

Третье место по численности в Миасском городском округе занимают башкиры. Башкиры – тюркский народ, коренной народ Южного Урала.. О менталитете аргиппееев (предшественников современных башкир) Геродот написал: «...Они улаживают распри соседей, и если у них найдет убежище какой-нибудь изгнаник, то его никто не смеет обидеть». Башкиры живут на своей нынешней земле (в том числе — в горнозаводской зоне Челябинской области, на юге Уральского хребта) с конца IX — начала X веков. Как отмечают исследователи, этноним «башкорт» появился в IX веке. Он берет начало от имени известного по письменным источникам военачальника Башгира, под руководством которого башкиры объединились в военно-политический союз и начали осваивать современные территории расселения. Башкиры сыграли важную роль в период заводского освоения Урала. Они были хорошими рудознатцами, но из-за многочисленных восстаний им запретили самим ковать оружие. Башкиры показали русским рудные места, а затем снабжали заводы древесным углем. Национальный язык — башкирский. По религиозной принадлежности башкиры — мусульмане суннитского направления.

Народный музыкальный инструмент — курай, известное блюдо — бишбармак.

Природные условия жизни на Южном Урале сыграли главную роль в укладе жизни башкир. Определились два образа жизни — кочевой и оседлый, соответственно сформировались свои особенности используемых предметов, одежда и характер их украшений. Были распространены охота, бортничество, пчеловодство, птицеводство, рыболовство. Из ремесел — ткачество, выделка войлока, производство безворсовых ковров, шалей, вышивка, обработка кожи (кожевничество), обработка дерева, выплавка железа и меди, изготовление оружия и орудий труда.

На части предметов башкиры ставили семейно-родовой знак (тамга), что стало источником развития башкирского орнамента. Со временем, под влиянием ислама в орнаменте произошел уход от изображения людей, орнамент стал состоять из абстрактных форм — знаков, символов.

Широкий круг предметов изготавлялся из дерева — от ложек, ковшей, до прялок, хомутов, сёдел и др. Изделия также украшались тотемным знаком башкир в виде кольца с вырезанной фигуркой животного, резьбой и др.

Распространение получило узорное ткачество с закладной и выборной техниками из шерстяных ниток тонкого прядения (шаршау, скатерти, обрядовые полотенца, фартуки) ткали и шали.

Бишбармак

Необходимые продукты: Говядина или баранина (реберная часть) – 1-1,5кг; Лук – до 0,5 кг; Мука – 0,5 кг; Яйцо – 2шт.; Петрушка; Соль; Перец

Приготовить бульон. Обязательно снимать с бульона пену, ведь в конечном итоге бульон должен быть прозрачным. Готовое мясо нужно вынуть из бульона и нарезать небольшими ломтиками.

В оставшемся, отварки мяса, бульоне нужно отварить лапшу для бишбармака.

Замесить тесто из муки, яиц и воды. В тесто также добавить соль на кончике ножа для пикантного вкуса и 1 столовую ложку сливочного масла или маргарина, чтобы при варке тесто не слипалось друг с другом. Готовое тесто раскатать тонким слоем и нарезать квадратные сочни величиной в 5x5 см (на ваше усмотрение).

Отвариваем «квадратики» в бульоне в течение 3-5 минут. Готовые «квадратики» в большую плоскую тарелку.

Очистить и порезать лук полукольцами. Можно натереть морковку для разнообразия и обжарить вместе с луком (лук до золотистого цвета). Лапшу нужно выложить в блюдо, сверху на нее положить отваренную говядину, а затем обжаренный лук и рубленую петрушку.

Готовый бишбармак можно подавать гостям вместе с пиалой говяжьего бульона. При желании он может стать и первым и вторым блюдом, все зависит лишь от количества бульона.

Приятного вам всем аппетита. Не забывайте - скоро обед!

Отдел библиографической работы



Башкиры



Miass
2022

Отдел библиографической работы



Башкиры



Miass
2022

Отдел библиографической работы



Башкиры



Miass
2022