

*«История одного
дня моей семьи или
как мы искали
ответ на вопрос
«Зачем у буузы
дырочка»?»*

**Исследовательский проект
«История родного края»**

Андриевская Елизавета

МАДОУ д/с № 41 «Ласточка» г. Улан-Удэ

Предыстория: Экскурсия на пищеблок

Надо
защипывать
позу так, чтобы
осталась
дырочка!



Зачем делать
дырочки на
позе?



Цель исследования – узнать историю происхождения бурятского национального блюда «Буузы», приготовить своими руками буузы.

Объект исследования: бурятские национальные блюда.

Предмет исследования: «Зачем у буузы дырочка?»

Гипотеза: Существует мнение, которое мы решили проверить: «Бууза похожа на юрту»



Для получения ответа на мой вопрос, мне помогала моя семья!!!



- * Участники проекта: мама, папа, брат и я
- * Методы исследования: экскурсии, анализ литературы, беседы с участниками проекта, практическая исследовательская работа.
- *



** Из интернета мы узнали
несколько интересных
«Буузных фактов»*



Монголы и тибетские
ламы 400 лет назад



По одной из легенд: буузы придумали монголы, когда занимались убранством своих юрт круглой формы и с отверстием на крыше, через которое выходил дым.

И внешний вид, и процесс приготовления блюда очень напоминают бурятскую юрту с костром в центре комнаты.

Похожи ли юрта и бууза???

Круг
Отверстие на верху
Защиты
Хорошо сохраняет тепло

Круг
Отверстие на верху
Защипи
Сохраняют тепло

Из отверстия
сверху идет
дымок





КАМЕНСКИЙ КУПЕЦ

ПОЗЫ

НАЦИОНАЛЬНОЕ БЛЮДО РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ



Легенда гласит, что делали Позы по форме, так, чтобы они напоминали юрту. Когда далекие предки выдумывали позу, за основу они брали устройство юрты.



В круглом по форме жалтизе в середине располагается очаг, дым выходит из отверстия в крыше.

Несмотря на кажущуюся простоту, юрта устроена очень хитро: зимой в ней тепло, а в жару прохладно. Причина тому — хороший воздухообмен.

Похожий процесс происходит и при варке поз. Они готовятся на пару, позволяющем сохранить все полезные свойства, ведь мясо варится в собственном соку.

Семейный план на один день зимних каникул



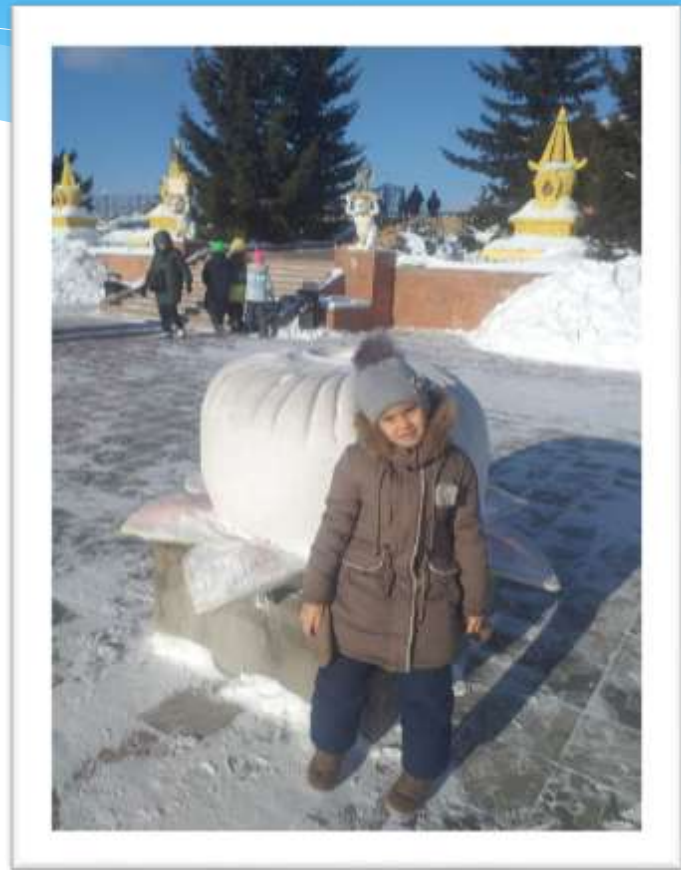
Прогулка в этнографическом музее



Прогулка в этнографический музей



Прогулка на Дацане





АИФ
КУХНЯ

Рецепт Бурятии. Буузы*

РЕЦЕПТЫ В ИНФОГРАФИКЕ

Сложность:



Количество порций:

12 порции

Активное время приготовления:

40 минут

Пассивное время приготовления:

40 минут



Для фарша:



говяжья
вырезка 800 г



мякоть жирной
свинины 300 г



чеснок
3-4 зубчика



лук репчатый
3 головки



соль, перец
по вкусу

Для теста:



1 яйцо



2 стакана муки



щепотка
соли



50 мл воды

шаг
1



Мясо пропустить через мясорубку вместе с луком, выдавить чеснок, добавить соль и перец. Вымесить фарш.

шаг
2



Замесить тесто как на пельмени.

шаг
3



Из куса теста скатать колбаску, нарезать ее небольшими кусочками.

шаг
4



Каждый кусочек раскатать в лепешку диаметром 8-10 см.

Совет: Края старайтесь делать тонкими, а середина должна быть потолще - это дно буузы, которое не должно порваться при варке.

шаг
5



В центр лепешки положить фарш. Сделать мешочек с дырочкой по центру (благодаря ей при варке в буузе будет собираться бульон), подхватывая края теста.

шаг
6



Готовить буузы на пару 35-40 минут. В пароварку укладывать с расчетом, что они поднимутся.

*Буузы или позы - традиционное бурятское блюдо, которое готовят на все праздники



РАСПЕЧАТАЙ И ПОВЕСЬ!

Редактор: Оксана Цепилова
Дизайнер: Ирина Белова

АРГУМЕНТЫ
И ФАКТЫ ЮЖИЯ

f /aifood

v /aif_food

Кулинарный эксперимент.



Вот что у нас получилось!



В буuze с «дырочкой»
много сока 😊



Сока нет 😞

Справка:

Буузы или позы — национальное бурятское и монгольское блюдо. Буквально — «мясо, завернутое в тесто». Лепят буузы круглыми, с отверстием наверху, в идеале делая 33 защипа.

Начинка обычно — мясо и репчатый лук.

Есть их нужно руками.

Обязательно сначала надкусить, чтобы выпить горячий сок, запрокинув голову.

В интернете появилось стихотворение, посвященное традиционному бурятскому блюду – буузам.

- * Без тебя не обходится праздник,
 - * Да и в будничные дни ты - звезда!
 - * Наша сытная, вкусная бууза -
 - * Украшение любого стола.
 - *
 - * Мы с тобой все с детства знакомы,
 - * И по-прежнему ты всем дорога.
 - * Кто-то ест только тесто, кто
 - мясо,
 - * Равнодушных же нет для тебя.
 - *
 - * Угощают тобой иностранцев,
 - * Гордо кормят гостей дорогих.
 - * Остаешься в сердцах
 - чужестранцев,
 - * И сомнений тут нет никаких!
- *
 - * Отличу я тебя по запахам,
 - * От хинкали, ну и от мант.
 - * И из тысячи блюд я узнаю,
 - * Твой до боли родной аромат.
 - *
 - * И в какой я б стране не бывала,
 - * Я всегда грущу о тебе.
 - * Мне не надо ни пиццы, ни сала,
 - * Лишь бы бууза была на столе!

Балма: Панда, энэ бууза эди!
Панда: Һайн даа!
Балма: Бууза амтатай гү?
Панда: Амтатай.



После проведенной мною работы я подтвердила гипотезу:

- Бууза похожа на юрту.
- Бууза без дырочки - это уже не бууза!!!
- В буузе с дырочкой самый вкусный бульон»



Приятного аппетита!!!
Спасибо за внимание!!!

