

КГАНОУ «Краевой центр образования»

IV Краевой конкурс проектных работ

«Диалог культур народов Амура»

Номинация 1: Белые пятно словаря

СИЛЭ БУЛЬОН

Выполнила: Кимонко Альбина Алексеевна,

ученица 5 класса МБОУ СОШ с. Гвасюги

Руководитель: Шойдокова Цыпелма Цыренжаповна

учитель начальных классов

План работы:

- 1. Обоснование выбранной темы.
- 2. Вступление.
- 3. Анализ изучения слова.
- 4. Немного истории.
- 5. Рецепт.
- 6. Заключение.
- 7. Используемая литература.

Обоснование выбранной темы.

- Актуальность выбранной темы в том, что кухня народа Удэ очень разнообразна. Раньше наши предки и по мнению Андреевой Нелли Ильиничны: Силэ использовали в лечении. После употребления из организма выводятся вместе с потом все токсины, лишний воздух. При простуде и для послеоперационного периода чудодейственное, действительно, средство. После родов хорошо помогает и дает силы восстановится. Мы порой не догадываемся, что часто употребляемое, всеми известное и любимое нами традиционное блюдо Силэ, может быть блюдом кухни другого народа, кухни другой страны.

Цель: изучить лексическое значение слова Силэ и его употребление на удэгейском языке.

• Задачи:

- Изучить историю возникновения бульона и отваров из рыбы.
- Ознакомить с правилами приготовления бульонов и отваров из рыбы.
- Освоить способы приготовления бульонов и отваров из рыбы.
- Подвести слушателей к пониманию сущности изучаемого слова Силэ.
- создать условия для формирования представления о приготовлении бульонов и отваров из рыб.

Лексическое значение слова «Бульон»

- Силэ-эйи улэ сугдя-дэ силэ.
- Это мясной или рыбный навар.



Разбор слов Бульон - Силэ



- Транскрипция слова: [С'илэ́]
- Слово состоит из 4 букв, 4 звуков, 2 слогов.



- Транскрипция слова: [бул'й'о́н]
- Слово состоит из 6 букв, 6 звуков, 2 слогов.



Предложения со словом Силэ

• Эниңэ сугдя силэва ситэду олоктоэни.



• Мама сварила рыбный бульон детям.



• Су:лэиду силэва сугдядиҕи буйеу.



• Дайте больному бульон из рыбы



Словарная работа

- Нюгуса – Хариус
- Абдя - рыбы
- Зели – Таймень
- Зауна – Ленок
- Силэ – Бульон
- Нэмиктэ – Юкола из половинки рыбы (с одного бока)
- Ого’у дава – кетовая юкола
- Сэку – юкола для собак
- Санчаиңиса седеи - черемша
- Куфиктэ – юкола из цельной рыбы
- Мала – юкола из спинки
- Дава – Кета
- Гуэсэ – Щука
- Тала – кушанье из рыбы, мяса (в сыром виде), мелко нарезанных
- Ули – Река
- Са’и – соль
- Чафа – икра
- Санчаи – дикий лук



Традиционная пища удэгейцев

нарушалась только во время перекочевок и на охоте. Тогда ели только утром и вечером.

Почти все удэгейцы предпочитали мясную пищу. Они ели мясо изюбра, сохатого, кабарги, дикого кабана, косули, зайца, барсука и других животных, а также употребляли мясо рябчика, дикуши, тетерева, кряквы, чирка, гуся и др. Убивая дикого зверя, охотники не забывали о свежей крови, которая предохраняла организм от цинги. Свежая кровь содержит хорошо усвояемые организмом белки, соли и гормональные вещества, оказывает активизирующее действие на все жизненно важные процессы, протекающие в организме [1.51. С. 34]. Силы удэгейцы восполняли и сырым мясом. Они ели отдельные части туши — ноздри, уши, а также внутренние органы изюбра — хрящ, теплую печенку, почки, сердце, свежий мозг — из головы зверя, костный мозг — из трубчатых костей животного. Костным мозгом кормили грудных детей [1.27. С. 28], когда мать не могла обеспечить ребенка своим молоком. Желудок зверя варили и ели вместе с содержимым. Добыв крупного зверя, охотники тут же свеживали его, отделяли кости *гямаха* от мяса *улэхэ* (удэ.); *ю* (тазы). Из костей варили бульон *сылэни*, а мясо делили на две части, из которых одну разрезали на тонкие полоски и вялили на солнце, а другую варили и жарили [1.126. С. 152]. В голодное время, когда охотник не мог убить зверя, в питание шли остатки жира и мездра *алукта* с высушенной кожи. Ели также вяленое мясо *касу*, заготовленное впрок. Его употребляли в сыром, вареном и поджаренном виде. Материалы И.П. Надарова свидетельствуют, что удэгейцы в 80-х годах XIX в. считали хорошим блюдом строганое вяленое мясо, облитое рыбьим жиром [1.138. С. 17]. Иногда вяленое мясо растирали в порошок, добавляли к нему корни, травы и варили такие же супы *чоло*, какие готовили ульчи, эвены, эвенки и другие тунгусо-маньчжурские народы [1.42. С. 124; 1.141. С. 67; 1.190. С. 95].

Рыба существенно дополняла питание удэгейцев. Они ловили ее в реках, а приморские и самаргинские удэгейцы промышляли рыбу и в море, употребляя в сыром, вареном, тушеном, жареном, копченом и вяленом виде. На рыбалке самая простая еда, которая не требовала много времени на приготовление, — это свежая, только что выловленная рыба. И.П. Надаров упоминал, что свежая рыба, особенно ее голова, является большим лакомством как для нанайцев, так и для удэгейцев [1.137. С. 80].

- В работах Анатолия Федоровича Старцева говорится о культуре и быте лесного народа Удэ.



Традиционная пища удэгейцев

- За последние 100 лет кухня удэгейцев не изменилась. Главное в ней – мясо, остальное – “заедка”. Вырезка изюбра – все равно что говядина для белого человека. А вот лось и кабан имеют легкий специфический привкус. Звери эти едят только орехи, траву, листву. Никаких вредных примесей. Поэтому деликатесом считается, например, белка. Весной и летом в тайге – раздолье для вегетарианцев: черемша, дикий лук, чеснок, разные корни, травы, папоротник, ягоды. Пока китайцы не завезли в тайгу чай, здесь пили цветочный сбор – сирень, липовый цвет, иван-чай, шиповник. Ягоды черемухи – на сладкое, из них же пекли лепешки.



Традиционная пища удэгейцев

Меню настоящего удэгейца выглядит так:

- на завтрак – тала – свежая рыба (ленок, хариус, щука, таймень), порезанная кусочками и пересыпанная солью, и чай;
- на обед – рыбный или мясной суп, каша и опять тала;
- на ужин – то же, что и на обед.
- Лососевую икру удэгейцы никогда не солили, а жарили и варили.



Суп из черемши на рыбном бульоне.

- Рыбу очистить, промыть, отделить мясо от костей: кости с перцем и луком поставить варить для бульона. Мякоть рыбы нарезать небольшими кусками и положить в бульон. Варить 25-30 минут. Черемшу перебрать, промыть, мелко нарезать и опустить в бульон с рыбой за 5 минут до окончания приготовления супа. На 500 гр. Рыбы – 100 гр. Черемша, 1 луковица, несколько горошин черного перца, 1,5 литра воды.



Тала

- Тала (из свежей рыбы: сазана, тайменя, осетровых пород и др.) Если талу готовят из мороженой рыбы, то надо снять с нее кожу. Острым ножом срезать филе, нарезать его очень мелко (соломкой), посолить, поперчить, и оставить на холоде не менее чем на 30 минут. Подать талу в замороженном виде с Силэ. Для приготовления талы из парной рыбы, ее надо очистить, вымыть, а дальше поступают также, как и при приготовлении талы из замороженной рыбы и подавать с Силэ (бульоном)



Готовлю Силэ:



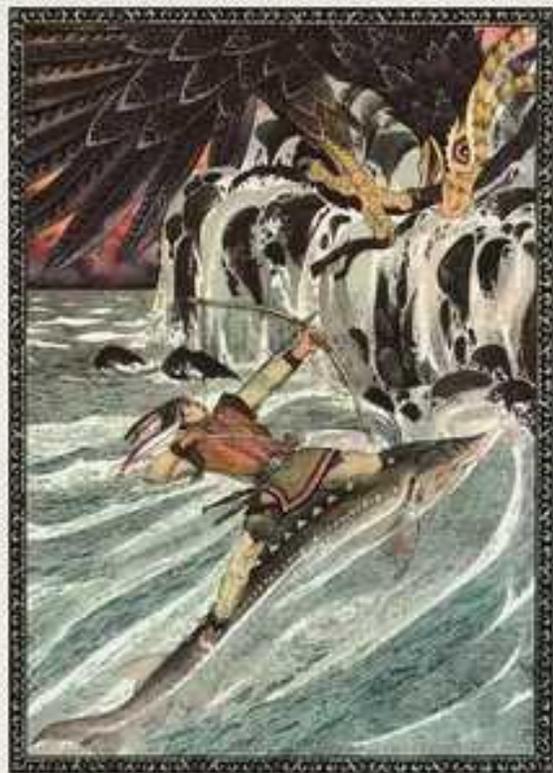
Готовлю Талу:



Мой
традиционный
обед удэгейки



художник Геннадий Павлишин



Творческая работа через Нейросеть ИИ «Алиса AI»



Используемая литература:

- «Удэгейско-русский и русско-удэгейский словарь» А.Х. Гирфановой.
- «Удэгейский язык в таблицах» А.Х. Гирфановой.
- «Журнал рецептов традиционных блюд удэгейцев» Андреевой Н.И.
- «Лесные люди удэхейцы» В.К.Арсеньев.
- Нейросеть ИИ «Алиса AI» www.alice.yandex.ru и Гигачат
- Работы художника Геннадий Павлишин «Амурские сказки»
- Культура и быт удэгейцев (Вторая половина XIX-XX в.) А. Ф. Старцев

Асаса минэвэ догдэу, ая биму!

Спасибо за внимание, до свидания

- Наши контакты:
- Кимонко Альбина Алексеевна сот.тел.: 89242130875
- Шойдокова Цыпелма Цыренжаповна
- xagiza23@yandex.ru
- Сот.тел.: 89960249156