

2026

ГОД ЕДИНСТВА НАРОДОВ РОССИИ

Чеченцы

Грозный

В единстве наша сила!



Государственные символы Чеченской республики

Чеченцы — жители Российской Федерации чеченского происхождения.

Родной язык — **Чеченский язык** (нохчийн мотт)

Государственный флаг представляет собой прямоугольное полотнище из трех горизонтальных полос. Зеленый, белый и красный – традиционные чеченские цвета, а золотой орнамент на вертикальной белой полосе – национальный орнамент Республики.



Цветовое решение основано на четырёх цветах: красный, желтый, синий и нейтральный белый. Во внутренней части белого круга изображен символ Единства, Вечности в виде национального чеченского орнамента, окрашенного в красный цвет. Стилизованные горы, историческая башня вайнахов и нефтяная вышка окрашены в синий цвет, желтые колосья пшеницы на синем фоне симметрично обрамляют внутренний круг, символизируя богатство чеченского народа. В верхней части колосья венчают полумесяц и звезда, окрашенные в желтый цвет на синем фоне. На внешнем круге изображен красный узор из орнаментов чеченском национальном стиле на желтом фоне. Внешняя окантовка герба – синего цвета.



Национальные символы Чеченской Республики



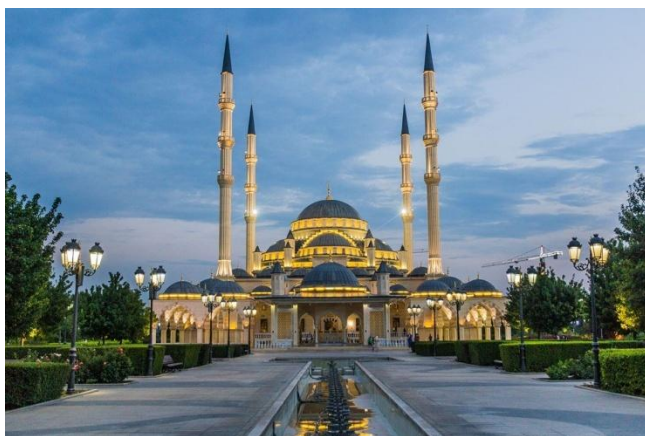
Аргунское ущелье — природный, культурный и исторический памятник

Дечиг-пондар (пондур) — древний национальный инструмент вайнахов — чеченцев и ингушей. Иногда ещё называют горской балалайкой.



«Цветочный парк» (также известен как Парк чудес или Парк влюблённых) — парк культуры и отдыха в центре Грозного

«Сердце Чечни» — мечеть в центре Грозного, одна из крупнейших в России и Европе. Названа в честь Ахмата Кадырова — первого президента Чеченской Республики.



Национальные костюмы Чеченского народа



Национальные костюмы Чеченского народа

Детские костюмы



Народные промыслы Чеченского народа

Чеченский народ овладел в совершенстве множеством ремесел:

Резьба по дереву

Из древесины вырезали узоры на посуде, мебели, кинжалах и домашней утвари. Мастера применяли геометрические, растительные и орнаментальные мотивы с арабской вязью, используя ножи, стамески, долота и выжигание для рельефа и объёма.



Оружейное производство

В Чечне существовали целые династии оружейных мастеров, которые из поколения в поколение передавали технологию выплавки стали и её закаливания.



Ювелирное дело

Чеченские ремесленники-ювелиры изготавливали из серебра и золота мужские и женские пояса, мужские кольца-печатки, газыри, женские нагрудные украшения. Для женских костюмов характерно сочетание серебра с позолотой, но мужские изделия всегда чисто серебряные.



Обработка шерсти

Из овечьей шерсти изготавливали грубошёрстное сукно. Из грубого сукна делали мешки, верёвки и паласы, а из тонкого — шили верхнюю одежду. Истанг — традиционный чеченский войлочный ковёр, украшенный национальным орнаментом, выполненным по методу цветной аппликации.



Бурочный промысел

Был развит в основном в равнинной Чечне, занимался в основном женщинами. Включал валяние, укладывание, кройку. Одна бурка выделялась от нескольких дней до 1 месяца 4–10 работницами.



Гончарное производство

С глубокой древности в Чечне было развито гончарное производство благодаря наличию глины разного цвета и высокого качества.



Чеченские национальные праздники

Праздник богини Тушоли в Чечне.

Тушоли — богиня весны и плодородия в языческой религии и мифологии чеченцев и ингушей. Покровительница женщин и детей. Дочь верховного бога Дела, сестра бога охоты Елты и бога мёртвых Эштра.

Символ — деревянная или серебряная поясная скульптура женщины со слезой на щеке.

Священная птица — удо́д (чеченцы называли его «курица Тушоли»). Удодов нельзя было убить, разве только с разрешения жреца в лечебных целях. Хорошей приметой считалось, если удо́д сойдет с гнезда на чердаке или где-либо во дворе. Люди приносили в святилище в честь праздника подарки: олени рога, пули, восковые свечи. Приношения освящал жрец, одетый обязательно в белое. Каждый празднующий приносил с собой на торжество веточку в дар богине.



День чеченской женщины. 17 сентября (третье воскресенье сентября) . Праздник основан в память о 46 чеченских девушках, погибших во время Кавказской войны. В сентябре 1819 войска генерала Ермолова сожгли чеченское село Дади - юрт; захваченные в плен 46 девушек во главе с Дадин Айбикой при переправе через Терек бросились в реку, не захотев, «чтобы их касались руки тех, кто повинен в убийстве отцов, матерей, братьев, сестёр, повинен в сожжении родного села». В 2013 году в память о подвиге этих девушек был воздвигнут памятник Хангиш - Юрт. Это событие, произошедшее в селе Дади-юрт, является историческим фактом, сам управляющий гражданской частью в Грузии, Астраханской и Кавказской губерниях Алексей Ермолов, описывая штурм аула, не скрывает жестокости боя и лишь указывает, что карательная экспедиция была предпринята в ответ на чеченские набеги. Накануне праздника 18 сентября 2009 года в Гудермесском районе был установлен памятник погибшим защитникам Дади – Юрта.



День города в Грозном – один из самых старых праздников Чеченской Республики.

Каждый год праздник пышно отмечается на территории всей республики. День города имеет особенное значение, ведь город восстанавливался из руин, оставшихся после двух чеченских войн.

Теперь на территории Грозного расположены прекрасная мечеть «Сердце Чечни», офис Духовного управления мусульман республики, Российский исламский университет, исламская библиотека, общежитие для студентов и гостиница. В комплексе работают даже собственные теле- и радиостудии. Отмечается 5 октября.



День мира

Один из важнейших праздников для жителей Чеченской Республики. Именно в этот день в Чечне был отменен контртеррористический режим. Праздник утвержден в 2009 году и является официальным выходным. Каждый год в этот день люди выходят на парады, концерты и прочие праздничные мероприятия в центре городов и сел Чеченской Республики. Празднуется 16 апреля.



Чеченские народные игры

УТУШКА (БОБЕШК)

Две девочки садятся друг против друга на стульчики. Ноги вытягивают вперед, носками вверх; носки соединяют - получается мостик. Выбирается утка, остальные дети утята. Утушка зовет своих утят скороговоркой:

**Быстрей, быстрей, утятки,
Быстрей, быстрей, дикие перышки.**

Утята выстраиваются друг за другом вслед за утушкой и перешагивают через мостик, стараясь не задеть его. Тот, кто заденет мостик, выходит из игры, остальные переходят на другой берег. Утушка вновь строит своих утят, и они перешагивают через мостик, но мостик уже повыше (девочки ставят ногу на ногу и соединяют их). Играть могут от десяти до двенадцати человек. **Правила игры.** Проходить следует осторожно, высоко поднимая ноги.



СОЛНЦЕ И МЕСЯЦ (МАЛХХИЙ, БУТТИЙ)

Дети выбирают двух вожаков. Они изображают ворота. Дети-ворота отходят в сторону и тихо договариваются, кто из них будет солнцем, кто – месяцем. Затем дети-ворота поднимают сцепленные руки вверх и говорят: «Всех, всех пропускаем, а «последнего» забираем». Участники игры становятся друг за другом, держатся за пояс и проходят в ворота. Дети-ворота останавливают последнего игрока и шепотом спрашивают: «К кому хочешь идти: к солнцу или к месяцу?» Отвечающий выбирает одно из этих слов и встает сбоку от того, кого он назвал. И так, пока в ворота не пройдут все дети. Потом подсчитывают, к кому перешло больше игроков: к солнцу или к месяцу. Если у солнца оказалось больше игроков, то дети говорят: «Солнце греет, к нему дети все идут, а месяц холодный, к нему идти не хотят!» А если у месяца больше ребят, то они говорят: «Солнце жарит и палит, к нему не хотят идти. Месяц ясный, ночью светит, к нему все идут!» Когда дети произносят слова, относящиеся к солнцу или к месяцу, они произносят их, поддразнивая, приплясывая, хлопая в ладоши, кружась

ЛЕНИВЫЙ КОТ (ЦИЦИГ-МАЛОНЧА)

Дети, взявшись за руки, становятся в круг. Ребенок-мышка становится в центре круга, ребенок, исполняющий роль кота, – за кругом. Дети медленно идут по кругу, поют песенку:

Кошка на мышку бросается,

Ла-ла-ла, ла-ла-ла!

Мышка от кошки спасается,

Ла-ла-ла, ла-ла-ла!

Ребенок-мышка дразнит кошку: хлопает в ладоши, идет крадучись на носках, танцует. Те дети, возле которых близко оказалась мышка, внезапно поднимают руки, мышка выбегает из круга. Если кошка поймает мышку, они меняются ролями. Если кот долго не может поймать мышку, выбирается новая пара.

КОРШУН И НАСЕДКА (МАККХАЛ А, КЪУЪРДИГ А)

На одной стороне площадки обозначается дом коршуна, на другой стороне – дом наседки с цыплятами (место, огороженное натянутыми между стойками или стульями веревками на высоте 35–40 см). Из числа играющих выбирают коршуна. Роль наседки первоначально выполняет воспитатель. Остальные игроки – цыплята. Наседка подлезает под веревку и отправляется на поиски корма, зовет цыплят:

Ко-ко-ко, ко-ко-ко, ...

Зову я деточек-цыплят

Цыплята отзываются:

Пи-пи-пи, пи-пи-пи, ...

Отвечаем маме мы

Подлезают под веревку и подбегают к маме-наседке. Цыплята разбегаются по площадке, ищут зернышки, пьют водичку, машут крылышками. Внезапно налетает коршун: «Кле! Кле! Кле!» Дети-цыплята бегут к наседке, кричат «Пи-пи-пи! Пи-пи-пи!» Наседка защищает цыплят, вытягивает руки вперед, отгоняет коршуна, не дает ему дотронуться до цыплят: «Кыш! Кыш! Кыш! Не обижай моих цыплят!» Коршун старается перехитрить наседку и поймать цыплят. Пойманных цыплят коршун отводит в свой дом. После того, как коршун поймает 2–3 цыплят, коршуном и наседкой выбирают других детей. Когда цыплята убегают от коршуна, наседка веревку поднимает повыше.



**Чеченские
народные**

сказки

Чеченская народная сказка

«Мышки-подружки»





С давних пор дружили две мышки, одна жила в башне, а другая — в горах. Но, ни разу не были они в гостях друг у друга.

Мышка, что жила в горах, имела и муку, и мясо, и толокно, и курдюк, а другая — еле-еле сводила концы с концами.

И вот жившая в горах пригласила мышку из башни к себе в гости. Хорошо приняла, накормила, одарила и домой проводила.

Вскоре мышка из башни пригласила мышку с гор в гости. Увидев на своём дворе подружку, мышка-хозяйка поздоровалась с ней и стала спрашивать о житье - бытие. В это время по двору проходила кошка. Мышка-гостья спрашивает:

— Кто это? Почему у неё такие сверкающие глаза?

— Это моя свекровь, ты обязательно обними её, — ответила мышка-хозяйка.

Бросилась мышка-гостья в объятия кошки, а та её проглотила.

Побежала мышка в горы, нашла норку своей подружки и стала там жить припеваючи.

Проголодалась однажды кошка и пошла в горы мышковать. Учужла она запах курдюка и пошла в ту сторону. Подкралась кошка к норке, заглянула в неё, а там мышка жирная-жирная лежит. Кошка прыгнула, схватила мышку и проглотила.

Недаром пословица говорит: «Не рой яму другому, сам в неё попадёшь».

Чеченская народная сказка

КУВШИН-БАШНЯ



Было это или не было — никому неведомо.

В далёкую старину один старичок, говорят, ехал на повозке с базара домой. Он аккуратно сложил покупки в кузов арбы, а сверху положил медный кувшин. День клонился к вечеру. На ухабе телега покачнулась, и медный кувшин, который лежал сверху, потихоньку сползал, сползал с груды покупок, да и упал. Старичок задремал в повозке и не заметил пропажи. Он уехал, а кувшин остался лежать на обочине дороги.

— Что это загрохотало и разрушило мой муравейник? — встревожился муравей и выскочил наружу.

Выскочив, он увидел медный кувшин.

— Ух, ты! — забежал муравьишка вокруг находки. — Какая красивая эта башня! Надо мне из нее себе новый дом сделать!

И муравей немедленно принялся обустраивать свой новый дом. Он собирал мелкие камешки и подкладывал под кувшин, чтобы он не шатался. Уставший, но довольный своей работой, муравей присел отдохнуть.

Недалеко от него лежала на плоском камне ящерица и грелась на солнышке. Она проснулась и увидела башню из кувшина, которой никогда раньше здесь не видела.

— О-о-о! Какая красивая эта башня! Посмотрю - ка я, живет ли там кто-нибудь или нет! — сказала ящерица и побежала к кувшину-башне. — Эй, кто-нибудь живет в кувшине-башне?! — крикнула ящерица.

Сидевший рядышком муравей даже за голову схватился и сказал:

— Ну, что ты так кричишь?! Я живу в кувшине-башне. Заходи, будем вместе жить.



Стали жить они вдвоём и жили в дружбе и согласии... Мало или много с тех пор времени прошло – не знает никто. Однажды лягушка скакала мимо и увидела кувшин-башню, которую она здесь никогда не видела.

— Ква-ква, ква -ква-ква! Какая красивая эта башня! Надо посмотреть, живет ли в ней кто-нибудь! — проквакала лягушка и прыгнула в ту сторону, где лежал кувшин-башня. — Эй, кто-нибудь живет в кувшине-башне?! — крикнула лягушка. Быстро выскочил муравей. За ним показалась ящерица.

— Ну, что ты так кричишь! Живу здесь я – муравей-всеумей, — сказал муравей.

— И я, ящерица - шустрянка, тоже тут живу, — сказала ящерица. — Заходи, будем вместе жить.

Заскочила лягушка внутрь.

Стали жить они втроём и жили в дружбе и согласии... Мало или много с тех пор времени прошло – не знает никто. Как-то раз бежал миом по своим делам ёжик и увидел невиданный им раньше кувшин-башню.

— Ого! Вот так башня тут появилась! Надо заглянуть узнать, живёт в ней кто-нибудь или нет, — сказал ёжик и побежал к кувшину-башне.

— Эй, кто-нибудь живет в кувшине-башне?! — крикнул ёжик.

Муравей быстро выскочил на крик. За ним показалась ящерица, потом выпрыгнула лягушка.



— Ну, что ты так кричишь! Живу здесь я – муравей - всеумей, — сказал муравей.

— И я тоже живу здесь – ящерица -шустрянка, — сказала ящерица.

— Ква-ква! Ква -ква-ква! Я, лягушка-квакушка, тоже живу здесь, входи, вместе будем жить! — пригласила его лягушка.

Сбросив с себя яблоко, ёжик вошел. А лягушка, ящерица и муравей покатали яблоко в кувшин-башню.

Много или мало времени прошло, как они вчетвером жили в дружбе и согласии – никто не знает.

Однажды белка, которая собирала на дереве орехи, случайно посмотрела вниз и увидела невиданный ею раньше кувшин-башню.

— Надо же! — удивилась белка. — Удивительное дело! Откуда тут взялась эта башня? Надо посмотреть, живёт ли в ней кто-нибудь, или нет! — сказала она и быстро спустилась вниз.

— Эй, кто-нибудь живет в кувшине-башне?! — крикнула белка.

Быстро выскочил муравей. Вслед за ним показалась ящерица, потом прискакала лягушка. Медленно, озираясь по сторонам, осторожно вышел ежик.



Вот так и живут они в дружбе и согласии. Ёжик стережёт кувшин-башню. Ящерица подметает, убирает, порядок наводит. Лягушка стряпает. А муравей и белка с утра до вечера ищут еду-пропитание. Вечером все собирались вместе, пили-ели, отдыхали и песни пели.

И пошла гулять по горному лесу новость о жильцах странной башенки. И лиса узнала, что в кувшине-башне живут муравей, ящерица, лягушка, ежик и белка.

— Как хорошо, что поблизости находится лёгкая добыча! Надо съесть их на обед! — проговорила лиса, облизнулась и стала подкрадываться к кувшину-башне.

А ёжик ходил тем временем дозором вокруг башни, внимательно посматривая по сторонам - не идёт ли враг. А из кувшина-башни доносился вкусный запах — это лягушка пекла пышки. Не выдержала лисица и подошла к башне — уж очень её манил вкусный дух. Как только она появилась рядом с башней, ежик напыжился, растопырил все свои иголки, свернулся в клубок и бросился лисе под ноги.



— Ну, что ты так кричишь?! Я, муравей - всеумей, живу здесь, — сказал муравей.

— И я, ящерица - шустрянка, живу здесь, — сказала ящерица.

— Ква-ква! Ква —кв а-ква! Я, лягушка-квакушка, живу здесь, — проквакала лягушка.

— Я, ёж - иглокож, живу здесь, — степенно сказал ёж.

— И тебе найдется место, заходи, будем все вместе жить!

Положив орешки, белка - остроzubка заскочила внутрь. Ёжик, лягушка, ящерица и муравей схватили орешки и занесли их вовнутрь башни.

Вот так и живут они в дружбе и согласии. Ёжик стережёт кувшин-башню. Ящерица подметает, убирает, порядок наводит. Лягушка стряпает. А муравей и белка с утра до вечера ищут еду-пропитание. Вечером все собирались вместе, пили-ели, отдыхали и песни пели. И пошла гулять по горному лесу новость о жильцах странной башенки. И лиса узнала, что в кувшине-башне живут муравей, ящерица, лягушка, ежик и белка.

— Как хорошо, что поблизости находится лёгкая добыча! Надо съесть их на обед! — проговорила лиса, облизнулась и стала подкрадываться к кувшину-башне. А ёжик ходил тем временем дозором вокруг башни, внимательно посматривая по сторонам - не идёт ли враг. А из кувшина-башни доносился вкусный запах — это лягушка пекла пышки.



Не выдержала лисица и подошла к башне – уж очень её манил вкусный дух. Как только она появилась рядом с башней, ежик напыжился, растопырил все свои иголки, свернулся в клубок и бросился лисе под ноги.

— Не мешай мне, уйди с моей дороги, — сказала лиса и хотела войти внутрь. А ёжик всё равно катался под ногами лисицы, колол её иголками и не впускал разбойницу в башню. Услышав шум, выскочила ящерица. Увидев лису, она начала щекотать лисьи ноги хвостиком, царапать их коготками, всю мешая рыжей злодейке. Лиса подняла лапу и хотела стряхнуть ящерицу, но та крепко уцепилась за неё.

В то время как еж и ящерица пытались изо всех сил задержать лисицу, их увидела белка, которая на дереве собирала орешки. Она сбегала вниз по дереву и, прицеливаясь, стала бросать орешки в голову лисы – у той даже в глазах потемнело!

Тут и муравей подоспел на подмогу. Увидел он своих друзей, которые сцепились с лисой, побежал, вцепился в лисий хвост, оттуда перебрался ей на спину, со спины – на мордочку, а там как укусит лису за нос!



В то время как еж и ящерица пытались изо всех сил задержать лисицу, их увидела белка, которая на дереве собирала орешки. Она сбежала вниз по дереву и, прицеливаясь, стала бросать орешки в голову лисы – у той даже в глазах потемнело! Тут и муравей подоспел на подмогу. Увидел он своих друзей, которые сцепились с лисой, побежал, вцепился в лисий хвост, оттуда перебрался ей на спину, со спины – на мордочку, а там как укусит лису за нос!

Закричала лиса, пронзительно заверещала. Не дают проходу ей друзья. Видит лиса, что не справиться ей с дружной компанией, потихоньку-потихоньку стала пятиться назад, отошла подальше и пустилась удирать без оглядки.

Друзья победили лису, потому что были вместе.

В это время вышла лягушка:

— Что вы так задержались. Пышки давно готовы. Заходите, будем ужинать, — позвала она всех.

Помыли они руки и лица, а затем уселись кушать пышки и пить чай. Они и меня в гости пригласили, пышками и чайком угостили, и у них отдыхал, пышки вместе с ними уплетал, и чаёк попивал.

До сих пор дружно живут в своем кувшине-башне муравей, ящерица, лягушка, ёжик и белка.

Тут нашей сказке конец подошёл. Кто её не слушал, тот ничего не приобрёл, а кто слушал – тому достался белый козёл.



ЧЕЧЕНСКАЯ **НАЦИОНАЛЬНАЯ** **КУХНЯ**

ЖИЖИГАН ЧОРПА

Традиционное национальное блюдо чеченцев, суп. В состав входят говядина или баранина, жир, томат-пюре, свежие помидоры, репчатый лук, пшеничная мука, картофель, чеснок, соль, чёрный молотый перец, зелёная петрушка.

В переводе на русский язык название означает «мясной бульон», «похлёбка» или «наваристый мясной суп».



Жижиган чорпа

Ингредиенты

- 800 гр баранина
- 2 ст л паста томатная
- 2 шт помидор
- 2 шт лук
- 2 ст л мука пшеничная
- 2 шт картофель
- по вкусу масло растительное
- 1 пуч петрушка
- 5 зуб чеснок
- по вкусу соль
- по вкусу перец черный
- по вкусу перец красный
- 2 щепотки чабреца

1. Мясо очистим, уберем пленочки. Мякоть нарежем брусочком с большой палец. Сначала на сухой сковороде или в казане обжариваем мясо на косточках, затем добавляем мякоть. Перед обжариванием мясо солим и перчим. Обжариваем до золотистой корочки. Заливаем мясо 1-1,2 л кипяченой воды, доводим до кипения на маленьком огне и оставляем вариться до готовности.

2. Нарежем мелким кубиком лук, обжарим до золотистого цвета, добавим пасту, хорошенько размешаем. Готовим, помешивая 2-3 минуты. Нарежем крупным кубиком или дольками спелые томаты. Выкладываем помидоры и обжаренный лук к мясу

3. Очистим картофель, нарежем крупными дольками, обжарим до золотистой корочки.

4. Столовую ложку муки обжарим, помешивая на сухой сковороде до золотистого оттенка, чтобы она приобрела ореховый аромат. Зачерпнем половником бульона из жижиган чорпы, добавим на сковороду к муке и тщательно размешаем, чтобы получился соус без комочков

5. В чорпу выложим обжаренный картофель, дольем получившийся соус, перемешаем, приправим чабрецом,отрегулируем по соли и оставим вариться на маленьком огне 10-15 минут. Мелко нарубим петрушку и чеснок, перемешаем – это заправка чорпы для подачи.

Чуднаш

Это открытые лепешки из кукурузной муки, придающей выпечке дивный аромат и красивый солнечный цвет. Начинкой служит заливка из кефира, муки, яйца и мелко порубленного лука. Она вливается на тесто прямо в сковороду, где приобретает более оформленный вид.

Особенность: лепёшку допекают в духовке, предварительно смазав жирной деревенской сметаной, чтобы придать начинке зажаристую корочку.



Чуднаш

Рецепт

Ингредиенты для 5–6 лепёшек:

кефир — 1 литр;
зелёный лук — 2 пучка;
пшеничная мука — 1,5 стакана;
кукурузная мука — 1,5 стакана;
яйца — 5 штук;
сода — 1 чайная ложка;
соль — 1 чайная ложка;
домашняя сметана — 300 граммов;
растительное масло для смазывания формы.

Приготовление:

В тёплый кефир вбить два яйца, добавить соль и соду, хорошо перемешать.

Постепенно в эту смесь всыпать сначала кукурузную, затем пшеничную муку. Готовая масса по консистенции должна напоминать тесто для оладий.

Резать зелёный лук и добавить в тесто.

Дать тесту отдохнуть 15–20 минут.

Тем временем половину сметаны (150 граммов) и 3 яйца хорошенько взбить до однородной консистенции.

Разогреть духовку до максимума, сковороду обильно смазать маслом.

Залить тесто в форму слоем толщиной 1,5–2 см и поставить в духовку на 1–2 минуты.

Вынуть из духовки, сделать ложкой небольшие отверстия в лепёшке и смазать сметанно-яичной пропиткой.

Снова отправить в духовку до образования хрустящей красной корочки — одной минуты на это достаточно.

Аккуратно вынуть лепёшку и положить на тарелку. Смазать лепёшку оставшейся сметаной (уже без яйца) и повторять процедуру, складывая новую лепёшку поверх предыдущей. Всего должно получиться около 5–6 лепёшек.

Подают чуднаш с чаем, сметаной, творогом.

Жижиг - галнаш

Жижиг-галнаш — национальное блюдо вайнахской кухни — чеченской и ингушской. Название дословно переводится с чеченского языка как «мясо с галушками»: жижиг — «мясо», а галнаш — «галушки» или «клёцки».



Жижиг - галнаш

Ингредиенты:

баранина — 1 кг;
морковь — 1 шт.;
лук репчатый — 1 шт.;
яйцо — 1 шт.;
вода — 100 мл;
мука — 250 г;
чеснок — 1 головка;
кинза, базилик — по 2–3 веточки;
соль, душистый молотый перец — по вкусу.

Приготовление:

В большую кастрюлю выложить очищенный лук и нарезанную морковь. Выложить мясо и залить водой так, чтобы всё мясо покрыло. После закипания снизить огонь так, чтобы бульон кипел слабо. На первых минутах образовавшийся шум снять. Варить мясо, пока оно не станет мягким и будет легко отходить от кости (если баранина молодая, хватит и 1,5 часа). По готовности добавить в бульон соль и молотый перец. Пока варится мясо, приготовить галнаш: в миску влить воду, вбить яйцо и всыпать соль, немного разболтать вилкой. Добавить частями просеянную муку, замесить мягкое тесто. Раскатать тесто в пласт толщиной 1 см и нарезать полосками, затем полоски перерезать, чтобы длина была одинаковой. Каждую галушку прижимать тремя пальцами, протягивать в себе. Оставить галушки на столе, чтобы они немного присохли. Достать мясо из бульона и оставить немного, чтобы остыло. Бульон процедить и разделить на две неравные части: отлить в отдельную чашу 1/3 для соуса берам, в оставшемся бульоне отварить галушки. В отлитый бульон добавить измельчённый чеснокодавкой чеснок, душистый молотый перец и, по необходимости, соль. Подавать жижиг - галнаш: на большие тарелки выложить галушки, сверху — небольшие куски мяса, посыпать измельчённой зеленью, а в отдельном соуснике подать соус берам. В соус макают мясо, или можно влить его в само блюдо.

Сискал

Сискал — традиционное национальное блюдо чеченцев, **лепёшки из кукурузной муки**. В состав также могут входить соль и иногда баранье сало.

Замешивают тесто из кукурузной муки, добавляя соль по вкусу. Тесто режут и придают кускам круглую форму.

Сискал пекут в заранее разогретой сухой кастрюле, время от времени переворачивая до образования корочки.

После готовности сискал разламывают руками и подают с творогом, смешанным со сметаной (то-берам), или горячим топлёным маслом.

Интересный факт: до середины XX века в отдалённых селеньях Чечни не пекли хлеб, а обходились сискалем. Для горцев, которые отстаивали свою независимость и часто воевали, сискал заменял полноценный обед, ведь лепёшку было удобно брать с собой.



Сискал

Рецепт

Ингредиенты:

кукурузная мука — 150 г;

кефир — 120 мл;

соль — 0,3 ч. л.;

растительное масло — 2–3 ст. л..

Приготовление:

Просеять кукурузную муку в глубокую миску, посолить.

Перемешать муку с солью и влить кефир.

Замесить тесто руками — оно должно быть однородным, гладким, мягким, податливым. Если тесто получилось очень твёрдым, добавить чуть-чуть жидкости.

Сформировать из теста лепёшки овальной формы толщиной около 1 см.

На хорошо разогретой с растительным маслом сковороде обжарить лепёшки 3–4 минуты на среднем огне до румяной корочки.

Перевернуть и обжарить сискал со второй стороны.

Совет: тесто для сискала можно замесить на воде и добавить баранье сало.



Муниципальное казённое дошкольное образовательное
учреждение Детский сад «Алёнушка»
Барятинский муниципальный округ

Дидактическая игра «Собери картинку» СТАРШАЯ ГРУППА

Воспитатель МКДОУ
Детский сад «Алёнушка»
Шастина Н.А.



Цель: — развитие мелкой моторики и умения работать в команде.

Задачи:

- формирование навыка правильного составления объекта из частей;
- развитие моторики пальцев, обучение навыку выполнения действий руками;
- воспитание стремления к познанию, усидчивости, нацеленности на результат;
- расширение словарного запаса детей.

Оборудование: разрезные картинки с изображением флага, герба, достопримечательностей Чеченской республики, разделённые на части (например, по вертикали, горизонтали или диагонали)

**Мы все разные,
и в этом наше
богатство!**

**Мы все вместе,
и в этом наша сила!**

