**Проект на тему «Праздничное блюдо – плов»**

**Подготовил ученик 4 а класса МАОУ СОШ №3**

**Шонжахон Юльчиев**

Моя родина – Таджикистан. Это солнечный, красивый и гостеприимный край! Там живут трудолюбивые и талантливые люди – мастера своего дела. Мой проект называется «Плов – национальное праздничное блюдо таджиков». Сегодня плов – распространенное блюдо у многих народов, его любят готовить и русские, и украинцы, и башкиры, и татары . Я хочу рассказать об истории появления плова и поделюсь секретом его приготовления, как готовят его таджики.

Скажите, как переводится слово «плов» на русский язык? Вареный рис.

Блюдо является очень древним, известно с  II—III веков до нашей эры. Родина этой зерновой культуры - Азия. В древности, в 10-11 веках веке плов считался очень почетным блюдом, его подавали как на больших праздниках, свадьбах, так и при поминальных обрядах. Особенно плов готовят к празднику Новруз.

Новруз - Весенний праздник равноденствия — 21 марта. По древнему обычаю, до наступления Новруза люди должны тщательно убирать в домах и вокруг, полностью рассчитаться с долгами. А в самый праздник люди готовят плов и ходят друг другу в гости.

В народной медицине считалось, что плов обладает целебными свойствами,  и поэтому он рекомендовался   при   истощении   организма, недомогании, после длительного голодания, перенесения тяжелой болезни.   Употребляли  плов после выполнения тяжелого физического труда, а также в ненастный весенний период, зимой и осенью.

Делюсь рецептом приготовления узбекского плова.

А в заключении расскажу отрывок из сказки «[Али-Баба и сорок разбойников](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D0%BB%D0%B8-%D0%91%D0%B0%D0%B1%D0%B0_%D0%B8_%D1%81%D0%BE%D1%80%D0%BE%D0%BA_%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%B1%D0%BE%D0%B9%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%BE%D0%B2)»

Али-Баба почувствовал вкусный запах кушаний и вспомнил, что с утра ничего не ел. Он подошел к одному столику, снял крышки с блюд, и у него потекли слюнки: на блюдах лежали все кушанья, каких только можно пожелать: жареные куры, **рисовый плов**, блинчики с вареньем, халва, яблоки и еще много других вкусных вещей. Али-Баба схватил курицу и мигом обглодал ее. Потом принялся за плов, а покончив с ним, отломил халвы, но уже не мог съесть ни кусочка — до того он был сыт*.*

Вместе с отцом мы приготовили настоящий узбекский плов с мясом барана. Угощайтесь!

 Декабрь 2013 г.