Комитет по образованию города Улан-Удэ

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение № 72 «Алёнушка»

Проект

«Буузы - национальное бурятское блюдо»

 Выполнила: Гомбоев Амар

 Руководитель:Гармаева А. П.

Улан-Удэ

2024

***Паспорт проекта «Буузы - национальное бурятское блюдо»***

***Участники:*** воспитатель, ребенок, родители

***Возраст ребенка*:** 6 лет.

***Форма проведения*:** индивидуальная

***Сроки выполнения:*** краткосрочный

***Вид проекта*:** творческо - исследовательский

***Актуальность:*** 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 хоте бы научиться его лепить. Я хочу научиться лепить буузы.

***Цель:*** Научиться лепить буузы.

**Основная часть**

***История происхождения бууз.***

Многие люди очень любят бурятское блюдо «Буузы». А кто – нибудь из вас задумался, откуда они появились? Кто их придумал?

История происхождения бууз уходит далеко в историю и окутано легендами:

«Случилось это почти четыреста лет тому назад, во времена распространения буддизма на монгольской земле. Глава тибетских лам пригласил в гости монголов, а к их приезду приказал приготовить буузы — «мясо, завернутое в тесто». Шарики из рубленого мяса с салом оборачивали тестом, оставляя небольшое отверстие, вокруг которого делали ровно 33 защипа. Столько было складок в одеждах тибетских священнослужителей. По хитрой задумке главы, это блюдо должно было символизировать повиновение и поклонение монгольских племен — буддизму.

Потому и защипов было 33, и отверстие наверху, которое означало «отсутствие головы». Монгольские гости прибыли и приняли угощение, хоть и разгадали его тайный, коварный смысл. Однако протестовать никто не стал. Напротив, после визита к ламам на земле кочевников был отдан приказ готовить буузы именно в том самом виде, в котором их готовили тибетские монахи. Для приготовления фарша использовали мясо пяти животных: верблюда, барана, козла, коня и коровы. В фарш также добавляли сало, дикий лук и чеснок.

Первоначально это была пища лам, и варили буузы не на пару, а жарили на специально приготовленном масле. В таком виде блюдо могло долго храниться и не портиться, поэтому монахи брали его с собой во время своих путешествий.

Буузы - это древнее общемонгольское блюдо, которое буряты готовили исключительно по праздникам.

Бууза воплощает мудрость бурятского народа. Когда далекие предки придумали буузы, за основу они брали устройство юрты. В круглом по форме жилище в середине располагался очаг, дым выходил из отверстия в крыше. Несмотря на свою простоту, юрта устроена хитро: зимой в ней тепло, а в жару прохладно.

Причина тому хороший воздухообмен. Похожий процесс происходит и при варке бууз. Верхушку образуют защипы, разбегающиеся по кругу и образующие небольшое отверстие. Опытность хозяйки гости определяли по количеству защипов. Считалось, чем больше защипов, тем лучше владеет женщина кулинарным искусством.

Считается, что буузы — один из вариантов китайского блюда баоцзы, откуда происходит и название кушанья, но в отличие от китайского блюда начинка в буузах исключительно мясная с небольшим добавлением зелени. Блюдо также похоже на кавказские хинкали и тюркские манты.

Буряты проводят мероприятия (различные конкурсы  и т.д.), посвящённые этому блюду, где не только лепят и едят буузы, но и приобщают население к культуре народа.

Кто буузы не ел, тот не знает тогда:

Что буузы - вкуснейшая в мире еда!

Лучше супов, и котлеток, и гречки,

Лучше борща, что готовился в печке,

Лучше десерта: халвы и шербета,

Лучше тортов, пирогов и омлета,

Булок французских крутого замеса...

Лучше всех в мире деликатесов!

Буузы не только восточное блюдо-

Все его любят и рады, как чуду!

Буузы давно уж не просто еда -

Дружбы народной пример навсегда!

**Практическая часть**

Буузы - названия национального бурятского блюда, что значит «мясо, завернутое в тесто». Для приготовления бууз используется самая свежая отборная говядина и свинина, а форма и рецептура призваны сохранить всё самое лучшее, что есть в продуктах его составляющих. Это блюдо хранит в себе всю мудрость древнего народа.

***Приготовление***

Говядину рубят секачом в деревянном корытце или пропускают через мясорубку с крупной решёткой, добавляют мелко нарезанную свинину, репчатый лук, соль, специи, воду. Тщательно вымешивают. Тесто готовится как для домашней лапши; раскатав его в круглый жгут, нарезают на небольшие, в 2–4 см, брусочки, которые превращают в тонкие кружки, на которые накладывают фарш, края защипывают, оставляя небольшое отверстие для выхода пара.

Буузы варят на пару в течение 18–20 минут, в так называемых позницах, буузоварах или мантоварках — специализированных для этих целей вариантах пароварки.

 Готовность можно определить по светлому соку. На одну буузу обычно идёт 20 г теста и 50 г фарша.

***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 буузе может доходить до 33. Да, не сравнить конечно, моё произведение с профессионалами. На вид не все удались (первый блин комом), но я довольн.

***Вывод:***

Я научилась лепить буузы. Узнал очень много, поделился своим опытом со своими друзьями. В саду мы тоже учились лепить буузы. Ещё есть время подготовиться к конкурсу, чтобы улучшить своё мастерство. Спасибо за внимание.