

Цель исследовательской работы:

- 1) Изучить кулинарное искусство татарского народа;
- 2) Изучить историю праздничных-свадебных блюд татар;
- 3) Изучить правила и последовательность подачи свадебных блюд;
- 4) Изучить причины изменений продуктов питания на свадьбе.

Задачи исследования:

- 1) Изучить кулинарное искусство татарского народа, историю, правила и последовательности подачи свадебных блюд.
- 2) Ознакомиться с историей и свадебными блюдами татар.
- 3) Собрать, найти и изучить в литературе, истории, энциклопедии материалы, информацию.
- 4) Дать кратко историческую справку и привести интересные факты.
- 5) Провести исследование о пра свадебных блюдах татар.
- 6) Составить презентацию, где ярко показаны свадебные блюда татар.
- 7) Подготовиться к защите проекта.

Методы:

Основным методом моей работы являлись книги по кулинарии Юнуса Ахметзяновича - Татарские блюда (1979), Татарские народные блюда (2000), анкетирование среди людей разных возрастов.

Итог исследования:

- питание татар, сохраняя в основном традиции национальной кухни, претерпело определенные изменения. С ростом благосостояния народа и повышения его культурного уровня появилось много новых блюд и изделий, обогащалась национальная кухня. Более значительное место стали занимать овощи и фрукты, расширилась номенклатура рыбных блюд, вошли в быт грибы, томаты и солености.

Некоторое влияние на татарскую кулинарию оказали национальные кухни других народов, особенно русская. Сейчас на обеденном столе татарской семьи наряду с национальными блюдами можно видеть и щи, и борщ, и уху, и грибы, и котлеты. В то же время татарские блюда сохранили оригинальность своего оформления, приготовления и вкусовых качеств, что является одной из причин их популярности. Меня заинтересовали праздничные, особенно свадебные блюда татар. И все это я хотела показать в своей исследовательской работе.

ВВЕДЕНИЕ.

Татарская кухня, как и кухни многих других народов, имеет древнее происхождение, а соответственно и свои особенности. Развитие народа, его исторические и духовные ценности, религия — все это одна уникальная культура, на основе которой складываются и кулинарные традиции. Существует даже определение – если есть собственная национальная кухня, то это народ, если нет – это всего лишь часть какого-то народа. Татарская кухня не только самобытна и богата, но и очень полезна с точки зрения современной науки о питании.

Мы провели некоторые наблюдения за набором продуктов и распорядком питания. Они свидетельствуют о больших изменениях: во-первых, сейчас преобладают покупные продукты даже в сельской местности (мука, крупы, макаронные изделия, вытеснившие из повседневной жизни многообразие изделий из теста). Во-вторых, влияние кухонь других народов обогатило татарский стол множеством экзотических кушаний, но в то же время татарские национальные блюда смогли сохранить оригинальность своего оформления, способы приготовления и вкусовые качества, что и стало одной из причин широкой популярности татарских кулинарных достижений. Одним из новшеств являются салаты (из-за заметного расширения ассортимента овощей (свежих и консервированных) и овощных блюд, сейчас на стол выставляются разнообразные овощные салаты, капуста, огурцы), рыбные блюда, грибы, томаты и соленья.

Однако для традиционного быта татар характерен четко установленный порядок подачи определенных блюд в зависимости от повода и состава их участников

На свадебном столе татар обязательно должны быть такие продукты, как масло с медом, чак-чак, губадия, кош теле (птичьи языки).

Еще одно сладкое блюдо из теста - чак-чак. Не случайно статные девушки в национальных татарских костюмах встречают гостей Казани не хлебом-солью, а чак-чаком. Ни одно торжество не обходится без этой традиционной сладости.

Готовят его следующим образом: сдобное пресное тесто раскатывают в жгутики, затем режут на мелкие кусочки. После этого их обжаривают в большом количестве масла. Обжаренные кусочки выкладывают на тарелку, заливают медом или пастилой из лесной земляники. Для этого ягоды толкут в ступе, затем протирают сквозь сито и полученной массой заливают чак-чак. Иногда перед заливкой мёдом в смесь добавляют сухофрукты, затем украшают. Блюду придаётся нужная форма (часто в виде горки). Несмотря на то, что ингредиенты чак-чака практически всегда остаются неизменным, его форма может меняться. Как правило, данное блюдо готовит сторона невесты. Говорят: чакчак - кыз кумэче (чак-чак - угощение невесты). Чак-чак разрезал человек, назначенный родителями невесты, обычно это была кыз жинги (жена старшего брата или дяди невесты). Перед разделыванием чакчак тоже накрывали платком, на который родители жениха и его родственники клали подарки и деньги. Как и губадию, чакчак разрезали на четыре части и одну четвёртую часть увозили в дом жениха. А срок годности чак-чак примерно около 3-х недель делает это блюдо особенно привлекательным.

В разных районах Татарстана чак-чак могут готовить по-разному. Если в районах заказанья «орешки» бывают маленькими и продолговатыми, то на юго-востоке республики они бывают достаточно крупные.

Существует еще одна разновидность чак-чака баурсак. Баурсак несколько крупнее чак-чака, он также является любимым угощением татарского народа. Если татары, проживающие в районах, близлежащих Казани, традиционно готовят чак-чак, то татары юго-восточной части республики – Альметьевска, Азнакаево, Лениногорска, Бугульмы и Бавлов своих гостей угощают баурсаком. Действительно, в Лениногорском районе, откуда я родом, например, считают, что на праздничном столе обязательно должен присутствовать баурсак. Один килограмм баурсака обходится в среднем в 400руб. Обязательное блюдо на свадебном застолье - гусь. Раньше считалось, что птицу должна привезти сторона жениха. Иногда же блюдо из гуся готовили обе стороны. Привозили гуся ошипанным, а варили целиком уже непосредственно у невесты. Считается, что птица, особенно водоплавающая, несёт в себе определенный смысл, является символом

семейного благополучия и плодovitости. Ритуальный гусь на свадебном обеде - традиция очень древняя: в памяти народа сохранилось представление о птице как о предке рода. В памяти многих народов сохранялось представление о птице, как о предке рода, демиурге. В более поздней традиции у народов Урала водоплавающая птица является символом семейного благополучия, плодovitости.

Разделять гуся мог только мужчина, назначенный родителями жениха. Вынос гуся также сопровождался преподнесением подарков и денег. В некоторых случаях гуся разделявали с помощью специального ножа, который был длиннее и шире обычного. Гуся разделявали очень осторожно, старались не повредить косточки. Вариантов последовательности разделки ритуального гуся было очень много. Иногда жениху давали шею, невесте - крыло; либо невесте давали правые лапку и крылышко, а жениху - левые; либо невесте давали шею, а жениху - голову. Вручение молодым определённых частей гуся сопровождалось специальными словами. Такие как: Киленкэем, куп очкансың - Невестушка, ты много летала. А этот ритуал сохранился до сих пор.

Хотелось бы еще отметить, что у отдельных групп татар (мишари, кряшены) в традиционном быту именно с подачи чая с многочисленными печеными изделиями (чэй ашлары) начинался ритуал угощения во время званых обедов. Лишь затем подавали первые и вторые блюда. У казанских же татар, наоборот, чайный стол завершал угощение гостей. И этот порядок является устойчивой этнической традицией, хотя набор блюд во многом одинаков. А также и этот ритуал утрачивает свой первостепенный характер.

Выводы нашей работы:

- 1) Мы узнали, что большинство подачи блюд сохраняют свой традиционный порядок, однако с небольшими изменениями.
- 2) Из-за восстановления после войн, материальных лишений период от 30-х до 60-х годов отмечается сокращение традиционных и появление новых свадебных обрядов и блюд.
- 3) Влияние кухонь других народов обогатило татарский стол множеством экзотических кушаний.
- 4) Расширение ассортимента овощей (свежих и консервированных) и овощных блюд, привело к появлению новых блюд.
- 5) Питание татар, сохраняя в основном традиции национальной кухни, претерпело определенные изменения. С ростом благосостояния народа и повышения его культурного уровня появилось много новых блюд и изделий, обогащалась национальная кухня. Более значительное место стали занимать овощи и фрукты, расширилась номенклатура рыбных блюд, вошли в быт грибы, томаты и соленья.

- 6) Некоторое влияние на татарскую кулинарию оказали национальные кухни других народов, особенно русская. Сейчас на обеденном столе татарской семьи наряду с национальными блюдами можно видеть и щи, и борщ, и уху, и грибы, и котлеты. В то же время татарские блюда сохранили оригинальность своего оформления, приготовления и вкусовых качеств, что является одной из причин их популярности.

Использованная литература.

1. Газизов Р.Р. Книжное издательство «Раннур» при редакций газеты «Юлдаш». «Татарские народные блюда» 2005.
2. Д.Г. Закиров. Известные татары Прикамья. П., 2005
3. Долникова В, Хечуашвили А. «Татарская кухня. Будни и праздники» Республика Татарстан. 2005.
4. Материалы сайта <http://www.kulina.ru>
5. Силаева К. «Татарская кухня» Казань 2007,
6. Сомов И.Н. «Кухни народов мира. 1300 рецептов» М., 2000.
7. Уразманова Р.К., Чешко С.В. Татары М., Наука 2001
8. Чагин Г.Н., Черных А.В. Народы Прикамья: Этнокультурное развитие XIX- XX вв. П., 2002
9. Чагин Г.Н. Народы и культуры Урала в XIX-XX вв. Екатеринбург «Сократ» 2002
10. Черных А.В. Тулвинские татары и башкиры, этнографические очерки и тексты.
11. Шабаетова Л. «Татарская кухня» 2002 .