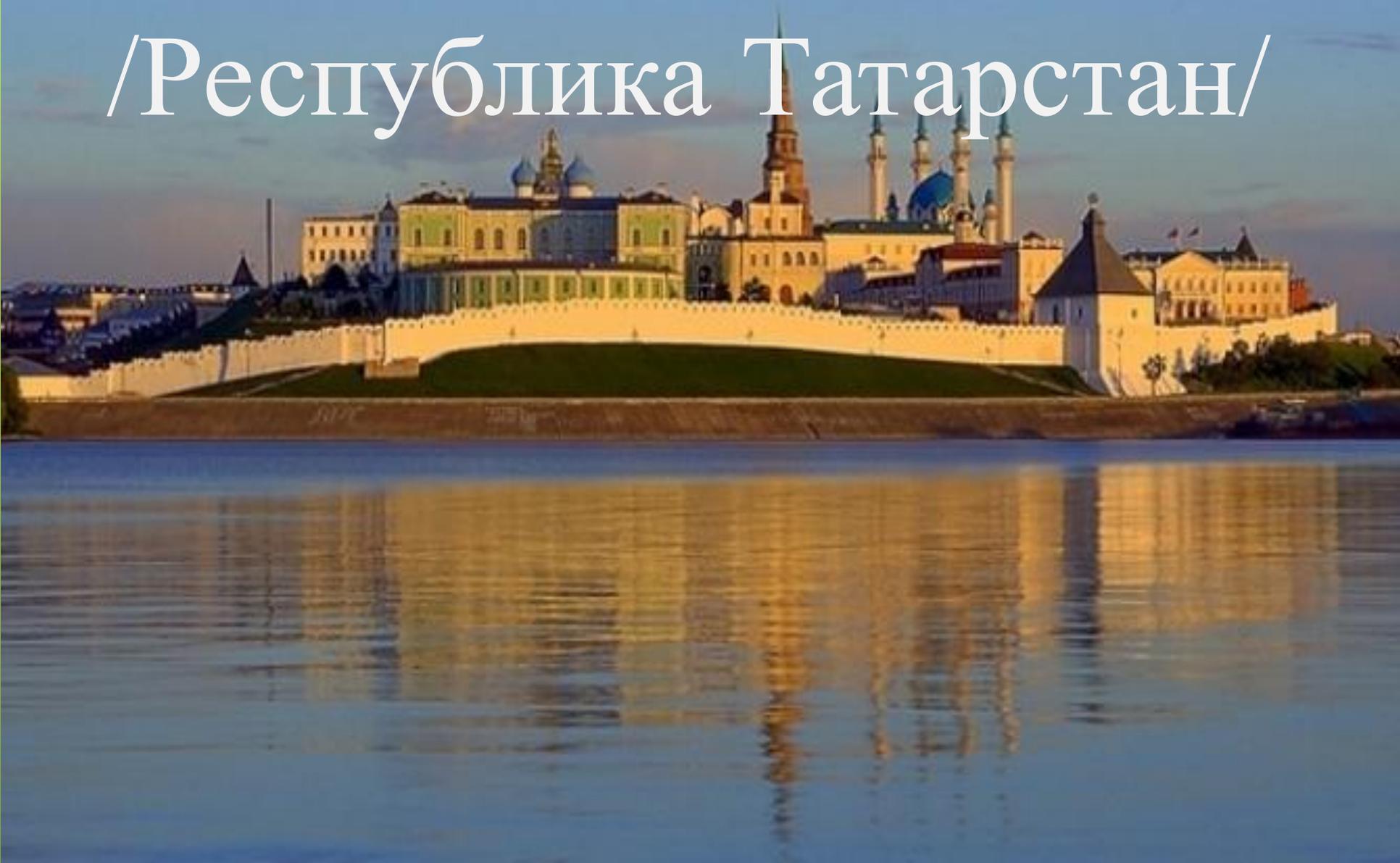


Татарский народ

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.

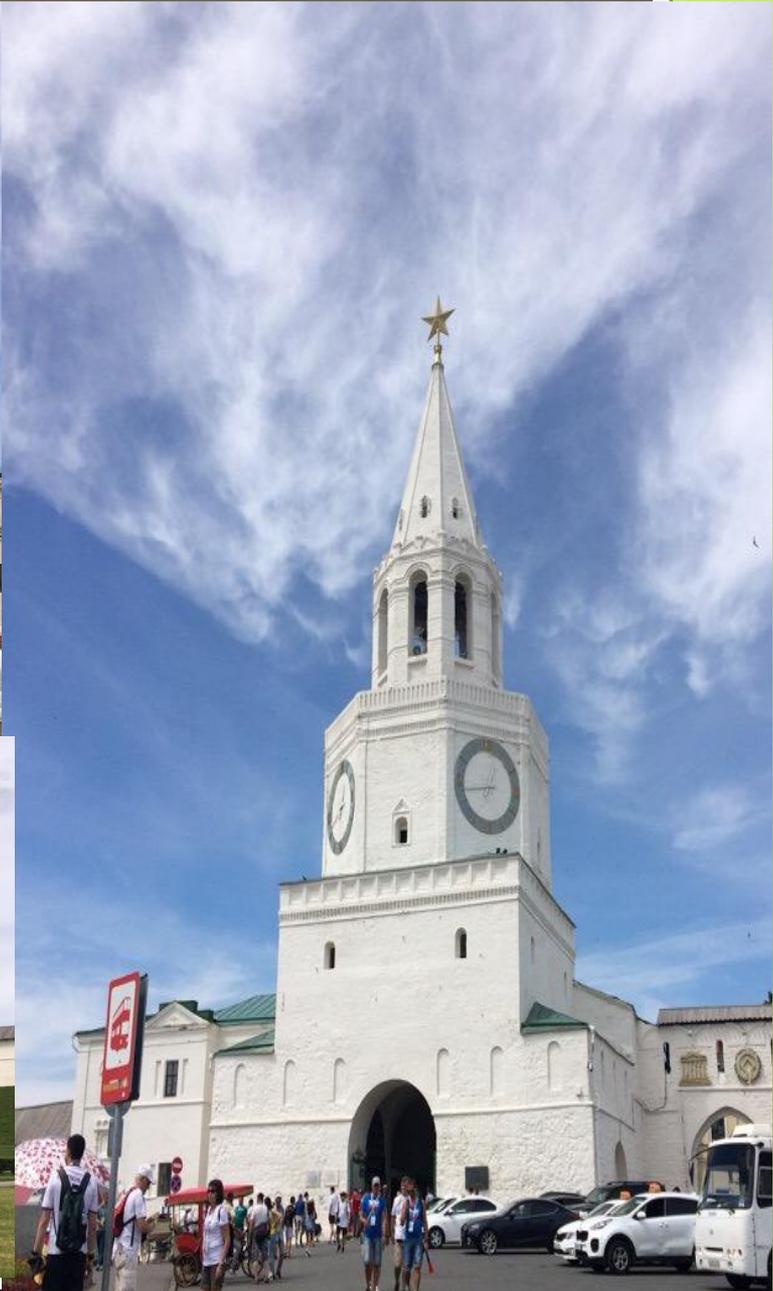


Республика Татарстан - субъект
Российской Федерации, входит в состав
Приволжского федерального округа.
Образована 27 мая 1920 года.
Столица — город Казань.



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.

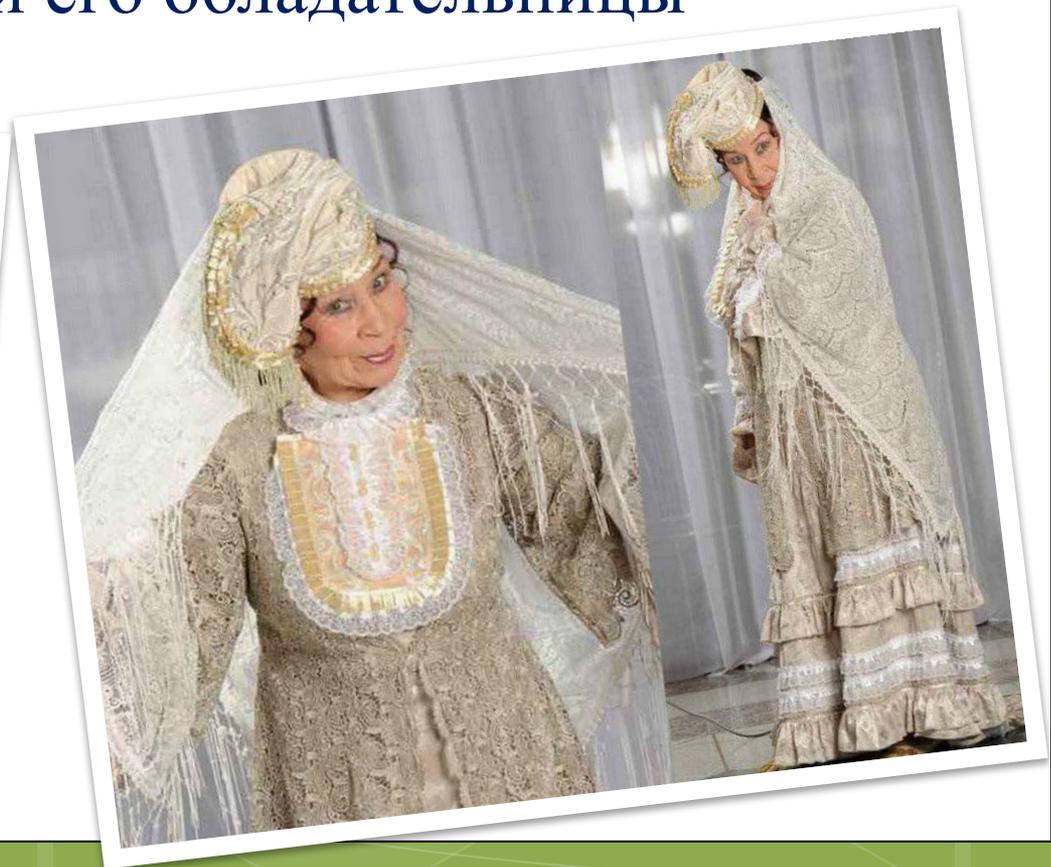
Татарский национальный костюм — традиционная одежда татар. Татарский костюм — собирательное понятие. Под татарским костюмом следует понимать весьма широкий спектр национальной одежды различных подгрупп татар.



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.

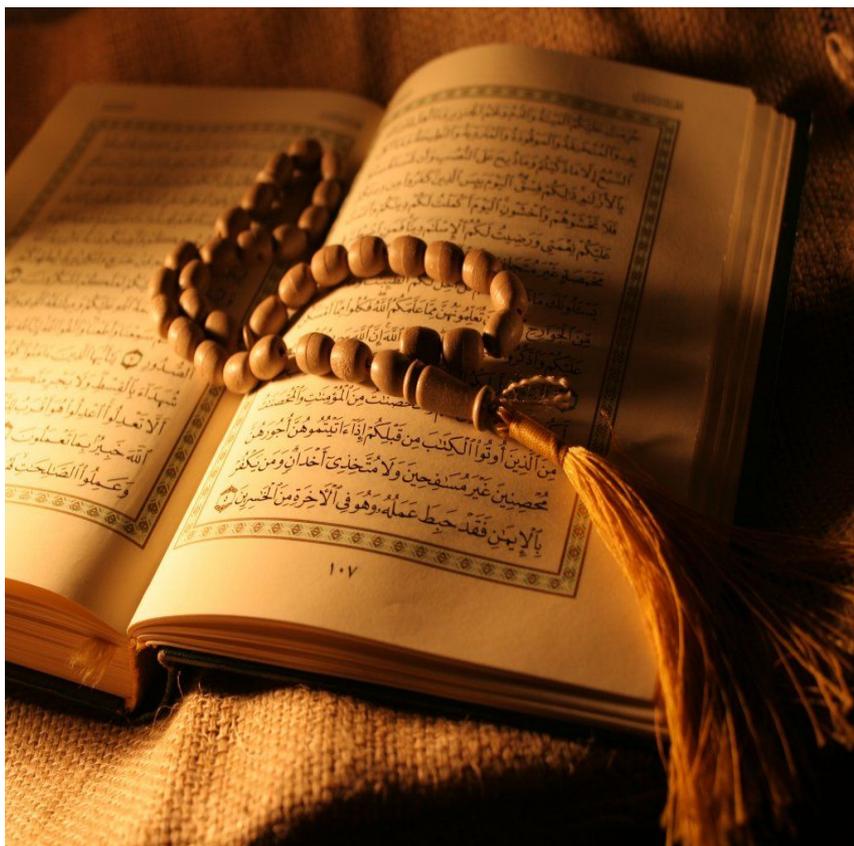


Татарские праздники

*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!