

Внеклассное занятие по теме: «ГОСТЕПРИИМСТВО АДЫГОВ».



**ПОДГОТОВИЛА:
УЧИТЕЛЬ АДЫГЕЙСКОГО ЯЗЫКА
МОУ СОШ №11
КОБЛЕВА СУСАНА БАЙЗЕТОВНА**

У адыгов обычай такой.

Если где-то в кругу молодых
Держит речь седовласый адыг,
Ты не вздумай его перебить,
Придержи свою гордость и прыть,
Уважай его возраст седой, -
У адыгов обычай такой.

Да, да, да! Да, да, да!

У адыгов обычай такой.

Если гость постучит у двери,
Гостю сердце свое отвори.
И полдома на время отдай,
И четлибжем его угощай,
И пои ключевою водой, -
У адыгов обычай такой.

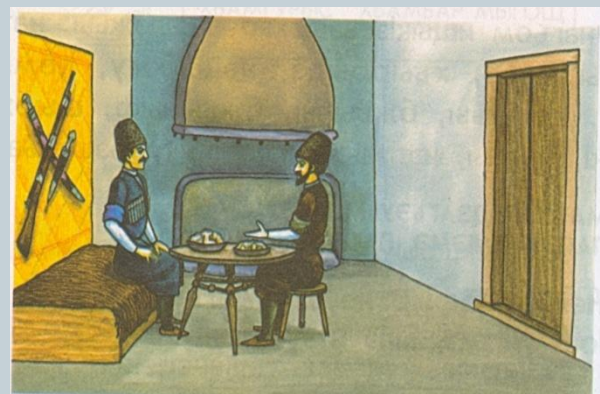
Да, да, да! Да, да, да!

У адыгов обычай такой.

Если строишь ты заново дом,
Весь аул помогает трудом.
Ты один не поднимешь бревно,
А для всех, как пушинка, оно.
Встанет радостным дом над рекой,
У адыгов обычай такой.
Да, да, да! Да, да, да!
У адыгов обычай такой.
Если дочь родилась или сын
Нашей славной страны гражданин,
Ты прижми его нежно к груди,
А в саду деревцо посади
В честь того, кто нарушил покой,
У адыгов обычай такой.



Гостеприимство – социальный обычай, в разной степени свойственный всем народам. Адыгами тот обычай воспринимался как одна из величайших человеческих достоинств.





- **Джорджио Интериано в XV веке отмечал, что у адыгов «в обычае «гостеприимство и с величайшим радушием принимать всякого»**
- **Джиованни Лукка в XVII веке писал об адыгах, что «нет в мире народа добрее или радушнее принимающего иностранцев».**





- **«Гостеприимство, – отмечал два столетия спустя К. Ф. Сталь, – есть одна из важнейших добродетелей черкесов...»**
- **«Память прежнего гостеприимства сохранилась в преданиях... Несмотря на все бедствия и политические перевороты, эта добродетель не ослабела и поныне», – писал в первой половине XIX века Ш. Ногмов.**







Основные направленности адыгейской кухни:

9

1. Первые блюда.
2. Мясные блюда
3. Блюда из рыбы
4. Блюда из птицы
5. Молочные блюда
6. Блюда из яиц
7. Крупяные и мучные блюда
8. Изделия из теста
9. Овощные блюда
10. Напитки

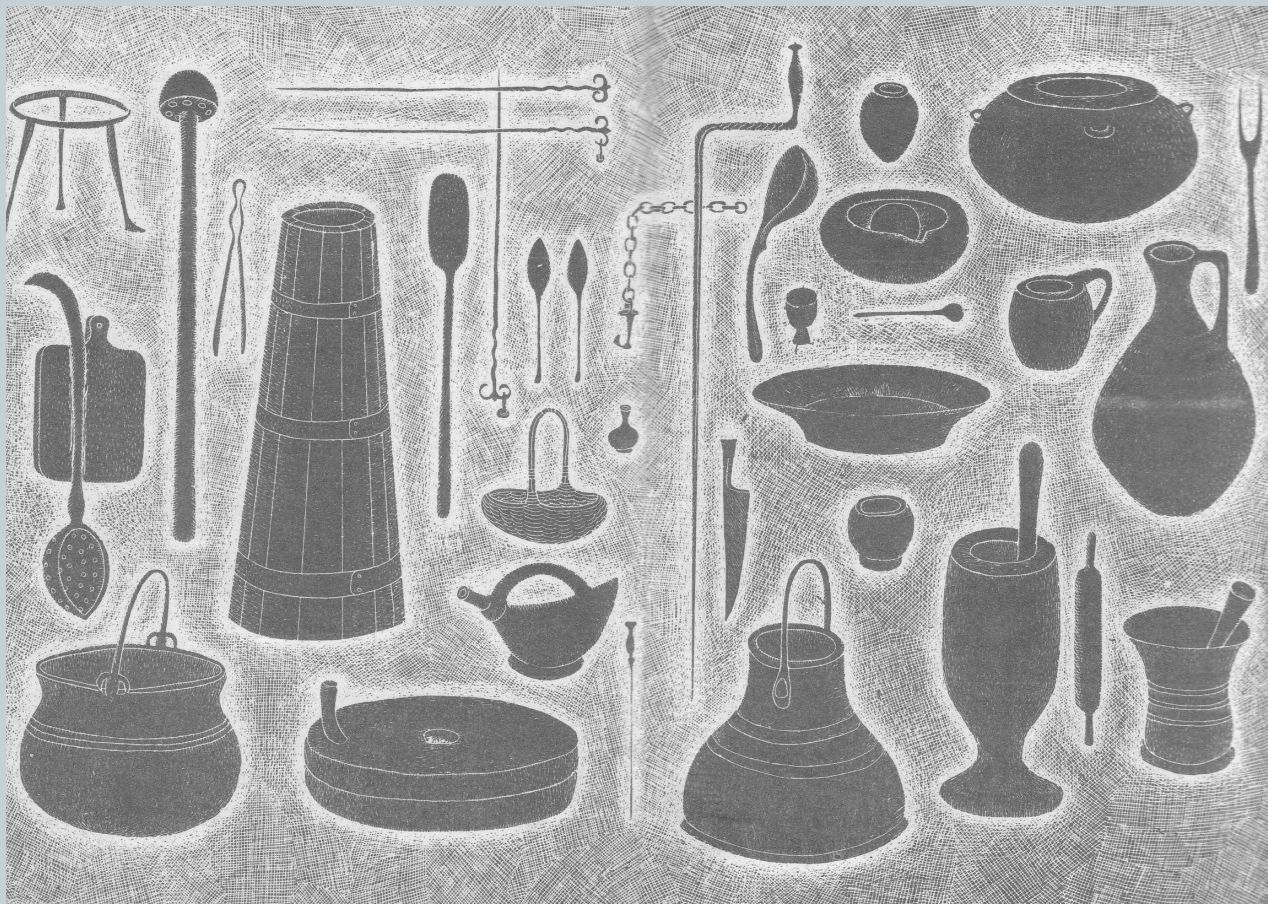
Мясные блюда:

10

1. Гуашуалибж – жаркое из сердца печени легких и почек.
2. Джормэ – сальтисон
3. Кабаскел – рагу
4. Котлеты по-адыгейски
5. Лигэжогэ чиа – отварное холодное мясо
6. Лигэжарэ чиа – жареное холодное мясо
7. Лилибж – мясо в своем соку, жаркое/ без сока
8. Лиципс – мясной соус
9. Лицикущипс – соус с расщепленным мясом
10. Лицикулибж – расщепленное жаренное мясо
11. Лицапап – шашлык по – адыгейски
12. Ликартоф – жареное мясо с картофелем

12. Лигэгугъ – сухое мясо
 13. Лижщипс – соус с сухим мясом
 14. Лишалюж – пельмени
-
- 11
15. Лиубыгъэжагъ – отбивные по – адыгейски
 16. Мэлгъэжагъ – жареный целый барашек
 17. Нэкул – домашняя колбаса
 18. Ныбашхощипс – соус из требухи
 19. Тушенное мясо с орехами
 20. Цэгаж – жаренные бараньи ребра
 21. Цэгэгъэгъугъ – копченное ребро
 22. Чэпцгъэжагъ – жаренная баранья ляжка
 23. Чэпэжуаг – отварной курдюк
 24. Чэпэжэжаф - курдючная выжимка с мёдом
 25. Чэтыйгъэжагъ - жаркое из кишок

12



Щипсы(рецепт)

13

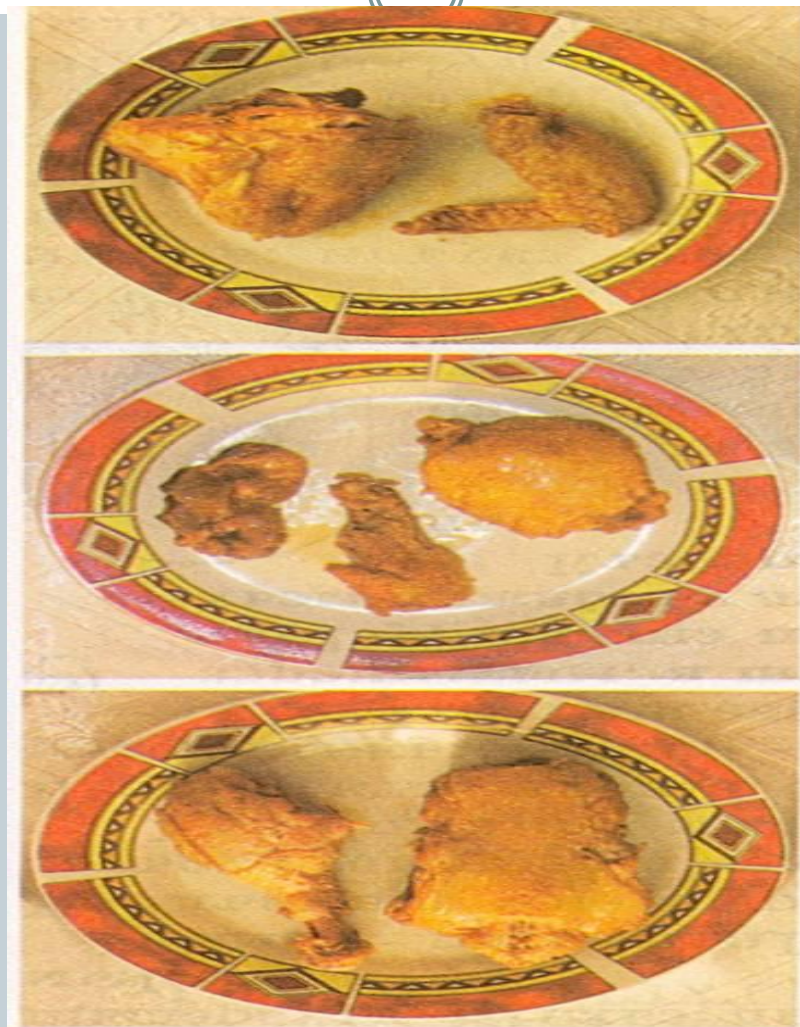
- бульон - 7 литр, пшеничная мука - 3 столовые ложки, топленое масло - 150 г, 1 головка лука, красный перец сладкий.
- На горячую сковороду кладется топленое масло, как только оно расплавится, кладется очищенная и порезанная на 4 части головка лука. Когда лук станет мягким, его надо выбросить, а на сковороду тонким слоем насыпать муку и жарить до кремового цвета, затем добавить красный сладкий перец и тут же налить небольшое количество бульона. Быстро размешать. Затем взять горячий, но не кипящий бульон и небольшими порциями, все время размешивая, подливать его в зажарку. На слабом огне довести его до состояния средней густоты и дать закипеть

Щалям

14

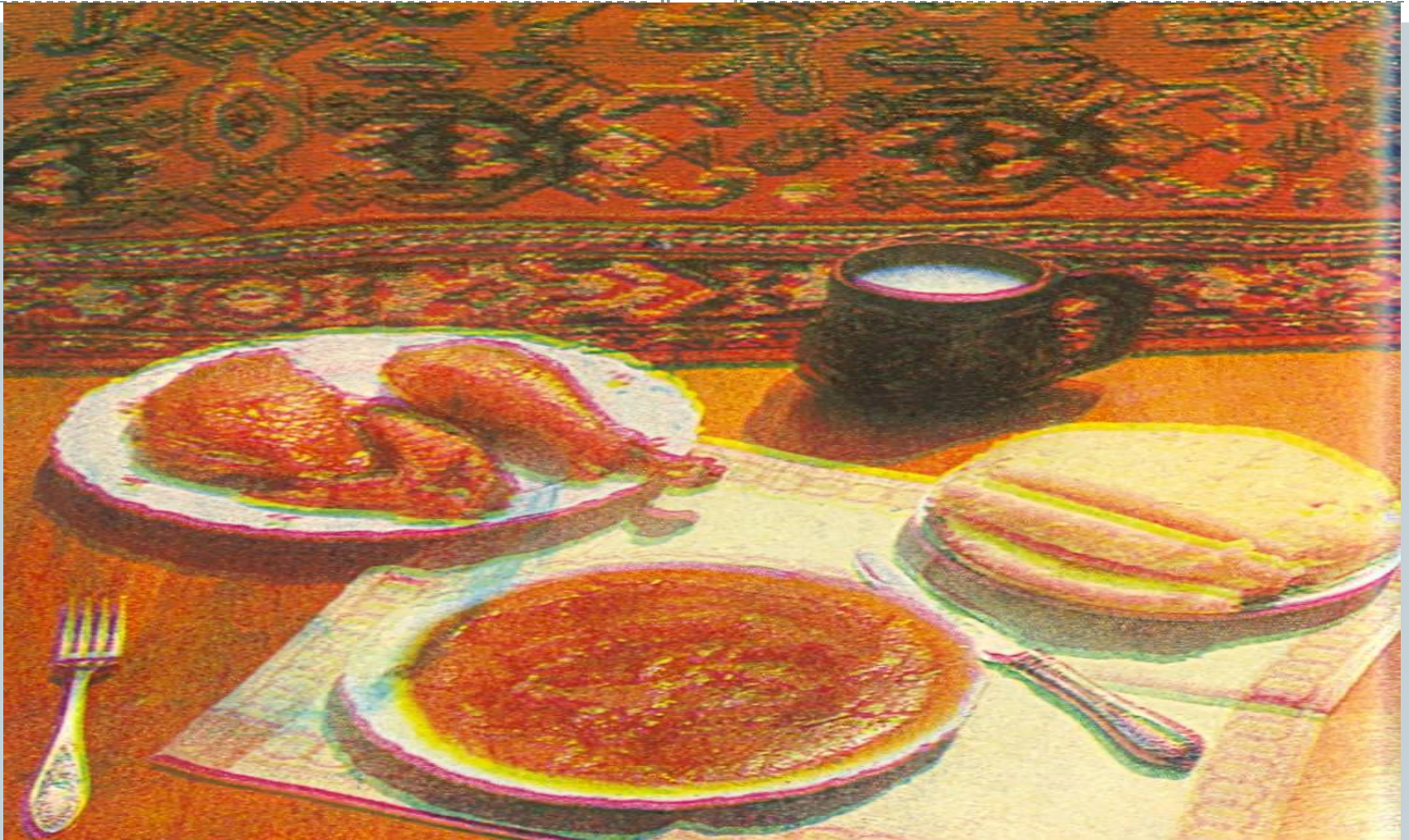
- кефир - 0,5 л, сметана - 2 ст. ложки, мука - 5 стаканов, соль - 1 ст. ложка, сахар - 1 ст. ложка без верха, сода - 1 ч. ложка, подсолнечное масло - 1 ст. ложка.
- В эмалированную кастрюлю вылить кефир, добавить сахар, соль и, помешивая, поставить кастрюлю на слабый огонь для прогревания. Как только жидкость слегка нагреется, снять с огня, добавить соду, сметану и тщательно перемешать. Муку дважды просеять, холмиком уложить на стол, сделать углубление, добавить туда ложку растительного масла и смешать с мукой, затем небольшими порциями добавлять смесь кефира, тут же замешивая его с мукой. Готовое, не очень крутое тесто, накрыть салфеткой и оставить на 30 минут для "созревания". Жарить в большом количестве масла. К столу подать с калмыцким чаем.



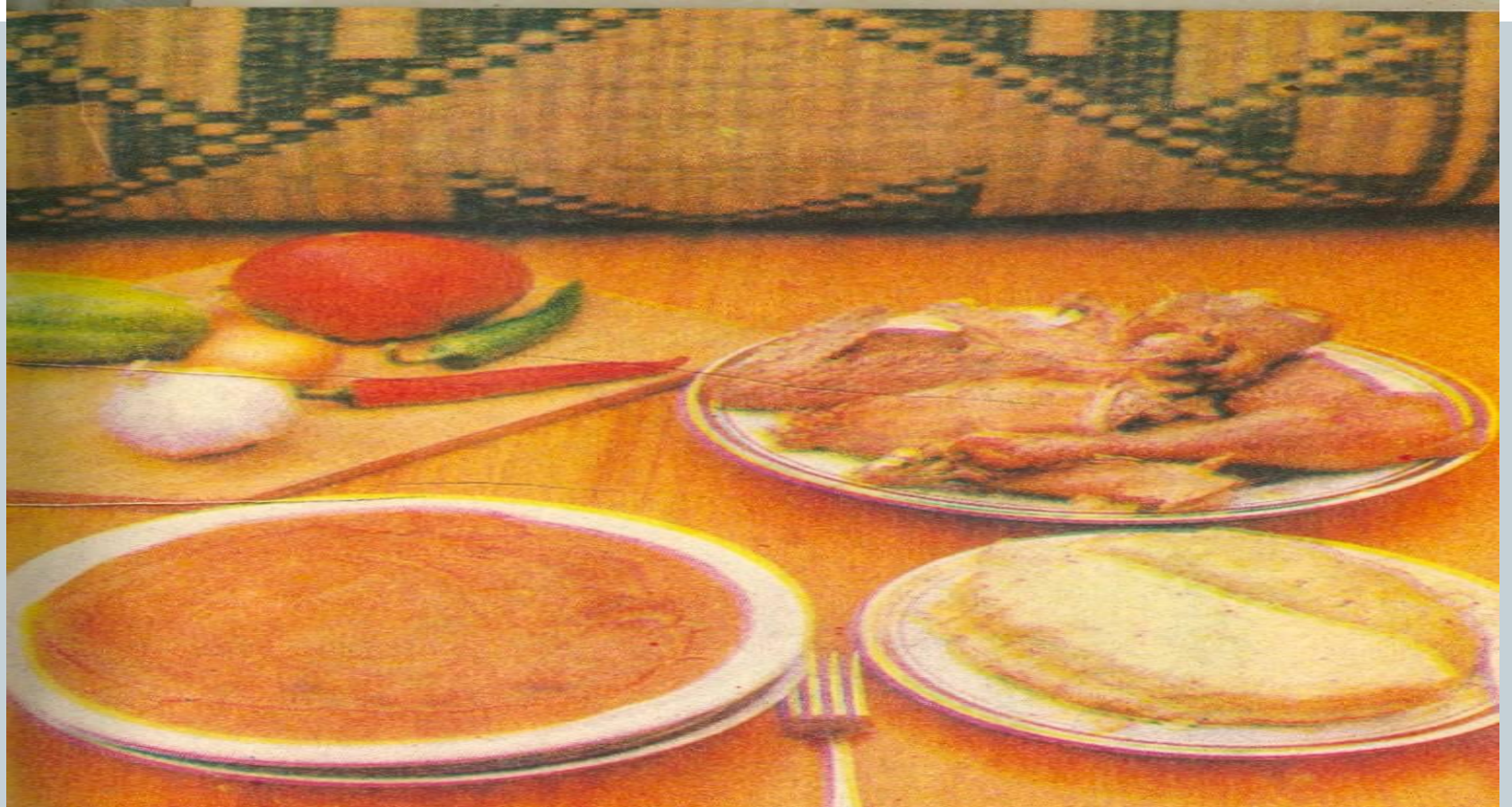












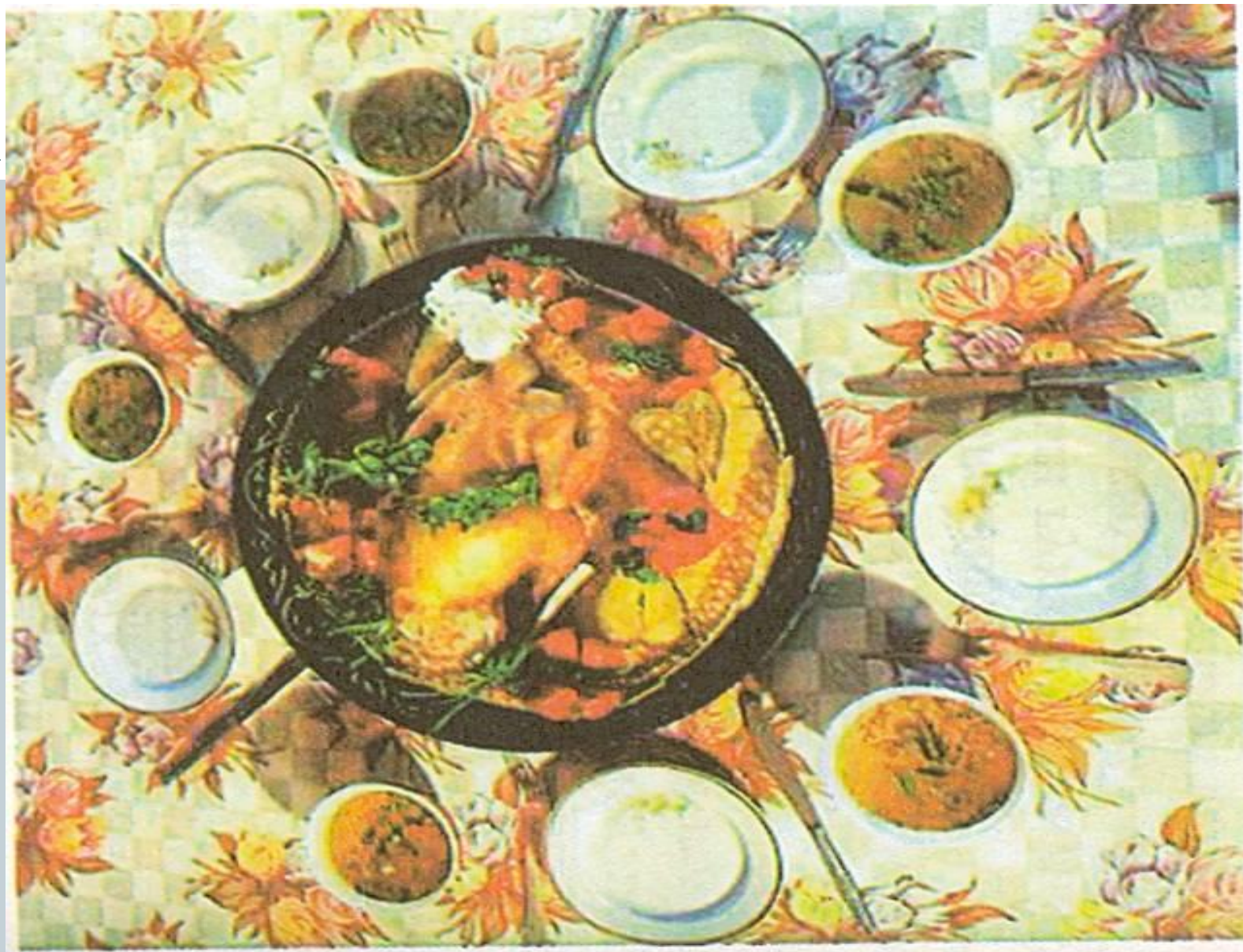












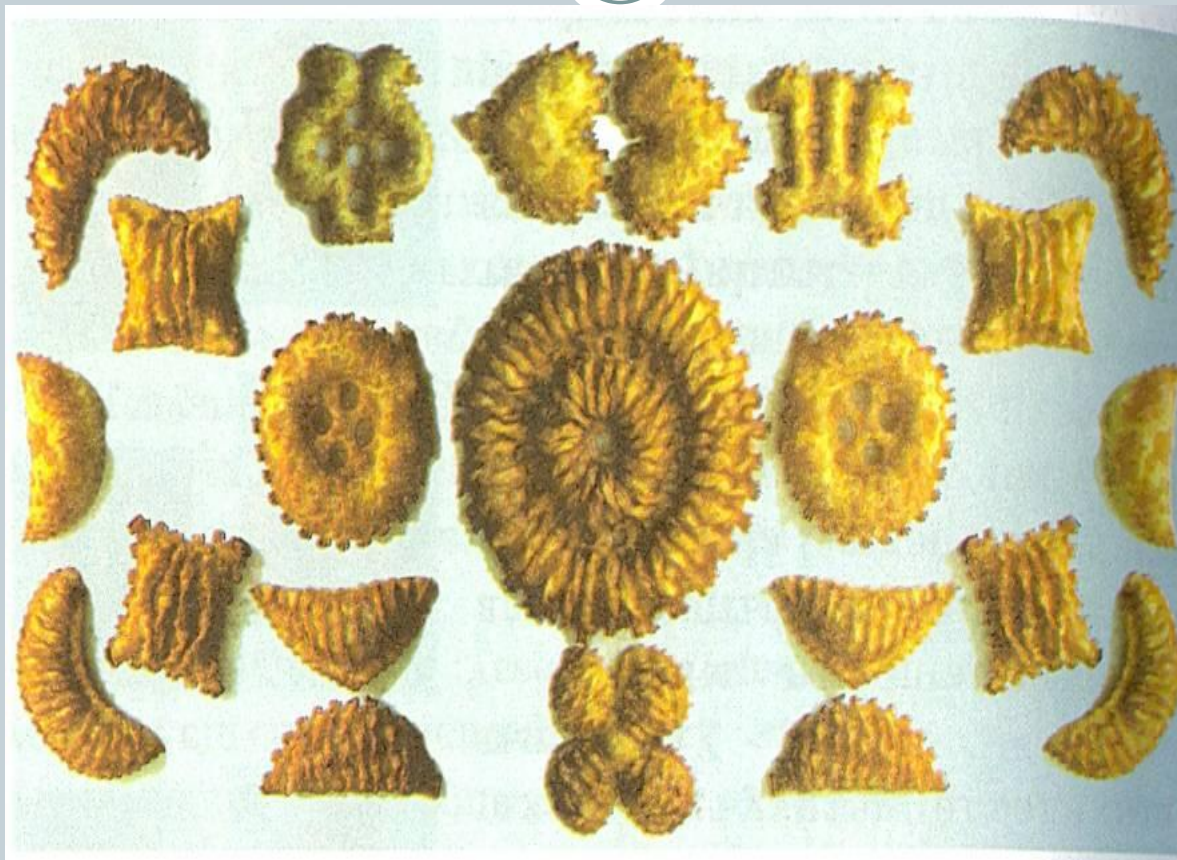




НЭХЭЕ РУСЛЪАН « АДЫГЭ КЪУАЕР»

АДЫГЭ КЪУАЕР
БЖЪАЛЪЭКИЭ РАХЫ.
АДЫГЭ КЪУАЕР
ЛІЭШІЭГЪУИ ЩЫЛЪЫН.
ЗЫПАРЭ ЗАКЪУИ
КЪЫЩЫМЫШЫН.









КРОССВОРД



- 1. Напиток.
- 2. Блюдо из орехов.
- 3. Соус по-адыгейски.
- 4. Напиток из свеклы.
- 5. Изделие из теста (лепешка).
- 6. Изделие из теста.
- 7. Мамалыга.
- 8. Домашняя колбаса.

1.								
	2.							
3.								
	4.							
5.								
	6.							
7.								
	8.							

1.къ	а	л	м	э	къ	щ	а	й
	2.д	э	ш	х	о	шъ	о	у

3.щ	ы	п	с	ы					
	4.г	ы	н	ы	п	лъ	ы	п	с

5.щ	э	л	а	м				
	6.І	э	п	э	е	щ	э	кІ

7.пІ	а	с	т	э				
	8. н	э	ку	лъ				

ХъяркІэ! До свидания!

