







# УЛАН-УДЭ

ГӨРӨД, Ө КӨТӨРӨМ Я ЖИВУ





**Емельянова Екатерина Валентиновна,  
учитель географии высшей категории**

**Фрагмент внеклассного мероприятия:  
«Сибирское гостеприимство»**

**Раздел: «Особенности национальной кухни»**

**Всё, что вы хотели знать, но боялись спросить о самом любимом  
бурятском блюде.**

Одно из обязательных блюд бурятской кухни – бууза, или, как мы привыкли говорить позы. Ароматные и питательные. В Бурятии, пожалуй, не найти человека, который хоть раз не попробовал бы буузы. Буузы готовят в праздничные дни и в будни. Кто хоть раз попробовал буузы, тот никогда не забудет их вкус и обязательно захочет повторить этот незабываемый опыт. Эта гастрономическая визитная карточка республики завоевала благодаря простоте приготовления, изумительному мясному вкусу и красивой форме. И пока любители, обжигаясь, горячим соком, смакуют национальный продукт, в его многовековой истории грядут интересные события.

**Легенды:** Случилось это почти четыреста лет тому назад, во времена распространения буддизма на монгольской земле. Глава тибетских лам пригласил в гости монголов, а к их приезду приказал приготовить буузы – «мясо, завернутое в тесто». Шарики из рубленого мяса с курдючным салом оборачивали тестом, оставляя небольшое отверстие, вокруг которого делали ровно 33 защипа. Столько было складок в одеянии тибетских священнослужителей. По хитрой задумке главы лам, это блюдо должно было символизировать безропотное повиновение и поклонение монгольских племен новой для них религии – буддизму. Поэтому и защипов было 33, и отверстие наверху, которое означало «отсутствие головы». Монгольские гости прибыли и приняли угощение, хоть и разгадали его тайный, коварный смысл. Однако протестовать никто не стал. Напротив, после визита к ламам, на земле кочевников был отдан приказ готовить буузы именно в том самом виде, в котором их готовили тибетские монахи. Для приготовления фарша использовали мясо пяти

животных: верблюда, барана, козла, коня и коровы. В фарш т добавляли сало, дикий лук и чеснок.

Это блюдо хранит в себе всю мудрость древнего народа. Формы "позы" напоминают юрту и это неспроста. Устройство "поз" и юрты похожи: в круглом по форме жилище располагается очаг, дыма из которого выходит из отверстия в крыше. Несмотря на кажущуюся простоту, юрта устроена очень хитро: зимой в ней тепло, а в лету прохладно. Причина тому – хороший воздухообмен. Похожий процесс происходит и при варке "поз". Готовить блюдо, было принято на больших праздниках или в знак уважения к ожидаемому знатному гостю.

А еще можно услышать, что буузы заимствованы предками монголов из китайской кухни и по-китайски называются – бао цзы. По этому поводу есть прекрасный анекдот. Академика Б. Ринчена спрашивали: «Бууза монгольское или китайское блюдо?». Ринчен отвечает: «Если много теста и мало мяса, то это китайское блюдо, если много мяса и мало теста, то это конечно, монгольское изобретение». Надо пояснить, монгольский академик, лауреат Государственной премии МНР Бимбаев Ринчен (1905-1977) – это наш земляк, сын известного кяхтинского буурдана Раднажапа Бимбаева.

### **Постскриптум:**

Для того, чтобы создать буузу необходимы три основных ингредиента: а) наличие мяса, желательного разного, например, говяжье и свиное; б) в хозяйстве должна быть мука для теста; в) без пара бууза не получится. Следовательно, бууза могли появиться в культуре одной стороны разводившей скот и имеющей излишки мяса, а с другой народ должен быть земледельческим.

Культура приготовления бууз были известны предкам монголов. Очевидно, бууза могли появиться в культуре древних монголов еще на их исторической родине – земле, которая в старинной бурятской песне называется Наян – Наваа.

### **ПОХОЖИЕ БЛЮДА ЗА РУБЕЖОМ**

Буузы – бурятское название и рецепт приготовления блюда — «мороженое в тесте».

Емельянова Е.В. учитель географии, высшей категории.

Посметюк С.И. учитель русского языка и литературы, первой категории.

## **Полезные ископаемые Урала**

(Интегрированный урок по географии и литературе)

### **Цели:**

- 1) **Образовательные** – сформировать представление о горных породах, объяснить термины «полезные ископаемые», «минерал», «горная порода». Познакомить учащихся с творчеством писателя, певца Урала Павла Петровича Бажова.
- 2) **Развивающие** – развивать устную речь, способность применять имеющиеся знания, по – новому оценить информацию, получаемую из литературы.
- 3) **Воспитательные** – воспитывать чувство прекрасного, любви к народной культуре, к творчеству П.П. Бажова. Повысить интерес к изучению географии.

**Оборудование:** портрет писателя П.П. Бажова, тексты произведений, плакаты из серии «Полезные ископаемые», коллекция горных пород и минералов, физическая карта Урала.

### **Ход урока**

1. **Организационный момент. Сообщение темы урока.**
2. **Сообщение учителя совместно с обучающимися (заранее подготовленными к уроку).**

- Мы часто не даем себе отчёта в том, что минералы и горные породы такая же неотъемлемая часть окружающей нас природы, как растения и животные. Между тем, мир камня гораздо древнее животного мира, он оказал и до сих пор оказывает большое влияние на возникновение и развитие человеческой цивилизации. Неслучайно, первая, самая древняя и продолжительная часть



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ  
КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ ГОРОДА УЛАН – УДЭ  
МБОУ «ВЕЧЕРНЯЯ (СМЕННАЯ) ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №14»  
ПРИ ИК – 2 УФСИН РОССИИ ПО РЕСПУБЛИКЕ БУРЯТИЯ

# Уроки, уроки, уроки...

(из опыта работы учителей пенитенциарной системы: МБОУ «ВСОШ №14»)



Учитель математики: Полянская Т.Д.

Учитель географии: Емельянова Е.В.

### Фрагмент интегрированного урока по математике и географии.

№ 1. Какой полк Бурятии вошёл в историю, отметившийся в Крымской войне 1854 – 1857 г. г. Его имя на веки запечатлено на стене Георгиевского зала в Московском Кремле.

Вспомнив алфавит и решив не сложные примеры, вы узнаете имя этого полка. Ответ в примерах соответствует номеру буквы в алфавите.

1    2    3    4    5    6    7    8    9    10    11    12



- 1)  $2 \cdot 6 + 12 - 5 =$
- 2)  $12 : 4 + 3 =$
- 3)  $39 : 3 =$
- 4)  $\sqrt{16} + \frac{8}{2} - 2 =$
- 5)  $100 - 85 : 1 =$
- 6)  $\frac{20}{5} =$
- 7)  $\frac{800}{2} : 3 - 1190 =$
- 8)  $(23 - 13 - 5) \cdot (4 - 1) =$
- 9)  $(45 + 45) : (-3 + 6) - 11 =$
- 10)  $4 \cdot 3 =$
- 11)  $2 + 2 \cdot 2 + 4 =$
- 12)  $55 : 5 =$

Ответ: 19,6,13,6,15,4 10,15,19,12,10,11.

С е л е н г и н с к и й

№ 2. Ещё в 1967 году в Бурятии в целом из 1000 человек населения высшее и среднее образование имели только . . . человек. Решив пример, ты узнаешь, сколько образованных людей было в то время.

$$7^3 - 14 =$$

Ответ: 329 человек

**№ 3.** Минеральные термальные источники Бурятии имеют различную температуру воды, решив примеры, ты узнаешь её температуру.

Гаргинский  $1,5 + 4^3 + 9 =$

Аллинский  $8 \cdot 9 =$

Кательниковский  $70 - 8 =$

Горячинский  $25 \cdot 2 + 4,5 =$

Ильинский  $5 \cdot 8 + 14 =$

Змеиный  $896 : 2 - 400 + 1 =$

Кулиный  $10^3 - 930 =$

Ответ: 74,5; 72; 62; 54,5; 54; 49; 70.

**№ 4.** Крупное животное, обитающее в Бурятии. Длина тела до 200 см, высота в холке 125 см. Вес до 200 кг. У взрослого самца рога скручены в виде улиток. В окрасе преобладают буроватые тона. Отмечается на крайнем западе республики (Восточный Саян).

Решив не сложные примеры и вспомнив алфавит, вы узнаете, как называется это природное чудо! Ответ в примерах соответствует номеру буквы в алфавите

1      2      3      4      5



1)  $(28 - 25) - 1 =$

2)  $3^2 : 2 =$

3)  $9 \cdot 7 - 40 =$

4)  $\sqrt{1} =$

5)  $(19 + 19 - 2) : 2 =$

Ответ: 1, 18, 23, 1, 18.

А р х а р





МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ  
КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ ГОРОДА УЛАН-УДЭ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ (СМЕННАЯ) ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 14»  
ПРИ ИК-2 УФСИН РОССИИ ПО РЕСПУБЛИКЕ БУРЯТИЯ

## **Формирование системы отношений толерантности как условие комфортного пребывания учителей и учащихся**

(на основе опыта работы методического объединения классных руководителей)

Выпуск 1. Разработки воспитательных мероприятий  
Методическое пособие по воспитательной работе

Улан-Удэ  
2013

### Танец «ёхор» с учащимися

Вот и подошло к концу наше с вами необычное мероприятие – праздник «Сагаалган», на котором мы узнали, как отмечает Новый год по лунному календарю бурятский народ. А сейчас разрешите еще раз поздравить вас с новым годом – годом черной, водной змеи и вручить подарки.

В праздник Белого змея, так у нас поется.

Поздравляю вас с праздником, чтоб змеи не было,

Чтоб удачи было, чтоб в жизни было

Чем бы ни было, чтоб в жизни было

В жизни было, чтоб в жизни было

В жизни было, чтоб в жизни было

В жизни было, чтоб в жизни было

В жизни было, чтоб в жизни было

В жизни было!

## «Душа моя, Масленица!»

Е.В. Емельянова, учитель географии высшей категории

**Цель:** Познакомить учащихся с историей, традициями и обрядами встречи Масленицы на Руси.

**Оформление:** плакат с изображением Масленицы; шары, ленты; календарь масленичной недели; мультимедийное оборудование; праздничный стол (самовар, бублики, пряники, блины, конфеты).

**Музыкальное сопровождение:** «Вальс снежных хлопьев» П.И. Чайковского из балета «Щелкунчик»; «Прощай, Масленица» Н.И. Римского-Корсакова из оперы «Снегурочка»; произведения русского фольклора.

**Эпиграф:** «Масленицу встречаем, зиму провожаем, весну закликаем».

### Ход мероприятия.

**Учитель:** Добрый день! Я рада видеть вас на нашем празднике, который посвящён встрече Масленице.

История возникновения этого праздника уходит глубоко в древность, когда на Руси повсеместно было распространено язычество. Это очень древний праздник, который достался нам от славянских племён, и сохранился после принятия христианства. Начало празднования Масленицы было приурочено ко дню весеннего равноденствия. Обязательным атрибутом данного праздника являются блины. Круглый жаркий блин – символ солнца. Трудно еще солнцу растопить снежные заносы – надо дать ему горячих помощников. Поэтому пекли именно блины, а не пряники или баранки, блины которые, будучи румяными и круглыми, горячими и красивыми, символизируют солнышко.

Масленицу отмечают в течение целой недели. Заранее готовились снежные горки и качели, устанавливались балаганы для скоморохов, выставлялись столы с горячими блинами, сладостями. Недаром в народе говорят: «Масленица – объедаха, деньгам приберуха». «Хоть с себя всё заложить, а Масленицу встретить». «Масленица без блинов, что свадьба без невесты». «Широкая Масленица, мы тобою хвалимся. На горах катаемся, блинами объедаемся ». «Не житьё, а масленица». «Как на масленичной неделе, из трубы блины летели».