

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 зеленого, восходящее солнце светло-золотистого, лучи



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





Башкиры

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











Башкирский национальный костюм



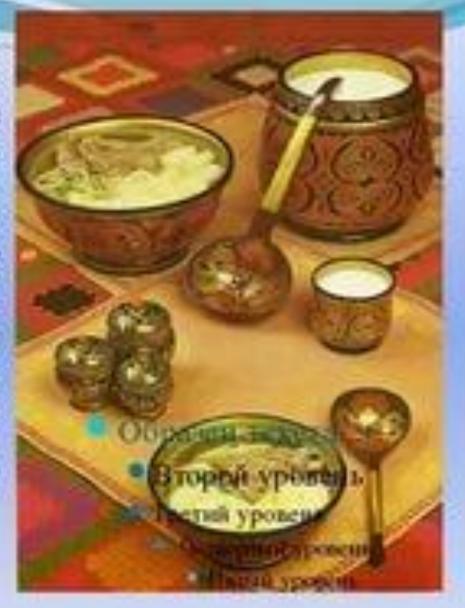


Национальные блюда

МЯСО бишбармак - традиционное праздничное блюдо башкир



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





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.