



БАШКОРТОСТАН

*Банницина Светлана Леонидовна,
воспитатель 1 квалификационной
категории*

Герб и флаг республики Башкортостан



Герб Башкортостана

- Герб Республики Башкортостан представляет собой изображение памятника Салавату Юлаеву на фоне восходящего Солнца и его лучей, вписанное в круг, обрамленный национальным орнаментом. Ниже изображено соцветие курая, лента, окрашенная в цвета государственного флага Республики Башкортостан, с надписью по белому полю: «Башкортостан». В цветовом изображении герба памятник Салавату Юлаеву и орнамент — золотистого, цветок курая — зелёного, восходящее солнце — светло-золотистого, лучи





Уфа – столица Республики Башкортостан.
Один из крупнейших городов Южного Урала.



Столица Башкортостана

- Уфа



Башкиры

Народная одежда Башкир объединяет традиции степных кочевников и местных оседлых племён.







Costumer.narod.ru

Башкирский национальный костюм



Национальные блюда

МЯСО бишбармак - традиционное праздничное блюдо башкир



Традиционные башкирские блюда – это бишбармак (разрезанная на кусочки вареная конина или баранина, приправленная лавшой с мясным бульоном), вяленая колбаса из конины, корот – особый вид пастилы из ягод, кумыс. Кумыс является национальным напитком башкир, традиция его производства уходит корнями в далекое прошлое. Умение делать вкусный кумыс издавна ценилось и передавалось от поколения к поколению.





Автор: Фатима Янбаева
2008 год

Башкирская кухня



- Первые блюда башкиры готовят, в основном, мучные (тукмас, сумар, умас и др.), а также из разных круп (рисовая, пшенная и др.) и овощей (капуста, тыква). Мясные супы готовят из конины, говядины, баранины, домашней птицы и дичи. Ценится среди первых блюд вкусный ароматный бульон, приготовленный из костей конины, говядины, баранины, телятины или домашней птицы. На таком бульоне варят крупяные супы. Башкиры вторые блюда готовят, в основном, мясные. На гарнир идут разные овощи, крупы, зелень и т. д.