

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Иванковская основная общеобразовательная школа»

Национальное татарское блюдо

«Чак-чак»

Выполнила: ученица 4 класса
Саитгафарова Элина
Проверил: учитель Гарфудинова Р. Р.

Творческий проект на тему «Национальное блюдо мусульман»



Цель :изучить технологию и приготовить блюдо «Чак-чак» в домашних условиях

Задачи:

- собрать и проанализировать информацию приготовления блюда из различных источников: книг, журналов, интернета, из рассказов своей семьи, старших родственников, семей одноклассников;
- выяснить, откуда родом чак-чак, и как он попал в татарскую кухню;
- изучить технологию приготовления блюда чак-чак;

Актуальность

- только зная свою историю, традиции и обычаи человек может двигаться вперёд. Как говорится в пословице «Дерево без корней - мёртвое дерево».

Обоснование темы

На уроках ОРКиСЭ «Основы исламской культуры» мы говорили о национальных блюдах. Мне очень понравилось блюдо «Чак-чак».



Сбор информации

- Чак – чак восточная сладость, представляющий изделий из теста с медом (считается башкирским и татарским национальным блюдом).
- Таджикский Каливе в форме лапшинок вермишели.
- Казахский Шек- шек (бухарское).

Мы с бабушкой вдвоем
замечательно живем.



Раскатываем и режем на маленькие кусочки.



Нарезали тесто на ломтики.



Жарим в масле и прожаренные ломтики
раскладываем в широкую посуду.
Вот у нас аппетитные кусочки.



Но самое главное мед и орехи.
Растапливаем мед с сахаром .



Поливаем сверху готовым медом и
посыпаем измельченными орехами.



Реклама

- На столе чак-чак стоит
- Лучшим медом он облит.
- Слаще блюда не найти
- Хоть пол-мира обойди.
- Наш чак-чак, друзья,
полезен
- Всему миру он известен
- Им гордится наш народ
- Так и просится сам в рот.



Самооценка

- На мой взгляд, мое блюдо получилось вкусным и полезным.



- Чак-чак нежный и сладкий вкус традиционного татарского лакомства лучше всего раскрывается за чашечкой чая в кругу семьи.
- Приятного аппетита!

Источники

- Фото из личного архива.
- Приготовлено блюдо «Чак-чак» по рецепту моей бабушки.