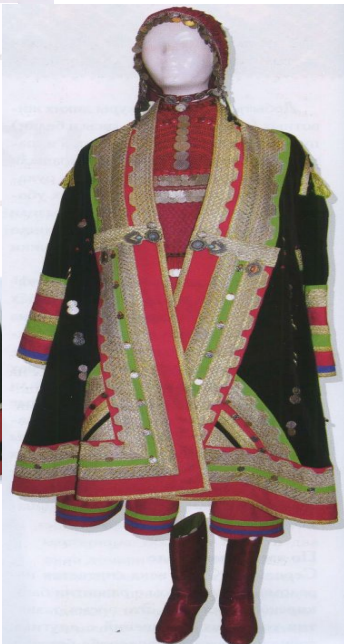
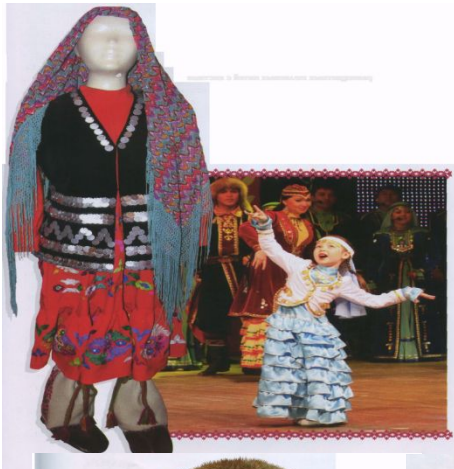
Женщина - хранительницы очага традиционно занимались домашним хозяйством, шили одежду делали кумыс. Кроме всего прочего, в их обязанности входило изготовление войлока.



**Из войлока шили обувь, одежду, но самое главное — войлоком покрывали деревянный остов легкой переносной юрты — терме, исконного жилища башкир-кочевников, надежно защищавшего своих владельцев от холода и зноя. Благодаря малому весу ее легко перевозили с места на место.**



# Башкирская национальная одежда





*Башкирские праздники — это душа народа, зеркало его древней истории, отражающее самобытность традиций и талант жителей края*

**Каргатуй** - Каргатуй или Карга буткасы, что в переводе на русский язык означает «воронья свадьба» и «воронья каша», был первым весенним праздником, широко отмечавшимся в Башкирии. Празднование его проходило, когда таяли снега и природа пробуждалась после зимней спячки.

**Сабантуй** - Важнейшим башкирским праздником, как говорилось ранее, издавна считался Сабантуй. Как и Каргатуй, он являлся обрядовым и, по поверью, способствовал плодородию и высокому урожаю. Его проводили обычно после завершения сева. Главной составляющей праздника были различные игры и состязания, богатые праздничные столы.



# Башкирские блюда

Башкирские блюда отличаются малым количеством классических [пряностей](#): используются только чёрный и красный перец. Особенностью башкирских блюд является и обилие мяса во всех горячих блюдах и закусках.

Любовь башкир к конской колбасе «кызы» и конскому салу заслуживает отдельного внимания: башкиры любят есть конину с толстыми кусками сала, запивая его бульоном с кислым коротом (кисломолочный продукт), нейтрализующим последствия такого количества жира.

Кочевой образ жизни привел к формированию широкого ряда продуктов длительного хранения. Основную массу башкирских национальных блюд составляют отварная, сушеная и вяленая конина, баранина, молочные продукты, сушеные ягоды, сушеные злаки, мёд. Примерами являются такие блюда как кызы (конская колбаса), какланган (вяленое мясо), как (пастила), кумыс, муйыл майы (черемуховое масло), курот (сухой курт), эремсек и айран — все эти блюда относительно долго сохраняются даже при летней жаре и их удобно брать с собой в дорогу. Считается, что кумыс готовился именно в дороге — сосуд с [КОБЫЛЬИМ МОЛОКОМ](#) привязывался к седлу и болтался в течение дня.

Традиционное башкирское блюдо [бишбармак](#) готовится из отварного мяса и салмы (разновидности крупно нарезанной лапши), обильно посыпается зеленью с луком и сдабривается курутом (подобие сметаны).

## *Башкирское чаепитие*

У башкир есть популярное выражение — «попить чаю». За этим выражением кроется приглашение на башкирское чаепитие с пирогами, йыуфса, варёным мясом, колбасой, ватрушками, сметаной, вареньем, мёдом и всем чем располагает хозяйка дома. «Попить чаю» у башкир означает «слегка перекусить» — вполне очевидно, что такой «чай» способен заменить завтрак или обед по своей сытности.

Башкиры всегда пьют чай с молоком: у гостей даже и не спрашивают, добавлять ли им молоко в чай. Традиция добавления молока в чай настолько стара, что в некоторых регионах является предметом для споров вопрос, когда следует добавлять молоко в чашку: перед налитием чая или после.



# Башкирский праздничный стол

По праздникам башкиры готовят особенные блюда: [бишбармак](#) По праздникам башкиры готовят особенные блюда: бишбармак, [чак-чак](#) По праздникам башкиры готовят особенные блюда: бишбармак, чак-чак, [бэлиш](#) По праздникам башкиры готовят особенные блюда: бишбармак, чак-чак, бэлиш, [губадия](#) По праздникам башкиры готовят особенные блюда: бишбармак, чак-чак, бэлиш, губадия и др. Чак-чак является обязательным украшением любого праздничного стола. На праздничном застолье принято каждому гостю предложить [улюш](#) — долю дичи (барана, гуся, и др.)

У башкир есть множество праздничных блюд, приготавливаемых по особым случаям: [кейеу билмэне](#) У башкир есть множество праздничных блюд, приготавливаемых по особым случаям: кейеу билмэне — особые мелкие пельмени, которые готовят к свадьбе в честь жениха, [килен тукмасы](#) — особая лапша, которую готовит невеста, чтобы показать свою способность: такая лапша должна быть особенно тонкой и рассыпчатой. Чак-чак, приготовленный невестой, является обязательной частью свадебного ритуала — невеста мытыми руками кладет кусочек чак-чака в рот всем гостям после бракосочетания. Каз умахы — это особый повод для праздничного застолья когда хозяйка



Спасибо за внимание!!!



*Приезжайте в Башкортостан!*