

# Татарский народ

Выполнила:  
специалист по работе с  
молодежью  
Абусагитова Алена Юрьевна



# ТАТАРСКИЙ НАРОД

## /Республика Татарстан/



Татары— тюркский народ, живущий в центральных областях европейской части России, в Поволжье, Приуралье, в Сибири, Казахстане, Средней Азии, Синьцзяне, Афганистане и на Дальнем Востоке.



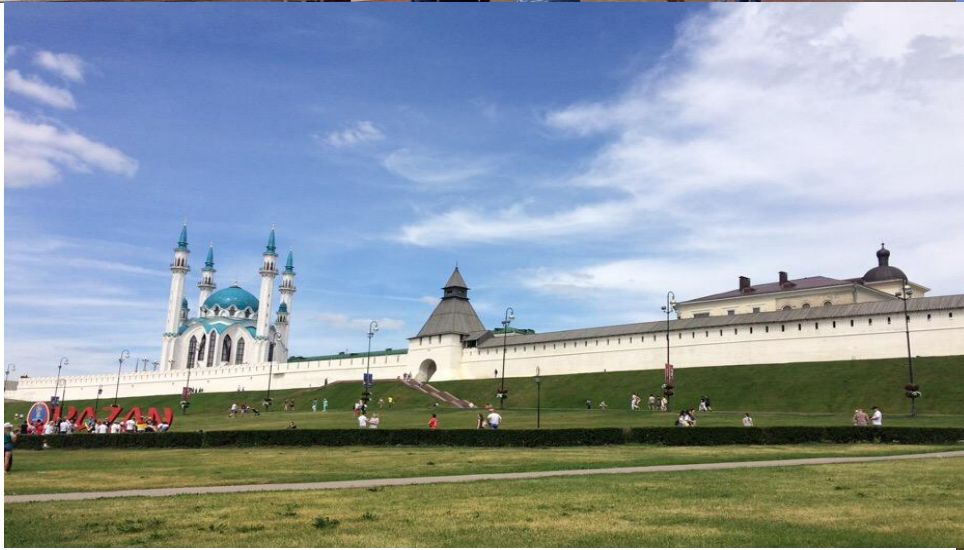


Республика Татарстан - субъект  
Российской Федерации, входит в состав  
Приволжского федерального округа.  
Образована 27 мая 1920 года.  
Столица — город Казань.



# Казань — столица Республики Татарстан

Казань — один из крупнейших религиозных, экономических, политических, научных, образовательных, культурных и спортивных центров России. Город с населением 1,2 млн. человек расположен на левом берегу реки Волги, при впадении в неё реки Казанки (820 км от Москвы). Благодаря выгодному географическому расположению, Казань издавна была торговым посредником между Востоком и Западом.





Родным языком татарского народа  
является татарский язык



Существуют и различные интерпретации этнонима «татары».

Этот вопрос весьма актуален в настоящее время. Одни исследователи выводят происхождение этого слова от «горного жителя», где «тат» имеет значение «горы», а «ар» – «жителя», «человека». Другие – этимологию слова «татары» к древнегреческому «гонец»





# Религия

Большинство верующих татар – мусульмане-сунниты ханафитского мазхаба.





# Татарский национальный КОСТЮМ



**Костюм – наиболее яркий «индикатор» национальной принадлежности, воплощение понятия об идеальном образе представителя своей нации. Сливаясь с физическим обликом, он рассказывает об индивидуальных особенностях человека, его возрасте, социальном положении, характере, эстетических вкусах.**

**Татарский национальный костюм — традиционная одежда татар. Татарский костюм — собирательное понятие. Под татарским костюмом следует понимать весьма широкий спектр национальной одежды различных подгрупп татар.**





Главным убором мужчин, как уже упоминалось, была четырёхклинная, полусферической формы тубетейка.



Женский головной убор в прежние времена,  
как правило, содержал информацию о  
возрастном, социальном и семейном  
положении его обладательницы





# Татарская обувь

Татарские сапоги -  
*ичиги*



Рабочая обувь -  
*лапти*



# Татарская кухня

Наиболее характерными для традиционной татарской кухни это супы и бульоны. Суп-лапша на мясном бульоне до сих пор остается обязательным блюдом во время приема гостей.



*Самое большое разнообразие в татарской кухне по сей день существует в рецептуре выпечки из пресного, дрожжевого, сдобного, кислого, сладкого теста.*

**Наиболее древним и простым пирогом является кыстыбый - комбинация пресного теста (в виде сочня) с пшенной кашей и с картофельным пюре.**



Любимым и не менее древним считается бэлиш из пресного теста с начинкой из кусочков жирного мяса с крупой или картофелем. К этой же категории кушаний относятся эчпочмак, перемяч с начинкой из рубленого мяса с луком и картофелем.





Татарская кухня очень богата изделиями из сдобного и сладкого теста, которые подаются к чаю

*На свадебном же столе татар должны быть такие продукты, как чак-чак, пахлава, кош теле, губадия и т. д*



# Эчпочмак

**Эчпочма́к, учпочма́к** (тат. *өчпочмак* — «треугольник») — башкирское и татарское национальное блюдо, печёное изделие из дрожжевого, реже пресного теста, с начинкой из картофеля, мяса, как правило, баранины, гуся или утки и лука.

Определяющей особенностью блюда является вовсе не его форма, а способ приготовления, при котором начинка в эчпочмак кладётся сырой, в отличие от большинства других подобных изделий.



## *Способ приготовления*

Порубленные кубиками в 0,5 сантиметра баранину и сырой картофель смешать с мелко нарезанным репчатым луком.

Раскатать из теста кружочек, размером с тарелку, положить начинку и защипать сверху, придав форму пирамидки и по желанию оставив в центре отверстие.

Дать выстояться, смазать сливочным маслом, поставить в духовку.

Через полчаса вынуть, влить в отверстие одну-две ложки крепкого посоленного и поперченного мясного бульона, смазать яйцом, вновь поставить в духовку, через полчаса извлечь, смазать маслом и, по необходимости, влить ещё немного бульона.



# Чак - Чак

Чак-чак— это очень вкусное лакомство, которое пришло к нам из Востока.

Это национальное блюдо татарской кухни.

На вид чак-чак напоминает хворост, залитый карамелью из меда.

Однако, на вкус это блюдо большое похоже на грильяж.

Также чак-чак является очень калорийным блюдом. Он станет также отличным дополнением к чашечке чая.



# *Татарские праздники*

*20-21 Марта Навруз Байрам - мусульманский  
праздник весны*



# 28 июня Рамадан — начало поста у мусульман



**Рамадан** — месяц обязательного для мусульман поста (саум) и один из пяти столпов ислама. В течение месяца рамадан правоверные Мусульмане в дневное время отказываются от приёма пищи, питья, курения и интимной близости. Длительность месяца составляет 29 или 30 дней и зависит от лунного календаря. Пост начинается с начала рассвета (после утреннего азана) и заканчивается после захода солнца (после вечернего азана).



28 июля *Ид-аль-Фитр* –  
*Ураза-байрам*  
(Праздник разговения)



*4 октября Ид-аль-Адха –  
Курбан-байрам  
(Праздник жертвоприношения)*





## Сабантуй - "праздник плуга"





*Спасибо за внимание!*