Сегодня юные читатели и авторы «Пчёлки» решили посвятить любимую страницу традициям и культуре нашей многонациональной страны.

Главный обычай – гостеприимство



День народного единства – это праздник, который напоминает нам, что в нашей большой стране живёт много разных народов, и все они – одна большая семья. Каждый народ бережёт свои традиции, а когда люди делятся ими друг с другом, становится понятно, как богата и красива наша Родина. Мне очень интересно узнавать было про башкирский народ. Моя бабушка всегда рассказывает своим внучкам про его обычаи. Один из самых любимых – гостеприимство. У башкир считается, что гость в доме – это радость и удача. Поэтому хозяева стараются встретить человека как можно теплее и обязательно угостить чем-то вкусным. Самое знаменитое угощение – чак-чак. Это такая сладость из маленьких кусочков теста, обжаренных в масле и залитых мёдом.

Чак-чак делают в форме горки – она похожа на солнышко, а ещё напоминает, что все люди должны быть вместе, как кусочки, скреплённые мёдом. У этого блюда есть и особый смысл. Например, на свадьбе чак-чак готовят специально, чтобы пожелать молодым счастливой и сладкой жизни. Часто его делает семья невесты, а потом молодожёны вместе пробуют первый кусочек, так они показывают, что теперь будут всё делить пополам. А потом сладость раздают гостям: каждый, кто её попробует, как будто желает молодым добра. Ещё чак-чак подают, когда встречают дорогих гостей. Сначала предлагают самым старшим, выражая уважение. В этом и есть важная традиция: ценить старших, беречь семью, быть добрым к людям. Моя бабушка часто готовит эту сладость на праздники, а также особое место он занимает на аятах у башкир. Когда я думаю про такие обычаи, мне кажется, что именно в них и прячется единство.

Разные народы по-своему встречают гостей, пекут угощения, рассказывают сказки, но у всех есть одно общее: желание сделать другому человеку приятно, подарить тепло и заботу. Вот почему День народного единства так важен. Он учит нас уважать традиции друг друга и радоваться тому, что мы живём вместе. А если ко мне приедут родные из Башкирии или в гости придут мои друзья, я обязательно расскажу им, как я узнала про чак-чак от бабушки, и может быть, мы вместе попробуем его приготовить, ведь делиться добром всегда радостно!

Айнель МУРЗАКАМАЛОВА, Краснооктябрьская школа.

От чапана до плова





Мне хочется рассказать о традициях узбеков. На школьном празднике мой класс представлял страну Узбекистан, и именно мне выпала честь представить национальный костюм узбеков. На мне был чапан – просторный узбекский халат. Вообще, чапаны шьют из разных тканей: хлопка, шёлка, а также из традиционных – адраса, бекасама. Для торжественных случаев выбирали богато украшенные модели, например зарчапан – халат с золотым шитьём. Поверх чапана повязывали пояс (кийикча) – он может быть простым или нарядным, с вышивкой и серебряными бляшками. А головной убор, который носят узбеки, называется тюбетейка. Она не только защищает от солнца и холода, но и демонстрирует статус узбека. Также мы представили кухню этой национальности. Узбекская кухня – это не просто набор рецептов, а живое воплощение истории, культуры и традиций народа. Одно из самых известных блюд – плов. Он стал настоящим символом узбекской кухни и украшением нашего стола. Праздник получился на славу!

Айнур НУРМУХАМЕТОВ, Краснооктябрьская школа.

Народные игры – особый вид досуга

Народные игры – это школа жизни, которую предки замаскировали под развлечение. У каждого народа России игры были тесно связаны с тем, как люди жили, добывали еду и защищали свой дом. В русских деревнях обожали бегать и веселиться толпой. Игры вроде «Пряток» или «Догонялок» учили ребят быстро соображать, выручать товарищей из беды и просто радоваться общению. Жители тундры и тайги с детства готовились к суровым условиям. Они арканили воображаемых оленей, прыгали через препятствия и метали топорики. Без этой закалки в морозной Сибири было не выжить.

На Волге и Урале ценили баланс и хитрость. Там любили бегать с яйцом в ложке или перетягивать друг друга, сидя на бревне. Это отлично развивало координацию и умение держать равновесие в любой ситуации. На Кавказе упор делали на мужество и силу. Мальчишки соревновались в борьбе, поднимали тяжелые камни и учились уверенно держаться в седле, чтобы вырасти крепкими и надежными защитниками.

Эмина ВАГАПОВА, Краснооктябрьская школа.

Блинчики золотистые

У каждого народа есть свои любимые блюда. У славян одно из них – блинчики, они пекутся не только на Масленицу, но и в любые другие праздничные дни и не только. Блин в древние времена ассоциировался с солнцем – источником тепла и жизни. Это вкусное и сытное блюдо, подающееся с совершенно разными начинками, начиная от соленых – сметаны, икры, грибов, заканчивая сладкими – медом, вареньем, сгущенкой. Состав их и приготовление довольно просты. Берем 500 мл молока, три яйца, 2 ст.л. сахара, 0,5 ч.л. соли, растительное масло (или растопленное сливочное – 2-3 ст.л), 250 гр. пшеничной муки. Тщательно перемешиваем, чтобы не было комочков, затем жарим на раскаленной сковороде. Ну а после едим их с любой начинкой.



Юлия КРЕСТОВСКИХ, Березовская школа.

Готовим ягодный пирог

В нашей семье есть такая традиция – приглашать гостей на аят. Для этого мы варим вкусный суп с домашней лапшой и стряпаем разные сладости. И мне очень хочется поделиться рецептом вкусного ягодного пирога. Для теста необходимо: теплое молоко – 1 стакан, масло сливочное – 50 гр, соль – 1/2 ч. л, сахар – 2 ст. л, дрожжи – 1/2 ч. л, мука. Для начинки берём клубнику лесную и перемешиваем со сметаной. Выкладываем начинку на тесто и выпекаем 35 мин. при температуре 180°. Ароматный, нежный, аппетитный пирог с кислинкой готов. Вкуснятина! Пальчики оближешь! Такой красивый ягодный пирог будет не только украшением любого праздничного стола, но и самым вкусным сладким угощением. Приятного чаепития!



Ляйсан ИХСАНОВА, Краснооктябрьская школа.