

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение

« Детский сад №20 ГБ»

Исследовательская работа

«Дагестанский национальный продукт – Урбеч»



Воспитанницы «МКДОУ ДС№20ГБ»:

Магомедова Фатима

Муцалханова Алина

Воспитатели:

Мидеева Т.А.и Хатиева Х.Ш.

Буйнакск 2021г.

Тема исследовательской работы:

«Дагестанский национальный продукт – Урбеч»

Цель: рассказать о национальном продукте – Урбеч и о его значении на национальной кухне.

Задачи:

1. Расширить знания приготовления и пользе урбечаю
2. Дать представление о том , как готовили урбеч в давние времена и в настоящее время .
3. Познакомиться со старинным сооружением – водяной мельницей.
4. Формировать гордость за родной край, воспитывать уважение к труду людей и традициям своего народа.

Введение

Наш Дагестан славился своими долгожителями , так как люди вели здоровый образ жизни. С давних времен в Дагестане употребляют энергетическую смесь , которая называется урбеч. На приготовление этого продукта используют подсушенные семена льна или же орехи. Родиной урбеча является наш Дагестан. Это очень полезный продукт. По сути это слегка прожаренные семена перетертые каменными жерновами , таких жернов в хозяйстве нет , а кофемолка не подойдет. Семена нужно пропустить через мельницу , чтобы получить настоящий урбеч.

Теоретическая часть

Раньше пользовались водяной мельницей , а на сегодня она большая редкость. В горах еще можно встретить это старинное сооружение. Есть оно и в Ботлихском, Шамильском районах . На сегодняшний день есть электрические

мельницы в селах и даже в городах . В ходе нашей исследовательской работы мы посетили мельницу которая находится в нашем городе Буйнакск .

Описание исследовательской работы

Косточки абрикоса , белый лен и черный – это традиционные виды урбеча, помогают от разных болезней. Рецептов очень много , у каждой хозяйки он свой . Продукция нашей мельницы дошла даже до Москвы. Натуральный продукт из Дагестана уже 8 лет представляют на выставках . Его вкус понравился многим. Здесь все устроено по старинке , к примеру широкую металлическую печку для обжарки топят с помощью дров. Урбеч, уверяет Патимат (хозяйка мельницы), от этого становится вкуснее. Прежде чем сделать урбеч его жарят. Для изготовления урбеча нужно хорошо прожаренные зерна. Из них получатся хороший урбеч. Косточки надо жарить хорошенько , потом остудить. На сегодняшний день чаще всего урбеч готовят из коричневых и белых семян льна. А еще можно приготовить из подсолнечных семечек , абрикосовых косточек, тыквенных семян или орехов. Это густоватая масса темно-коричневого цвета, которую употребляют в пищу как питательное и тонизирующее блюдо. Урбеч настоящая еда , гордость Дагестана – это природный эликсир молодости и диетический продукт , который великолепно утоляет жажду и голод. Говорят в каждом ауле есть свой рецепт приготовления блюд на основе урбеча , которая хранится в тайне и передается из поколения в поколение. В чем же заключается сила урбеча? Урбеч позволяет продержаться без еды на несколько часов поэтому , постящиеся люди в месяц Рамадан, в основном употребляет урбеч.

Полученные результаты

А теперь мы поговорим о пользе урбеча:

1. А вы знаете , что урбеч из семян льна – это лекарство от кашля и успокаивает нервную систему

2. А теперь попробуйте этот урбеч из фундука – он повышает иммунитет и укрепляет зубную эмаль.
3. Попробуйте урбеч из абрикосовых косточек , он помогает при заболевании горла.
4. А давайте попробуйте этот урбеч и вы отгадаете из чего он сделан- это лакомство из косточек миндаля лечит сердце.
5. Как вы думаете какой это урбеч. Это тыквенный урбеч. Вы можете попробовать его . А вы устали? Если вы хотите быть всегда бодрыми , то вы должны есть тыквенный урбеч , а нам детям он помогает расти , поэтому мы его любим .
6. А есть те , кто хочет похудеть ? Вам в этом поможет арахисовый урбеч , вы можете попробовать его.
7. А чтобы у вас были красивые и здоровые волосы нужно есть урбеч из семян кунжута.
8. Мы думает, что все хотят оставаться красивыми и молодыми , и мы вам этого желаем, и советуем вам есть урбеч из семян подсолнуха , который поддержит вашу красоту .
9. А когда у вас депрессия вам поможет урбеч из кешью.

Про все виды мы вам рассказали.

Анализ результатов и выводы

А как же нам употреблять урбеч правильно , чаще всего его кушают с медом и маслом . Намазывают на хлеб , добавляют в каши , иногда едят в чистом виде в качестве биологической добавки во время завтрака .Сегодня мы вам принесли одну из Дагестанских блюд – это абрикосовая каша с урбечом. Приятного вам аппетита.А еще мы вам хотим предложить этот урбеч – экологический чистый продукт , чтоб вы каждый день ели его на завтрак , и оставались всегда красивыми , здоровыми и бодрыми .

**Муниципальный этап конкурса исследовательских работ
детей дошкольного возраста «Я – ИССЛЕДОВАТЕЛЬ»**

Фамилия , имя , отчество

1. Муцалханова Алина Тимуровна

2. Магомедова Фатима Халимбековна

Дата рождения

1.23.02.2014

2.27.07.2014

Учреждение образования

Муниципальное казенное дошкольное
образовательное учреждение

« Детский сад №20 ГБ»

Регион , город/район

город Буйнакск

Номинация

« Моя Родина – Дагестан»

Название работы

«Дагестанский национальный
продукт - Урбеч»

Работа выполнена

коллективно

Руководитель работы

Хатиева Хадижат Шуайбовна

Подпись руководителя работы _____

«31»марта 2021г.





