

# *«Каз өмәһе»*

## *(«гусиная помощь»)*



*Подготовила: Рахимова Рузалия Нурулловна*

Важное место в жизни башкирского народа всегда занимали обычаи взаимопомощи.

*Каз өмәһе* («гусиная помощь») – один из самых красивых и важных обычаев башкирского народа, который всегда сопровождался песнями, танцами и музыкой. Это традиция, развивает в людях щедрость, великодушие, поддерживает терпение и готовность прийти на помощь.

Традиция эта передается и в нашей семье. Её суть заключается в том, что с наступлением устойчивых морозов, мы начинаем заготовку на зиму гусиного мяса. Ощипывание гусей занятие не из легких, а когда их у тебя 20 или даже 40 штук, то здесь на помощь приходят родные.



За несколько дней до *омд* мы обзваниваем своих родственников, близких нам людей и приглашаем их принять участие в ощипывании и потрошении гусей. Такое приглашение обычно всегда воспринимается ими с радостью, как на праздник.



Өмә начинается с раннего утра. После забоя птицы, гусей надувают через отверстие в горле. Затем гладят горячим утюгом через влажную марлю. После глажки гусей ощипывают и опаливают. Во время ощипывания гусей мы поем песни, шутим, рассказываем интересные истории из своей жизни и т.д. Затем гусей моют: сначала в очень горячей воде, потом в холодной, после этого удаляют внутренности и еще раз поласкают.



*И еще одна интересная часть этой традиции – это когда мы несем гусей на речку, повесив их на коромысла. Там мы их окунаем в прохладной проточной воде. Делается это для того, чтобы тушки гусей покрылись тонкой ледяной корочкой. Также ледяная вода делает мясо чище, вкуснее и сочнее.*





Завершается *каз өмәһе* праздничным обедом. Гостей угощаем пирогами, блинами, баурсаком, лапшой, а ещё вкуснейшим гусиным мясом. Эта традиция в нашей семье бережно хранится и проходит каждый год, и главное в ней не столько заготовка продовольствия, сколько общение между родными тебе людьми и связь поколений.



***Спасибо за внимание!***

---