МБОУ Бахтайская средняя общеобразовательная школа

Школьная НПК «Мои первые проекты»

Проект «Возвращение к истокам: приготовление бурятского национального блюда «Боовы»»

Выполнила: обучающаяся 1 класса Макковеева Екатерина.

Руководитель: Макковеева Елизавета Кимовна.

с.Бахтай

Здравствуйте! Тема моей работы «Приготовление бурятского национального блюда «Боовы».

Моя прабабушка Егорова Елизавета Васильевна стояла у истоков изучения культуры и традиций бахтайских бурят. Она создала в селе ансамбль, который много раз становился победителем и призером областных и окружных фестивалей.

Всю свою жизнь она отдала обучению детей и взрослых. Под её руководством дети знали 12 видов ёхора и более ста благопожеланий.

Прабабушка старалась привить любовь к бурятскому языку своим детям, и, особенно, внучкам. Моя тётя Наташа много раз побеждала на конкурсе чтецов «Гэсэра», а мама становилась призером конкурса «Дангина».

Ансамбль, созданный моей прабабушкой, существует до сих пор. Руководителем теперь является Сактоева Нина Николаевна.

Мы с моей бабушкой тоже стараемся изучать обычаи и традиции бурят, готовим национальные блюда.

Перед выполнением проекта я поставила перед собой следующие цели и задачи.

Цель: научиться готовить национальное блюдо «Боовы»

Задачи:

1. Познакомиться с историей бурятской кухни.
2. Найти рецепты бурятских блюд.
3. Приготовить самостоятельно «Боовы».

Мой проект индивидуальный, кратковременный, практический.

Для выполнения этого проекта я использовала следующие методы: изучение, наблюдение и практическая часть.

Бурятское слово «боовы» переводится с монгольского как «печенье, булка».

Боовы являются ритуальной пищей в дацанах. Их подносят гостям по праздникам и в дань уважения.

Боовы пекут в виде орнамента. Каждый рисунок обязательно имеет свой смысл-пожелание.

Для приготовления боов я взяла:

1 килограмм муки,

1 пачку маргарина,

1 стакан молока,

1 стакан сахара,

1 чайную ложку соли,

1 чайную ложку соды,

4 яйца.

Яйца сначала растёрла с сахаром, влила стакан молока, добавила соль и соду. Хорошо перемешала и долила растопленный маргарин. После добавила муку и замесила крутое тесто.

Дала постоять 10 минут тесту, потом раскатала в пласт толщиной около 5 миллиметров и вырезала боовы.

Жарила боовы в растительном масле. Вот что у меня получилось.

Я считаю важным не забывать и поддерживать свои национальные обычаи и традиции, передавать потомкам свои умения и знания, а для этого глубже изучать традиции своих предков.

Спасибо за внимание!