

Атавова Аиша, 5лет

Россия, Ханты-Мансийский автономный округ – Югра, Сургутский район,
поселок городского типа Фёдоровский

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
центр развития ребёнка - детский сад «Танюша»

Откуда кумыкское чуду на стол к нам пришло?

Руководители: Муслимова Хадижат Ильмияминовна, воспитатель

Аннотация

С каждым годом все большее число людей обращаются к истокам народного творчества, его культуре, традициям и обрядам. Каждый год, летом я с родителями отправляюсь в гости к родственникам в Дагестан. С детства я наблюдала, как моя бабушка готовила необыкновенную выпечку-чуду (пирог). А что может быть вкуснее кумыкского чуду? Я мечтала научиться выпекать этот пирог и познакомиться с историей его приготовления. Чтобы узнать все о чуду и научиться его готовить, мы решили провести исследование.

Цель моей исследовательской работы – научиться выпекать чуду, отличающуюся своей неповторимостью и оригинальностью.

Объект исследования - кумыкское чуду (пирог)

Предмет исследования – рецептура и технология выпечки пирога.

Задачи исследования: 1. Собрать сведения о чуду (пироге).

2. Познакомиться с профессиями людей, связанными с получением чуду – пирога.

3. Узнать о видах чуду.

4. Уточнить представления о последовательности этапов получения чуду.

5. Испечь чуду.

6. Познакомить ребят с видами пирогов дагестанской кухни, рецептурой пирога «Чуду».

Методы исследования: Изучение научно – популярной литературы; собственные наблюдения, проведение эксперимента в домашних условиях; работа с интернет ресурсами; расширение знаний о традиции своего народа.

Выводы: В ходе проведения исследовательской работы я узнала, что пироги готовят все народы России, пироги у каждой национальности разные. Выяснила, что у каждой семьи и у каждого народа свои обычаи и культура. Узнала о разных видах чуду. Узнала о последовательности этапов получения чуду.

РОССИЙСКАЯ НАУЧНО-СОЦИАЛЬНАЯ ПРОГРАММА ДЛЯ МОЛОДЕЖИ И ШКОЛЬНИКОВ «ШАГ В БУДУЩЕЕ»

X районный фестиваль исследовательских работ детей «Хочу всё знать! »

«Откуда кумыкское чуду на стол к нам пришло?»

Автор:

Атавова Аиша,

МБДОУ ЦРР д/сад «Танюша»,

5 лет

Руководители:

Муслимова Хадижат

Ильмияминовна, воспитатель

МБДОУ ЦРР д/ сад «Танюша»

пгт. Федоровский

Сургутский район
Октябрь 2023

Содержание

1. Введение	3
2. Теоретический обзор.....	4
2.1. Как всё начиналось.....	4
2.2. История чуда	5
3. Практическая часть	6
4. Заключение	8
Список литературы... ..	8
Приложение	9

1. Введение

Тема: «Откуда кумыкское чуду на стол к нам пришло?»

Актуальность моего исследования заключается в том, чтобы находить интересное и необычное рядом, в доступных для наблюдения и изучения предметах. Я выбрала чуду (пирог). Чуду готовят в каждом дагестанском доме, он есть на каждом столе, в каждом доме на праздниках. Чтобы узнать побольше, мы решили собрать материал по интересующей меня проблеме и изучить его. Исходя из этого мной определены: **цель** моей исследовательской работы – научиться выпекать чуду, отличающуюся своей неповторимостью и оригинальностью.

Задачи исследования: 1. Собрать сведения о чуду (пирог).

2. Познакомиться с профессиями людей, связанными с получением чуду – пирога.
3. Узнать о видах чуду.
4. Уточнить представления о последовательности этапов получения чуду.
5. Испечь чуду.
6. Познакомить ребят с видами пирогов дагестанской кухни, рецептурой пирога «Чуду».

Методы исследования: Изучение научно – популярной литературы; собственные наблюдения, проведение эксперимента в домашних условиях; работа с интернет ресурсами; расширение знаний о традиции своего народа.

2. Теоретический обзор

2.1. Как всё начиналось?

Я решила узнать про **кумыкское чуду побольше**, и спросила у папы, а этот пирог готовят только в Дагестане? И папа рассказал небольшую историю о хлебе. Хлеб является основным из продуктов, которые каждодневно употребляет каждый из нас. Люди с древних времён почитали хлеб и старались употреблять его как можно чаще.



Нет исторических данных насчёт того, когда человек впервые испёк хлеб. Но, конечно, это произошло тогда, когда первобытные люди научились засевать поля зерном и получать урожай. Сначала древние люди употребляли зёрна сырыми, а уж потом научились делать из них хлеб, лепешки. В выращивании хлеба задействовано очень много людей с разной профессией и с одним направлением. Издавна профессия хлебороба на селе была одной из самых уважаемых и почётных. Ведь чтобы вырастить хлеб, надо любить, прежде всего, родную землю, отдавать ей частичку душевного тепла. А еще в совершенстве владеть техникой. Папа рассказал мне, что чуду — национальное блюдо народов Дагестана, входит в, кумыкскую, даргинскую и лезгинскую кухню. И готовить его, это традиция! Мама рассказала, что чуду - это тонкие, либо толстые пресные лепёшки с начинкой, обжаренные на сухой сковороде. По форме чуду бывают как круглые, так и полукруглые. Тесто может быть, как пресное или дрожжевое, так и замешанное на кисломолочном продукте. Вариантов начинки существует множество — это и мясо (баранина, говядина), и зелень (укроп, дикий лук, крапива, лебеда, конский щавель), и овощи (картофель, тыква), и творог. Пироги считаются традиционным блюдом, украшающим обеденный и праздничный стол. По сути пирог представляет собой хлеб с различной начинкой. Издавна кумыкский народ питал уважение, как к пирогам, так и к самим зерновым культурам. С хлебными изделиями связано немало традиционных мероприятий, пословиц и народных сказаний.

И еще моя мама сказала, что пироги готовить ее научила моя бабушка. Брат Шамиль, заявил, что любит только те лепешки, которые готовит мама! Они у нее получаются самые вкусные в мире! И я захотела научиться печь чуду сама! Если бабушка научила маму, то и меня сможет научить.

2.2. История Чуду

Из интернета мы узнали, что чуду издавна известны в Дагестане, и уже давно готовятся в соседних республиках, так что блюдо смело можно назвать общекавказским. Причем разным народам свойственны разные вариации чуду. В Дагестане распространены даргинские чуду, представляющие собой настоящий дрожжевой пирог. Однако более известными являются чуду из тонкого пресного теста. Табасаранцы считают его своим, но определить точку, откуда пошла рецептура, сегодня уже невозможно.

Чуду готовятся из тонкого теста, приготовленного на воде. Хотя определенного рецепта теста не существует, и каждая хозяйка лично определяет состав теста. Начинка также выбирается по вкусу и сезону. Так, например, весной их готовят с большим количеством зелени, летом — с молодым картофелем и свежим сыром, осенью — с сезонными овощами, а зимой — с мясом.

Чуду — маленькое солнце, поэтому должно быть горячим и не остывать, пока не очутится во рту. Его обжаривают с двух сторон на горячей сковороде без масла. В Дагестане для этого продаются специальные плоские сковородки без бортов — так легче переворачивать капризные пироги, не повреждая оболочку. Подавать чуду нужно сразу же, только так можно прочувствовать весь вкус.



3. Практическая часть.

Мы с бабушкой занялись приготовлением. Бабушка решила научить меня готовить чуду с творогом и зеленым луком. Сначала замесили тесто.



В белую муку всыпали половинку чайной ложечки соли. Затем, влили половину стакана воды комнатной температуры и замесили довольно тугое пресное тесто, которое не липло к столу. Накрыли его пленкой и дали отлежаться полчаса.



Начинка: Творог - 500г., соль - по вкусу, лук зелёный - 10 шт., сливочное масло для подачи - 200 г. За это время подготовили начинку. В миску всыпали творог, размяли вилкой, добавили нарезанный зелёный лук, соль и всё хорошо перемешали.



Достали тесто, обмяли. Поделили его на части, кусочкам теста придали форму шара и убрали под полотенце на 5 минут. Через 5 минут раскатали тесто очень тонко.



Творожную начинку выложили на одну половину блина, не доходя до края, накрыли свободной частью, а лишнее тесто обрезали роликовым ножом.



Это было самое лучшее чуду, которое приготовили я и бабушка! В нашей семье сохраняются традиции семьи, своего народа, передавая национальные рецепты от родителей к детям.

4. Заключение

В ходе проведения исследовательской работы я узнала, что пироги готовят все народы России, пироги у каждой национальности разные. Выяснила, что у каждой семьи и у каждого народа свои обычаи и культура. Узнала о разных видах чуда. Узнала о последовательности этапов получения чуда, рецепт пирога, поучаствовать в приготовлении кумыкского чуда, вместе с мамой сделала презентацию приготовления чуда и рассказала воспитателю и детям нашей группы. Планирую в дальнейшем познакомиться с приготовлением других блюд моего народа: курзе (пельмени), пахлава (пирог с орехами), тушап - халва с арбузным медом.

Список литературы:

1. Алексеев М.Н. «Цена ему – жизнь. Слово о хлебе». – М.: Детская литература, 1990г.
2. Г. Юрмин., Р. Кошурникова —Почемучка», Москва —Педагогика», 1990г.
3. Багрова Л.А. «Я познаю мир: Детская энциклопедия: Растения». – М.: ООО «Издательство АСТ – ЛТД», 1997г.
4. Абдуллаев М.А. Из истории научной и педагогической мысли досоветского Дагестана (текст): учебное пособие/М.А.Абдуллаев. Махачкала. Дагузпедгиз.1986-176с.
- 5.Энциклопедия. Кумыкская национальная кухня, изд.1976г.
6. Извекова Л.Н. «Что всего дороже?». – Барнаул: Алтайское книжное издательство, 1984г.

Технологическая карта по выпечке

№	Выполняемая операция	Графическое изображения	Инструменты и приспособления
1.	Для теста. Приготовить продукты. Мука, кефир, соль. Начинка: Творог - 500г., соль, лук зелёный - 10 шт., сливочное масло для подачи - 200 г.		Миска для творога, для муки. Ложка Солонка Сито для муки.
2.	В глубокую миску просейте муку, добавьте соль, перемешайте, сделайте небольшое углубление и влейте в него кефир комнатной температуры.		Миска чаша для кефира. Сито для муки Ложка.
3.	Аккуратно добавляя муку с краев, замесите тесто, оно должно получиться мягким и эластичным		Миска.
4.	Соберите тесто в шар и отставьте его на полчаса.		Миска, салфетка, доска.
5.	Тем временем тесто тоже уже готово к работе. Разделите его на шарики, величиной с мячик для настольного тенниса.		Скалка разделочная, доска.

6.	Каждый шарик скалкой раскатать в кружок очень тонко, раскатывать на припыленной мукой доске.		Скалка разделочная, доска, сито.
7.	На одну половинку теста выложите ложкой начинку, разровняйте ее тонким слоем, отступив сантиметр с краю.		Скалка разделочная, доска, сито, ложка.
8.	Накройте второй половиной теста. Кончиками пальцев пройдёмся по краям, соединяя их между собою.		Скалка разделочная, доска, сито, роликовый нож
9.	Сковороду хорошо разогрейте на среднем огне. Выкладывайте по две лепешки на сухую сковороду		Доска разделочная, сковорода.
10.	Еще горячие лепешки выложите на тарелку, и обильно смажьте сливочным маслом. Приятного аппетита!		Тарелка, салфетка.