

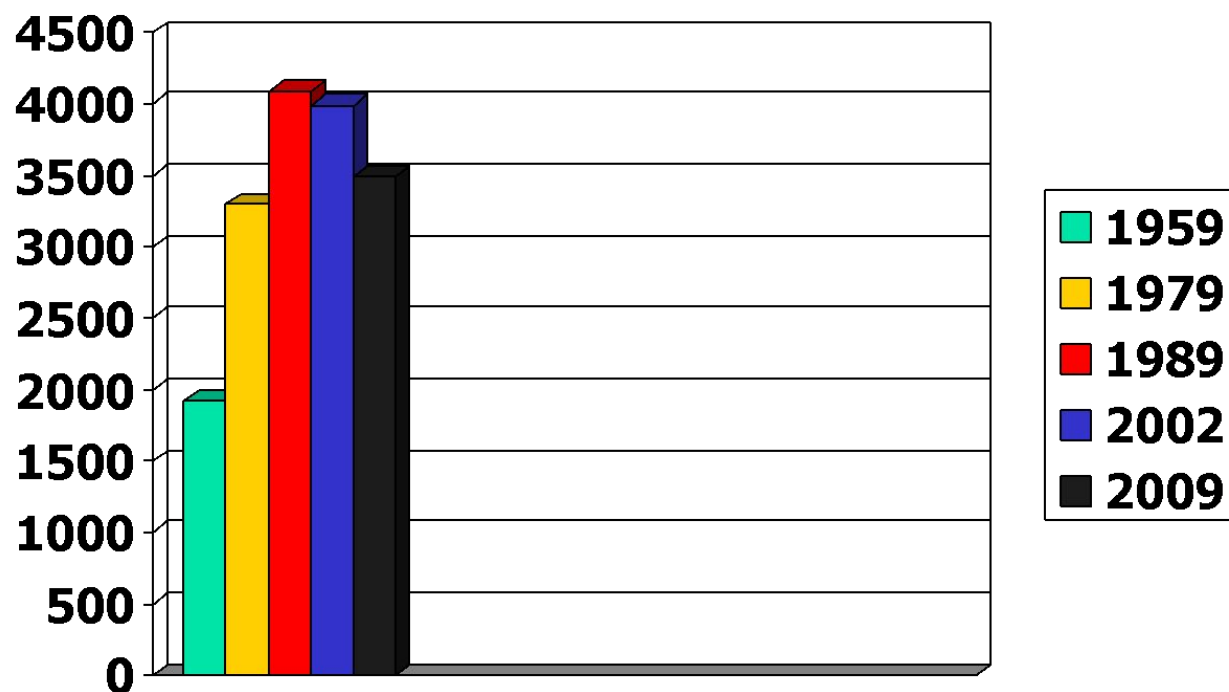


# Башкиры в Саратовской области

---

Выполнили ученики 3-3 класса  
Классный руководитель  
Шабаева Екатерина Владимировна

# Численность

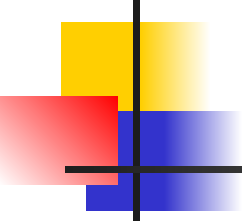


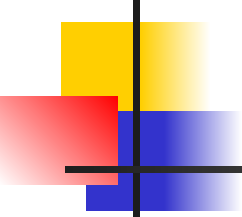


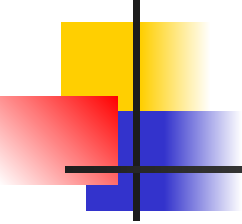
# Немного истории

---

- 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

---

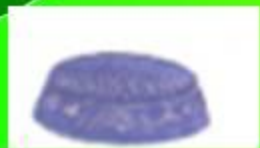
- Одежду башкиры шили из домашнего сукна, войлока, овчины, кожи, меха; употреблялся также крапивный и конопляный холст, обувь шили из кожи.
- Особенностью у башкир была многочисленность верхних одежд, особенно в праздничных костюмах. Башкиры на нижнюю одежду надевали несколько слоев верхней — несколько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

---

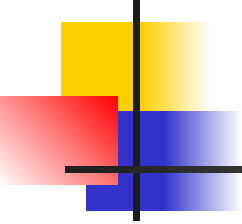
- Любовь к детям, стремление иметь большую **семью** традиционно для башкир. Само рождение ребёнка сопровождалось множеством обрядов. Беременные женщины могли не выполнять тяжелую работу, исполнялись все их прихоти. Женщины должны были смотреть только на красивое и не в коем случае не на безобразное.
- 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

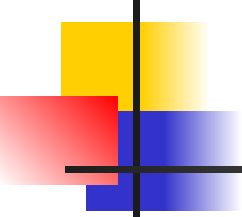




# Традиционные блюда

---

- 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 употреблении 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!