

Дидактическая игра

"Печем баурсаки"

"Печем чак-чак"

Задачи:

Формировать представление:

- о национальном блюде;
- о составе мучного изделия;
- о единицах измерения сыпучих и жидких веществ.

Упражнять:

- в счете в пределах 10;
- в отсчитывании предметов по заданному числу;
- в соотношении цифры с количеством предметов.

Это интересно...

Название “баурсаки” произошло от казахских слов “баурмасу, баур”, что в переводе на русский язык значит “стремление к родству”, “брат”. Баурсак – это не просто выпечка, он издревле символизируют солнце и счастье. А потому им угощают только самых дорогих и добрых гостей. По казахскому обычаю на дастархан прежде всего подавали баурсаки.

Баурсак является одним из разновидностей традиционного хлеба у тюркских народов, имеет вид квадратных или круглых пончиков, которые обжарены на масле. Можно готовить баурсаки из пресного или дрожжевого теста.

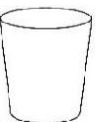
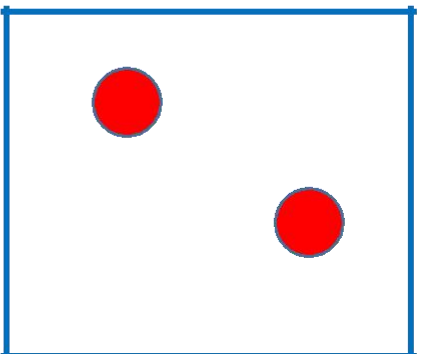
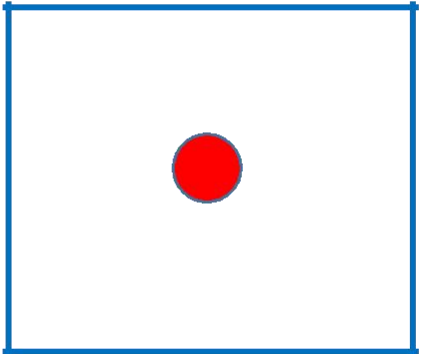
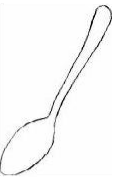
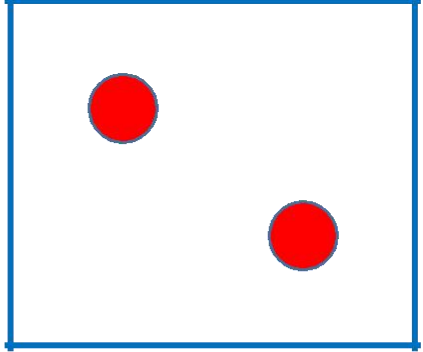
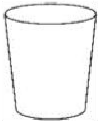
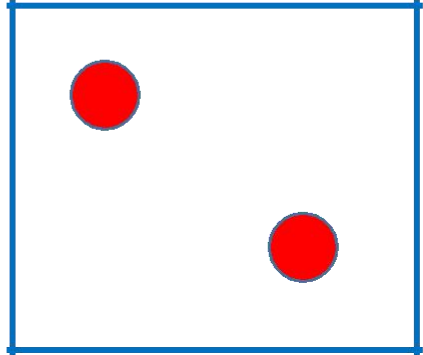
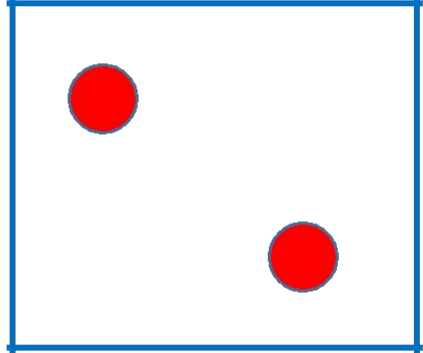
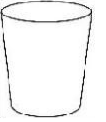
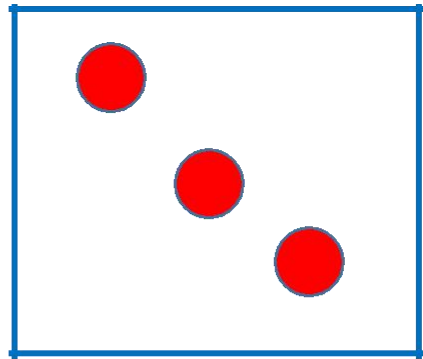
Баурсаки самый питательный, самый калорийный вид хлеба. На праздниках вместе с сахаром, конфетами его использовали на шашу (это такой обычай бросать их горстью гостям), давали как гостинец (саркыт).

БАУРСАК



etoe etoe etoe etoe

etoe etoe



Легенда о лакомстве.

Согласно легенде, когда-то давно болгарский хан захотел подарить своим детям на свадьбу особенное лакомство. К нему у него было несколько критериев, лакомство должно было быть:

- легким в приготовлении;
- с долгим сроком хранения;
- его можно было подать на праздник.

Также он хотел, чтобы это лакомство в дальнейшем стало символом Болгарии. Им было перепробовано очень много блюд, но всем критериям соответствовало лакомство, приготовленное женой одного пастуха, которая сделала его из меда, яиц и муки. Именно это блюдо дошло до наших времен, как всем известный чак-чак. С собой он символизирует единство семьи и братство – кусочки теста, как и все члены семейства, крепко слеплены мёдом и представляют собой единое целое.

Традиции в приготовлении

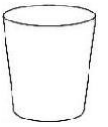
Чак-чак действительно стал традиционным у тюркских народов. Раньше его подавали только на праздники. Также родители молодоженов приносили друг другу чак-чак в качестве гостинца. В некоторых местах это лакомство готовила исключительно мать невесты к свадьбе. Гость мог получить свою порцию чак-чака только если приносил с собой какое-либо блюдо на праздничный стол. Также имела место традиция совместного создания чак-чака всеми поколениями женщин в семье. Невеста занималась приготовлением теста, резали и обжаривали его уже замужние девушки, за медовую заливку было ответственно старшее поколение женщин семьи.

ЧАК-ЧАК





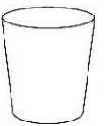
3



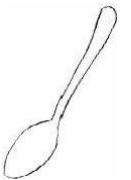
5



1



7



1



2

