

# Творческий проект Бурятские буузы.

---

Выполнил: Гомбоев Амар

Руководитель: Гармаева А. П.

## Актуальность темы.

---

- Почему буузы, спросите, вы? Потому что, буузы-считаются национальным бурятским блюдом, т.к. я бурятка, будущая хозяйка. Я очень люблю это блюдо, у него сложный рецепт и я хотела бы научиться его лепить. Скоро будет городской конкурс "Эдир Дангина - 2019". Там есть конкурс "Я - хозяйка", надо лепить буузы.

Цель: научиться лепить буузы

---

# История

---

- Об истории буузы очень мало известно, о них ходят легенды. Например, что бууза— один из вариантов китайского блюда баоцзы (отличается добавлением зелени) или родственник кавказских хинкали и тюркских манты. Когда далёкие предки выдумывали буузы, за основу они брали устройство юрты. В круглом по форме жилище в середине располагался очаг, дым выходил из отверстия в крыше. Несмотря на кажущуюся простоту, юрта устроена очень хитро: зимой в ней тепло, а в жару прохладно. Причина тому — хороший воздухообмен.

# Ход работы:

---

Нам понадобится:

- Мясо(свинина и говядина)- по 0,5кг.
- Яйца-2 - 3шт.
- Лук-1 головка
- Чеснок-1 головка
- Вода-2,5 кружки

# Делаем фарш



# Фарш готов



# Смешиваем всё для теста



Тесто готово. Раскатываем его.



# Появились буузы



# Буузы ГОТОВЫ



# Самооценка блюда

---

Опытность хозяйки гости определяли по количеству защипов. Считалось, что чем их больше, тем лучше владеет женщина кулинарным искусством. В зависимости от мастерства кулинара количество защипов на одной буuze может доходить до 33. Да, не сравнить конечно, моё произведение с профессионалами. На вид не все удались (первый блин комом), но я довольна своей работой.

# ВЫВОД

---

- Я научилась лепить буузы. Узнала их историю, поделилась опытом со своими друзьями. Ещё есть время подготовиться к конкурсу, чтобы улучшить своё мастерство.

Спасибо за внимание!!!!

---

