

# Башкиры

Кучина Полина 5Б класс

# Башкиры

Башкиры — народ, населяющий регион Башкортостан. Они относятся к тюркам и привыкли к суровому климату Урала.

Охотники предпочитали жить в лесах, где было много зверя и дичи.

Со времен организации общества у башкир главную роль играло народное собрание джиин. Князья имели ограниченную власть, важнейшую роль играл именно голос народа. С приходом хана Батыея жизнь башкир существенно не изменилась. Монголы увидели в башкирах соплеменников, поэтому решили не трогать их поселения. Позже в Башкирии начал распространяться ислам, заменяя язычество.



# Жизнь

С Россией башкиры всегда вели торговые отношения. Новгородские купцы лестно отзывались о товарах, особенно о шерсти. Во время правления Ивана Третьего посланные в Белую Волошку воины разоряли татар, но не трогали башкир. Однако сами башкиры страдали от киргиз-кайсаков. Эти гонения в совокупности с нарастающей властью московского царя сподвигли башкир на объединение с русскими. Праздники башкир проходят пышно и торжественно. Отмечаются мероприятия весной и летом. Одним из самых старых праздников является прилет грачей, который символизирует приход весны. Башкиры просят о плодородии земель, урожае, устраивают пышные хороводы и гулянья.



# Праздники

Обязательно нужно покормить грачей ритуальной кашей. Во время этого праздника жители соревновались друг с другом, устраивали состязания в борьбе, беге, скачках на лошадях, играли в «перетяни канат». Победители награждались, а после народ устраивал пышный пир. Главным блюдом на столе был бешбармак — суп с лапшой и отварным мясом. Изначально Сабантуй был праздником, на котором проводили ритуалы для умаливания богов урожая. Значимым народным праздником является Джиин, на который принято проводить ярмарки. Это отличный день для выгодных покупок и совершения сделок. Башкиры празднуют мусульманские праздники и чтут все традиции, следуя религии.



# Характер

Башкиры отличаются свободолобием и душевным нравом. Они всегда стремятся к справедливости, остаются гордыми, упрямыми. К пришлым народ относился с пониманием, никогда не навязывался и принимал людей такими, каике они есть. Без преувеличения можно сказать, что башкиры абсолютно лояльны ко всем людям.

Гостеприимство предписывают не только древние обычаи, но и нынешние нормы шариата. Каждого гостя нужно накормить, уезжающему дать подарок. Если гости явились с грудным ребенком, значит, и ему нужно преподнести дар. Считается, что так малыш будет задобрен и не навлечет проклятия на дом хозяев.



# Жизнь

Отношение к женщине у башкир всегда было трепетным. По традиции невесту выбирали родители, они же отвечали за организацию свадьбы. Раньше девушка не могла в течение первого года после замужества общаться с родителями мужа. Однако с давних времен в семье ее почитали и уважали. Мужу строго запрещалось поднимать на жену руку, быть жадным и скупым в ее отношении. Женщине же надлежало хранить верность — измена каралась строго.

Башкиры щепетильны к детям. При рождении ребенка женщина становилась подобной царице. Все это было необходимо для того, чтобы ребенок рос здоровым и счастливым. Важнейшую роль в жизни башкир играли старейшины, поэтому обычай почитания старших сохранился до сих пор. Многие башкиры советуются со стариками и просят благословения на сделки.



## ***Башкирская кухня***

Башкирская кухня предлагает искушенному гурману простые блюда. Главное для башкира — быть сытым, а изыски на втором месте. Отличительной чертой кухни является отсутствие свинины, причем связано это не с исламскими канонами, а сугубо с древними особенностями питания. В здешних местах не водилось кабанов, поэтому ели баранину, говядину и конину. Блюда у башкир сытные, питательные и обязательно готовятся из свежих ингредиентов. Часто в блюдо кладут лук, зелень, специи и травы. Именно лук ценится башкирами очень сильно за полезные свойства, ведь в свежем виде этот продукт способствует борьбе с бактериями, позволяет получить витамин С и нормализовать кровяное давление.



# Изыски Башкир

Важнейшим напитком стал кумыс. Для кочующих племен напиток был незаменим, ведь даже в самый жаркий день он сохранял свои свойства. Существует множество способов приготовления кумыса, которые башкиры сохраняют и передают из поколения в поколение. Положительными свойствами напитка являются укрепление иммунитета, улучшение работы нервной системы и сохранение эластичности кожи. Молочные блюда в башкирской кухне изобилуют разнообразием. Башкиры любят топленое молоко, сметану, творог с медом. Важным продуктом является карот — сыр, который хранили зимой, чтобы получать питательные вещества и жир. Его добавляли в бульоны и даже чай. Башкирская лапша называется салма и может иметь множество форм. Ее готовят в виде шариков, квадратиков и стружки. Салму всегда делают вручную, поэтому вариантов исполнения много.



# Одежда

Особенностью одежды башкир является использование различного вида ткацких искусств. Например, применение аппликаций, вязание, вышивка узоров, украшение монетами и кораллами, нанесение орнамента на кожу. Часто созданием одного костюма занималось несколько мастеров. Их задачей было получить слаженный ансамбль, объединенный единым художественным замыслом. Непременным в составлении костюма требовалось соблюдение традиций. Формирование костюма происходило под влиянием скотоводческого ремесла. Для утепления люди пользовались тулупами, шубами из овечьей шерсти. Домашнее сукно было довольно толстым, а праздничное, наоборот, тонким. Чтобы сделать материал максимально плотным, его сваливали и поливали горячей водой.



# Костюмы

Дизайн костюма различался в зависимости от региона проживания. Например, в юго-восточных районах предпочитали красный, синий и зеленый цвета. Северо-восточные, челябинские и курганские башкирки носили платья с окаймляющей вышивкой.

Подол платья украшали орнаментом, как и рукава. В 13 веке стали появляться новые материалы для изготовления одежды, в том числе сукно фламандского, голландского и английского производства. Башкиры стали ценить тонкую шерсть, бархат и атлас. Общей чертой женского и мужского костюма оставались штаны и рубаха (женщины носили платья).



Спасибо за просмотр!!!