

# татары персоналии



Сафин  
Рамис Фарукович

председатель Ульяновской областной  
татарской национально-культурной  
автономии



Халимов  
Исхак Хасибуллович  
главный редактор газеты "Эмет"



Сафина  
Рамиля Хайдаровна  
директор Центра татарской  
культуры



Общество Ак калфак



Конференция, посвящённая З. Кадыри

# татары времена года

Среди национальных календарно-земледельческих праздников наиболее популярным у татар был и остаётся сегодня Сабантуй – праздник плуга – торжество в честь сева яровых, который проводился весной перед пахотой. В наши дни сроки проведения праздника нередко сдвигаются вплоть до июля.

На Сабантуе центральное место занимает борьба на поясах (полотенцах) – куреш (курэш). Батыр, победивший в финальном бою, получал не только барана, но и заслуженную славу и уважение жителей всех селений в округе.



С 2008 г. в области существует обособленное подразделение Ульяновской региональной общественной организации "Федерация национальной спортивной борьбы "Курэш"

# татары

## памятные места

Центр татарской культуры  
Ульяновск, пр. Нариманова, 25



Памятник булгарскому поэту,  
выдающемуся представителю средневековой  
волжско-булгарской тюркской литературы  
Кул Гали (2008)



Жилой дом фабрикантов Акчуриных  
Располагается в р.п. Старотимошкино.  
В 1999 г. здание поставлено на государственную охрану  
распоряжением Главы администрации Ульяновской области.

# татары

## национальный акцент

Многие татары сейчас носят тюбетейки.  
Существовали два основных вида татарских тюбетеек  
- такая полусферической формы и каляпуш в форме усечённого конуса.  
Такая относится к наиболее старинным видам.  
Как считают исследователи, происхождением своим  
она обязана подшлемнику древнего воина.  
Каляпуш с твёрдым краем и плоским верхом появился  
в середине XIX века и популярен по сей день.  
Существуют однотонные и расшитые тюбетейки.  
Каляпушки из бархата расшивались шёлковой нитью,  
золотой или серебряной канителью, позже - жемчугом и бисером.  
Наиболее нарядны со вкусом расшитые парчовые тюбетейки.  
Тюбетейки первой половины XIX века отличаются тем,  
что крупные волнообразные цветочно-растительные композиции  
и геометрические мотивы покрывали всю украшаемую  
поверхность убора. Со временем узор тюбетеек меняется.  
Ко второй половине XIX века на верхней части тюбетейки узор  
по окружности с розеткой посередине заменяется орнаментом,  
составленным из трёх-четырёх крупных букетиков, покрывающих весь круг.  
К концу XIX - началу XX века крупные цветочные букеты  
заменяются мелкими, менее выразительными букетиками.



Если за обедом не наелся,  
облизывая посуду не насытишься.



### Каймак

Практически каждое семейное застолье начинается у татар с оладий!

Многие представители этого народа традиционно считают:

трапеза должна открываться, а не завершаться, чаепитием.

Только имейте в виду, что на татарский манер чай нужно понемногу  
отливать из чашки в блюдце и пить исключительно оттуда.

Ну, а оладушки к чаю могут быть любыми. Например, овсяными.

Рецепт национального татарского блюда каймак:

треть молока немного подогреть и развести в нём дрожжи,

посолить. Всыпать половину овсяной муки, замесить жидкое тесто,  
накрыть полотняной салфеткой и оставить подходить в тёплом месте.

Когда опара поднимется, добавить оставшиеся молоко (тёплое)

и муку (овсяную и пшеничную), тщательно перемешать

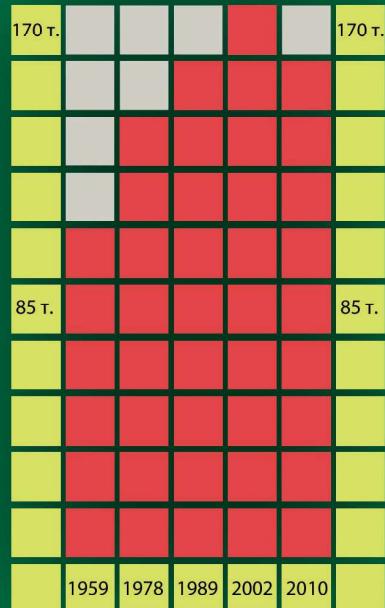
и опять оставить ненадолго подходить. Выпекать оладьи  
с двух сторон на хорошо прогретой и тщательно смазанной  
маслом сковороде. Подавать горячими, со сметаной, катыком

или с вареньем.

# татары

## статистические данные

### динамика численности



### половой состав 2010 г.



### уровень образования 2010 г.



# татары

## статистические данные

### половозрастная пирамида



удельный вес  
городского и сельского населения в 2010 г.

городские  
жители

67 %



сельские  
жители

33 %



# татары

## численность по районам

