

Байкальский благотворительный фонд местного сообщества

Общественное движение «Серебряные волонтеры Бурятии»

Кругосветное путешествие буузы

Всебурятский фестиваль бууз



Улан-Удэ
2020



Байкальский благотворительный фонд местного сообщества

Общественное движение «Серебряные волонтеры Бурятии»

Кругосветное путешествие бузы

Всебурятский фестиваль бууз

Улан-Удэ
2020



Инициировал первую в Республике Бурятия и в мире акцию «Кругосветное путешествие буузы - Всебурятский фестиваль бууз» Байкальский благотворительный фонд местного сообщества, при выполнении проекта «Серебряные волонтеры Бурятии», поддержанного Фондом Президентских грантов.

С января по февраль 2019 года, совместно с «серебряными» волонтерами Республики Бурятии, «серебряными» волонтерами из других регионов, при поддержке органов власти и отделов социальной защиты населения РБ, местных предпринимателей мы попытались решить задачи по возрождению традиций взаимопомощи, присутщей народам, проживающим в Бурятии, через дарение белой пищи – бууз и по продвижению бурятской национальной культуры через объединяющий всех бурятский танец Ехор. Любой житель Бурятии и планеты может сделать перед Сагаалганом несколько бууз и угостить ими своего одинокого соседа, детишек из малообеспеченной или многодетной семьи, ребенка - сироту или просто друзей, тем самым, сделав доброе дело в рамках бурятского Нового года, ведь БлагоТворить так просто.

«Серебряные» волонтеры, работники администрации г. Улан-Удэ, МЧС Бурятии, Союз пенсионеров РБ и 23 предпринимателя из 15 районов Республики Бурятии и г. Улан-Удэ присоединились к акции. Участие в акции приняли представители из 5 городов России из разных регионов. В Республики Мордовия, в Приморье - во Владивостоке проведены мастер классы по лепке бууз, рассказана история праздника и проведены мастер классы по бурятскому танцу «Ехор». Так же в акции приняли участие наши земляки, проживающие в Германии, Таиланде, Австралии.

Общее количество благополучателей составило 2046 человек: помощь получили 15 социальных учреждений, в которых проживает 643 детей, 1112 пожилых людей и 291 одиноких пожилых людей.

Елена Грудина, куратор проекта

Оглавление

История происхождения бууз.....	5
БРО ООО«Союз пенсионеров России».....	6
Улан-Удэ.....	7
Забота.....	8
Еравнинский район.....	9
Баргузинский район.....	10
Бичурский район.....	11
Заиграевский район.....	12
Закаменский район.....	13
Кабанский район.....	14
Кижингинский район.....	16
Курумканский район.....	17
Кяхтинский район.....	18
Мухоршибирский район.....	19
Окинский район.....	20
Прибайкальский район.....	21
Селенгинский район.....	22
Хоринский район.....	23
Путешествие буузы по миру, Забайкальский край, с. Мирсаново	23
Республика Мордовия.....	24
Амурская область, г. Благовещенск.....	25
Путешествие бузы в Австралии.....	25
Буузы в Таиланде.....	26
Германия.....	26
Приморский край, г. Владивосток.....	26
Благотворители «Всебурятского фестиваля бууз».....	27
Как приготовить настоящие бурятские буузы.....	30
Ссылки на видео как приготовить буузы.....	33

История происхождения бууз

Буузы - это древнее общемонгольское блюдо, которое буряты готовили исключительно по праздникам. История происхождения бууз в Бурятии насчитывает более четырёх сотен лет и до сих пор идут споры об их происхождении.

По одной из версии, считается, что буузы - это один из вариантов китайского блюда баоцзюю, но в отличие от китайского начинка в буузах исключительно мясная, с небольшим добавлением зелени.

По другой считается, что лакомство пришло из Тибета через Монголию. Есть несколько легенд, по одной из которых форма бууз символизирует безропотное подчинение монгольских племён новой религии - буддизму. Потому и защипов было 33, по числу складок на одежде лам, а отверстие наверху означало «отсутствие головы». Изначально буузы жарили в кипящем жиру и только потом научились варить.

По третьей легенде буузы придумали монголы, на основе устройства юрты: круглая форма, отверстие на крыше, через которое выходил дым. В круглом по форме жилище в середине располагался очаг, дым выходил из отверстия в крыше.

Несмотря на свою простоту, юрта устроена хитро: зимой в ней тепло, а в жару прохладно. Всё дело в особенной циркуляции воздуха, как и в буузах, где циркулирует пар: верхушку образуют защипы, разбегающиеся по кругу и образующие небольшое отверстие.

Опытность хозяйки гости определяли по их количеству.



Бурятское региональное отделение ООО «Союз пенсионеров России»

В акции «Всебурятский фестиваль бууз» приняли участие более 300 членов Союза пенсионеров России из разных районов Республики Бурятия. Они посетили 109 одиноких пожилых людей, 51 многодетную малообеспеченную семью и угостили их любимым бурятским блюдом - буузами, подарили подарки, провели мастер-классы по лепке бууз в детских учреждениях, в которых проживают 40 ребят.

Как сказала Майя Мадасон, председатель местного отделения БРО СПР г. Улан-Удэ - Эта акция пропагандирует культуру бурятского народа в нашей дружной многонациональной республике. Прежде всего, это нужно для сохранения традиций почитания старшего поколения и дарения подарков к бурятскому Новому году.

Визиты к одиноким пожилым людям, с угощением горячими буузами, чаепитием и беседой, получились очень душевные. Как были благодарны все, кого смогли посетить члены СПР, доходило и до счастливых слез.



Улан-Удэ



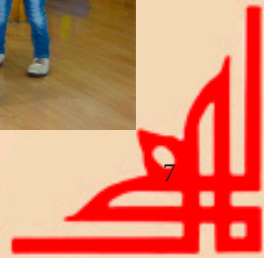
Сотрудники Администрации г.Улан-Удэ, Улан-Удэнского городского Совета депутатов, контрольно-счетной палаты, комбината по благоустройству, МУП «Водоканала» и других городских структур накануне Сагаалгана присоединились к

всемирной акции «Кругосветное путешествие буузы».

Начальник управления Валерий Вильдавский и заместитель Дмитрий Федоров поздравили с праздником ветеранов, малообеспеченные и многодетные семьи.

Всего представители городских властей посетили 42 семьи (148 человек).

В Улан-Удэ так же прошла благотворительная акция, при поддержке агрохолдинга «Николаевский» в доме- интернате для детей с серьезными нарушениями в интеллектуальном развитии «Журавушка».



«Серебряные» волонтеры из АНО «Центр досуговой помощи пенсионерам «Забота» угостили буузами престарелых людей, проживающих в пансионате



«Серебряный» волонтер движения, куратор подиумной группы «Гоемсуу» Ютта Петонова поздравила с Сагаалганом и угостила буузами инвалида, ветерана пожарной службы Ивана Козулина.



Еравнинский район

Отдел социальной защиты населения по Еравнинскому району и «серебряные» волонтеры провели самую масштабную акцию среди районов Бурятии.

В 14 поселениях района проведены конкурсы «Буузы-Бум!», на которых было сделано около 1000 бууз. После конкурса ими угостили около 500 человек: пожилых граждан, инвалидов, детей из многодетных и малообеспеченных семей.



В райцентре, в с. Еравна так же был проведен конкурс среди улиц, и ТОСов. Было изготовлено 300 бууз, которыми угостили более 100 человек.

Эта акция стала всенародным событием в жизни района и фактически через своих бабушек и дедушек каждый житель принял в ней участие.

Вот так просто формируется образ «малой» милой Родины у наших жителей и любовь к своему родному краю без лозунгов и говорильни.





Баргузинский район

В феврале в Центре помощи детям, оставшимся без попечения родителей «Звездный», в котором проживают 50 детей, прошел праздник Белого месяца. Буузы предоставила ИП Молчанова Т. А.



Праздничные мероприятия прошли в АУСО РБ «Баргузинский ПНИ» (209 человек), буузы предоставил ИП Степанов Д.С.

«Серебряный» волонтер с. Максимиha Лидия Петрова поздравила с праздником и угостила буузами одинокую жительницу села Скорнякову Галину



Бичурский район. «Фестиваль бууз» в с. Средний Харлун



11 февраля в улусе Средний Харлун специалисты отдела социальной защиты населения, члены клуба общения «Харлун», «серебряные» волонтеры района, члены ТОСов «Моя малая Родина» и «Баяр», коллективы начальной школы и сельского клуба преподнесли членам Среднехарлунского клуба свои буузы, а они им свои, всего 360 бууз для 60 человек.

Глава МО СП «Среднехарлунское» Жигжитов Б.Д., начальник отдела социальной защиты населения Жигжитова В.Б., главный врач Бичурской ЦРБ Цыбенков Б.Н. тепло поприветствовали участников акции



Спасибо за оказанную финансовую помощь депутату Народного Хурала РБ Федоровой О.И.





Заиграевский район



«Серебряные» волонтеры с Новоильинск под руководством Тамары Сверкуновой, совместно с предпринимателями: Матушкиным С.В., Матвеевым Н.В, Мурзиной Н.И., Баргуевой В.М, Ардаевым О.С., организовали настоящий праздник для особых детей, детей из мало-

обеспеченных семей, а также для одиноко проживающих пожилых граждан с горячими бузаами и душистым чаем.



Отдел социальной защиты населения по Заиграевскому району, совместно с предпринимателями района ИП Итегелова Т.Н, ООО «Хэшэг» - директор Раднаева Ц.Ц, КФХ Намдыкдоржиев Э.О. и «серебряными» волонтерами подарили 370 бууз детям из ГБОУ «Новобрянской СКОШИ» и пожилым гражданам из АУСО РБ «Заиграевский дом – интернат для пенсионеров и инвалидов».



Закаменский район

«Серебряные» волонтеры клуба «Бархатный сезон», городской совет ветеранов Закамны, при поддержке отдела социальной защиты, ИП Жалсанова А. Н. - «Фея», 1 февраля в преддверии Бурятского Сагалгаана посетили 25 воспитанников Закаменского социально реабилитационного центра для несовершеннолетних.



В селе Хужир «серебряный» волонтер - библиотекарь Хандахапова Виктория угостила пенсионерок поселения национальным блюдом – буузами, подарила ритуальный буддийский символ - синий хадак и рассказала легенду о происхождении бууз.





Кабанский район

20 февраля в Колесовской сельской библиотеке прошёл мастер класс по приготовлению поз, в котором приняли участие «Тимуровцы» из клуба волонтеров, участница ансамбля «Колесникова слобода» - Меньтюкова



Лариса, заведующая библиотекой – Корытова А.Н. и художественный руководитель СДК – Нечкина Нина.

Фарш для мастер класса предоставила ИП Бурлакова С.В.

Буузы предоставило ООО «Рубин».





Члены женсовета п. Селенгинск посетили ГБОУ СКОШ и угостили детей буузами, а представители Совета ветеранов г. Бабушкин поздравили и угостили буузами 36 ветеранов. В акции приняли участие 7 местных предпринимателя: ИП Е.Н.Ермакова - магазин «Елена», ИП И.Васильева - «Теремок», ИП Т.М.Филиппова - «Сластена», ИП О.Д.Слобожанина - «Трактор», ИП Б.Агаев, Е.В.Москвитина - «Свежее мясо», аптека - ИП Ю.С.Андреева, СТО ИП С.Н.Бамбасаев.



Кижингинский район



«Серебряные» волонтеры с. Кижинга накрыли стол с буузами для пенсионеров из Союза пенсионеров старше 70-80 лет, угостили две многодетные семьи, одну малообеспеченную семью, двух одиноко проживающих граждан пожилого возраста.

ИП Радна Рампилов предоставил 260 бууз в Центр помощи детям, оставшихся без попечения родителей - «Парус»



Курумканский район



Специалисты отдела социальной защиты Курумканского района, совместно с местными предпринимателями - семейно-родовой эвенкийской общиной «Кедр», с.Алла (председатель правления – Берельтуева В.В.), ООО «Возрождение» из с.Аргада (генеральный директор – Раднаев Э.О.) угостили 395 буузами ветеранов Курумканского дома-интерната.

Бабушки и дедушки были очень рады такому домашнему угощению, ведь в повседневной их жизни такую пишу не дают.

А тут такой неожиданный подарок к Сагаалгану - целый поднос вкуснейших бууз!

Буузы обжигали немного пальцы, но вкуснейших горячий сок компенсировал это неудобство.





Кяхтинский район



«Серебряные» волонтеры района, совместно с работниками социальной защиты населения при поддержке ИП Хармакшанова Л.Д, ИП Батомункуева Г.Д., ИП Иванова Т.А. посетили и предоставили буузы подопечным, проживающим в АУСО

«Кяхтинский психоневрологический интернат» в с.Усть-Кяхта, отделении в с.Чикой, а также организовали праздничный стол детям из семей, находящихся в социально-опасном положении.



Мухоршибирский район

Группа «серебряных» волонтеров и скандиходов Бурятии: Балданова Энгельсина, Колодин Геннадий, Жамбалова Вера, Малханов Алексей и Тыпкесова Валентина посетили Галтайскую коррекционную школу Мухоршибирского района, где угостили детей буузками, предоставленными от ИП Жамбалова В.А.



Администрация МО СП «Новозаганское», Новозаганский СДК, Новозаганская СОШ, поздравили детей из малообеспеченных семей. Буузы предоставила ИП Цыбикжапова М.А.





Окинский район

На базе ГБУСО «Окинский СРЦН» «серебряные» волонтеры, представители БРО «Матери России» Оюна Наханцакова и Надежда Доржиева, ИП Эрдынеев З.С. провели мастер класс по варке «зоохэ» - саламата и по приготовлению бууз.

Двенадцать воспитанников сами раскатывали тесто, лепили буузы. Праздник закончился национальным танцем «Ёхор»



Прибайкальский район

Семь сотрудников кафе М-55, в том числе его руководитель - Марина Красинская провели мастер-класс по изготовлению бууз для 19 детей с разными физическими и умственными ограничениями из социальной деревни «Отрадный сад».

Дети, под руководством опытных наставников с большим удовольствием раскатывали тесто, лепили буузы, ведь они сами это делали.

Столько было радости в глазах от самого процесса.



«Серебряные» волонтеры Гурецкая Т. Н., Чиркова Т.И., Кустова Т.И. и Сумкина В.А. поздравили с праздником пенсионеров, тех, кому за 80 и посетили три бурятских семьи.



Селенгинский район

Администрация Селенгинского района, волонтерская группа «Селенга», ИП Дашинамаев С.С., Управление Пенсионного фонда России в Селенгинском районе, Центр занятости населения и многофункциональный центр организовали и провели 16 февраля праздник «Фестиваль бууз», собрав в кафе «Вечный зов» более 70 человек: детей из Селенгинского центра помощи семьи, из семей, находящихся в трудной жизненной ситуации, подростков, стоящих на учете в КДН, многодетных семей. Для проведения акции «серебряные» волонтеры привезли для детей 100 бууз.



Глава района Станислав Гармаев и первый заместитель главы Светлана Бубеева поздравили детей и всех участников с праздником и приняли активное участие в акции.



Хоринский район

Отдел социальной защиты населения по Хоринскому району, совместно с молодыми предпринимателями Дугаром и Марией Базаровыми, представлявшими «Тэгдинские полуфабрикаты», провели праздник и угостили буузами 150 пожилых людей.

Акцию поддержали «серебряные» волонтеры, вокальные группы ветеранов «Рябинушка», «Хориин бургэдууд».



Путешествие буузы по миру Забайкальский край, с. Мирсаново



Работники Дома культуры
приготовили буузы и угостили
43 детей и 58 пожилых людей



Республика Мордовия

С 23 января готовили костюмы, изучали материалы по проведению праздника «Белого месяца», репетировали танец «Ёхор», который приносит радость не только от самих движений, забойной музыки, под которую ноги сами идут в пляс, а самое главное он объединяет участников в единый круг.

Провели мастер - класс по изготовлению бууз.

4 февраля провели мастер - класс по бурятскому хороводу для пожилых людей и инвалидов.



Амурская область, г. Благовещенск

Заслуженный артист России
Юрий Роголев угощает буузками
своих друзей земляков



Путешествие бузы в Австралии



Буузы в Таиланде



Германия



Виталий Чемезов угощает буузами своих новых друзей из Германии

Приморский край, г. Владивосток

Центр «серебряных» волонтеров Приморского края «Симург», г.Владивосток, в свой день рождения станцевали Ёжор для Бурятии! «Серебряные» волонтеры Ольга и Галина сделали буузы, рассказали легенду почему они так называются, про обязательные 33 защипа и затем участники отведали вкуснейшие позы.



При чем готовились они в аудитории, где проходило празднование дня рождения. Так что ели с пылу, с жару!
С Новым годом, Бурятия!



Благотворители «Всебурятского фестиваля бууз»

Спасибо огромное всем тем, кто помог провести мероприятия по акции. Не все из них согласились дать информацию о себе. Конечно, мы считаем, что о добрых делах нужно говорить, ведь с экранов телевизоров, в интернете так много говорят об тяжких преступлениях, о тяжелых моментах и очень мало о добрых людях, их поступках.

Если мы не будем говорить о доброте, то как же мы сможем приучить наших земляков, детей и внуков их делать.

Мы за них в ответе.

И если мы не научим их БлагоТворить, то кто же тогда?

На людях старшего возраста лежит, в первую очередь, эта миссия.



Баданов Юрий Александрович – агрохолдинг «Николаевский



Итегелова Тамара Николаевна – ИП КФХ, улус Нарын-Шибирь



Жалсанов Аркадий Нимаевич –
генеральный директор «Фея»



Берельтуева Вера Валерьевна –
председатель Правления СРЭО
«Кедр»

Хармакшанова Любовь Доржиев-
на – директор кафе «Саган Дали»



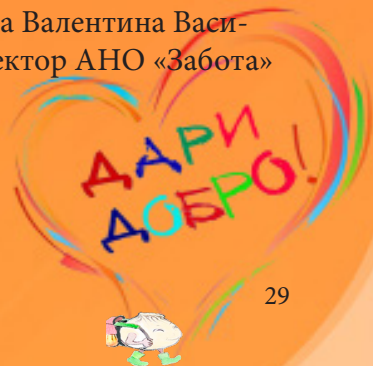


ИП Дашиева Эржена – Кижингинский район

Базарова Мария – Тэгдинские полуфабрикаты



Варфоломеева Валентина Васильевна – директор АНО «Забота»



Как приготовить настоящие бурятские буузы

<https://vk.com/@iuu03-kak-prigotovit-nastoyaschie-buryatskie-buuzy>

Легенда гласит, что делали буузы по форме так, чтобы они напоминали юрту. Когда далекие предки выдумывали буузу, за основу они брали устройство юрты, ведь в ней дым уходит в отверстие.

Похожий процесс происходит и при варке поз. Они готовятся на пару, позволяющем сохранить полезные свойства, ведь мясо варится в собственном соку.

Для приготовления бууз используется самая свежая отборная говядина и свинина, а форма и рецептура призваны сохранить всё самое лучшее, что есть в продуктах его составляющих.

Ингредиенты	для начинки:	для теста:
	говядина 400 г	2,5 стакана муки
	свинина 450 г	1 стакан воды
	репчатый лук 2 шт.	1 яйцо
	соль, перец	соль
	чеснок 2 зубчика	
	молоко 0,5 стакана	

Шаг 1.

Мясо порубить ножом, прокрутить в мясорубке с крупной сеткой. Репчатый лук прокрутить в мясорубке, добавить к фаршу. Чеснок измельчить, выложить в фарш, посолить и поперчить по вкусу, влить молоко, хорошенько взбить фарш



Шаг 2.

Высыпать муку в емкость, влить воду и вбить яйцо. Замесить тесто (если тесто получается жидковатым, муку подсыпайте очень осторожно, небольшими порциями). Тесто по консистенции должно быть достаточно крутым, но при этом эластичным и нежным.



Шаг 3.

Поверхность стола присыпать небольшим количеством муки, отрезать кусок теста размером с кулак, после чего, равномерно его раскатываем скалкой, чтоб тесто было толщиной примерно 3 мм. Если раскатывать тоньше, жидкость внутри бууз при их готовке может вытечь, ну а если толще - будет просто не вкусно.

С помощью вазочки или пиалы вырезать из раскатанного пласта теста кружки.



Шаг 4.

В центр каждого кружка выложить фарш. Защипывать тесто, одной рукой придерживая полуфабрикат, постоянно поворачивая его по кругу, второй рукой делая щипки, при этом оставляя дырочку по центру.



Шаг 5.

Каждую буузу обмакнуть доньшком в растительное масло и выложить в позницу или пароварку. Закрывать крышкой и готовить минут 20. Как только, выделяющаяся из отверстия жидкость станет прозрачной - блюдо готово.



Шаг 7.

Готовые горячие буузы едят руками. Надкусывая тесто, сначала нужно отпить сок. Традиционно к буузам подают горчицу и соевый соус.



Ссылки на видео как приготовить буузы:

Телекомпания АригУс об акции «Кругосветное путешествие бууз – Всебурятский фестиваль бууз» -

<https://www.youtube.com/watch?v=uulsTXN0cz8>

Мастер класс от «Серебряных волонтеров Бурятии» как приготовить буузы и как поздравлять с бурятским Новым годом – Сагаалганом

Бурятские позы — видео рецепт

<https://www.youtube.com/watch?v=WGERPAEP8Kg>

Пошаговый рецепт изготовления теста и самих бууз

<https://www.youtube.com/watch?v=0gvG1SOOkal>

Пошаговое руководство изготовления бууз

<https://www.youtube.com/watch?v=dYDp2kkba-w>

Техника лепки бууз с защипами-

<https://www.youtube.com/watch?v=RBL-JssF19s>





Спасибо дорогие друзья за участие в акции «Всебурятский фестиваль бууз»!

Данная программа будет проходить ежегодно, так как это наиболее простой способ подарить радость своим близким, друзьям и помочь другим.

Расскажите о ней своим родственникам, друзьям, включайте в круг благотворительного Ехора больше людей, выехавших в другие регионы и в зарубежные страны.

Помещайте информацию в межрегиональную группу в вайбере «Серебряные волонтеры» и в межрегиональную группу «Серебряные волонтеры Бурятии - <https://ok.ru/group/53817300615297>

Присылайте свои фото и небольшой рассказ об акциях, которые вы проводите у себя, на эл.почту bbfond@mail.ru.

У Вас есть тоже возможность в будущем году попасть в журнал – альманах «Путешествие буузы по миру - Всебурятский фестиваль бууз».

Всего Вам доброго.
С наступающим Сагаалганом!

С уважением, исполнительный директор Байкальского благотворительного фонда местного сообщества, координатор движения «Серебряные волонтеры Бурятии» Анатолий Грудинин

