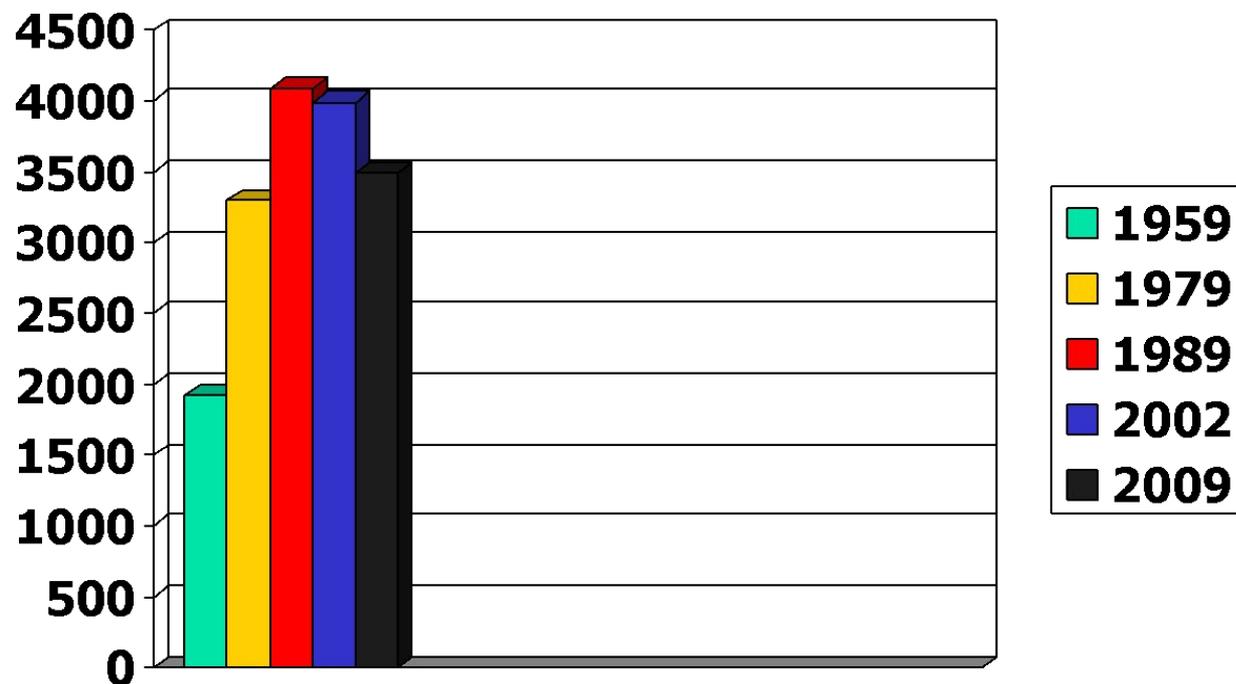


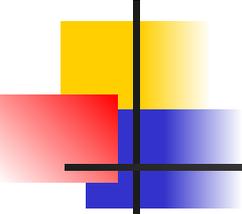


Башкиры в Саратовской области

Выполнили ученики 3-3 класса
Классный руководитель
Шабаева Екатерина Владимировна

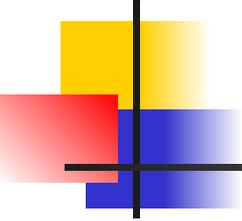
Численность

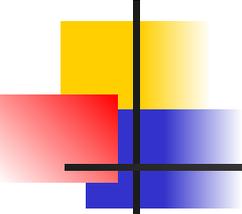


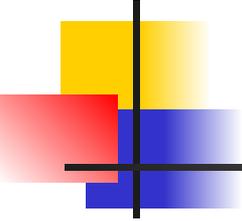


Немного истории

- Башкирские населенные пункты на территории Саратовщины известны с начала XVIII века Башкирские населенные пункты на территории Саратовщины известны с начала XVIII века. Располагались они в долине реки Камелик Башкирские населенные пункты на территории Саратовщины известны с начала XVIII века. Располагались они в долине реки Камелик, отчего их второе название камеликские башкиры. Эти населенные пункты вошли позже в состав Кузьябаевской волости Башкирские населенные пункты на территории Саратовщины известны с начала XVIII века. Располагались они в долине реки Камелик, отчего их второе название камеликские башкиры. Эти населенные пункты

- 
-
- Камеликские башкиры являются локальной этнической группой со своими особенностями. Они раньше других башкир стали переходить к оседлой жизни. Уже в конце XVIII в. у камеликских башкир появились мечети, где можно было не только молиться, но и научиться грамоте, однако при советской власти они были закрыты.

- 
-
- В 90-е годы прошлого века усилились культурные связи саратовских башкир с основным массивом этноса. В башкирских селах стали бывать делегации из Башкортостана. Саратовские башкиры посылали своих делегатов на 1-й и 2-й всебашкирские курултай в Уфу. Были созданы Перелюбский районный курултай башкир и Саратовская областная башкирская национально-культурная автономия.

- 
-
- Сегодня для саратовских башкир открыты гимназия, мечеть, год назад начала выходить газета на башкирском языке.



Национальный костюм

- Одежду башкиры шили из домашнего сукна, войлока, овчины, кожи, меха; употреблялся также крапивный и конопляный холст, обувь шили из кожи.
- Особенностью у башкир была многочисленность верхних одежд, особенно в праздничных костюмах. Башкиры на нижнюю одежду надевали несколько слоев верхней — несколько халатов один на другой в любое время года и независимо от погоды.

Женская национальная одежда – камзол и елян



Мужской костюм



Тюбетейка



Бурек



Чекмень



Елян



Камзул



Сарык



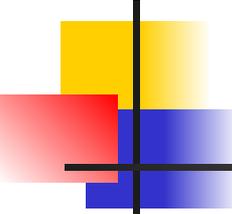
Ичиги





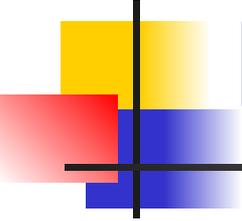
Запреты в поведении

- На поведение башкир накладывалось множество запретов. Нельзя, например, зимой копать землю — она спит, трогать залежавшийся камень. Поскольку левая рука считалась нечистой, то рекомендовалось, для достижения лучших результатов, начинать дело правой рукой, ею же хозяин подаёт гостю посуду с едой и напитками и принимает её обратно с объедками.левой рукой сморкались.
- Поскольку считалось, что от женщины исходит вредоносная магия, то ей нельзя было пересекать дорогу мужчине (даже мальчику), не рекомендовали посещать мечети (молиться дома), посещать кладбища.
- Посещая мечеть, башкир, как и всякий мусульманин, должен был следить за тем, чтобы переступить её порог правой ногой, а выходя из мечети — переступить порог левой ногой. В мечетях запрещалось закрывать входные двери, использовать для освещения в светильниках нечистое масло, приводить маленьких детей и др.
- Запреты в принятии пищи: запрещалось спиртное Запреты в принятии пищи: запрещалось спиртное, блюда из свинины, из падали, хлеб нельзя резать ножом — только ломать на ломтики, еду нельзя брать двумя пальцами — минимум тремя. Во время поста весь день запрещалось пить и есть, можно только глотать слюну. Кто не мог (исключая больных и детей), вовремя выдержать пост — могли это сделать в другое время.



Обычаи

- Башкиры относились к своим женам мягко, почти никогда их не били. Мир в семье во многом зависел и от женщины. Девочек с детства воспитывали в скромности, терпеливости и кротости. Замужние должны были носить на голове платки, не разговаривать с чужими при муже, им нельзя было интересоваться, где был и что делал муж. Жены не должны были при чужих выказывать своё безразличие к мужу.
- Большим грехом считалась измена жены мужу. Для мужчин такого запрета не было. Муж мог жениться и на другой женщине, предварительно спросив на это разрешение у первой жены. При смерти мужа, для сохранения честного имени вдовы, её выдавали за младшего брата умершего, племянника, сына брата. При смерти жены и уже уплаченном калыме, отец умершей должен быть отдать вдовцу замуж её сестру, если калым не уплачен, сестра отдавалась при уплате вдовцом уменьшенного калыма.



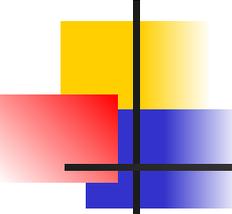
Почитание старших

- Особым уважением в башкирской семье пользовались дедушки и бабушки. Почитание старших было связано с культом предков. Башкиры должны были знать имена родных до седьмого колена.
- Старейшины организовывали праздники, регулировали конфликты и были хранителями обычаев. От них молодые получали благословение на благополучный исход дела.



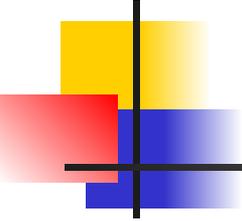
Отношение к детям

- Любовь к детям, стремление иметь большую семью традиционно для башкир. Само рождение ребёнка сопровождалось множеством обрядов. Беременные женщины могли не выполнять тяжелую работу, исполнялись все их прихоти. Женщины должны были смотреть только на красивое и не в коем случае не на безобразное.
- Во время родов обращали внимание на обряд кувады — симуляции отцом родов. Отец должен был произнести слова — «Жена моя, разродись поскорее». Перед роженицей трясли пустым мешком, ударяли её пустым кожаным сосудом. Человек, сообщивший первым отцу сообщение о рождении у него ребёнка, получал подарок. В семье начинали праздновать праздник бишектуй — один из основных обрядовых праздников колыбели.
- Детям башкиры передавали свои обычаи.
- К башкирским обычаям относятся наречение родственников временными и специальными именами: Иейан К башкирским обычаям относятся наречение родственников временными и специальными именами: Иейан, Кинзя К башкирским обычаям относятся наречение родственников временными и специальными именами: Иейан, Кинзя, Кинья и др.



Праздники

- До начала проведения посевных работ устраивались праздники Каргатуй До начала проведения посевных работ устраивались праздники Каргатуй, Майдан До начала проведения посевных работ устраивались праздники Каргатуй, Майдан , после проведения полевых работ — праздник Сабантуй.
- После проведения народных собраний, связанных с решением важных для

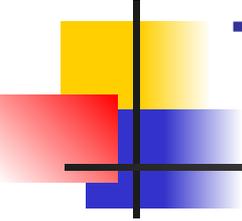
- 
-
- У каждого народа имеются свои яркие символы, культивируемые на государственном уровне. У башкир, несомненно, это курай. По инициативе Всемирного курултая башкир и по приглашению Курултая башкир Саратовской области туда был направлен молодой солист Башкирской государственной филармонии Ильшат Ишмуратов. В 2003 году в Калининской средней школе Перелюбского района области был создан ансамбль кураистов «Ае юл» («Светлый путь»).

Курай – башкирский национальный духовой инструмент



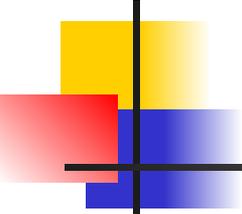
Праздник курая





Традиционные 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.

- 
-
- 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 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 казы 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 казы (конская колбаса), какланган ит Кочевой образ жизни привел к формированию широкого ряда продуктов длительного хранения. Основную массу башкирских национальных блюд составляют отварная, сушеная и вяленая конина, баранина.

Бишбармак

- традиционное башкирское блюдо бишбармак готовится из отварного мяса и салмы (разновидности крупно нарезанной лапши), обильно посыпается зеленью с луком и сдабривается курутом.





- Перемяч



- Учпочмак



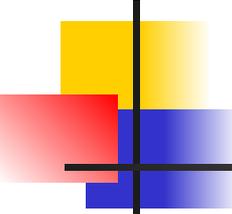


- айран



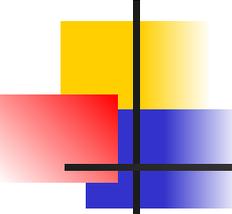
- кыстыбый





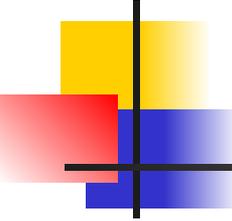
Башкирское чаепитие

- У башкир есть популярное выражение — «попить чаю». За этим выражением кроется приглашение на башкирское чаепитие с пирогами, йыуаса. У башкир есть популярное выражение — «попить чаю». За этим выражением кроется приглашение на башкирское чаепитие с пирогами, йыуаса, 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. И если кто-то в Башкортостане сетует, что с утра пил только один чай, то он мог и как следует поесть.
- 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.



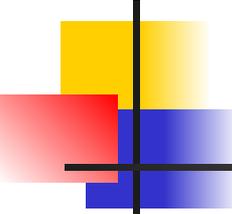
Башкирский мед

- известен вкусовыми качествами и является для башкир предметом гордости. Без настоящего башкирского мёда не обходится ни одно чаепитие, бутерброд со свежей деревенской сметаной — один из примеров башкирской национальной кухни. Для башкир делом чести является обладание настоящим башкирским медом (бурзянская пчела), произведенным родственниками-пчеловодами



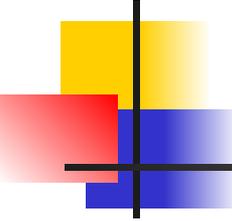
Кумыс

- Кумыс является национальным напитком башкир. Умение делать вкусный кумыс издавна ценилось и передавалось от поколения к поколению. Для кумыса предпочитают специальные породы лошадей.
- Кумыс употребляется в свежем виде, иначе он быстро киснет и теряет свои лечебные качества. В нём содержится небольшое количество алкоголя.



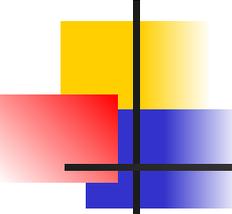
Праздничный стол

- 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, приготовляемых по особым случаям: кейеу билмэне У башкир есть множество праздничных блюд, приготовляемых 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 приглашает соседок для помощи в ошипывании гусей по осени: вечером по окончании



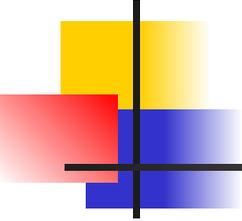
Запреты в еде

- Бытовавшие запреты в еде были связаны с религиозными традициями. К запрещенным в употребление продуктам относились мясо свиней, хищных животных и птиц (мясо сокола, коршуна или удода), мясо змей и лягушек. Также нельзя было употреблять мясо лебедей и журавлей.
- Нельзя было употреблять в пищу: щитовидные железы, спинной мозг, селезенку. Из рыбы — нежелательно употреблять рыбу тех видов, у которых нет чешуи



Застольный этикет

- Подавать еду сразу по приходу гостя
- На столе должно быть нечетное количество лепешек, но не меньшее, чем количество гостей.
- Первым прикасается к еде хозяин.
- Хозяин перестает есть, как только перестает есть гость.
- Если еды мало, а гость голоден, то хозяин для максимального насыщения гостя должен есть как можно меньше
- Еду и питье брать только правой рукой.
- Свежеиспечённый хлеб ножом не резать, от целой лепешки не откусывать.
- Из общего блюда следует брать еду похуже, оставляя лучшее другим.
- Во время еды соблюдать с хозяином мир и казаться бодрым и веселым.
- По окончании еды следует помолиться о благополучии хозяина

- 
-
- Спасибо за внимание!