



# КРЫМСКИЕ ТАТАРЫ

Презентацию  
подготовил ученик  
6-Б класса

# ❖ КОГДА КРЫМСКИЕ ТАТАРЫ ПРИШЛИ В КРЫМ?

На полях найденной в Судаче греческой рукописной книги религиозного содержания (синаксаря) сделана следующая пометка: «В этот день (27 января) впервые пришли татары, в 6731 году» (6731 год от Сотворения Мира соответствует 1223 году от Р.Х.). Подробности татарского набега можно прочесть у арабского писателя Ибн-аль-Асира: «Придя к Судачу, татары овладели им, а жители разбрелись, некоторые из них со своими семействами и своим имуществом взобрались на горы, а некоторые отправились в море». Побывавший в 1253 году в южной Таврике фламандский монах-францисканец Гильом де Рубрук оставил нам жуткие подробности этого нашествия: «А когда пришли Татары, Команы (половцы), которые все бежали к берегу моря, вошли в эту землю в таком огромном количестве, что они пожирали друг друга взаимно, живые мертвых, как мне рассказывал видевший это некий купец; живые пожирали и разрывали зубами сырое мясо умерших, как собаки — трупы».

# ❖ ГДЕ КРЫМСКИЕ ТАТАРЫ ЖИВУТ В КРЫМУ СЕЙЧАС?

- ❖ Самые крупные общины крымских татар живут в Симферопольском районе (33 тысячи), городе Симферополе (25 тысяч), Бахчисарайском (20 тысяч), Белогорском (19 тысяч) и Джанкойском (17 тысяч) районах Автономной Республики Крым, самые маленькие общины – в городах Красноперекоск, Армянск (в обоих – менее тысячи человек в каждом), Керчь и Саки Автономной Республики Крым, а также в городе Севастополь (во всех трех – не более двух тысяч человек в каждом). В процентном отношении наиболее крымскотатарскими являются Белогорский (29,2% населения), Кировский (25,5%), Симферопольский, Советский (оба – по 22,2%) и Джанкойский (21,6%) районы Автономной Республики Крым. Наименее крымскотатарскими остаются такие города, как Севастополь (0,5%), Керчь (1,0%), Ялта (1,3%), Красноперекоск (3,0%) и Армянск (3,5%).
- ❖ Самые крупные общины обычных татар живут в городах Севастополь (2,5 тысячи человек) и Симферополь (1,3 тысячи), самые малочисленные – в городах Армянск, Джанкой и Алушта (меньше сотни в каждом). Татарская община составляет 2% населения Советского района Автономной Республики Крым, в других частях Крыма процент татар еще ниже.

# ❖ СКОЛЬКО ТАТАР ЖИВЕТ В КРЫМУ СЕЙЧАС?

- ❖ Необходимо сказать, что исследования, касающиеся населения, давно не проводились на территории Украины (к которой ранее относился полуостров). Более-менее точно на вопрос о том, сколько татар проживает в Крыму, можно ответить в цифрах тринадцатилетней давности. Перепись проводилась в 2001 году. По ее данным, на полуострове проживало 2 033 700 человек, 24,32% составляли крымские татары. Тенденции дальнейшей динамики можно только предсказать, основываясь на различных показателях рождаемости и смертности в этнических группах. Точных данных нет, но можно с большой вероятностью считать, что процентное соотношение в настоящее время изменилось в пользу рассматриваемого народа. Известно, что прирост крымско-татарского населения оценочно составляет чуть меньше одного процента в год.

# ❖ ВО ЧТО ОДЕВАЛИСЬ ТАТАРЫ?

Основополагающие элементы одежды были общими для всех татар. Общим признаком татарского национального костюма была его трапециевидная форма. Татары носили длинные широкие туникообразные рубахи и распашную верхнюю одежду со сплошной приталенной спинкой.

Основу татарского костюма у мужчин и женщин составляли рубаха (кулмек) и штаны (ыштан).

Вплоть до середины XIX века общераспространенной у татар была древняя туникообразная рубаха, шилась она из прямого, перегнутого поперек полотнища, без плечевых швов, с ластовицами, вставными боковыми клиньями и разрезом по центру груди. У казанских татар преобладала рубаха с воротником-стойкой.

От других туникообразных рубах татарская рубаха отличалась своей длиной и шириной. Она была очень свободной, длиной до колен, с длинными широкими рукавами и никогда не подпоясывалась.

Женская рубаха отличалась от мужской только длиной – она доходила почти до щиколоток.

Состоятельные татарки могли позволить себе шить рубахи из дорогих покупных тканей – шелка, шерсти, хлопчатобумажной ткани и парчи. Такие рубахи украшались воланами, разноцветными лентами, кружевом, тесьмой.

Неотъемлемой частью женской древней рубахи был нижний нагрудник (кукрекче, тешелдрек). Он надевался вниз под рубаху с глубоким вырезом, чтобы скрыть распахивающийся при движении вырез на груди.

Штаны (ыштан) представляют собой широко распространенную форму тюркской поясной одежды "штаны с широким шагом".

Мужские штаны шились обычно из полосатой ткани (пестряди), женщины носили однотонные. Нарядные праздничные или свадебные мужские штаны шились из домотканой ткани с мелкими яркими узорами.

Верхняя одежда татар была распашной. Шилась она из фабричной ткани (х/б, шерсть), сукна, холста, домотканой ткани и из меха. Верхняя одежда шилась с цельной приталенной спинкой, с клиньями по бокам и правосторонним запахом. К такой одежде можно отнести (безрукавный или с коротким рукавом) камзол, являвшийся разновидностью домашней одежды, казакин – вид демисезонной одежды, бишмет – зимняя верхняя одежда утепленная ватой или овечьей шерстью, чабулы чикмен – рабочая одежда из домотканого сукна, чабулы тун – меховая шуба, нередко крытая тканью. Для посещения мечети мужчины носили чапан.

Неотъемлемым атрибутом верхней одежды татар был пояс. Использовались пояса из домотканой материи, из фабричной ткани, реже – вязаные.

Женская верхняя одежда отличалась от мужской лишь декоративными деталями. При пошиве женской одежды использовали отделку мехом, вышивкой, позументом, декоративной строчкой.

Часто женщины носили поверх рубахи камзол. Камзол считался летней домашней или выходной одеждой, в зависимости от отделки. Камзолы шили длинными до колен или короткими до бедер, с рукавами и без, с высоким воротом или с глубоким вырезом на груди. Края подола, проймы рукавов, ворот камзола украшали позументом, полосками галуна, птичьими перьями и мехом. Затем в восточных районах камзол стали украшать монетками.





М.Торелык

Крымские татары. XVII—VIII вв.





# ТРАДИЦИОННАЯ ТАТАРСКАЯ ЕДА

Этот мясной пирог появился у крымских татар под греческим влиянием. Обычно его начиняют мясом, картофелем и луком, но иногда встречаются начинки из курицы и риса, или с добавлением сыра





## Имам-баилды

Это блюдо распространено во многих кухнях Востока, в Крыму его также очень любят. С ним связана легенда: к одному очень скупому имаму пришли гости. Он расчувствовался и разрешил жене приготовить что-нибудь из того, что есть в доме. Но нашлись только пара баклажанов на грядке, да лук перец и помидоры. И совсем чуть-чуть растительного масла. Поэтому баклажаны пришлось запечь, а остальные овощи поджарить. Гости посмотрели на угощение и сказали: «Имам байлды» - что значит «имам разбогател». Но блюдо попробовали – оно получилось необыкновенно вкусным. Это блюдо делают все по-разному, баклажаны фаршируют другими овощами, делают нечто вроде запеканок или рагу.



500 г муки

1 яйцо

1 ст.л. растительного масла

2 стакана воды

Соль

500 г сыра

**Шаг 1.** Муку сформировать в миске горкой, в углубление наверху разбить яйцо и влить воду с солью. Потом добавить масло и замесить тесто. Потом оставить его на полчаса.

**Шаг 2.** Натереть сыр.

**Шаг 3.** Тесто разделить на небольшие шарики, где-то полкулака. Каждый шарик раскатывается отдельно в большой круг.

**Шаг 4.** На половину круга выложить тертый сыр, второй половиной накрыть фарш и защипнуть края.

**Шаг 5.** Выпекать на сухой сковороде, сначала на одной, потом на другой стороне. Смазать сверху растопленным горячим маслом. Сложить в глубокую посуду и накрыть крышкой. Через 15 минут можно есть.



## Янтыкъ

Он очень похож на чебурек, но жарится без масла

# ❖ ПОСУДА КРЫМСКИХ ТАТАР

Так называлась посуда, в которой готовилась еда: qazan, tencere (кастрюля), tava (сковорода с ручкой). Такая утварь предназначена для разноса и подачи еды на стол: lenger (широкое медное блюдо), loqma tebsi (поднос для еды), börek tebsi (поднос для пирожков), küçük meze tebsi (маленький поднос для закусок), baqlava sini (большой круглый поднос для подачи пахлавы), kulblu tebsi (поднос с ручкой); köbete tebsi (блюдо для кобете) (заметьте, что крымские татары едят кобете как минимум 400 лет!), sini (большой круглый поднос), helva tebsi (поднос для халвы), meze tebsi (поднос для закусок)

## ❖ Кухонные принадлежности для военных походов

- ❖ Во времена Крымского ханства жизнь не представлялась без военных походов. В следствие такой необходимости появилась специальная кухонная утварь, предназначенная для дальних военных походов: yol tabası, (дорожная тарелка) ađađ sini (большой круглый деревянный поднос), çouun qazan (чугунный казан), büyük sefer qazanı (большой походный казан), asma qazan (казан, который можно подвешивать), baqraç (медный кувшин) и прочее.



## ❖ Кухонные принадлежности, используемые во время приёма пищи

- ❖ Разнообразие существовало и здесь: tabaq (тарелка), sahan (неглубокая медная миска), tas (миска), qaşıq (ложка), kepçe (половник), kefgir (шумовка), piçaq (нож). Прием пищи проходил за sofra (обеденным столом).
- ❖ Отдельная категория посуды касается традиционного напитка, который вот уже сколько столетий употребляется крымскими татарами с большим удовольствием. Конечно же это - **кофе**. Для кофе у крымских татар существует: qahve ibriq (кувшин для кофе), acem fincan (персидская кофейная чашечка), iznik fincan (изникская кофейная чашечка), qahve tebsisi (поднос для кофе).
- ❖ Ёмкости для хранения продуктов
- ❖ Но как же без tekne (корыта)? Taş tekne (каменное корыто), uzun tekne (длинное корыто), hamur tekne (корыто для теста) были востребованы в хозяйстве. Трудно пришлось бы хозяевам без merdane (скалки) и ocaq (печи). Масло хранилось в yađ bardađı (кувшине для масла), а уксус-в sirke qabı. Что только не хранилось в desti (глиняном кувшине): мясо, молоко, зерно и многое другое. Для разогрева пищи или воды применялся saçayaq (треножник), размеры его были различны.



!СПАСИБО ЗА  
ВНИМАНИЕ!