**Красова Раиса Анатольевна**

**учитель технологии высшей категории**

**КГУ «СОШ № 86»**

**город Караганда Республика Казахстан**

**Творческий проект**

Тема: **«Дастархан»**

**Выбор и обоснование проекта**

 В кочевье казахов издавна были наука, школа, обучение национальным традициям, обычаям, культуре гостеприимства. На сегодняшний день в Казахстане имеется всё для развития экономики, культуры, науки и, конечно, кухни. Археология, этнография, история доказали, что прошлые поколения казахов, жившие столетия тому назад, обладали познаниями в области экономики, науки, культуры и … кулинарного искусства.

 У казахского народа имеется своя древняя, нравственная культура, которая всегда жила в обычаях, обрядах, символике, самобытной кухне и ярком гостеприимстве. История подчеркивает, что казахский народ дал богатый ассортимент национальных блюд – они являются гармоническим единством формы, цвета, запаха, вкуса и усвояемости.

 Гостеприимство – национальная черта казахского народа, первейшая и важнейшая заповедь их жизни. Издавна существовал обычай обильно угощать гостя, усаживать его на самое почетное место (тор). Не подать руку человеку в трудную минуту, не сделать ему добра, не пустить на ночлег, не угостить его считалось зазорным.

 Мы считаем, что знание культуры гостеприимства и дастархана – застолья познавательно и интересно, ведь казахская кухня складывалась в основном в зависимости от традиций, формировавшихся веками. Работая над данным проектом, мы хотим глубже узнать традиции казахского народа, связанные с праздничным застольем – дастарханом, изучить обычаи.

 Что касается практической части проекта, то мы решили приготовить казахские национальные мучные и кондитерские изделия. Изучив широкий ассортимент, остановили свой выбор на трех традиционных изделиях: баурсаки, чак-чак и печенье «Ай». На примере их приготовления можно изучить виды теста: сдобное, песочное. Кроме того их легко приготовить в условиях современно оборудованных школьных кухнях.

**Цели:**

* Расширить знания о традициях гостеприимства казахского народа.
* Рассказать о чайном и десертном дастархане.
* Научиться готовить кондитерские изделия казахского застолья на примере: чак-чак, печенья «Ай» и баурсаков.
* Сделать анализ проделанной работы.

**Технологическая карта**

 Баурсаки – это исторически традиционное мучнисто-кондитерское изделие казахского застолья. Их подают к чаю.

 Ассортимент баурсаков большой, и они имеют свои особенности, рецептуру и технологию, исторически сложившиеся по областям и районам Казахстана.

Баурсаки простые.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Технология приготовления1 | Ингредиенты2 | Инструменты, оборудование3 |
| Тесто с добавлением всех компонентов приготавливают опарным способом, разделывают на жгуты, нарезают на кусочки длиной 3-3,5 см., дают отлежаться 15-20 минут, жарят во фритюре. | Мука пшеничная – 4 стакана.Дрожжи прессованные – 10 г.Вода – ¾ стакана.Соль – 1 чайн. ложкаСахар -1 чайн. ложкаМаргарин – 2 ст. л.Яйцо – 2 шт.Молоко – 3 ст. л.Масло растительное для жарки – 1 стакан. | СтаканЛожка чайнаяЛожка столоваяМиска для замеса тестаРазделочная доскаНожКазанГазовая или электроплита |



**Дастархан.**

 Богато и красочно казахское застолье, праздничный стол – дастархан. С ним связано множество легенд, ритуалов, обрядов, обычаев. Многие из них – прямое свидетельство сложившегося с глубокой древности кочевого образа жизни.

 Дастахан казахов имеет свою давнюю историю, свои традиции и свою присущую только казахскому народу специфику и особенности, самобытное искусство организации приема и обслуживания гостей.

 Встречая гостей дастарханом, казахи забивали скот. Для гостя обычно забивали барана. Баранья туша для приготовления бесбармака или других блюд разбивалась по жиликам (суставам) без разруба на кулинарные части. Эти части мяса варили в целом виде и подавали вместе с костями. Особо почетному гостю забивали и варили жеребенка-трехлетку. Если гостей было много, то забивали и варили кобылу или верблюда. У казахов сохранился древний обычай в распределении приготовленного мяса. Почетный гость получает голову барана (койдын басы), отрезает уши (кулау) и передает их детям и юношам, нёбо (тандай) дают девушкам или молодым женщинам. Считалось, что от этого они будут красивыми, трудолюбивыми, красноречивыми певуньями. Затем почетный гость отрезает от головы мясо небольшими кусочками и раздает его остальным присутствующим. Потом голову передают рядом сидящему, и так она переходит от одного гостя к другому. Если на блюде нет жанбаса, гость вправе обидеться. В народе сохранилась поговорка: «Если есть голова, то где жанбас, если нет жанбаса, то зачем голова?»

 Почетными гостями считаются и пользуются авторитетом аксакалы (старики), сваты, родственники. Им по традиции подаются лучшие части вареного мяса, предварительно разделанные на жилики.

 Остальная туша обычно делится так: жанбас, ортан жилик, асыкты жилик (задняя нога), жаурын, токпан жилик (лопатка, передняя нога), тос (грудинка с пашиной), бельдеме (пояничная часть), субе (первые четыре ребра с частью пашины), кабырга (следующие 7 ребер от почечной части), бугана (2 ребра, находящиеся под лопаткой), беломыртка (часть корейки, прилегающая к шее), куйымшак (крестец), мойын (шея).

 Праздничных дней, когда приглашают на дастархан, много: появление на свет новорожденного, день рождения, приход в дом невестки, выдача дочери замуж, праздник урожая, наурыз и другие, но во всех случаях собираются родственники, друзья – товарищи, делятся радостью, получают угощение.

 Для той дастархана используются стилизованная мебель: обеденные низкие столы, стулья. Белье: белые льняные или красные плюшевые скатерти, полотенца, салфетки с вышитым по краю орнаментом.

 В казахском дастархане издавна было принято подавать еду в красивой деревянной посуде. Так кумыс наливали в широкие миски, отделанные серебром, или в раскрашенные чашки. Мясо накладывали в посуду с широкими краями и плоским дном – табак. Весьма разнообразными были деревянные ковши – ожау, которые нередко украшали серебром, костью и резьбой. В каждой семье имелись деревянные ложки – касык. Для хранения продуктов, посуды и других вещей домашнего обихода применялись деревянные шкафчики (кебеже), украшенные резьбой, росписью, серебром или костью. Из дерева также делали ведра, кадшки (куби), ступы с пестами (писпек).

 Из металлической посуды в каждой семье был чугунный котел – казан, в котором готовилась пища. Казаны были разных размеров. Для кипячения применяли медный или чугунный кувшин (кумган). Самовары имели только зажиточные казахи. Для перевозки посуды делали войлочные или деревянные чехлы (аяк кап).



**Расчет себестоимости.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Изделие1 | Продукты2 | Стоимость.Количество3 |
|  |  |  |
| Баурсаки простые | 1. мука пшеничная2. соль3. сахар4. маргарин5. яйцо6. молоко7. растительное масло8.дрожжи прессованные | 4 ст.=640 тг.1 ч.л.=0,17 тг.1/2ч.л.=0,42 тг.2 ст.л.=10,4 тг.2 шт.-14 тг.3 ст. л.=1,8 тг.1 стакан=28,45 тг.10 гр.=14 тг. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ИТОГО: 76 тг. |
| Чак-чак | 1.мука пшеничная2. молоко3. яйцо4. коньяк5. масло растительное6. соль7. мед8. сахар | 3 стакана=21 тг.½ стакана=5 тг.4 шт.=28 тг.2 ст.л.=20 тг.1 стакан=40 тг.1 стакан=100 тг.1 ст. л.=2 тг. \_\_\_\_\_\_\_\_\_ИТОГО: 216 тг |
| Печенье «Ай» | 1.мука пшеничная2. маргарин3. яйцо4. сахар5. изюм6. соль7. ванилин | 4 стакана=640 тг.200 гр.=35 тг.3 шт.=21 тг.1 стакан=17,25 тг.4 ст. л.=30 тг.½ ч. л.=0,09 тг.1 пачка=15 тг. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ИТОГО: 148 тг. |

 Той дастархан является особым торжеством. Он организуется к праздникам или во время праздников. Каждый праздник имеет свои особенности. Но все они отличаются весельем, танцами, состязаниями: спортивными, акынов (поэтов) – айтыс, песнями, музыкой, скачками.

 Особо популярны спортивные игры: кыз куу (догони девушку), аударыспак (борьба на лошадях), кумис алу (подними монету), кокпар (борьба за тушу козла или барана) и др.

 Состязания на лошадях требовали от участника ловкости, выносливости, виртуозного владения искусством джигитовки. И поэтому ребенка приучали к коню чуть ли не с пеленок. Как только он начинал ходить, ему дарили жеребенка, родившегося с ним в тот же год. Это посвящение в джигиты проходило на специальном празднике – атка мингизу.



 Дастархан имеет несколько разновидностей и назначений и каждый в отдельности самостоятелен или является составной частью большого праздника по времени и значимости. Он может быть чайным, кумысным, закусочным, обеденным, десертным, свадебным и дастарханом по случаю рождения ребенка. Если дастархан длится долго, например свадебный (как правило, четыре дня), задача хозяев состоит в том, чтобы блюда не повторялись.

 **Чайный дастархан.** Казахская пословица о чае гласит: «Первый глоток увлажняет губы, второй – заставляет забыть одиночество, третий - исследует» внутренность, четвертый – отодвигает горе, после пятого готов поспорить с богатырем».

 В казахском дастархане чай занимает особое место, а чаепитие у казахов перекликается с древними традициями. Любое казахское застолье начинается с чайного стола.



 Подают чай в пиалах, наливая чуть-чуть на донышко (1/4 стакана). Наливают чай только девушки или невестки. За чаем гости получают сведения о степени сноровистости хозяйки, невестки или дочери.

 Снохи у казахов в первые дни, как правило, проходят своеобразный экзамен. Собравшиеся на свадьбу почтенные люди по традиции пьют чай из рук невестки. Любители почаевничать остаются на несколько дней после свадьбы. В таких случаях невестка обслуживает, может быть, не один десяток гостей. Приходится мастерски разливать чай, подавать каждому его пиалу, не перепутав, не оставив на краю пиалы чаинок, налив небольшую порцию, тогда как за её умением следит много глаз.

 Утолив жажду, гость по-своему дает это знать. Невестка не оставляет гостя без внимания и должна предложить так называемый сий аяк – пиалу почета. Умение не перепутать пиалы зависит от внимания невестки. Таким образом, можно сказать, что чайный дастархан подчеркивает колорит застолья или банкета.

 К чайному столу можно подать сливки, молоко, масло сливочное, варенье, курагу, шабдалы кагы (сушенные персики), изюм, гранаты, яблоки, виноград, орехи, кроме того разные кондитерские изделия.

 Гостей встречает хозяин дастархана, рассаживает их. Первую пиалу подают почетному гостю.

 Чайный дастархан является как бы вступлением в той дастархан. Пока гости пьют чай, хозяин подготавливается сервировке и подаче основных блюд.

 **Десертный дастархан** как бы завершает весь той. Перед подачей сладких блюд со стола убирают использованную посуду, приборы, специи, оставшиеся лепешки. Большинство блюд подают в специальной посуде, стол красиво сервируют.



**Печень «Ай»**

Это печенье изготавливают из песочного теста, двухслойное, украшенное изюминка.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 |
| Замешивают песочное тесто. Раскатывают пласт толщиной 0,8 см.,  Смазывают желтком и вырезают маленькие лепешки круглой формы и столько же в виде полумесяца. На круглую лепешку укладывают «полумесяц» и украшают изюминками. Выпекают на противнях при температуре 2200 С в течение 3-5 минут | Мука – 4 стакана.Масло сливочное или маргарин – 200 гр.Яйцо – 2 шт.Сахар-песок – 1 ст.Изюм – 4 ст. лож.Соль – ¼ ч. Лож.Ванилин. | Миска для замеса теста.Разделочная доска.Формочка круглаяФормочка «полумесяц»Противень.Духовой шкаф. |

**Чак-чак.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 |
| Из муки, молока, яиц, коньяка и соли замешивают тесто. Тесто разделывают на несколько частей, раскатывают в сочень. Сочень разрезают на ленты шириной примерно 2 см., а затем нарезают узкими полосками шириной 2,5-3 мм., обжаривают во фритюре до золотисто-желтого оттенка. В отдельной уваривают мед с сахаром. Обжаренные полоски хорошо перемешивают с разогретым сиропом. | Для теста:Мука пшеничная – 3 стакана.Мука на подпыл – 2 ст. ложки.Молоко – ½ стакана.Яйцо – 4 шт.Коньяк – 1 ст. лож.Соль – 1 чайн.ложкаДля сиропа:Мед – 1 стакан.Сахар – 1 ст. лож.Коньяк – ¼ стакана.Масло растительное для жарки – 1 стакан. | Ложка чайная.Ложка столовая.Миска для замеса теста.Миска для сиропа.Разделочная доска.Нож.Казан.Шумовка.Блюдо.Плита. |

**Правила безопасности при кулинарных работах.**

При пользовании электрической плитой:

1. Перед включением проверьте исправность шнура питания. Устанавливайте плитку на огнеупорную подставку. Не пользуйтесь плиткой с открытой спиралью.
2. При включении плитки штепсельную вилку вводите в гнезда штепсельной розетки до отказа. Не допускайте выключения вилки дерганьем за шнур.
3. Для приготовления пищи на электроплите пользуйтесь эмалированной посудой.

При пользовании режущими инструментами.

1. Соблюдайте максимальную осторожность. Передавайте ножи и вилки только ручкой вперед.
2. Продукты нарезайте на разделочных досках, соблюдая правильные приемы резания.

Пальцы левой руки должны быть согнуты, и находиться на некотором расстоянии от лезвия ножа.

При работе с горячей посудой и жидкость.

1. Следите, чтобы содержимое посуды не выливалось через край. При сильном кипении сокращайте огонь или выключайте плитку.
2. Снимая горячую посуду с плиты, пользуйтесь прихватками, а если сковорода без ручки – сковородником.
3. Не пользуйтесь посудой с прогнувшимся дном и сломанными ручками.

 **Вывод.**

* Работая над проектом, мы расширили знания о традициях и кулинарном искусстве казахского народа. Национальная кухня – часть культурно наследия и сегодняшняя действительность каждого народа. Знакомство с ней – своеобразный способ познания народа.
* Научились готовить мучные изделия: баурсаки, чак-чак, печенье «Ай». Проведя расчет себестоимости, мы пришли к тому, что выпечка, сделанная своими руками, стоит намного ниже, чем в магазине. Кроме того заметна разница во вкусовых качествах изделий.
* Национальная выпечка, сделанная своими руками, украсит любой чайный дастархан.

**Литература:**

«Дастан о дастархане»

Авторы: Т. У. Чаймбеков, Л.А. Песин.

 Н. А. Сатинова.

«Казахские пословицы».

**Реклама.**

Какие правила и нравы открылись в Казахстане мне!

Как вы пленительны и правы в традициях и новизне!

Войди ли в дом – я гость желанный: тепло и в речи, и в глазах,

Той добротою необманной исполнен истинный казах.

По давним дедовским законам как спеть весною Дастархан,

Чтоб этот дом добром запомнил, запомнил щедрый Казахстан.

Михаил Львов.