



*Башкорт*

*аштары.*



# Фонетик күнегеу

- Карр, карр, карр
- Карғатуйға бар. бар.
- Карғатуйға бармағандың
- Күңеле булыр тарр, тарр,
- Карғатуйға бар, бар.



# Фонетик күнегеү

- Карға килмәй-кар китмәй,
- Карға килмәй- яз етмәй.
- Кабул итеп йыйынды,
- Кабул итеп һыйымды,
- Безгә ямғыр яузырһын,
- Яу – яу, ямғырым,
- Яу –яу, ямғырым.

# Башкорт аштары.

Милли аш-һыу башкорттарза малсылык хужалығы нигезендә барлыкка килә. Тукланыуза һөт һәм һөттән яһалған төрлө ризыктар мөһим азык булған. *Һөттө* айыртып, *каймак*, каймактан *май* яһағандар. Кышкылыкка *сейә майлағандар*. Уны күп итеп йыйып кайнатып, *корот* эшләгәндәр. Катыктан йәй көндәрендә *айран* яһап эскәндәр. Ул һыуһынды кандыра.

Башкорттарзың милли аш-һыуында итле ризыктар зур урын тоткан. Иттән *тултырма*, *казы* эшләгәндәр, *бишбармак*, *һалма* бешергәндәр. Итле аштан һуң коротлап *һурпа* эскәндәр.

Борон-борондан башкорттарзың көндәлек ризығында иген азыктары урын алған. *Курмас*, *талкан* эшләгәндәр, *бауырһак*, *коймак*, күмәс һәм башка ризыктар бешергәндәр.

# Һүзлек эше

- Милли аш-һыу – национальные блюда
- Ризык- еда
- Малсылык- животноводство
- Хужалык- хозяйство
- Игенселек- зерноводство
- Һыуһыңды кандыра-утоляет жажду.



# Курмас

- Курмас – это национальное блюдо,
- приготовленное из свежих зерен пшеницы. Курмас после обжарки,
- иногда смешивали с мёдом, что
- придавало особенно сладкий вкус
- и праздничное настроение.



- Рецепт приготовления блюда "Курмас": свежей пшеницы 1 стакан, сливочное масло 15г.
- Пшеницу потолочь в деревянной ступе, смачивая водой, чтобы отделилась шелуха.
- Промыть теплой водой, подсушить.
- Обжарить на сковороде, помешивая деревянной ложкой.
- Можно добавить для обжарки немного сливочного масла.
- Курмас готов, когда зерна обрели золотисто-карамельный цвет.

# Айран

- Рецепт приготовления айрана:
- Катык-1,5 стакана,
- вода кипяченая – 2 стакана



- Свежий катык и холодную кипяченую воду соединить и хорошо размешать. Употреблять сразу после приготовления.
- Часто для приготовления айрана используют родниковую воду или охлажденную минеральную.
- По желанию в айран можно положить сахарный песок, соль, соду, сметану (каймак).



# Бауырһақ

- Рецепт приготовления баурсака:

- Мука 600г.,
- яйца 5 шт.,
- сахар 1 ст.ложку,
- молоко 50мл.,
- масло топленое 1 ст.ложку,
- соль .

- масло топленое для жарки 600г.



- *Из муки высшего сорта, свежего яйца, молока, масла, сахарного песка и соли замесить пресное тесто (оно должно быть мягким). Тесто закатать и немного подождать, чтобы поднялось. Затем его раскатать толщиной до 1,5 см. нарезать на полоски по 1,5 см., скатать жгуты из этих полосок и нарезать на кусочки по 2-3 см. Обжаривать в топленом масле в казане, помешивая шумовкой, до золотистого цвета. Необходимо следить, чтобы масло не перекалилось, систематически снимая казан с огня, как остынет снова ставить на огонь. Готовый баурсак вынуть шумовкой и выложить в дуршлаг, чтобы масло стекло. Готовый баурсак, обваливать в густом сахарном сиропе или посыпать сахарной пудрой, охладить и подавать к чаю.*



# Как



- Рецепт приготовления пастилы:
- **Как** готовят из разных ягод или фруктов. Ягоды перебрать и промыть. Если как делают из яблок, то их надо очистить, сердцевину удалить, хорошо промыть. Ягоды или фрукты откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода, а затем протереть через сито. Протертая масса тонким слоем — 2-3 мм наносится на смазанную маслом доску. Доску вынести на солнце. Готовый как свернуть трубочкой. Он может храниться долгое время.