

Министерство образования республики Башкортостан
Филиал государственного бюджетного профессионального образовательного
учреждения Дуванский многопрофильный колледж
с. Большеустыикинское

Исследовательская работа

на тему:

**«Башкирская национальная кухня в жизни наших
односельчан»**

Выполнили: учащиеся 2 курса
Серебренникова Диана
Лукманова Азалия
Руководитель: мастер
производственного обучения
Сафиуллина Василия Варисовна

2016 год

Оглавление

Введение.....	3
1. Обзор литературы.....	5
2. Практическая работа	
2.1. Беседы с односельчанами.....	7
2.2. Анкетирование среди молодежи.....	7
2.3. Социологический опрос	9
2.4. Исследование предприятий общественного питания.....	10
2.5. Конкурс профессионального мастерства «Смак -2016».....	11
Заключение.....	12
Литература.....	13
Приложение	

Введение

Интерес к зарубежным кухням в нашей стране в последнее время очень велик. Итальянская и вовсе стала уже повседневностью, во всяком случае, в отношении пиццы. С японской знакомы почти все подростки и молодежь. А вот кулинария народностей, проживающих на российских территориях, как-то обойдена вниманием. Возьмем, к примеру, башкирские национальные блюда. Список их довольно длинен, но известны лишь несколько: бишбармак, улюш, бэлэш (прижились у нас под именем беляши) и чак-чак. (Приложение 1). Для многих этим перечнем знакомство и ограничивается, однако на деле башкирская кулинария насчитывает более пятидесяти оригинальных рецептов

Привыкшие к пряности и остроте восточных блюд, при знакомстве с кулинарным творчеством башкирского народа люди испытывают некоторое недоумение. Дело в том, что национальные блюда башкирской кухни разнообразием пряностей не отличаются. В них используются только красный и черный перец, при этом еще и в относительно небольших количествах. К тому же большинство башкирских яств довольно жирны. Человеку, привыкшему питаться по-европейски, может показаться странной традиция есть казы (конскую колбасу) вприкуску с конским же салом. Чтобы усвоилось такое количество жира, трапеза запивается коротом и бульоном

В настоящее время, когда актуализируются проблемы сохранения традиционной культуры башкирского народа, большое внимание уделяется пропаганде народной кухни - одного из знаковых этнических символов, воспринимаемых как национальное достижение.

Тема нашей работы «Башкирская национальная кухня в жизни наших односельчан». В данной работе нам хочется исследовать, как часто на кухне наших односельчан готовятся национальные блюда.

Поэтому **гипотеза** исследования такова: современным обществом незаслуженно забыты башкирские национальные традиции и кулинарные рецепты наших предков.

Цель: обосновать необходимость возрождения традиций башкирской национальной кухни.

Актуальность выбранной темы заключается в том, что только зная свою историю, традиции и обычаи человек может двигаться вперед.

Постановка проблемы: уменьшение популярности традиционных башкирских блюд, хотя это доступно для каждой семьи.

В работе поставлены следующие задачи:

- I. ознакомление с историей развития башкирской национальной кухни;
- II. изучение кулинарных традиций башкирского народа;
- III. исследование кулинарных пристрастий населения села
Большеустьикинское

Предмет исследования: «Блюда башкирской кухни в жизни наших односельчан»

Методологической и теоретической основой исследования являлись труды этнографов: С.И.Руденко, С.А.Токарева, Р.Г.Кузеева, И.Г. Георги, П.С. Палласа, И.И. Лепехина, Н. Рычкова, Н.В. Ремезова и др..

Методы исследования:

1. Анализ литературы по теме;
2. Словесный. Собирая материал, проведена беседа с односельчанами.
3. Социологический опрос.
4. Аналитический.

Структура работы. Работа состоит из 2 глав, заключения, списка литературы и приложений.

Глава 1. Изучение литературы о башкирской национальной кухне.

Башкиры издревле являлись полукочевым народом, населяющим обширную территорию на Южном Урале. (Приложение 2) Основным занятием башкирского народа было скотоводство, связанное с сезонным перемещением населения вслед за табунами лошадей и отарами овец на пастбища. Подобный образ жизни способствовал формированию самобытной культуры, традиций, обычаев и своеобразной национальной кухни. Сочетание мясных и молочных продуктов с зерновыми и мучными легло в основу народной кулинарии башкир. Большим подспорьем в питании было использование меда диких и домашних пчел, мяса лесных птиц и животных, рыбы, съедобных корней, трав и ягод,

Прежде всего, употреблялось мясо домашних животных (лошадей, овец, коров), а также добытых на охоте (зайцев, коз, лосей, медведей). Одним из распространенных мясных блюд был бишбармак (бишбармак) из конины или баранины, который заливали шурпой (бульоном). Бишбармак – самое традиционное и прославленное кушанье при приеме гостей. Готовили его только из свежего мяса. Мясо варили в течение нескольких часов, затем резали на мелкие кусочки, добавляли в котел крупную лапшу или кусочки теста. Бишбармак означает «пять пальцев» и называется так потому, что ели его руками.

Распространенными способами хранения мясных продуктов были соление, вяление, копчение. Обычно небольшие куски и полосы соленого мяса, разрубленные на четыре части тушки гусей, пласты соленого жира с мясом сушили и вялили, иногда коптили. Своеобразным деликатесом были конские вяленые и сырокопченые колбасы – казы, особенно ценились приготовленные из сала и мяса, снятых с ребер (кабырга казыһы).

В рационе башкир немалое место занимала птица. Из домашних птиц на мясо разводили гусей. Башкиры также издавна добывали и употребляли в пищу куропаток, тетеревов, глухарей, рябчиков, диких гусей и уток.

Зимовка в деревнях и проживание на летнем йэйлеу вносило разнообразие в рацион и возможности приготовления пищи. Национальная кухня у башкир формировалась на базе скотоводческого мясо-молочного хозяйства.

Молочная пища башкир очень разнообразна. С топленого молока снимали сливки и употребляли как приправу к чаю, кашам. Из сметаны сбивали масло, молоко заквашивали и делали творог (эремсек). Лакомством считался свежий отжатый творог, смешанный с медом. Незаменимым продуктом питания, особенно зимой, а также в походных условиях был сухой сыр – корот. Его заготавливали осенью в значительных количествах, от нескольких десятков до нескольких сотен колобков немного подсолив, высушив на солнце и прокоптив на дыму. Сырцем для корота служило длительно киснувшее в кадках молоко. Корот питателен и обладает полезными свойствами, в случае необходимости мог заменить необходимые белковые продукты и хлеб. Растерев, его подмешивали в чай, бульон. Употребляли корот и в свежеприготовленном виде с добавлением сливок.

Важным продуктом питания было коровье молоко (һөт) и молочные продукты. Собранные с отстоявшегося сырого или кипяченого молока сливки (каймак) подавали к чаю, оставляли для заправки супа, сбивали в масло (май). Употреблялись повсеместно заквашенное молоко (катык, ойтко), творог (эремсек). Вываренная и подсушенная творожистая масса кызыл эремсек заготавливалась впрок. В летнюю пору пили разбавленный водой катык, айран. Снискавшим заслуженное признание своими целебными свойствами был напиток из кобыльего молока - кумыс. В башкирские степи и предгорья на лечение кумысом приезжали многие знаменитые россияне, в числе которых были и писатели Л.Н. Толстой и А.П. Чехов. Технология приготовления кумыса, его биологические и химические свойства изучались в научных лабораториях России. Если кто-то когда-то пил кумыс в Башкортостане – никогда не забудет вкус этого полезного напитка одного из блюд башкирской кухни. В качестве сладости, кроме ягод, широко употреблялся мед. Башкирский мед издавна славится своими вкусовыми качествами и является для башкир предметом гордости. Без настоящего башкирского меда не обходится ни одно чаепитие, а бутерброд со свежей деревенской сметаной и медом своим вкусом затмевает все десерты сделанные рукой человека.

Большой раздел башкирской кулинарии связан с использованием злаков. Прежде всего, это супы и похлебки, каши, разновидности лапши и другие изделия из теста, сваренные в воде, молоке или бульоне, разнообразная выпечка из пресного или кислого теста. На сковороде готовили блины и оладьи из пшеничной, ржаной, гречневой, просяной муки и из гороха. Из пресного сдобного теста делали пироги и пирожки с творогом и с ягодами. С духовой печью связано появление большого пресного пирога со сложной начинкой – балеш (бәләш). Варианты начинки были разнообразные: сочетались мясо, крупа и лук, фрукты (ягоды) и масло, клали лук и картофель. Были любимы балешы с гусятиной. Иногда пекли бәләши с зайчатинной. Башкирские блюда отличаются малым количеством приправ: в основном используются только черный и красный перец, и чеснок. Однако недостаток приправ с лихвой возмещается обилием свежей зелени: зеленого лука, укропа и петрушки. Немаловажной особенностью башкирских блюд является обилие мяса во всех горячих блюдах. Кочевой образ жизни также привел к формированию широкого ряда продуктов длительного хранения. Таким образом, основную массу башкирских национальных блюд составляют отварная, сушеная и вяленая конина, баранина, молочные продукты, сушеные ягоды, сушеные злаки, мед.

Вывод: В результате изучения литературы о башкирской национальной кухне, мы пришли к выводу, что история башкирской национальной кухни уходит в глубокую древность. Она складывалась и развивалась на протяжении многих веков, но, к сожалению, в настоящее время забыты и утрачены многие народные традиции и обычаи. И очень обидно, что такие простые и сытные блюда башкирской кухни заменяются различными полуфабрикатами и фасфудами. От нас, нынешних, зависит — спасем ли мы её, или дождемся той точки невозврата, когда уже будет невозможно разобраться, что такое бишбармак и с чем его подают.

Глава 2. Практическая часть.

2.1.Беседы с односельчанами.

Село Большеустыркинское – административный центр Мечетлинского района, одноименного сельского поселения. (Приложение 3) Численность населения 9968 человек. Преобладающее население – русские, башкиры, также здесь проживают татары, армяне, казахи, украинцы и т. д. Большинство семей смешанные, поэтому и питание конечно же разнообразное. Нет предпочтений той или иной кухне. Сейчас на обеденном столе башкирской семьи наряду с национальными блюдами можно видеть и щи, и борщ, и уху, и грибы, и котлеты. В то же время башкирские блюда сохранили оригинальность своего оформления, приготовления и вкусовых качеств, но они редки на столах наших односельчан. **Почему?**

Для беседы по интересующим нас вопросам нашей темы, нам пришлось быть гостями во многих семьях, нас интересовало что же из блюд башкирской кухни готовят в настоящее время в семьях и как часто их готовят.

Семья Коженковых проживает по улице Колхозная, дом 14, семья русско-башкирская. Самое распространенное блюдо: тукмас, изредка по праздникам улюш, учпочмаки, кыстыбый, занимаются пчеловодством, поэтому готовят блюда с медом : чак-чак, напиток балл

Семья Лукмановых проживает по улице Пролетарская 50, семья башкирская . Обычно из башкирских блюд готовят тукмас, бэлеш, изредка кулламу , ураму.

Семья Гайфуллиных проживают по улице Новая 24, семья башкирская , иногда по праздникам готовят коймак, упочмак, какрэ(вареники с творогом), урама (хворост), в основном смешанное меню, такие как борщ, щи, пельмени, манты, пицца и т.д.

Семья Дильмухаметовых, проживает по улице Ленина, семья башкирская, из башкирских блюд готовят иногда бишбармак, коймак, занимаются пчеловодством, на столе всегда свежий мед.

Семья Тавакаловых, семья башкирская, готовят шурпу, коймак.

Семья Сафиуллиных семья башкирская, из башкирских блюд готовят учпочмак, чак-чак, бэлеш, каклаган каз, в основном питание смешанное.

Вывод: в семьях, которые мы посетили, блюда башкирской кухни готовятся довольно редко, обычно готовят щи, борщи, котлеты, гуляш, пельмени, манты или покупают полуфабрикаты, которые экономят время приготовления пищи, что является одним из правил современной экономики, потому что далеко не каждая женщина успевает долгое время проводить на кухне, занимаясь приготовлением сложных блюд, тем более национальных, в которые надо вложить всю душу и уделить время. Поэтому их готовят по праздникам.

2.2.Анкетирование среди молодежи на знание национальных блюд .

После изучения собранного материала и встреч с односельчанами мы решили провести анкетирование среди наших одноклассников на знание блюд башкирской кухни. Мы задали им следующие вопросы:

- 1.Знаешь ли ты блюда башкирской кухни? Какие?
- 2.Какие рецепты блюд башкирской кухни готовятся в твоей семье?
3. Как часто их готовят в твоей семье?

Вот какие результаты получились.

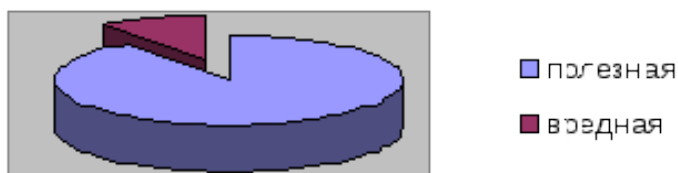
Результат анкетирования: наши одноклассники мало знают башкирские блюда. Поэтому мы решили в группе провести классный час на тему «Башкирские национальные блюда» (приложение) и познакомить их с национальными блюдами башкирского народа. После нашего рассказа оказалось, что во многих семьях готовят и беляши, и баурсак, тукмас только они не знают, что эти блюда относятся к башкирской кухне. Для закрепления темы мы предложили нашим одноклассникам приготовить «ураму» и «баурсак» (приложение)

Мы решили провести еще один опрос и узнать, что же ребята знают о башкирской кухне. Опрос был проведён среди обучающихся группы №13.

1. Перечислите блюда башкирской национальной кухни.
2. Как вы считаете, башкирская национальная кухня полезная? (да - нет)
3. Какие башкирские блюда готовят ваши мамы?
3. Какое башкирское блюдо вы чаще всего едите?
4. Какое блюдо вам больше всего нравится?
5. Какие блюда вы употребляете за обедом?

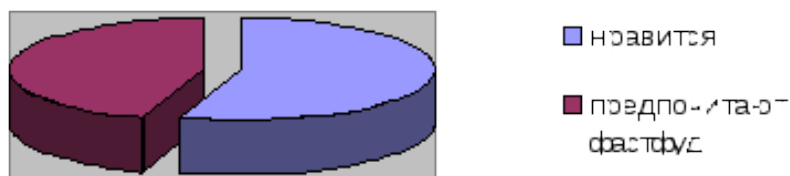
В опросе участвовало 25 учащихся.

В результате проведённого опроса было выяснено, что все опрошенные (100%) знают блюда башкирской национальной кухни, но только самые распространенные (бишбармак, чак-чак, коймак).



90% опрошенных считают, что башкирская кухня полезная, 10% считают её вредной. Последние уверены, что блюда башкирской кухни слишком жирные. 20% опрошенных не могли сказать, чем она полезна.

5% ответили, что не едят блюда башкирской кухни вообще (хотя, скорее всего, они просто не знают к какой кухне относится данное блюдо), а остальные 35% опрошенных едят её практически каждый день.



5

50 % опрошенных нравится национальная кухня, 45% –предпочитают фастфуд. У 100% учащихся смешанное питание.

Вывод: исходя из ответов учащихся, можно сделать вывод, что башкирская национальная кухня, не очень популярна среди подростков, не все знают о её пользе, некоторые считают даже вредной и жирной.

2.3. Социологический опрос.

Опрос среди односельчан проходил посредством Интернета.

В группе «Мы из Большеустьикинского» мы провели соцопрос, где просили односельчан ответить на вопросы: «Какие рецепты блюд башкирской кухни готовятся в твоей семье?» и «Как часто вы готовите блюда башкирской кухни?» Опрос начался 12 сентября 2016 года и закончился 30 ноября 2016 года.

В соцопросе приняли участие 74 респондента.

Результаты опроса таковы:

1. Какие рецепты блюд башкирской кухни готовятся в твоей семье?

Всего участников: 50

- ❖ Бишбармак 10
- ❖ Чак-чак 15
- ❖ Казылык 1
- ❖ Эремсек 1
- ❖ Тукмас 23



2. Как часто вы готовите блюда башкирской кухни?

Всего участников: 24

- ❖ Иногда 10
- ❖ Только по праздникам 4
- ❖ Всегда 8
- ❖ Не готовим 2



Вывод: Очень жаль что мало наших односельчан приняли участие в нашем соцопросе, посчитали его не главным, хотя проблема уменьшение популярности традиционных башкирских блюд, хотя это доступно для каждой семьи стоит очень остро, что и доказывает наш опрос.

2.4. Посещение предприятий общественного питания.

В нашем селе много предприятий общественного питания и мы решили посетить некоторые предприятия, и узнать какие же блюда башкирской кухни готовят профессионалы. (Приложение 4)

Первыми мы посетили «Мечетлинское ПО». Это предприятие общественного питания, имеет в своем составе столовую, пельменную, хлебокомбинат, кулинарный цех, несколько буфетов, магазины «Кулинария » и «Чайная».

Мы обратились к председателю предприятия Топычановой А.Ф. и попросили ее дать нам справку по приготовлению блюд башкирской кухни, на что она ответила: « В меню нашей столовой всегда имеются блюда башкирской кухни, такие как «Тукмас», «Улюш», «Куллама», но их чаще заказывают только на банкеты, а массовый потребитель обычно заказывает блюда по проще и дешевле, потому что для приготовления башкирских блюд используется много мяса, и цены получаются высокими»

Затем мы посетили кафе «Шатлык», где получили ответ , что блюд башкирской кухни они не готовят, но на раздаче были представлены учпочмаки, которые относятся к башкирским блюдам, хотя технология приготовления немного и изменена.

Посетили следующее предприятие общепита кафе «Евразия», и как оказалось там не готовят интересующие нас блюда, они специализируются на азиатских блюдах, таких как манты, шаурма, плов и т.д

Решили сходить в санаторий «Карагай», и поговорить с поварами столовой

Санаторий «Карагай» расположен в экологически благоприятном районе Башкортостана в Мечетлинском районе, в удалении от загрязненных промышленных объектов в районе реки Ай. Территория санатория раскинулась на площади около 60 га. Санаторий «Карагай» окружен смешанным лесом и горными склонами на востоке. Климат санатория подходит для отдыха, лечения и реабилитации клиентов курорта в течение всего года, но стоит учитывать тот факт, что климат континентальный с резким перепадом температуры. Санаторий «Карагай» предлагает своим отдыхающим питание по типу заказного, диетического стола, завтрак (по типу «шведский стол»).

Мы просмотрели меню санатория и поговорили с диетсестрой. Результат нас обрадовал. В меню столовых и кафе санатория «Карагай» имеется большое количество национальных блюд, меню составляется индивидуально по заказам отдыхающих. Регулярно проводятся дни национальной кухни, в течение которых имеется возможность попробовать блюда, сделанные по редким национальным рецептам. Изюминкой санатория является козий кумыс, который производится в самой здравнице!

Вывод: На предприятиях общественного питания с. Большеустыкинского очень редко готовятся блюда национальной кухни, их готовят только для

проведения банкетов, кроме санатория «Карагай», который поддерживая свой статус здравницы Башкортостана, включает в меню блюда башкирской кухни.

2.5. Конкурс профессионального мастерства

За то время пока мы занимались исследованием на базе нашего колледжа отделом образования Мечетлинского района был организован конкурс профессионального мастерства среди поваров общественного питания, приуроченный к международному «Дню повара», «Смак -2016», темой которого было возрождение традиций башкирской кухни (Приложение 5). В этом мероприятии приняла участие наша одnogруппница, учащаяся 2 курса по профессии «Повар-кондитер» Нурдавлятова Диана. Мы решили посетить это мероприятие с целью посмотреть, что приготовят конкурсанты. В конкурсе участвовало 7 предприятий общественного питания Мечетлинского района, квалифицированные повара приготовили, оформили и представили на суд компетентного жюри блюда башкирской кухни такие как куллама, баурсак, урама, кыстыбый, тугырылган таук, улюш, бишбармак и др.. Очень приятно, что наши повара умеют готовить и оформлять блюда наших предков.

Вывод: Все конкурсанты подошли к заданиям очень ответственно, но все же на суд жюри были представлены самые распространенные блюда башкирской кухни. Отсюда вывод, что современным обществом незаслуженно забываются башкирские национальные традиции и кулинарные рецепты наших предков. Население нашего села, также и профессионалы своего дела готовят только самые простые и известные блюда башкирской кухни, а искать и возрождать кулинарные рецепты наших предков никто не хочет.

Заключение

Как великолепно, проста и рациональна башкирская кухня. В последнее время всё чаще на нашем столе появляются блюда зарубежной кухни, и это не плохо, но, принимая их, мы забываем о родной башкирской кухне. К сожалению, в современном обществе спрос на блюда национальной кухни очень мал. Забыты многие старинные рецепты, национальные традиции и способы приготовления блюд. Как жаль, что блюда башкирского стола, кулинарные традиции и обычаи башкирского народа в наши дни вытеснили зарубежные фастфуды. Хочется, чтобы сегодня простая и рациональная башкирская кухня заняла достойное место и в жизни самих россиян. Мы исследовали кулинарные пристрастия населения с. Большеустьикинска, где живут вместе и башкиры и татары, русские, армяне и казахи и т.д. поэтому и смешение семей, традиций все вытесняет национальные кулинарные традиции башкирского народа. Конечно в башкирских селах Мечетлинского района еще готовят по кулинарным рецептам наших предков, но и это уходит в бытность, потому что те люди кто помнит эти рецепты потихоньку уходят из нашей жизни.

Проведенное исследование открыло для нас много нового. Оказывается, мы многого не знаем о нашей национальной кухне. Она очень полезна, разнообразна и питательна. У башкирской кухни очень интересная история и большое разнообразие прекрасных, вкусных блюд. Башкирская кухня сегодня уже не такая как была раньше. Жизнь меняется, меняется её ритм, он накладывает свой отпечаток на наш образ жизни. Зачастую мы едим второпях, «на ходу», всухомятку. Такая еда не приносит пользы. Мы думаем, что сейчас очень важно не забывать опыт наших предков по приготовлению пищи и правильному питанию. Когда-то они заложили правильную, рациональную систему питания, которая обеспечивала человека здоровьем, силами, энергией, бодростью на долгие годы. Наша гипотеза подтвердилась. Узнавая больше о национальной кухне, мы понимаем, что нам есть чем гордиться, что современным обществом незаслуженно забываются башкирские национальные традиции и кулинарные рецепты предков, что наша кухня очень полезна. Хотелось бы её сохранить!

Литература

1. Башкортостан укытыусыһы, №10, 2010
2. В.С. Мавлетов «Цветущий край благословенный» с. 46-47
3. Кухни народов бывшего СССР. По материалам, собранным И.Фельдманом и другими.
4. Лепёхин И. И. «Продолжение Дневных записок путешествия доктора и Академии наук адъюнкта Ивана Лепёхина по разным провинциям Российского государства. Часть 4.» (СПб.1805).
5. Любимые татарские и башкирские блюда. Издательство: Астрель, Аркаим, 2011 г.
6. Н. Сафиндың «Башкорт аштары» китабы буйынса Л. Ғәниева эзерләне.
7. Руденко С.И. Башкиры. Историко - этнографические очерки.стр.125- 127.
8. Ф.Г. Хисамитдинова «Родной Башкортостан» с. 102-101
9. Хажин Р. Р. «Башкирская кухня», 2010 г.
- 10.<http://www.bashkirskayakuhnya.com/holodnye-zakuski/>.
- 11.<http://bash-portal.ru/news/newseda/191-kurt-1185orot.html>
- 12.<http://ba.wikipedia.org/wiki/>



Чак-чак



УЛЮШ



БИШБАРМАК



Зур-бэлеш

Жизнь Башкир





Фотоотчет о проведенном мероприятии.

9 декабря 2016 года учащиеся группы № 23 по профессии «повар-кондитер» Серебренникова Д. и Лукманова А. провели классный час на тему: **«Из глубины веков. Башкирская национальная кухня»**. В рамках исследовательской работы: **«Блюда башкирской кухни на столе наших односельчан»**

Цели занятия:

1. Ознакомление с башкирскими национальными блюдами.
2. Объяснение новых слов (бишбармат, чак-чак (сэк- сэк, осбосмак (е с босмак, вак-балеш (вауак бэлеш, блины (коймак, корот (корот, айран, кыстыбый, мёд (бал, отработка произношения и активизация их в речи..)
3. Продолжать развивать интерес к башкирским национальным блюдам. Приготовить баурсак

Организационная форма проведения : рассказ с элементами беседы и демонстрацией презентации .



Вот такой получился баурсак!.

Фото-отчет

20 октября 2016 года на базе столовой филиала ГБПОУ Дуванский многопрофильный колледж прошел конкурс профессионального мастерства «Смак-2016», где участвовали повара предприятий общественного питания Мечетлинского района. .

Целями проведения конкурса являются:

- возрождение, сохранение и традиций башкирской национальной кухни;
- повышение уровня профессионального мастерства участников конкурса, престижа профессии повара;
- совершенствование навыков и приемов работы.

В конкурсе участвовали повара 7 предприятий, а филиал ГБПОУ представляла студентка 2 курса Нурдавлятова Диана, будущий повар.

Конкурсанты уделили особое внимание особенностям национальной кухни, национальному колориту, обычаям, ассортименту блюд, посуде, в которой они подаются..

Композиция ГБПОУ ДМК



Санаторий Карагай



МОБУ СОШ д. Сулейманово



Лицей №1

Детский сад «Светлячок»



Детский сад с. Б.ОКА



Конкурс был организован отделом образования и приурочен к международному дню повара. Понравился взвешенный подход членов жюри к подведению итогов на каждом этапе конкурса. По итогам проведения конкурса были выданы призы и дипломы всем участникам. От конкурса остались приятные и яркие впечатления.