

«На берегах твоих, у
ВОЛЬНЫХ ВОД,
Нашел отчизну не один
народ...»

Презентация урока-исследования по
краеведению.

Подготовили учащиеся 5 класса.

Учитель Носова Татьяна Викторовна.

Основополагающий вопрос

Сохраняют ли татары, живущие в Поволжье, национальные традиции и обычаи?

Цитата:

«Только пустые люди не испытывают прекрасного и возвышенного чувства родины»

И. П. Павлов

Наши цели:

1. Узнать, откуда в Поволжье появились татары.
2. Познакомиться с традициями и обычаями татар.
3. Изучить устное народное творчество татарского народа.

Наша работа:

1. Найти материалы по истории татарского народа.
2. Подготовить сообщения о татарской национальной одежде.
3. Найти рецепты татарских национальных блюд.
4. Подготовить сообщения о национальных праздниках Сабантуй и Науруз.
5. Познакомиться с произведениями устного народного творчества: татарскими сказками, пословицами.
6. Провести анкетирование в татарских семьях, живущих в нашем поселке

Кто такие татары?

Татары – основное население республики Татарстан. Она находится там, где в 10-13 в. было государство Волжская Булгария. Вне республики проживает более 5,5 млн. человек. Самыми многочисленными являются татары Среднего Поволжья и Приуралья. Язык относится к тюркской группе. Верующие татары – мусульмане. Впервые термин «татары» появился среди монгольских и тюркских племён в 6-9 веках. В 13-14 в. название было распространено на некоторые народы, входившие в состав Золотой Орды. В Саратовской области татары находятся на 3 месте по численности, после русских и казахов. Согласно переписи населения, с 1970 по 2002 год процент татарского населения в г. Пугачеве вырос с 1,76 до 2,16.

Цыганова Катя

Откуда татары появились на Волге?

Ещё в древние времена на землях возле Амура-реки кочевало племя тюрков по названию та-тань, татары. Тюркские племена тогда враждовали друг с другом, и в конце концов племя татар подчинило себе окрестные племена. Тех, кого они завоевали, тоже стали звать татарами. Прошли века, и в тех же местах на севере Китая, где кочевали тюркско-татарские племена, сложились племена монголов. Монголы покорили все татарские племена и заняли их земли. А потом Чингизхан полностью уничтожил татарские племена на севере Китая, а имя их осталось, и татарами стали называть себя монголы. Монголы двинулись на запад, завоевали земли половцев, булгар, хазар, подошли к границам русских княжеств. В древности принято было называть побежденный народ именем победителя. Поэтому татарами стали называть всё покорённое монголами тюркское население. Долгие века всех тюрков называли татарами, даже в документах писали: кавказские татары, казанские татары, узбекские татары. Вот так татары пришли с Амура на Волгу.

Кохан Марина.

Как жили татары.

Традиционное занятие – земледелие, животноводство было второстепенным. У астраханских татар основное занятие – скотоводство и бахчеводство, ещё пчеловодство. Дома в татарских деревнях (авыл) всегда находились в глубине дворов, улицы были узкие с крутыми поворотами и тупиками, длинными заборами. Татары строили четырех- или пятистенные избы с раскраской и декоративными деталями. Дом делился на мужскую(чистую) и женскую(кухонную) половины. В доме были нары – место сна, отдыха, еды. Печь в доме была глинобитной, с вмазанным котлом.

Шикова Асель.



Татарская национальная одежда.

Предки татар носили трапецевидную одежду. Это была нижняя рубаха туникообразного покроя с воротником-стойкой и без пуговиц, штаны с широким шагом. Мужская рубаха была широкой и длинной, почти до колен, навывпуск без пояса. Поверх рубахи носили приталенный камзол. Верхней одеждой был стеганный на вате приталенный бешмет. Мужчины носили также чикмени (халаты) из плотного сукна, шубы и тулупы. На голове – тюбетейка, её носили даже зимой, надевая сверху меховую шапку. Детская одежда напоминала взрослую, её часто украшали на старинный лад в знак того, что им предстояло продолжать историю народа. А вот мальчиков - наследников татарских правителей одевали в девчачьи платья: считалось, что это лучший способ уберечь их от колдовства и злых духов.

Джазагалиева Алина.



Татарская национальная одежда.

Женскую рубашку шили с оборкой длиной почти до пола. Рукава полностью закрывали кисти рук. Разрез на платье украшали вышивкой. В 19 в. его стали обрамлять «нагрудником» - аппликацией из разноцветных полосок ткани и лент, который потом сделали съёмным, чтобы можно было менять, как украшения. Головным убором была вышитая шапочка(калфак) вязанная или из мягкой ткани, например, бархата. Обычно их носили так, чтобы свободный конец свешивался на правый бок. К этому концу, а также на висках подвешивали кисточки, лоб закрывали полоской ткани, а сами калфачки расшивали жемчугом, бусинами, лентами, серебряными монетами. В середине 19 в. модницы полюбили шапки, отороченные мехом. Замужние женщины под головной убор надевали покрывало. Татарские женщины так любили украшения, что даже работали в кольцах и браслетах. К косам прицепляли серебряные подвески, ворот закалывали серебряными застёжками, через плечо перекидывали перевязь – полосу ткани, расшитую монетами или полудрагоценными камнями.



Джазагалиева Алина.

Татарские национальные блюда.

АЗУ ПО-ТАТАРСКИ

500 г говядины или баранины, 3 ст.л. топленого масла, 1 ст.л. томатной пасты, 3-4 соленых огурца, 500-600 г картофеля, 2-3 луковицы, небольшое количество мясного бульона, соль, перец и чеснок — по вкусу, жир для жарки.

Мясо нарезать брусочками 2x4 см и обжарить в разогретой сковороде с жиром. Обжаренные куски мяса сложить в кастрюлю, посолить, посыпать перцем, положить мелко нашинкованный репчатый лук, залить бульоном, добавить томатную пасту и топленое масло. Кипятить все 30-40 мин. Картофель нарезать крупными ломтя-

ми, можно даже четвертинками, обжарить его в жиру до полуготовности и положить в кастрюлю с мясом. Соленые огурцы очистить от семян и кожицы, нашинковать полосками, добавить к мясу и картофелю и тушить все до готовности. Готовое азу перемешать, разложить в тарелки, посыпать измельченными чесноком и зеленью.

ЭЧПОЧМАК

Готовое **дрожжевое несладкое тесто** нарезать равными кусками весом в 90 г, сделать из них шарики и раскатать лепешки величиной с чайное блюдце.

Для начинки: в равных порциях **говядину или баранину, сырой картофель и лук** нарезать мелкими кубиками величиной с лесной орех, добавить **соль, перец, растопленное сливочное масло** и перемешать.

Чтобы начинка не темнела, ее лучше готовить не сразу, а небольшими порциями. Приготовленную начинку разложить на лепешки, приподнять края теста с трех сторон и защипать, в середине оставляя отверстие. Получаются треугольники, по-татарски — эчпочмаки.

Эчпочмаки положить на смазанный **сливочным маслом** противень, смазать сверху взбитым **яйцом** и поставить в нагретую духовку. Через полчаса вынуть, влить в отверстие любой **бульон** и снова поставить в духовку на 30-35 мин.



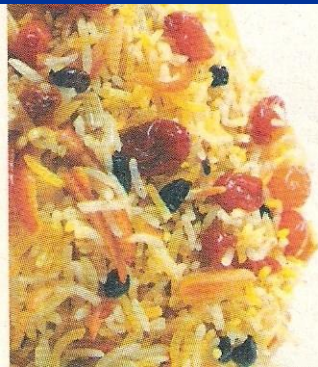
Нарисовано АНДРЕЙКО

ПО-ТАТАРСКИ

10 г черного чая, 200 мл воды, 200 мл молока, 1 ч.л. сливочного масла, соль.

Чай положить в кипящую воду, влить молоко и кипятить, помешивая, 5 мин., добавить щепотку соли. Готовый чай разлить в пиалы и добавить кусочек сливочного масла.

Получается очень вкусный насыщенный чай.



ТРАДИЦИОННЫЙ ТАТАРСКИЙ ПЛОВ

500 г нежирной баранины, по 3 ст.л. растопленного маргарина и томатной пасты, 750 мл воды, 350 г риса, 100 г репчатого лука, лавровый лист, перец, соль — по вкусу.

Мясо разрубить на куски весом по 35-40 г, посыпать солью и перцем, обжарить, положить в сотейник и залить пассерованной в маргарине томатной пастой и кипящей водой. Когда жидкость закипит, засыпать промытый рис. Добавив нарезанный полукольцами лук и лавровый лист, варить на слабом огне, осторожно поме-

шивая, до тех пор, пока вся жидкость не будет впитана рисом. Закрыть крышкой и дать постоять.

Традиционный татарский плов можно приготовить и без томата, вместо него тогда нужно добавить любые нарезанные овощи или даже фрукты, тогда плов получится сладким.

Сабантуй.

Это самый любимый праздник у татар. Название переводится как «праздник плуга». Раньше его отмечали в конце апреля в честь начала пахоты. Со временем Сабантуй перенесли на июнь – приурочили к окончанию полевых работ. Руководили праздником аксакалы. Они назначали день, выбирали место, а также сборщиков подарков. Те обходили улицы села, останавливаясь там, где есть девушка на выданье. Звучала песня, посвященная ей, и девушка выносила свой подарок – расшитый платок. Хозяева дома отдавали приготовленные преподношения.

Важной частью Сабантуя были состязания в борьбе и скачках. Победителям полагались призы, из которых самым ценным считалось вышитое полотенце, и каждая рукодельница придумывала узор, подбирала нитки, старалась, чтоб получилось лучше, чем у других.

Сабантуй сохранил для нас лучшие народные игры и спортивные состязания: «кэшэкэ» - хоккей на траве, бег в гору, бои на бревне с соломенными мешками, курэш – народную татарскую борьбу. По обычаю, курэш открывают дети, затем ветераны-аксакалы, и только потом претенденты на главный приз. Победителю вручали барана, которого он должен был унести, подняв высоко над головой, лишний раз показав свою силу.

Подарки привязывали к шесту. Длинный шест с полотенцем на конце считался флагом Сабантуя. Перед началом праздника его торжественно выносили на луг, а следом шли разряженные крестьяне. В день Сабантуя никто не работал, веселились с самого утра, а возвращаясь с луга, зывали домой гостей. С Сабантуя каждый уходил с подарком.

Саулина Лиля.



Науруз.

Это день весеннего равноденствия, радостная, торжественная встреча весны, а по календарю это встреча Нового года. Этот праздник начинается с появлением первых цветов. Группы детей ходят по домам с букетами подснежников, тюльпанов и распевают песни, славящие весну. Получив подарки, дети переходят к другому дому.

Перед праздником проводят тщательную уборку жилищ, обновляют домашнюю утварь, одежду. За 2 недели до Науруза проращивают зерна пшеницы или чечевицы. Из проросших зерен готовят ритуальное лакомство суманок(солодовая халва).

Праздник встречают при полном свете дня. Все члены семьи должны быть дома, за столом. Помимо кушаний, на нем должно быть 7 предметов на букву «с»: зелень проросших зёрен(сабзи), рута(сэпанд), яблоки(сиб), чеснок(сир), уксус(сэрке), дикая оливка(синджид), тимьян(сатар). Посреди стола – большой каравай, сангак, который отламывают, и первым его отламывает глава семьи.

На стол ставят зеркало, а по обе стороны от него – подсвечники с числом свеч, равным числу членов семьи за столом. Обязательно на столе должны быть: чаша с водой, на поверхности которой плавает зелёный лист, орехи, фрукты, петух, рыба, сыр и молоко. На стол также кладут Коран. Свечи должны гореть. На них нельзя дуть, чтобы не укоротилась жизнь кого-либо из членов семьи. Хорошим предзнаменованием будет приход на следующее утро первого гостя – мужчины с пожеланием: « Проживите ещё 100 лет!»

Салимов Нариман.

Устное народное творчество.

В устном народном творчестве популярным жанром являлись байты – произведения эпического характера, повествующие об исторических событиях. Ещё развиты песенный и сказочный жанры, пословицы и поговорки, частушки.



Татарская
народная
сказка



Три дочери

Татарская народная сказка

Татарские пословицы

Больше знай, меньше болтай.

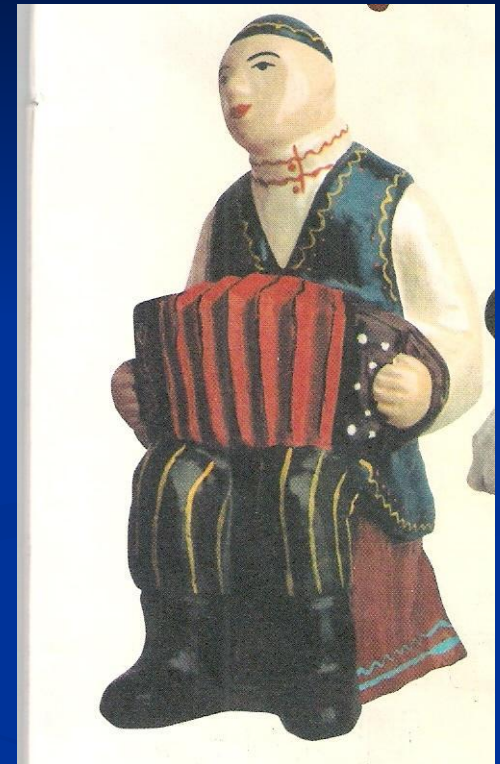
Око видит далеко, а ум - ещё дальше.

Хорошее воспитание — лучшее наследство.

Человек без друзей — что птица без крыльев.

Умеющий жить сумеет и умереть.

Живущий в мире спит спокойно.



Трегуб Сергей

Анкета для опроса татарских семей, проживающих в нашем

поселке:

1. Смешанный ли у вас брак?
2. Говорят ли в вашей семье на татарском языке?
3. Отмечаете ли вы татарские праздники?
4. Надеваете ли вы национальную одежду хотя бы по праздникам?
5. Готовите ли вы блюда татарской кухни?
6. Знаете ли вы сказки, поговорки, загадки своего народа?
7. Соблюдаете ли вы хотя бы частично какие-нибудь национальные обряды?

Результаты анализа опроса.

Опрос татарских семей, живущих в нашем поселке, показал, что большинство из них бережно относится к традициям и обычаям своих предков. Отмечаются национальные праздники, готовятся блюда татарской кухни. Многие знают татарские сказки, песни, поговорки. К сожалению, в семьях не говорят на татарском языке и никто уже не носит национальную одежду. Браки в нашем поселке смешанные.

ВЫВОДЫ:

Татарский народ бережно хранит традиции и обычаи своих предков. Татары, живущие в Поволжье, отмечают национальные праздники, рассказывают своим детям татарские народные сказки, готовят национальные блюда. Культура татарского народа интересна всем народам, проживающим в Поволжье.



Использованные материалы:

1. Волжские сказки, легенды, были. Учебное пособие для 5 класса. - КИЦ «Саратовтелефильм» - «Добродея», 2007. – С.20-29.
2. За край свой насмерть стой. Сборник пословиц и поговорок// Составитель Жигулёв А. М. – М., Воениздат, 1974.- 304 с.
3. Синова И. В. Народы России: История и культура, обычаи и традиции/ Справочник школьника. – СПб.: Издательский Дом «Литера», 2008, - С.68-72.
4. Тайны города Казани//Мурзилка.-2005.-№8.-С.2-5.
5. Тёплая, нарядная трапеция//Мурзилка. -2005. - №8.-С.18-19.
6. Народная энциклопедия «Мой город». Саратовская область/http://www.mojgorod.ru/saratov_obl/pugachjov