МБУК «ОБЪЕДИНЕНИЕ ГОРОДСКИХ БИБЛИОТЕК»

ЦЕНТРАЛЬНАЯ ГОРОДСКАЯ БИБЛИОТЕКА имени Б.А. РУЧЬЁВА

СПРАВОЧНО-БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ ОТДЕЛ

2022 - Год культурного наследия народов России

Челябинская область

ДАЙДЖЕСТ

МАГНИТОГОРСК 2022

СОДЕРЖАНИЕ

Культурное наследие: понятие, виды, законодательство 6

Год культурного наследия в Челябинской области 14

Традиции, праздники обряды народов Южного Урала 36

Пословицы и поговорки народов Южного Урала 92

Народные игры 105

Национальные кухни 112

Фольклорные даты и праздники: календарь 136

Список литературы 142

ОТ СОСТАВИТЕЛЯ

«*…без памяти – нет традиций, без традиций – нет культуры, без культуры – нет воспитания, без воспитания – нет духовности, без духовности – нет личности, без личности нет народа!*»

Г.Н. Волков

Уважаемые пользователи!

Год культурного наследия народов России продолжается! 2022 год кумулирует лучшие инициативы, самые успешные проекты и практики в сфере формирования у населения этнотолерантности и интернационализма.

Традиция выбирать тематику года в России была закреплена на законодательном уровне совсем недавно, так, в России были объявлены: 2017 - Год экологии, 2018 - Год волонтёрства, 2019 - Год театра, 2020 - Год памяти и славы в честь 75-летия Победы, 2021 - Год науки и технологий.

Год культурного наследия объявлен в целях сохранения традиций, памятников истории и этнокультурного многообразия страны, в том числе сохранения культурного наследия в цифровом формате и создания достоверной информационной среды. Приобщение к культурам разных национальностей способствует формированию этнотолерантности - важнейшего качества человека, живущего в поликультурном обществе. Основные национальные ценности выражаются в осмысленном восприятии окружающего мира, в своеобразии жизни своего края, страны.

Чем больше знаний о своей родной культуре, тем легче понять и принять культуру другого народа, быть терпимее к иным культурным традициям.

Для подрастающего поколения россиян национальная культура становится первым шагом к изучению богатств мировой культуры, общечеловеческих ценностей, формированию собственной личностной культуры. Усвоение культурного наследия предков, уникальности традиций и самобытности обычаев формирует национальное самосознание, уважение к культуре народов, живущих в России, активную гражданскую позицию населения.

Для поддержания и развития самобытных традиций, ремёсел и искусств российских народов в рамках Года народного искусства и нематериального культурного наследия народов в регионах пройдут фестивали и ярмарки, лекции и семинары, тематические выставки и концерты народных коллективов, мастер-классы для детей и взрослых: https://2022-god.com/2022-godchego-obyavlen-v-rossii.

В представленном дайджесте читатель найдёт интересную и малоизвестную информацию о культуре десяти народов Южного Урала в разнообразных её проявлениях.

Внутри разделов материал расположен в порядке алфавита их названий: армяне, башкиры, белорусы, казахи, нагайбаки, русские, таджики, татары, удмурты, украинцы.

В Списке литературы, помимо печатных изданий, указаны также адреса сайтов, в том числе тематических.

Окунитесь в мир народных искусств, осваивайте забытые и модные ремёсла, приобретайте новые навыки –овладевайте всем богатством культур народов России и используйте их для саморазвития, самообразования, обогащения досуга и повышения качества жизни!

Культурное наследие народов Российской Федерации - материальные и духовные ценности, созданные в прошлом, а также памятники и историко-культурные территории и объекты, значимые для сохранения и развития самобытности Российской Федерации и всех ее народов, их вклада в мировую цивилизацию.

"Основы законодательства Российской Федерации о культуре" (утв. ВС РФ 09.10.1992 N 3612-1) (ред. от 30.04.2021)

КУЛЬТУРНОЕ НАСЛЕДИЕ:

ПОНЯТИЕ, ВИДЫ, ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО

«В целях популяризации народного искусства, сохранения культурных традиций, памятников истории и культуры, этнокультурного многообразия, культурной самобытности и этнических общностей Российской Федерации» 2022 год объявлен Указом президента РФ (30 декабря 2021 г. №745) Годом культурного наследия народов России.

Президент В.В. Путин призвал «*руководителей всех без исключения*

регионов держать вопросы государственной национальной политики на постоянном личном контроле, опираться на национально-культурные общественные объединения». Достоинство культур народов и национальных групп - признание их ценности и проявление уважения к ним.

«Материальное и нематериальное культурное наследие, все виды и результаты творческой деятельности, система образования, наука, русский язык и языки народов Российской Федерации, семья, системы межличностной и общественной коммуникации, медийное и информационное пространство, международные культурные и гуманитарные связи являются объектами государственной культурной политики. Культурное наследие" - совокупность предметов, явлений и произведений, имеющих историческую и культурную ценность. Культурное наследие включает в себя материальное культурное наследие (здания и сооружения, образцы инженерных, технических решений, градостроительные объекты, памятники промышленной архитектуры, исторические и культурные ландшафты, археологические памятники, монументы, скульптурные памятники, мемориальные сооружения и т.д., произведения изобразительного, прикладного и народного искусства, документы, книги, фотографии - все предметы материального мира, сохраняющие представление об особенностях жизни людей в прошедшие эпохи) и нематериальное культурное наследие (языки и диалекты, традиции, обычаи и верования, фольклор, традиционные уклады жизни и представления об устройстве мира народов, народностей, этнических групп, русская литература и литература народов России, музыкальное, театральное, кинематографическое наследие, созданная в стране уникальная система подготовки творческих кадров); "сохранение культурного наследия" - обеспечение физической сохранности объектов материального культурного наследия, собирание, документирование и изучение объектов нематериального культурного наследия, вовлечение в культурный и научный оборот объектов культурного наследия», - из «Основ государственной культурной политики» (утверждены Указом Президента РФ от 24 декабря 2014 г. N 808).

Культурное наследие - часть материальной и духовной культуры, созданная прошлыми поколениями, выдержавшая испытание временем и передающаяся следующим поколениям как нечто ценное и почитаемое. Универсальное значение понятия «культурное наследие» воспринимается как нормы, ценности, правила и традиции, как совокупность всех материальных и духовных культурных достижений общества, его исторический опыт, сохраняющийся в арсенале общественной памяти. Историк М.Е. Кулешова обращает внимание на его базовый компонент: «*наследие можно рассматривать как информационный потенциал, запечатленный в явлениях, событиях, материальных объектах и необходимый человечеству для своего развития, а также сохраняемый для передачи будущим поколениям*».

Понятие «культурное наследие» до сих пор представляет множество определений. Теоретически КН имеет следующую структуру: оно подразделяется на материальное и нематериальное культурное наследие, а материальное, в свою очередь, делится на движимые и недвижимые объекты, но на практике граница между ними зачастую размыта. Согласно определению энциклопедического словаря по культурологии под редакцией К.М. Хоруженко, культурно-историческое наследие является одной из форм закрепления и передачи совокупного духовного опыта человечества. Выделяются следующие компоненты культурно-исторического наследия: язык, идеалы, традиции, обряды, обычаи, праздники, памятные даты, фольклор, народные промыслы и ремесла; произведения искусства, музейные, архивные и библиотечные фонды, коллекции, рукописи, письма, личные архивы; памятники архитектуры, науки и искусства, памятные знаки, сооружения, ансамбли, достопримечательные места и другие свидетельства исторического

прошлого. Историческое наследие, по мнению К. Хоруженко, синтетическое понятие, включающее разнообразнейшие проявления культуры.

Сам термин «культурное наследие» сравнительно новый. Его появление связано с принятием на XVII сессии Генеральной конференции ЮНЕСКО Конвенции ЮНЕСКО «Об охране всемирного культурного и природного наследия» 16 ноября 1972 г., где впервые приводится состав культурного наследия: «*Культурное наследие включает предметы материальной культуры, памятники, группы зданий и территории, обладающие различной ценностью, включая символическую, историческую, художественную, эстетическую, этнографическую или археологическую, имеющие научное и общественное значение*». Упоминание о нематериальном наследии появилось спустя 31 год в Конвенции ЮНЕСКО «Об охране нематериального культурного наследия» 2003 года.

В России Конвенция «Об охране всемирного культурного и природного наследия» (1972) ратифицирована в 1988 году (Указ Президиума ВС СССР от 09.03.1988 № 8595-XI). В современном российском законодательстве – Федеральный закон №73-ФЗ «Об объектах культурного наследия (памятниках истории и культуры) народов Российской Федерации» от 25 июня 2002 г. дано следующее определение: «К объектам культурного наследия (памятникам истории и культуры) народов Российской Федерации в целях настоящего Федерального закона относятся объекты недвижимого имущества со связанными с ними произведениями живописи, скульптуры, декоративно-прикладного искусства, объектами науки и техники и иными предметами материальной культуры, возникшие в результате исторических событий, представляющие собой ценность с точки зрения истории, археологии, архитектуры, градостроительства, искусства, науки и техники, эстетики, этнологии или антропологии, социальной культуры и

являющиеся свидетельством цивилизации, подлинными источниками информации о зарождении и развитии культуры».

Культурное наследие народа - это весь накопленный опыт, знания и умения народов, которые передаются из поколения в поколения в **материальном и нематериальном** виде. В понятие **культурное наследие** входят такие ценности, как языки, говор, нравы, предания, верования, знания, художественные выражения, нормы и ценности, социальные практики, традиции, места, а также другая деятельность, например, изобразительное искусство, литература, музыка, танцы, различные сооружения.

Интересно! Население России использует в обиходе около 180 языков.

Материальное культурное наследие

Многообразное материальное культурное наследие включает различного рода уникальные объекты строительства, памятники, печатную продукцию, произведения искусства и исторические артефакты. Исторические места - церкви, пантеоны и гробницы, памятники - и археологические памятники, дворцы, храмы, старинные усадьбы, уникальные инженерные сооружения — наиболее заметная часть материальных благ, которые мы храним для следующих поколений. Сюда же входит и подводное наследие - затопленные города и руины цивилизаций, а также остатки кораблекрушений и всё, что находится под водой и имеет культурную или историческую ценность. Материальное богатство народов - это и уникальные книги, картины, гравюры, скульптуры, картины, рукописи, монеты, костюмы, изделия мастеров декоративно-прикладного искусства. Материальное наследство включает недвижимые и движимые предметы. Помимо своей материальности они обладают идеальной ценностью, значимым

символическим значением. Это означает, что материальные и нематериальные компоненты культурного наследия тесно взаимосвязаны.

Нематериальное культурное наследие

Нематериальное культурное наследие - это то, что нельзя потрогать, ощутить физически, но это существует: нравы, бытовые и культурные традиции, язык, песни, накопленный опыт мастеров, обычаи, формы представления и выражения, навыки и связанные с ними инструменты, артефакты и культурные пространства, признанные сообществами. В понятие нематериальной культуры входят также предания, устная летопись, ритуалы, фестивали, игры, диалекты, кулинарные обычаи, ремесленные приёмы - весь комплекс отличительных духовных и социальных достижений прошлого, характеризующих общество или национальную идентичность. Нематериальное наследие переносится людьми или группами и называется также «живым культурным наследием». Этот тип наследования составляет интеллектуальное наследие народа, делая его уникальным. Здесь представлены традиции, литература, гастрономия, научные и архитектурные знания, философия, музыка, танцы, религия, ритуалы и модели социального поведения. НМК содержит знания, традиции и верования - легенды, изречения, рассказы - сообщества, которые представляют собой набор знаний и повседневного образа жизни, способов мышления и бытия, переданных устно или письменно.

Популярные и традиционные праздники также являются частью культурного наследия и включают танцы, музыку, театр и другие мероприятия, которые дополняют популярные знания, которые выражаются в ремеслах, гастрономии и других проявлениях. В эту же категорию входят символические места города: ярмарки, рынки, площади и другие пространства, где проявляются уникальные социальные практики.

Понятие культурного наследия разнообразно и может интерпретироваться по-разному в зависимости от страны и времени. ЮНЕСКО представляет культурное наследие как «***идеальное достояние всего человечества***», в то же время культурное наследие

рассматривается как свидетельство культурного разнообразия. Через культурное наследие выражается исторический процесс формирования и жизни народа, потому что это видимый и осязаемый синтез элементов, которые его характеризуют. Культурное наследие воспроизводит элементы, связанные с образом жизни, системой ценностей и традициями народа. Благодаря этому наследию укрепляется региональная или национальная идентичность и чувство принадлежности к народу. Поскольку **КН** является продуктом и выражением человеческого творчества, оно передаётся, воссоздается и модифицируется. Продукт **КН** передаётся из поколения в поколение и может быть уничтожен, если его культурная и историческая ценность не будет оценена и сохранена. Объект всемирного **КН** может стать и «личным культурным наследием» при условии, что зритель будет связывать его с собственными чувствами и воспоминаниями.Объект культурное наследие имеет социальный характер, т.е. делается обществом и для общества. Он одновременно традиционный и современный, показывает особенные черты конкретного общества и ритм культурной эволюции сообщества, способствует укреплению культурной идентичности.

Народное искусство – фольклор - это создаваемые народом на основе коллективного творческого опыта и национальных традиций поэзия (предания, сказки, эпос), музыка (песни, наигрыши, пьесы), театр (драма, театр кукол, сатирические пьесы), танец, архитектура, изобразительное и декоративно-прикладное искусство.

Традиции - это элементы социального и культурного наследия, передающееся из поколения в поколение и сохраняющиеся в определённом сообществе в течение длительного времени.

Ремесло - это умение что-то изготовлять. В толковом словаре В. Даля ремесло объясняется как «рукодельное мастерство, ручной труд» и как «уменье, коим добывают хлеб, промысел, требующий по большей части телесного, чем умственного труда». Исторически ремесло имело несколько форм: домашнее - для собственных нужд; на заказ - из своего сырья или сырья заказчика; на рынок - мелкотоварное производство, при котором ремесленник сам продавал свои изделия на рынке или продавал купцу. До настоящего времени ремесло сохранилось частично. Наличие и своеобразие ремесла зависит от места проживания людей.

Народно-художественные промыслы – это одна из форм народного творчества, деятельность по созданию художественных изделий утилитарного и декоративного назначения. К промыслам относится и мелкое ремесленное производство.

Год народного искусства и нематериального культурного наследия народов в Челябинской области

На Урале ты и я – вместе дружная семья!

Предварительная оценка численности постоянного населения на 1 января 2022 года и в среднем за 2021 год (человек)

Челябинская область	На 1 января 2022 года			В среднем за 2021 год		
	Все население	Городское население	Сельское население	Все население	Городское население	Сельск населе
	3 416 613	2 823 689	592 924	3 429 712	2 835 342	594 37

В регионе действуют 4048 коллективов самодеятельного народного творчества. Среди них 1220 вокальных, 849 хореографических, 117 инструментальных, 120 фольклорных, 158 изобразительного искусства, 478 - декоративно-прикладного искусства, 12 - кино-, фото-, видеолюбителей, 27 - циркового искусства и еще 663 коллектива разноплановых жанров, обеспечивающие этнокультурное развитие Челябинской области.

Исторически Челябинская область сложилась как переселенческий регион. Здесь есть представители дореволюционных, советских и современных волн миграции. В последние годы этнический состав Челябинской области заметно поменялся: сюда большей частью стали приезжать люди из Закавказья и Средней Азии. Происх -одят очень динамичные миграции с разным культурным кодом. Различаются так

называемые «маятники» - те, кто приезжают лишь на сезон. Вместе с этим происходит убыль еврейского и немецкого населения. Связано это с миграционными, а также естественными процессами.

При этом в Челябинской области есть представители малых, немногочисленных народов или конфессий, сохраняющие свою идентичность.

В регионе с 20 декабря 2017 года действует программа "**Реализация государственной национальной политики в Челябинской области**". В рамках программы учреждена премия Губернатора в сфере государственной национальной политики. Это стало важнейшим этнокультурным событием в Челябинской области. У истоков премии стоял областной Центр народного единства. В регионе немало людей, которые абсолютно безвозмездно развивают национальную культуру, ведут кружки, уроки по изучению национальных языков. Поощрить этих людей, вывести их на всеобщее обозрение, чтобы другие зарядились их примером - эту важную функцию выполняет **губернаторская премия**. Ежегодно присуждается десять Премий. Она вручается *«за вклад в укрепление единства российской нации; вклад в сохранение и поддержку этнокультурного и языкового многообразия Челябинской области; вклад в сохранение и поддержку традиционных российских духовно-нравственных ценностей как основы российского общества; вклад в сохранение русского языка как государственного языка РФ и языка межнационального общения; вклад в обеспечение межнационального мира и согласия, гармонизацию межнациональных (межэтнических)отношений; вклад в формирование у детей и молодежи общероссийской гражданской идентичности, патриотизма, гражданской ответственности, чувства гордости за историю России».*

Министр культуры Челябинской области Бетехтин А.В. рассказал, как пройдёт 2022 год в регионе *

— Алексей Валерьевич, официально год называется Годом культурного наследия народов России. Расшифруйте для наших читателей название.

— Название и тематика — очень емкие понятия. Они включают в себя народное искусство, материальное и нематериальное наследие, этнокультурное разнообразие, культурную самобытность всех народов и общностей нашей области, если говорить применительно к нашему региону. На Южном Урале проживают представители более 130 национальностей, и программа года будет направлена на поддержку, сохранение, развитие и популяризацию культурных традиций всех народностей.

— На проведение мероприятий будут выделяться дополнительные средства из федерального центра? Они необходимы для наших народных исполнителей, мастеров декоративно-прикладного искусства.

— Средства, конечно, пригодятся, никто от них не откажется. Из области планируем направить более 10 миллионов рублей. Но народное творчество, и вообще культура, это не совсем та сфера, где все решают деньги. Нельзя разово засыпать всех деньгами, и от этого все станут вдруг культурными. Нужна планомерная работа, куда входит и поддержка материальной базы, и подготовка педагогов, режиссеров, мастеров, которые владеют определенными практиками. Это, я бы сказал, штучные специалисты. И все это создать невозможно за Год культуры или за два, нужны десятилетия. В культуре сломать очень просто, а вот возродить, восстановить очень сложно, а иногда невозможно.

— Уже есть то, что утрачено? Что это, например?

— За последние двадцать с лишним лет в музыкальных школах исчезли целые инструментальные направления. Балалайки, домры, духовые - как раз

то, что относится к народному творчеству и популяризирует его. У нас, конечно, сохранилась преемственность, есть энтузиасты народного творчества. Но очевидно, что с программой подготовки кадров нужно срочно что-то делать. Нам нужны специалисты, которые будут вести кружки, коллективы - хоровые, танцевальные, я уж не говорю о кружках прикладного творчества. Мы прикладников тоже готовим, по идее они должны приходить в ДК и развивать сферу промыслов. Мы находим понимание в этом вопросе у главы региона Алексея Текслера. И все, что мы сейчас сделаем, принесет результаты. Но на это, как я уже сказал, потребуется время.

— Программу 2022 года содержательно наполнят, учитывая особенности каждого региона. Челябинская область в данном случае может даже поделиться опытом. Какой самый ценный? Что удивляет лично вас и достойно всемирного признания?

— Если говорить про ремесла, то Челябинская область уже прославилась. Златоустовская булатная сталь, каслинское литьё - это бренды мирового уровня. Всего в регионе более десяти народных художественных промыслов и ремёсел: обработка металла, камня, художественная керамика, ручное ткачество. В каждом виде промыслов есть свои мастера, которые создают по-настоящему уникальные изделия. Но регион может поделиться и опытом проведения фестивалей. У нас ежегодно проводится более 70 мероприятий, которые в основном передают самобытность народов Южного Урала. Назову только несколько самых крупных: Бажовский фестиваль, Всероссийский конкурс «Урал мастеровой», фестиваль национальных культур «Соцветье дружное Урала», праздник Сабантуй, фестиваль исторической реконструкции «Пламя Аркаима», праздник «Казачьему роду нет переводу». Все они проходили с огромным количеством зрителей, это от 1500 до 10-20 тысяч человек в день.

— Традиционные этнокультурные фестивали и праздники, которые проходят в области, состоятся в этом году или снова пройдут в удаленном формате?

— Пандемия коронавируса внесла свои коррективы, фестивали отменялись, поэтому очень надеемся, что сейчас нам уже ничто не помешает провести и эти праздники, и создать что-то новое. Планируем привлечь к нашим мероприятиям не только национально-культурные центры области, но и студенческую молодежь, поддержать преемственность поколений в плане культурных традиций.

— Чем-то хотите удивить?

— Планируем большое событие, которое можно назвать «Фестиваль фестивалей». Он будет проходить не один день и объединит несколько мероприятий: фестиваль национальных культур «Дружба», фестиваль украинской культуры и праздник Ивана Купала. Программа пока уточняется, фестиваль пройдет в июле в Ашинском районе, это одна из красивейших территорий области. Кроме того, впервые проведем областной конкурс интернет-ресурсов «Культура в сети». Тема стала особенно актуальной в период ограничений, а нашим домам культуры и другим досуговым учреждениям, несомненно, есть что показать.

— Как поощряются южноуральцы, занимающиеся народным творчеством и охранением народных обычаев? В этом году готовите для них особые сюрпризы?

— В Челябинской области 775 муниципальных домов культуры, в которых работают более 5 тысяч различных клубных формирований: вокальных, хореографических, театральных, кружков декоративно-прикладного творчества, в том числе для детей - более 2 тысяч. Клубные формирования посещают 86 тысяч жителей Челябинской области. Конечно, существует система мер поддержки творческих коллективов. Во-первых, это присвоение званий «заслуженный», «народный», «образцовый». Кроме того, за счет областного бюджета творческим коллективам производится компенсация затрат на поездки, вязанные с участием в конкурсах, съездах, фестивалях, где они представляют Челябинскую область.

Из интервью газете «Губерния» (Челябинск) [2022. - №1 (18 янв.). – С. 4-5].

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СОСТАВ НАСЕЛЕНИЯ ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ

Численность населения Челябинской области по данным Росстата составляет **3 416613** человек (2022 год). По другим официальным данным число постоянных жителей достигает 3 466 369.

Национальный состав населения Челябинской области распределён примерно следующим образом: русские — 81,4 - 84,3 %, татары — 5,2 - 5,4 %, башкиры — 4,6 - 4,81 %, украинцы — 1,4 - 1,5 %, казахи — 1,02 - 1,05 %, другие национальности - менее 0,5% каждая.

В статистической таблице по итогам Всероссийской переписи населения России в 2010 году представлены данные по 37 региональным этносам:

		% от всего
всего	3476217	100,00 %
Русские	2829899	81,41 %
Татары	180913	5,20 %
Башкиры	162513	4,67 %

		% от всего
Украинцы	50081	1,44 %
Казахи	35297	1,02 %
Немцы	18687	0,54 %
Белорусы	13035	0,37 %
Мордва	12147	0,35 %
Армяне	9311	0,27 %
Нагайбаки	7679	0,22 %
Таджики	7375	0,21 %
Азербайджанцы	7213	0,21 %
Чуваши	6819	0,20 %
Узбеки	6446	0,19 %
Цыгане	4266	0,12 %

		% от всего
Евреи	3358	0,10 %
Марийцы	2826	0,08 %
Удмурты	2421	0,07 %
Молдаване	1618	0,05 %
Грузины	1417	0,04 %
Киргизы	1410	0,04 %
Поляки	1185	0,03 %
Корейцы	905	0,03 %
Болгары	849	0,02 %
Чеченцы	766	0,02 %
Греки	638	0,02 %
Лезгины	481	0,01 %

		% от всего
Турки	440	0,01 %
Вьетнамцы	423	0,01 %
Осетины	384	0,01 %
Аварцы	382	0,01 %
Езиды	366	0,01 %
Литовцы	358	0,01 %
Эстонцы	353	0,01 %
Коми-пермяки	326	0,01 %
Даргинцы	300	0,01 %
другие	4186	0,12 %

В 2018 году прошла ***Проная перепись населения***, в которой приняли участие более четырёхсот тысяч южноуральцев. Примерно одинаковое

соотношение топовых наций в Челябинской области наблюдается, как показывает история, не одно десятилетие: русские, татары, башкиры и т.д.

Как будет выглядеть национальная карта региона в этом году, покажут итоги переписи населения, прошедшей с 15 октября по 14 ноября 2021 года. Статистические данные появятся в период с мая по декабрь 2022 года.

КРАТКИЙ ОБЗОР ИСТОРИИ НАРОДНЫХ ПРОМЫСЛОВ И РЕМЁСЕЛ НА ЮЖНОМ УРАЛЕ

Южный Урал – многонациональный край, где проживают представители более 130 национальностей, народностей и этнорелигиозных групп, например, нагайбаки. Самые многочисленные нации в Челябинской области – русские, татары и башкиры. У народных промыслов и ремёсел на Южном Урале многовековая история. Они зародились в XVIII веке, достигли расцвета к середине XIX века.

В разных районах Челябинской области сложились традиционные художественные ремёсла, в формировании которых сыграли роль: наличие сырьевой базы и социально-экономические условия; близость к торговым центрам (крупным сёлам и городам, где проводились ярмарки) и транспортным коммуникациям (сухопутным, водным, позднее – к железной дороге). Их развивали талантливые самобытные мастера.

Народные промыслы Южного Урала:

Каслинское и Кусинское чугунное литьё; Кузнечное ремесло; Златоустовская гравюра на стали; Камнерезное искусство; Гончарное дело; Уральский фарфор; Пимокатное дело; Домашнее ткачество; Вышивка; Кружевоплетение; Лоскутное шитье; Вязание.

До начала XX века на Южном Урале и территории, ныне входящей в

Челябинскую область, основные ремёсла были связаны с обработкой камня и металла (в горнозаводской зоне), древесных материалов (древесины, прутьев, лыка, бересты), глины, растительных волокон (льна, конопли), волокон животного происхождения (овечьей шерсти, козьего пуха).

В Чебаркульском районе жили кузнецы, шорники и резчики по дереву. Плотничество было повсеместным занятием. В каждой деревне были искусные столяры, изготовлявшие вручную (простыми инструментами) домашнюю утварь и мебель, ткацкие станы и прялки, сельскохозяйственный инвентарь, телеги и сани, лодки и многое другое.

Резьба по дереву получила развитие в горно-лесной и лесостепной зонах - Верхнеуральский, Троицкий, Златоустовский и Челябинский уезды. Ткачество - было развито повсеместно, как основное занятие крестьянок. Для горнозаводской зоны - современные Ашинский, Катав-Ивановский, Нязепетровский и Саткинский районы, города Верхний Уфалей и Миасс – было характерно изготовление утвари из древесных материалов - бересты и лыка. Изделия из бересты были двух видов: из пластовой бересты и нарезанных берестяных лент. Из пластовой бересты делали туеса разных форм и размеров для хранения продуктов, засолки грибов и мочения ягод; для сохранения от моли шерстяных изделий; как ёмкость и мера улова для рыбаков. Туеса украшали росписью или тиснением. Из нарезанных берестяных лент плели разные лукошки. Из липового лыка плели лапти, кошели, вили верёвки. До настоящего времени популярны плетёные изделия из лозы - ивового прута: мебель (столы, диваны, этажерки), хлебницы, корзинки, игрушки, рыболовные снасти, ловушки для зверей и прочее.

Гончарное дело развивалось в богатых залежами глины Верхнеуральском, Увельском, Чебаркульском, Агаповском и Карталинском районах, сёлах Бродокалмак и Русская Теча.

Пуховязание - в районах с развитым животноводством и торговлей - Троицкий район.

Каслинское и Кусинское чугунное литьё - народные промыслы и художественные изделия из чугуна (скульптуры, предметы декоративно-прикладного искусства, архитектурные изделия). Уже более двух веков производят чугунные изделия и предметы на заводах в городах Касли и Куса. Годом рождения каслинского художественного литья можно считать 1824 год. На заводе по производству железа и чугуна (железоделательном, ныне машиностроительном) отливались из чугуна работы лучших отечественных и зарубежных скульпторов того времени: удивительные по красоте и изяществу шкатулки и вазы, ажурные подносы и тарелки, скульптуры и многое другое. На заводе была открыта и художественная школа, где опытные наставники учили подмастерьев рисовать, лепить, заниматься формовкой и чеканкой чугунного литья.

Каслинские мастера-умельцы прославились на весь мир. В конце XVIII века их чугунные произведения искусства были особенно популярны в странах Европы и Азии. В начале XX века на Всемирной выставке в Париже продукция Каслинского завода была высоко оценена экспертами и получила большую золотую медаль «Гран-при».

Изделия кусинских мастеров художественного литья не уступали каслинским. К концу XIX века на Кусинском железоделательном заводе (ныне литейно-машиностроительном) производилось 423 наименования, которые отличались филигранностью, высокой художественностью. Мастера вырабатывали собственные стилистические приёмы,

ориентируясь на лучшие образцы декоративно-прикладного искусства. Первые кабинетные изделия кусинских мастеров в 1883 году были отправлены в Санкт-Петербург, где получили одобрение горного департамента. Кусинское литьё пользовалось популярностью на рынке в России и за рубежом. На заводе выпускались изделия для повседневного быта: вазы и шкатулки, портсигары и пепельницы, чернильницы, декоративные тарелки и подсвечники, полочки и подчасники, рамки для фотографий, пресс-папье, столы и скамьи, этажерки. Продукция Кусинского завода экспонировалась на художественно-промышленных выставках последней четверти XIX-начала XX века в России и за рубежом, получая почётные дипломы и медали.

Кузнечное ремесло - самое древнее и распространённое на Южном Урале, оно связанно с обработкой местного сырья - железа, меди и других металлов. Кузнецы – наиболее обширная группа ремесленников в уральских
сёлах и деревнях. В кузнях изготавливали не только всё, что требовалось в условиях повседневной городской и деревенской жизни, но и ковали боевое оружие, военное снаряжение: мечи, копья, шлемы, кольчуги.

Изделия кузнецов - кованая мебель, заборы, предметы интерьера, быта - востребовано и в наше время.

Кузнечное дело и ювелирное ремесло было широко развито у башкир, где кузнец был одновременно и ювелиром.

Златоустовская гравюра на стали родилась в начале XIX века, как искусство украшения холодного оружия, и превратилась в уникальный вид декоративно-прикладного искусства. На Златоустовской оружейной фабрике первыми мастерами украшенного оружия были немецкие художники- оружейники, которые обучили искусству гравюры на металле

русских мастеров, помогли наладить производство украшенного холодного оружия.

Русские мастера Иван Бушуев, Пётр Тележников, Ефим Бушуев, Иван Бояршинов и другие усовершенствовали технологию гравюры на стали. Иван Бушуев стал основоположником традиций златоустовской школы авторского украшенного холодного оружия и традиций техники художественного убранства металла. С 1829 года изделия Златоустовской оружейной фабрики постоянно участвовали в промышленных выставках, в том числе и всемирных. С 1919 года многие клинки тех лет, украшенные орнаментом, надписями и миниатюрами, преподносились солдатам Красной Армии как именное оружие. С середины 1930-х годов художественное отделение Златоустовского механического завода (бывшая Оружейная фабрика) почти полностью перешло на выпуск стальных пластин - панно с изображением выгравированных пейзажей или копий с картин русских художников. В истории златоустовской гравюры был сложный период (1930-1980), когда постепенно прекратилось производство большинства художественных изделий по старым образцам. Сегодня в Златоусте несколько десятков художественных мастерских гравюры, которые производят авторское украшенное холодное оружие, разнообразную посуду, наборы для охотников, предметы сервировки стола и украшения интерьера в традициях златоустовской школы XIX века.

Произведения искусства, созданные художниками-гравёрами конца XX века, украшают залы ведущих музеев России: Оружейной палаты Московского Кремля (гарнитур оружия; художественная мастерская «Практика»), Центрального военно-исторического музея артиллерии (изделия мастерской «Практика», мастерских декоративно-прикладного искусства «ЛиК» и др.), Центрального военно-морского музея (изделия мастерской «Практика»), Мемориального музея Великой Отечественной

войны 1941-1945 гг. на Поклонной горе (изделия МДПИ «ЛиК»). Камнерезное искусство (художественная резьба по камню) - один из традиционных русских народных промыслов. Резьба по камню зародилась на Урале в XVIII веке как сопутствующее металлообработке ремесло. Местные жители во время разведки новых месторождений руды находили залежи драгоценных и полудрагоценных камней (яшмы, малахита, агата, кварца, сердолика, родонита, мрамора и многих других). Появились первые камнерезные мастерские и фабрики. Южный Урал стал одним из мировых центров промысла камнерезов.

До рубежа XVIII-XIX века у мастеров-камнерезов не было никаких механизмов и всю обработку камней они вели вручную, используя молоток, долото и напильники. Огранка камня - знаменитая уральская грань - до сих пор ценится во всем мире. Произведения уральских камнерезов (вазы, шкатулки), созданные в первой половине XIX века из малахита, яшмы, мрамора, служат образцами в мировом искусстве. Из драгоценных и полудрагоценных камней мастера создавали женские украшения (бусы, серьги), уникальные предметы для интерьеров домов знатных особ и царских резиденций.

На территории Челябинской области основными центрами камнерезного искусства являются города: Челябинск, Магнитогорск, Златоуст, Миасс, Верхний Уфалей. Мраморным декором для храмов занимается предприятие в селе Коелга.

Гончарное дело было развито во многих южноуральских городах и сёлах. Гончарное производство формировалось у месторождений Кочкаро-Демаринского (современный Пластовский район) и Городищенского (Карталинский район), у крепостей Губерлинская, Магнитная и Кизильская, где имелись залежи глин. Мастера обычно брали глину с определённого («своего») места. «Весьма белую, чистую» фарфоровую

глину, добывали у озера Мисяш. В XVIII веке её поставляли на Императорский фарфоровый завод в Санкт-Петербург. Каолиновую белую глину добывали в пяти верстах от крепости Карагайской (современный Уйский район), у села Долгодеревенское (недалеко от Челябинска), на реках Миасс и Увелька. До середины XX века гончары работали в городах: Чебаркуль, Троицк, Верхнеуральск. В Челябинске работала мастерская гончарных изделий Ложкина на Западном бульваре (ныне Свердловский проспект), кустарные горшечные сараи (близ Красных казарм) и другие. Во всех мастерских изготавливали глиняную посуду: крынки и корчаги, горшки и чашки, маслёнки и латки.

Технологический цикл был простым: добыча и подготовка глины, ручная выделка на гончарном круге, сушка и обжиг. Для изготовления игрушек глину раскатывали в лепёшку и сворачивали на пальце в «пустышку». Получались небольшие свистки в виде птиц («гоголь», «петушок», «курочка») и окарины в виде птиц с большим количеством свистовых отверстий. До 1950-х годов гончарные мастерские действовали в нескольких районах: Чебаркульском (Варламово, Кундравы, Шабунина), Красноармейском (Бродокалмак, Шумово), Кизильском (Ждановский, Кацбахский), Карталинском (Варшавский), Варнненском (Владимировский) и в городе Верхнеуральск. Сбывали гончарные изделия на ярмарках: Ирбитской, Шадринской, Тюменской, Челябинской, Камышловской.Традиционное народное гончарное ремесло послужило организации в 1960-е годы фарфорового завода в городе Южноуральск.

Развитие керамического промысла в Челябинске нашло отражение в названиях улиц: 9 Керамическая (ныне Вострецова), Горшечная (часть ул. Калинина), Горшечные ряды (ул. 8-го Марта) и посёлка Керамзавода (за цинковым заводом).

«Уральский фарфор» - Южноуральский фарфоровый завод по производству хозяйственно-бытового фарфора, подарочных и сувенирных изделий - один из первых на Урале и в стране. Был основан в 1963 году мощностью 15 млн. штук изделий ежегодно. За свою историю завод произвёл более 600 млн. штук столовых, чайных и кофейных сервизов, сувениров и подарочных изделий, различных статуэток. Традиционно продукцию украшали сказочные мотивы уральского края. Южноуральский фарфор был известен во многих городах страны и за рубежом. В 2007 году, после реорганизации, предприятие стало филиалом ЗАО «Барамист-Урал» (г. Екатеринбург) и получило название «Южноуральский керамический завод». Был освоен выпуск продукции для металлургических предприятий.

Пимокатное дело - уральские валенки. Пережить суровые зимы с 30-градусными морозами без валенок - сложно. Эта уникальная обувь (в форме сапога, без начала и конца, без единого шва и рубца) всегда была в почёте на Руси. Почти в каждой уральской деревне в XIX-XX веке катали валенки (пимы, катанки, бурки) из овечьей шерсти. Пимокаты (мастера по валенкам) трудились в Агаповском, Верхнеуральском, Кизильском, Нагайбакском районах. Более ста лет хранят традиции и пимокаты села Бродокалмак. В крупных городах (Верхнеуральск, Златоуст. Миасс, Троицк) и на хуторе Санарском действовали пимокатные артели, рабочие которых собирали заказы по деревням. Почти все челябинские пимокаты продавали свою продукцию в лавках на Хлебной площади (ныне - сквер около органного зала «Родина»). В XX веке спрос на вяленую обувь упал, взрослые люди в городах зимой ходили в сапогах и ботинках, а в валенках бегали ребятишки. Но мода на валенки возвращается. Теперь они становятся дизайнерскими образцами – валенки расшивают орнаментами, разнообразными цветами.

С давних времён женщина – хранительница домашнего очага. Она старалась сделать свой дом уютнее и красивее. Своими руками женщина ткала холсты, шила и вышивала, плела кружева, из пёстрых разноцветных лоскутков создавала неповторимые текстильные украшения для дома.

Домашнее ткачество было исключительно женским занятием. Большая часть необходимых в хозяйстве тканей производилось в домашних условиях. В XVIII-XIX веке уральские мастерицы владели всеми способами ручного ткачества: закладным, браным, выборным, переборным, многоремизным. Ткали преимущественно для себя и немного на заказ: холсты для одежды и бытовых нужд. До 1930-х годов в качестве сырья использовали лён, шерсть, коноплю. Из льняных нитей ткали полотенца, скатерти, холсты для шитья одежды; из конопли - грубые холсты для пологов, дерюг и т.д. Из шерстяных ниток - «суконку» для зимней одежды.

У мастериц разных национальностей были свои техники узорного ткачества. Простым видом техники - пестроткань («пестрядь») с рисунком в клетку или в полоску по простому полотняному холсту, изготавливали столешники, скатерти, салфетки; в горнозаводских селениях шили одежду (юбки и порты), а с середины XX века - ткут половики.

Обрядовой вещью у разных народов были узорные полотенца с браным орнаментом. В браном ткачестве фоном идёт простое домотканое полотно, а узор ткут челноком по всей ширине ткани.

Многоцветное выборное ткачество безворсовых ковров (паласов/баласов, келэм/келем) характерно для башкир и нагайбаков в Аргаяшском, Кунашакском и Нагайбакском районах, городах Сатка и Карталы. Готовые паласы нашивались на войлок. Небольшие паласы на кошме или стёганой подстилке использовали для постели, застилали ими пол в гостевой части юрты, а разостланные на нарах паласы были украшением

башкирского интерьера. Для старинных паласов характерно преобладание бело-черно-серых или бело-коричневых сочетаний раскраски. Сегодня традиции уральского ткачества изучаются и возрождаются с помощью мастер-классов и школ ткачества, организуемых при центрах народного творчества. В коллекциях многих краеведческих художественных музеев страны представлены образцы уральского узорного ткачества конца XIX-начала XX века.

Вышивка - искусство создания узоров и изображений вручную (иглой или крючком) на тканях, коже, войлоке и других материалах нитями (льняными, цветными хлопчатобумажными, шерстяными или шёлковыми), а также волосом, бисером, жемчугом, драгоценными камнями, блёстками, монетами и т.п. В вышивке рукодельницы отображали представления своего народа о мироздании, красоте и добре. Русские мастерицы вышивают крестом, двойным крестом, гладью, тамбуром, используют различные виды мережек. В старину в уральской вышивке нитками преобладали геометрические орнаменты в виде ромбов, схематичных изображений солнца, диагональных узоров. Такой вышивкой украшали занавеси, постельные принадлежности, скатерти, одежду, головные уборы. На праздничных и обрядовых полотенцах вышивали геометрический орнамент, позднее в моду вошёл и растительный («рябинка», «цветы фуксии», «маки», «васильки» и др.), которым украшали одежду и полотенца.

Башкирским мастерицам из Аргаяшского и Кунашакского районов известно более 20 приёмов вышивания; самый распространённый - тамбур и его разновидности (косая сетка и ковровый шов), которым украшают женские платья, передники, подзоры, скатерти, наволочки, мужские тюбетейки. Башкирский орнамент - одно из явлений национальной башкирской культуры, отразившее её своеобразие и специфические черты.

Орнамент для башкирского народа форма художественно-изобразительного творчества, имеет специфические черты, которые отличают его от орнамента ближайших по культурному и этническому родству народов. В XX веке башкирские мастерицы стали вышивать крестом и применять технику вышивания художественной гладью. Кружевоплетение как вид декоративного искусства появилось в XVII веке. В конце XVIII кружева плели из серебряных и золотых нитей, вплетали в изделия жемчуг. На Южном Урале в начале XX века плетение кружева на коклюшках или вывязывание крючком было очень распространено. В Красноармейском районе мастерицы плели кружева в приданое дочерям, в подарок, для себя и на продажу. Плетённое на коклюшках кружево намного тоньше вязанного крючком. Для плетения широкого кружева использовалось до ста пар коклюшек. Такими кружевами украшали одежду и белье, из него делали шарфы, пелерины, жилеты, прошивы для полотенец и убранства для постели. Сегодня кружево, плетённое на коклюшках, – не деталь гардероба, а скорее предмет роскоши.

Лоскутное шитьё в России широкое распространение получило во второй половине XIX века с появлением в продаже дешёвых фабричных тканей. Непременным атрибутом убранства крестьянского дома и символом бережливости стали лоскутные одеяла из мелких лоскутков, оставшихся от кроя одежды, сшитых в единое разноцветное полотно.

На Южном Урале этот вид рукоделия не является традиционным занятием. Лоскутное шитьё у русского населения – это сборки из необработанных полосок (коврики-ляпочники), из объёмных треугольников («архангельское солнышко»), квадратов (из полосок с маленькими красными треугольниками в углах). Башкирские жилища традиционно украшали подстилки и покрывала из лоскутков. С годами лоскутная техника была забыта и только в 70-е годы XX века, когда в моду

вошёл фольклорный стиль, возродился интерес к традициям лоскутного шитья.

Лоскутное шитьё («пэчворк») сегодня переживает второе рождение, появилось много мастеров. Проходят выставки, на которых современные мастера-художники показывают не только мастерство, но и высокий художественный вкус, превращая лоскутные изделия в произведения искусства.

Вязание остаётся до настоящего времени популярным видом домашнего женского ремесла. У этого старинного вида рукоделия есть несколько приёмов ручного вязания: на спицах, крючком, на «вилке», на вязальной машине. Шерсть была традиционным материалом, используемым для изготовления одежды. Из шерсти домашнего прядения вязали рукавицы и варежки, носки и наколенники. Варежки и носки обычно вяжут на 5 спицах чулочной вязкой, f верх носка или варежки украшают цветными полосками.

У башкир бытовал уникальный вид изготовления тканых шалей из пуха коз особой породы. В южных районах области сырьё (шерсть, реже козий пух) перебирают руками или расчёсывают специальными чёсками, чтобы разрыхлить и придать волокнам одно направление (в городах, например, в Троицке, существовали специальные шерстобитные заведения и шерстомойки). Смотанную в клубки пряжу хранили в холщовых мешках или корзинах.

Изделия уральских мастеров украшают лучшие музеи мира и частные собрания. Экспонаты краеведческих музеев – это памятники материальной культуры. Уникальность уральской культуры состоит во взаимопроникновении культур разных народов. В 2005 году был принят закон «О государственной поддержке народных художественных промыслов и ремёсел в Челябинской области» с целью сохранения

исторически сложившихся художественных промыслов и ремёсел, приобщения к ним населения области (О государственной поддержке народных художественных промыслов и ремесел в Челябинской области от 22 сентября 2005 - docs.cntd.ru).

В 2020 году Постановлением Губернатора Челябинской области утверждён «Перечень мест традиционного бытования народных художественных промыслов Челябинской области» по видам производств (Об утверждении Перечня мест традиционного бытования народных художественных промыслов Челябинской области и признании утратившим силу постановления Губернатора Челябинской области от 05.03.2001 г. N 124 от 12 февраля 2020 - docs.cntd.ru).

ТРАДИЦИИ, ПРАЗДНИКИ, ОБРЯДЫ НАРОДОВ ЮЖНОГО УРАЛА

Корни всех традиций уходят в далёкое прошлое, которое в современное время оживает благодаря национальным праздникам. У каждого народа есть традиции и обряды, характерные только для него. И народ, имеющий много таких особенностей, становится узнаваемым. У всех наций и народностей существуют свои праздники – народные, религиозные, семейные. Трудовые будни людей были разбавлены праздничными событиями, национальные обычаи сопровождали человека от рождения до заката жизни. И в бытовых занятиях, и в праздничных торжествах, во всех важных жизненных событиях прослеживается история и становление национального уклада жизни, развитие самобытной культуры.

Каждая традиция и праздник, созданные народом, имеют свои особенности. В обрядах соблюдается свой порядок действий, используется своя атрибутика, определённое временем и опытом содержательное

наполнение. Народные праздники раскрывают устно-поэтическое, музыкальное, хореографическое, декоративно-прикладное и другие виды творчества. Соблюдение традиций напоминает о предках, подчёркивает уважение к ним. В обрядах прослеживается трепетное отношение к природе, семейной жизни, важности родительского благословения.

Бытовые обычаи, традиционные обряды способствуют воспитанию и сохранению духовных ценностей народа. В каждом событии - начало сезонных работ, встреча гостей, свадьба, рождение ребёнка, новоселье, поход в баню, именины, чаепитие - прослеживаются истоки нематериального культурного наследия.

Представленная далее информация познакомит читателя с культурой некоторых наций и народов, проживающих в южноуральском регионе. Русский и татарский народы, культура и быт которых известны южноуральцам, как говорится, из первых рук, в описательной части представлены кратко. Подробнее рассказано о культуре других, в т.ч. малочисленных в регионе, народов.

Материал сгруппирован в порядке алфавита их названий: армяне, башкиры, белорусы, казахи, нагайбаки, русский, таджики, татары, удмурты, украинцы.

АРМЯНСКИЕ ПРАЗДНИКИ, ТРАДИЦИИ, ОБРЯДЫ, ОБЫЧАИ

Каждый праздник вбирает в себя многовековую культуру, историю и самобытность армянского народа. Любое торжество сопровождается празднеством с богатыми столами, которые ломятся от национальных блюд и напитков, хорошим настроением и национальными танцами. Армянские праздники интересны тем, что они отмечаются вне зависимости от того, где армянин находится. Исключительной особенностью армян является помнить и хранить свою культуру,

праздники и традиции, учить своих детей уважать свой народ и не забывать, что каждый армянский праздник – своего рода дань предкам. И сегодня существует некий перечень, который знает каждый армянин мира.

Новый год (Аманор). Испокон веков армяне отмечали праздник 1 января. За несколько дней до события хозяйки пекли специальное новогоднее угощение – тари, означавшее означало плодородие. Тари представлял собой лепешку, украшенную орехами и сухофруктами. Размер Тари должен был позволить разделить пирог на 12 равных частей, олицетворяющих 12 месяцев в году. В некоторых семьях до сих пор сохранилась данная традиция.

Рождество. К религиозным праздникам армяне относятся с особенным трепетом и спокойствием. Приняв в 301 г. христианство и назначив веру государственной, армяне отмечают некоторые христианские праздники, например, Рождество. Но армяне празднуют его 6 января. Интересно, что до принятия христианства армяне отмечали дату распятия Иисуса Христа на кресте, а после принятия веры стали отмечать его перерождение. Рождество является семейным праздником: родственники собираются за праздничным столом с блюдами национальной кухни, зажигают свечи и в тишине отмечают главный религиозный праздник.

Трндез. Это церковный праздник. Он славится особыми гуляниями – молодожёны, влюблённые и одинокие мужчины и женщины, желающие встретить свою вторую половинку, собираются во дворе церкви, где разжигается костер. Считается, что если в этот день возлюбленные прыгнут через костёр, то непременно станут супружеской парой, одинокие после ритуального прыжка найдут свою любовь, а бездетные познают радость материнства. Отмечаемый в конце зимы, он пришел из языческих времен, когда люди еще поклонялись огню - с этим днем в Армению приходит весна.

«Цахказард» («Царзардар»). Праздник, посвящённый приходу весны. В этот день в церковь приносят опушившиеся веточки вербы и ивовые веночки. После освящения венки надевают на головы молодых и детей.

День Армии. 28 января военнослужащие отмечают день армянской армии. Армяне с древних времён являлись отличными воинами, которые защищали свое государство от неприятелей. В разные времена под предводительством грамотных и стратегически подкованных военачальников они защищали земли, честь и достоинство своей республики. День армии отмечается армянскими мужчинами со своими друзьями, сослуживцами, товарищами. Праздник не предусматривает семейных застолий с женщинами.

Сурб Саркис. Это праздник армяне всего мира отмечают 31 января. Всем известно, что армяне очень трепетно относятся к своему культурному наследию и бережно относятся ко всем мифам и легендам. До наших дней сохранилась легенда Святом Саркисе. Возвращение воина Саркиса и его соратников, которых было 39, после очередного победоносного сражения праздновалось во дворце короля. После праздника, когда воины пошли отдыхать, король приказывает женщинам убить воинов. 39 женщин осуществили этот план, а последняя, та, которая должна была убить Саркиса, влюбившись в него, оставила его в живых. После пробуждения Саркис понял, что произошло, и уехал вместе со своей возлюбленной из дворца. С тех самых пор Святой Саркис является покровителем всех возлюбленных. По традициям этого праздника одинокие девушки накануне пекут солёный хлеб и сразу после этого ложатся спать. Во сне им должен присниться суженый, который поднесет им воды. Праздник не является языческим, а потому в одноименном храме в Армении происходит литургия.

Народные праздники в Армении

«Вардавар». Летний веселый праздник воды «Вардавар» отмечается в начале августа. Именно на этот период приходится особенная жара и поля в республике страдают от засухи. И здесь, в традиционном обливании водой, можно увидеть древние корни языческих обрядов. В незапамятные времена помолвленные девушки за три недели до свадьбы бросали в миску с водой пшеницу и овёс, и ждали, когда зерна прорастут. Именно этой водой молодые и поливали друг друга.

Вардананк. Испокон веков армяне отстаивали и защищали не только свои исторические земли, но и свою веру. После принятия христианства, которое произошло в 301 году, армяне не раз подвергались гонениям и сражались за то, чтобы исповедовать то, что им больше по душе. Вардананк является праздником – данью храбрости воинов, которые в V веке очередной раз защищали свою веру и право быть христианами. Битва, произошедшая в 451 году, дала понять многим государствам, что армянский народ ради общего дела способен противостоять многим. Силы в данной битве были не равны – численность армян еле доходила до 67 тысяч, а численность войск противника превосходила 250 тысяч. Несмотря на это, армянский народ смог отстоять свою позицию. В этот день - 19 февраля - армяне возлагают цветы к особым памятникам, находящимся на территории Армении, и почитают героев памятного события.

Затик - аналог Пасхи - ещё один религиозный праздник Армении. Название созвучно с именем языческого бога плодородия Затиком. Праздник является семейным торжеством, когда в родительском доме собираются дети, внуки, близкие родственники. В этот день принято ходить в гости к близким родственникам с пасхальной корзинкой, внутри которой яйца, окрашенные в красный цвет, красное вино и сладости.

Уникальным обычаем Затика является освещение сада взрослой женщиной семьи.

Свадебные традиции армян. Свадьба в Армении - всегда большой и шумный праздник с большим количеством гостей. В прежние времена. свадьбу гуляли по нескольку дней, собираясь всем селом, а то и не одним. Но и сегодня приглашённых бывает очень много, а стол накрывается с размахом. Подготовка к свадьбе начинается со сговора, на который в дом приглянувшейся девушки отправляются самые уважаемые мужчины из рода жениха. Женщины на сговоре по обычаю не присутствуют. Если мужчинам удалось достичь договоренности, т.е. получить согласие со стороны родителей невесты и её самой, начинается непосредственная подготовка к свадьбе, а невесте дозволяется выбирать себе подвенечное платье. Следующим этапом идет помолвка, которая начинается на этот раз в доме жениха, а затем снова переходит в дом невесты, куда несутся богатые подарки. Ими одаривается как сама девушка, так и ее родители. Среди подарков обязательно присутствуют ювелирные украшения. На помолвке идет обсуждение приданного, которое дают за девушкой. Обычно происходит это в шутливой форме, но за ней скрывается серьезный разговор. До сих пор принято давать в приданное за дочерью деньги, а также различные вещи для дома, включая постель и кухонную утварь. За день до торжества: свадьбу принято начинать накануне. Все приглашённые собираются в доме родите - лаваш и гата. К готовке разрешено приступать только женщинам, которые живут в браке счастливо, чтобы такая же судьба досталась и новоиспеченной невесте. На приготовленных заготовках теста размечают крест, а начинать готовить хлеб можно только после того, как края этого креста хорошенько разойдутся. Свадебная церемония: традиции семьи у армян очень крепки, поэтому церковный обряд венчания проводится в сам день свадьбы, перед

всеобщим застольем. Вместо свидетелей здесь принято выбирать своего рода крёстных, на роль которых подбирают уважаемых семейных людей с безупречным прошлым. С развитием урбанизации бракосочетание в стране все больше приобретает общеевропейские черты, но и сегодня можно увидеть грандиозные традиционные празднества. На следующий день после свадьбы в гости к невесте приходят родственницы жениха и приносят ей красное яблоко как символ непорочности и чистоты вошедшей в семью девушки.

Погребальные обряды Как и прочие традиции, погребальные обряды армян имеют и христианские, и языческие истоки. В частности, перед тем, как вынести гроб со двора, его принято три раза поднять и опустить, а в некоторых местностях — и постучать им о порог. Дорога перед похоронной процессией по обычаю посыпается мелкими гвоздиками. При прощании на кладбище перед захоронением это делают сначала женщины, после чего они должны удалиться. Старейший и уважаемый член семейства говорит прощальное слово. Традиционным погребальным блюдом является хашлама, его и подносы с другой едой приносят с собой прямо на кладбище.

Традиции рождения детей. Появление ребёнка в семье - всегда радостное событие, но ещё больше родители радуются, если рождается мальчик. Это не значит, что девочек любят меньше, но рождение мальчика считается удачей ввиду того, что он всегда остаётся в своей семье, а не уходит в чужую, является продолжателем фамилии, наследником и, наконец, рабочей силой. Долгое время в стране не принято было отмечать дни рождения. А пеленали только что рождённых младенцев вместе с тёплой просеянной землей. Особые традиции армянских семей касаются захоронения пуповины. Если роды принимались дома, обрезанная пуповина девочек закапывалась во дворе у дома (девочка всегда должна

быть возле дома), а у мальчиков - в пределах церковного двора, это сулило ему активность и успешность в будущем. В гости в дом, где появился ребенок, старались не пускать больных и находящихся в трауре, а также женщин в критические дни.

Традиция раздачи хлеба. Какие бы времена не случались в судьбе армянского народа, здесь веками свято соблюдался обычай «первого хлеба». При выпечке лавашей первая партия всегда отдавалась гостям, нуждающимся или прохожим. Знаменитое кавказское гостеприимство в полной мере относится и к этому хлебосольному народу. Кем бы ни был путник, постучавшийся в любую дверь, его всегда принимали с теплотой и радостью. А любое праздничное застолье не обходилось без того, чтобы часть еды отдать бедным.

Традиции виноделия. Начало знаменитому армянскому виноделию, по преданию, положил библейский Ной, сошедший с ковчега на горе Арарат и посадивший в одноименной долине первую виноградную лозу. Многочисленные археологические раскопки подтвердили производство местных вин не позднее 10 века до н.э. А традиционная техника виноделия, взявшая начало еще во времена царства Урарту, была сохранена и оставалась неизменной на протяжении многих столетий. Из-за особенностей местного винограда с большим процентным содержанием сахаров здесь издавна изготавливали уникальные вина с узнаваемым вкусом и ароматом. Коньяк — еще один традиционный алкогольный напиток, с которым у многих ассоциируется виноделие Армении, однако же его производство было налажено в стране лишь в XIX столетии. Интересные семейные традиции. Внутрисемейные обычаи армян порой кажутся странными, например, обычай избегания. При посторонних людях считалось крайне неприличным оказывать повышенное внимание не

только супругу или супруге, но также и детям. Супруги при людях не называли друг друга по имени и точно также не могли произнести слова «мой муж или моя жена». Употребительным было обращение «женщина», «человек», «дочь или сестра такого-то» и т.д. Если вошедший заставал кого-то из родителей с ребёнком на руках, его тут же, если позволял возраст, ставили на пол и переставали обращать внимание. А если у них спрашивали, чей это ребенок, то ответ мог быть таким «к великому стыду, наш» (но никогда - мой). После свадьбы, на которой гуляла вся родня, молодые старались по максимуму избегать встречи с родителями супруги и, особенно, супруга.

Традиционное жилище. Традиционные дома в армянских селениях имеют ряд своих особенностей. Жилище представляет собой квадратную в плане постройку, с каменными стенами и земляной крышей, которая устанавливалась на деревянных столбах. Единственным источником света было окно или дымоход в крыше. В доме на большом возвышении помещался открытый очаг, в который был врыта глиняная печь. Использовался также и пристенный очаг - камин. Внутреннее убранство жилых помещений у армян долгое время оставалось неизменным. В традиционном армянском доме основное место занимали сундуки, полки с глиняной, медной и деревянной посудой, а также особого вида передвижной деревянный амбар на ножках с отделениями для зерна и муки. Сидели на полу, на подстилках. Ели за низким столиком или за расстеленной на полу скатертью. Ниши с дверцами заменяли шкафы. Вместо кроватей вдоль стен тянулись большие деревянные тахты. Традиционные элементы интерьера – ковры, стопка стеганых одеял и тюфяков, старинная утварь.

Традиционная армянская одежда очень красочна и разнообразна. Основу мужского костюма составляла сшитая из шелка или хлопка цветная рубашка с низким воротом и боковой застежкой, а также широкие шаровары из темной шерсти или хлопка. Поверх рубашки армяне надевали хлопковый или шелковый архалук - верхнюю одежду с низким стоячим воротником, застегивающуюся от воротника до талии на крючки или мелкие пуговицы и доходившую до колен. Поверх архалука надевали более длинную темную шерстяную чуху (верхняя мужская одежда типа чересски), присборенную в талии и подпоясанную узким поясом с высокой пряжкой. Западне армяне поверх рубашки носили жилет, а на него надевали куртку до пояса, с цельными рукавами и без застежек спереди. Пояс заменял длинный широкий тканный шарф, обмотанный несколько раз. Женская традиционная одежда и восточных и западных армян была однородна. Верхняя одежда - это длинное платье типа архалука с вырезом на груди и прорезами ниже бедер. Талию повязывали длинным шелковым или шерстяным шарфом, сложенным в несколько слоев. Непременной частью костюма западных армянок был расшитый передник и много украшений. Головными уборами у мужчин служили шапки разных фасонов: меховые - у восточных, вязаные и тканые - у западных армян. Более сложным был женский головной убор, особенно у восточных армянок - своеобразные «башенки» из бумажной ткани с украшениями, обвязываемые несколькими платками, закрывающим часть лица. У западных армянок широкое распространение имели головные ободки с украшениями, поверх которых набрасывались накидки.

БАШКИРСКИЕ ПРАЗДНИКИ, ТРАДИЦИИ, ОБРЯДЫ, ОБЫЧАИ

Длительная и сложная история сформировала уникальную башкирскую культуру. Этот народ изначально вёл полукочевой образ жизни, и это повлияло на его бытовые привычки. Праздники соответствуют

природному календарю, сочетающему в себе солнечный и лунный циклы. Первоначально башкирский календарь основывался на тюркском с 12-летним циклом, каждый год которого имел название животного. С каждым были связаны особые приметы и поверья: годы мыши и коровы считались урожайными; дракона - дождливым и урожайным; змеи - засушливым; лошади - холодным и неурожайным, годом войн; барса - годом изобилия; зайца и обезьяны - неурожая и голода; в год овцы ждали холодную зиму, но он считался благополучным и урожайным; годы петуха и собаки предвещали суровые и продолжительные зимы; год свиньи - обильные дожди, политические смуты.

Новый год – Науруз отмечался в ночь с 21 на 22 марта. Земледельческие обряды условно можно разделить на две группы: первая связана с подготовкой и проведением сева (весной и летом), вторая - с выращиванием и уборкой урожая (летом и осенью). Башкиры совершали очистительные, предохранительные и другие обрядовые действия для обеспечения обильного урожая, подготовки к севу будущего года. Многие земледельческие обряды связаны с почитанием воды: большинство из них было направлено на вызывание дождя (самым древним и простым было обливание, обычно проводившееся во время весенне-летних обрядов и праздников). Основными продуктами ритуальных трапез были крупа и яйца, которые символизировали плодородие. Во время сева в поле выходила вся семья, по пути к своему участку глава семьи раздавал детям, сиротам и беднякам яйца, их также разбрасывали вместе с зёрнами по полю. В день завершения сева проводился обряд “Плужная вода”: обливали водой пахарей, поля, двор, траву, скот. Известен обряд “Плужная каша”, во время которого готовили кашу из злаков и угощали пахарей, стариков, детей. В засушливое лето проводили обряд “Вызывание дождя”: в назначенный старейшинами день (в этот день никто не должен был умываться и надевать

чистую одежду) вся деревня выходила к реке, на берегу приносили в жертву корову или несколько овец чёрной масти - под цвет чёрной тучи. Конечности и голову животного кидали в воду или закапывали; после совместной трапезы в речку бросали дырявый прокопчённый котел или другой железный предмет, молодёжь обливала друг друга водой, проводили различные игры, а люди старшего возраста читали молитвы на кладбище или в поле. В дождливое лето совершали обряд “Проклятый дождь”: в назначенный старейшинами день старики, старухи и дети - все в чистой одежде - выходили на близлежащий холм, где устраивали ритуальное угощение (забивали корову или овцу белой масти), люди старшего возраста читали молитвы. На прекращение дождя был направлен обряд “Вызывание солнца”, восходящий к древним солярным культам. В целях сохранения посевов проводился обряд “Пожелание”, сопровождавшийся жертвоприношением, ритуальным угощением, молениями. Для этого из дома во двор выносили блестящий металлический предмет или втыкали в землю нож, а с появлением солнца их заносили обратно. Во время сбора урожая проводили обряд “Дар земле” с жертвоприношением - забивали корову или овцу/барана, разбрызгивали по земле кровь жертвенного животного, а в землю закапывали горсть зерна. С циклом земледельческих работ связан ряд народных праздников, наиболее важным из них является сабантуй, приуроченный к окончанию весенних полевых работ.

Каргатуй - «Грачиная свадьба». Весной проводился праздник, посвящённый прилёту грачей. В этот день принято много веселиться. Люди наряжаются в национальные костюмы, выходят на улицу, чтобы всем вместе петь и танцевать. Традиционно в этот день украшают деревья лентами, серебром, бусами, платками. Также обязательно готовится и раскладывается повсюду пища для птиц. Башкиры в этот день просят

природу о благосклонности, хорошем урожае. Народные гулянья в этот день состоят не только из танцев и песен, но и включают различные состязания мужчин в силе и ловкости. Завершается праздник пышной трапезой из национальных блюд. Ранней осенью в честь первого урожая проводился обрядовый “Праздник зерна”, когда приглашали гостей на традиционную кашу из злаков.

Мусульманство в значительной мере сформировало базовые этические принципы. Мусульманские праздники и обряды постепенно стали традиционными. У башкир главными всегда выступали родственные отношения, они окружены огромным количеством правил и обрядов. Старшее поколение окружается большим почётом и играет важную роль в жизни всего рода. Башкирские традиции и праздники вобрали в свою структуру и идеологию не только мусульманские обычаи, но и древние языческие, тотемные представления. Во время праздников устраивались конноспортивные национальные игры, джигитовка, спортивная борьба и другие. Женщины и девушки в осенне-зимний период собирались для занятий рукоделием и совместной работы по изготовлению ковров, сукна, предметов домашнего обихода и одежды, с этими обычаями тоже связан ряд народных игр. В это время проводились игры, позволявшие молодым выразить свои симпатии друг к другу.

Праздничные и бытовые обряды. У башкир существует четкое разграничение праздников и повседневности. Если каждый день они ведут очень простую жизнь, довольствуясь самой простой пищей и вещами, то праздники отмечаются широко. У башкир сохранились подробные сюжетные обряды на все важные случаи жизни: рождение детей, свадьба, похороны, начало и окончание сельскохозяйственного года. Существуют своеобразные сценарии праздников на башкирском языке, сохранившие описание четкой последовательности действий на все случаи жизни.

Сюжетность свойственна танцам и песням, сопровождающим обряды, а костюмы наполнены глубокой символичностью. За долгий советский период традиции стали уходить из обихода, но сегодня они возрождаются, и в Башкортостане по всем правилам отмечают все знаковые праздники.

С рождением ребёнка связан комплекс традиционных обрядов. Беременным запрещалось смотреть на больных и некрасивых людей, причинять вред животным, крутить жернова и т.п. Для защиты от злых духов использовали различные обереги, к одежде пришивали различные амулеты, читали молитвы. Существовали различные приметы, предсказывающие пол будущего ребёнка. Если младенец рождался в плаценте, считалось, что его ожидает счастливая жизнь, если недоношенным – не разрешалось его никому показывать, и до достижения нужного срока родов ребёнок находился в тёмной комнате. После окончания родов устраивали чаепитие в честь новорождённого, повитухе дарили платье или платок, а тот, кто извещал отца о рождении ребёнка, получал вознаграждение. По поверьям, в первые 40 дней после родов в младенца окончательно вселялась душа, вокруг него и матери собирались злые духи. Если после посещения какого-то человека ребёнок заболевал или долго плакал, считалось, что его сглазили. Существовало множество обрядов для сохранения жизни и здоровья новорождённого: имитация его купли-продажи, надевание на него “собачьей рубашки” - распашонку сначала надевали на собаку и другие предохраняющие обряды. На 3-й или 7-й день после рождения ребёнка для женщин организовывали праздник, где показывали младенца. После трапезы гостям раздавали заранее приготовленные нитки. На 40-й день проводили обряд «колыбельная свадьба». В честь рождения первенца устраивали большое празднество с угощениями, состязаниями, играми и пр. Наиболее важным в цикле

родинных обрядов являлся ритуал имянаречения, также отмечались появление первого молочного зуба, первый шаг ребёнка.

Свадебные обряды башкир охватывали значительные временные рамки, иногда от рождения будущих супругов до начала семейной жизни. Обряд помолвки детей мог проводиться от 40-го дня после рождения до 5 лет; сыргатуй- когда “жених” был в состоянии самостоятельно сесть на коня и управлять им, а “невеста” могла носить воду - в этом случае мальчик дарил девочке серьги. После этих символических свадеб и достижения молодыми совершеннолетия устраивалась настоящая свадьба - никах. Знакомство и общение молодых происходило на посиделках, летовках, во время посещения девушкой родственников со стороны матери. Сватовство часто приурочивалось к сабантуям и другим праздникам. Когда приезжал будущий свёкор, девушка уходила с подругами к родственникам. С отъездом сватов молодые женщины приносили её на руках, а зимой привозили на санках в дом родителей, при этом подруги невесты всячески этому препятствовали. Во время ответного визита родственники невесты забирали домашний скот, предназначенный для организации свадьбы, часть калыма и махара - предусмотренной шариатом компенсации, часто в виде имущества, которая оставалась в собственности жены в случае развода по инициативе мужа или его смерти, что являлось основанием для никаха. Если жених не мог уплатить калым, он похищал невесту, чаще всего по предварительному сговору с ней. После завершения предсвадебных приготовлений проводили никах и основные свадебные торжества - туй, которые могли продолжаться несколько дней. Погостив у невесты 3-4 дня, жених уезжал; ему разрешалось периодически навещать молодую жену, которая имела право переехать к нему только после проведения обряда калын - полной выплаты калыма. Её переезд сопровождался рядом ритуалов: спор за девичий головной убор, борьба за невесту между её

подругами и женщинами со стороны жениха и др. Во время прощания невесты с родственниками вручались подарки, исполнялись причитания и обрядовые песни, отражающие бытовой уклад семьи, права, обязанности и взаимоотношения её членов. С головного покрывала молодой снимали пришитый кусок ткани с монетами, затем она надевала одежду, изготовленную из тканей, полученных в качестве части калыма, при этом мать жениха, показывая, что принимает невестку в свой дом, завязывала ей концы головного покрывала и пояс. В большинстве районов невеста входила в дом жениха в сопровождении женщин. В северных районах бытовала традиция разбрасывания привезённых гостинцев - пряники, печенье и т.п.- которые собирали дети. Подъехав к дому жениха, невеста не спешила сходить с подводы. Свекровь подводила к ней тёлку в подарок, невеста сходила, наступая на подушку или коврик, брошенный под её ноги. Ритуал означал пожелание доброго нрава невестке, спокойной жизни. За порогом дома свекровь встречала невестку с двумя пиалами - с мёдом и маслом. Сначала она подавала невестке ложку мёда, чтобы была сладкоречивой, затем масла - для добродушия. В день приезда или на следующий день невесте показывали водный источник, куда её вели подруги и золовка, нёсшая узорное коромысло с вёдрами и черпавшая воду из источника. Молодая бросала серебряную монетку в воду в качестве приношения духу воды. Невестке запрещалось разговаривать со свёкром и с мужчинами старше родителей мужа. Молодая получала право общаться со свекровью после вручения ей специального подарка, со старшими братьями и дядьями мужа - после приглашения их с жёнами на трапезу, во время которой невестка клала перед мужчинами свои подарки, обговорив их ритуальное назначение. Войдя в дом к родственникам мужа в первый раз, она должна была повесить на гвоздь узорное полотенце или скатерть. Через 2-3 месяца новобрачные посещали родителей невесты, в честь их приезда

созывали гостей, каждый из них одаривал молодых подарками. Перед отъездом отец девушки отдавал скот, выделенный в приданое. Через год молодая жена могла гостить у своих родителей уже 2-3 недели.

Традиционные погребальные обряды связаны с охраной покойного, подготовкой к погребению, проводами, захоронением и поминками. Считалось, что их совершение облегчает переход усопшего в загробный мир. С принятием ислама башкиры начали проводить погребение по мусульманским канонам, вместе с тем сохранились элементы, связанные с доисламскими верованиями. Умершего хоронили в день смерти не позднее полудня или на следующий день. До похорон рядом с телом покойника находились люди, которые читали заупокойные молитвы из Корана. Умершего укладывали в вытянутом положении на нары или скамью головой к Каабе, на грудь клали ножницы или нож, иногда Коран. В день погребения совершали ритуальное омовение усопшего и заворачивали его слева направо в саван в три слоя, после чего саван перевязывали верёвками - над головой, в области пояса и колен. Погребальную одежду мужчин дополняла чалма, женщин - платок и нагрудник. Из дома покойника выносили ногами вперёд и укладывали на деревянные носилки. Тому, кто будет молиться за его душу в течение 40 дней, в качестве подаяния давали барана или козу, остальным присутствующим - деньги, платки и пр. Женщинам разрешалось провожать умершего только до ворот кладбища. Молитвы читали перед тем, как вынести покойного из дома, за сорок шагов до кладбища и перед погребением. Могилу готовили в день погребения, в южной стене делали подбой высотой и шириной около 60-70 см, в который клали умершего на спину или правый бок лицом к Каабе, затем прикрывали досками, дёрном или лубом. Вокруг могилы выкладывали камни, ставили сруб или каменную плиту, на неё наносили тамгу или имя, даты рождения и смерти, изречения из Корана. Поминки проводили на 3-й,

7-й, 40-й дни и через год; считалось, что нарушение этой традиции могло повлечь за собой несчастье, болезнь или смерть близких.

Башкиры, будучи мусульманами, совершают намаз - молитву, хадж - паломничество, соблюдают уразу - 30-дневный пост, во время которого от восхода до заката солнца воздерживаются от пищи, питья, игр, зрелищ и других удовольствий, проводят обряды имянаречения, обрезания, никах и др. Все обряды сопровождаются чтением сур из Корана. Также существует обряд "Чтение аята", являющийся составной частью погребально-поминальных обрядов, аяты читаются также при въезде в новый дом или перед отправкой в дальний путь.

Ураза-байрам - один из важнейших праздников года, в этот день происходит разговение после долгого поста. С утра все люди идут в мечеть, затем в домах накрываются богатые столы, часть еды обязательно раздаётся нуждающимся, также бедным нужно дать денег, чтобы им было на что славить Аллаха. Праздник связан с помощью старшим и нуждающимся, с благими делами. В этот день готовят блюда из говядины и конины, надевают праздничные костюмы, много танцуют. В этот день нет места унынию.

Курбан-байрам. Этот праздник связан с жертвоприношениями и паломничеством в Мекку. С утра во всех мечетях проходят праздничные богослужения и особый обряд жертвоприношения. Потом в каждом доме накрываются столы, в этот день обязательно нужно одарить кого-то из нуждающихся. Нередко глава семьи покупает на базаре тушу животного - барана, корову, коня - и часть её отдаёт бедным. После этого башкиры отправляются друг к другу в гости.

Сабантуй - праздник плуга. Многие башкирские праздники связаны с сезонными сельскохозяйственными циклами, Сабантуй – один из них. Он обозначает завершение весенних работ в поле. Люди молятся о хорошем

урожае и стараются умилостивить богов. Гулянья проводятся на больших площадях, где может собраться всё население села. На этот праздник принято приходить семьями. Веселье включает традиционные песни, обряды и танцы. В этот день проходят шуточные соревнования по борьбе, бегу в мешках и другие состязания. Приз самому ловкому и сильному – живой баран. В этот день обязательно нужно улыбаться и много шутить. Йыйын - исконный, очень древний праздник башкирского народа. Отмечается в день летнего солнцестояния. Праздник произошёл из народного собрания, на котором решались все важные вопросы общины. Участвовали в нём только мужчины, позже эта традиция была ослаблена. Для проведения торжества оформлялась площадка в виде круга, где могли рассесться все уважаемые мужчины села. Сегодня праздник остался сходом, в ходе которого юноши доказывали свою состоятельность как ловкие, умелые и сильные члены общины. Для них проводятся разнообразные испытания. Нередко в ходе Йыйына принимаются решения о будущих свадьбах.

Религиозные праздники Башкиры отмечают события, значимые для ислама. Помимо праздников ураза и курбан-байрам, отмечают также мавлид, сафар, день Арафат и другие. Башкирские праздники во многом сходны с подобными событиями в Татарстане, у культур выработались похожие религиозные традиции. Разница состоит больше всего в песнях, костюмах, танцах, которые у башкир сохранили национальный колорит. Семейные праздники. Семья – самое дорогое и важное, что есть у башкир, и у них существует много сложных и уникальных традиций отмечать родовые события. Семейные башкирские праздники отличаются тщательно прописанными обрядами. Даже современные жители городов в эти дни возвращаются к своим истокам и повторяют обряды с вековой историей. Свадьбы, рождение детей, похороны всегда отмечаются всем

родом, т.е. собирается 3-4 поколения семьи. Каждый праздник связан с поднесением даров, угощениями, восхвалением Аллаха. Для каждого события существуют специальные костюмы, особые песни и строгая последовательность действий.

БЕЛОРУССКИЕ ПРАЗДНИКИ, ТРАДИЦИИ, ОБРЯДЫ, ОБЫЧАИ

Белорусская культура, тесно связанная с земледелием и в целом с сельским хозяйством - одна из древнейших европейских культур - является отражением быта простых людей. В каждом народном празднике заметны элементы древних всевозможных древних обрядов и ритуалов. В традициях язычество древних предков тесно переплетается с христианским верованием. Традиции и обычаи белорусов неповторимы и колоритны. **Коляды -** самый красивый из зимних праздников. По языческому верованию «коляда» появилось от слова «коло» - солнце: день зимнего солнцестояния и постепенное увеличение дня. Ещё «кол - яда» означает «круговая еда»: народ собирается большой компанией и заглядывает в каждый двор с песнями и танцами, а колядующих за это благодарят вкусной едой. Колядки известны многим христианским народам, но в Беларуси они имеют свои особенности. Так, в ночь перед Рождеством, в Сочельник, в деревнях принято снимать чужие калитки и закидывать их подальше, иногда даже на крышу. Ещё одна интересная рождественская традиция - хождение взрослых, а не детских, как обычно принято, компаний по чужим домам с поздравлениями, песнями и танцами. За свои песни и пляски они получают угощения и угощают сами, а также разбрасывают по полу пшено, желая дому счастья и благополучия. Коляды - особый обычай. К его празднованию готовились заранее: хорошенько мылись в бане, проводили уборку дома, вышивали новую одежду.

Гуканье весны. Это одна из самых интересных традиций, перекликающихся с Масленицей, но принимающих уникальные национальные черты. Нужно было красиво проводить зиму и встретить красавицу-весну. Празднество проходит в начале апреля. Национальные проводы зимы в Белоруссии примечательны своим символом – в его роли выступает аист. Аистов в этот день делают из всего - из бумаги, картона, фанеры, теста и т.д. Обязательно вешают его фигурки, особенно съедобные, на деревья. Могут развешиваться и другие снадобья, привлекательные для птиц. Они слетаются со всей округи и, по древнему поверью, несут на крыльях весну. Считается, что дом, во дворе которого соберётся больше всего пернатых, будет в следующем году самым счастливым, а урожай на земле его хозяев — самым богатым. Всё это сопровождается весёлыми песнями, плясками и традиционными хороводами.

Дожинки - самый широкомасштабный обрядовый праздник, который проводился по окончанию посевных работ на протяжении многих веков. Когда на поле оставался последний неубранный участок, возле него собиралась толока - так здесь называют добровольных помощников, обычно из числа родственников, соседей и просто знакомых. Всех пришедших распределяла по полю старшая, уважаемая среди родни женщина. Начинали жать одновременно, сопровождая каждый взмах серпа особой обрядовой песней. А ближе к завершению начинался обряд «завивания бороды», который представлял собой поклонение духу поля. Выглядит этот так: на борозду под последними колосьями ставится хлеб и соль, стебли над ними заплетаются и срезаются все вместе. Эта «борода» закладывается в последний сноп. Его следует украсить, занести в дом хозяина и поставить под образа. Эта народная традиция белорусов оказалась настолько сильной, что ни советская власть, ни тяжелая война,

ни распад СССР не смогли её упразднить. И в 1996 году Дожинки официально признаны общенациональным праздником. Дожинки превратились в ежегодный фестиваль-ярмарку, для которого каждый раз выбирается новый небольшой городок или посёлок, и он никогда не проводится в областных центрах, поскольку это праздник тружеников села.

Купалье (Купалле). Это День Ивана Купалы, является древнейшим из праздников. Он наполнен большим количеством преданий, например, что в эту ночь всё, что чудилось во сне, становится явью. Проводится с шестого на седьмое июля. Праздник имеет языческие корни - Купалье связывали с поклонением солнцу. «Купало» - горячее, яркое создание, кипящее злостью. В давние времена в купальскую ночь народ благодарил огонь, воду и землю. Молодые люди прыгали через костёр – так проходил обряд очищения. Считается, что в этот день происходят необычные вещи: звери начинают разговаривать, деревья оживают, а в реках и озерах можно наблюдать русалок - оживали душ умерших. Одним из обрядов в купальскую ночь был поиск папоротника. Именно он по обычаю имел ключ ко всему происходящему. Хозяин этого цветка понимал речь животных и птиц, глядел на русалок и наблюдал, как перемещаются деревья с места на место.

В эту ночь женщины и дети собирали различные травы, освещали их в церкви и лечились ими целый год.

Ещё один обряд этого праздника - очищение водой: если искупаться в эту ночь, то чистым будешь чувствовать себя весь год. А утром после праздника все катались по росе. Народ полагал, что роса наделит всех крепким здоровьем и силой. Праздник Купалье отмечали всей деревней, спать в эту ночь не разрешалось.

Зажинки. Если дожинки отмечаются в связи с последним скошенным снопом, то зажинки означают начало жатвы. В недавнем прошлом зажинки были обязательными у тех, кто работал на земле. Обычно всё начиналось в субботу вечером. Поскольку прошлогодние запасы к этому времени практически заканчивались, празднование проходило гораздо скромнее по сравнению с дожинками. Хозяйка выпекала небольшой каравай. По семейной традиции на стол его нёс хозяин, он же ставил на него солонку с солью и закрывал рушником - вышитым полотенцем. Так испечённый хлеб лежал и весь следующий день, во время которого хозяйке полагалось вымыть всю хату - стены, полы, деревянные лавки, окна. К вечеру, после завершения работы, она брала этот хлеб с солью и кусок сала, если он бы, и шла со свечкой в поле, где молилась Божьей Матери и кланялась полю. Первый сжатый сноп сохраняли в доме, добавляя зерна из него в посевной запас. К ночи всё заканчивалось гуляньем и семейным застольем.

Радуница. Справляют радуницу на девятый день после пасхи. В этот день после полудня вся семья шла на кладбище к могилам близких, где катали окрашенные яйца, поливали могилы водкой. Яйца отдавали нищим, накрывали могилы рушником, на который ставили разную еду. Все блюда - нечётное число - должны быть сухие. Далее говорили: «Святые родители, ходите к нам хлеба-соли поесть». Потом садились, выпивали и закусывали. Вставая, говорили: «Мои родители, простите, не сердитесь, чем хата богата, тем и рада». Как говорит белорусская присказка, «*на Радуницу до обеда пашут, после обеда плачут, а вечером скачут*».

КАЗАХСКИЕ ПРАЗДНИКИ, ТРАДИЦИИ, ОБРЯДЫ, ОБЫЧАИ

Казахстан - многонациональная и мультикультурная страна. Несмотря на смешение культур, каждый народ Казахстана бережно сохраняет свои собственные культурные традиции и обычаи. Многочисленные

обряды и обычаи появились в глубокой древности, на заре формирования уникальной структуры степного общества, базирующейся на взаимодействии родов. Основные обряды связаны с важными событиями в жизни рода, семьи. Одна из главных национальных традиций Казахстана - уважение к старшим. Умение общения и поведения со взрослыми и пожилыми людьми прививается с детства, ведь на нём строится благополучие, а взаимопонимание – путь к счастью и миру. Гостеприимство – до сих пор существуют строгие правила приёма гостей. Пришедший, даже нежданный гость, всегда оказывается в центре внимания. Его радушно приветствуют, усаживают во главе стола, предлагают лучшие яства. Не доесть что-то с тарелки считается дурным тоном и неуважением к хозяевам, поэтому порции всегда небольшие. Отсюда пошла традиция маленькой посуды. Хозяин дома в конце застолья может попросить гостя исполнить песню, либо поиграть на музыкальном инструменте. Гость в ответ обычно исполняет импровизацию, в которой благодарит хозяев за теплый прием. Среди бытовых традиций - преклонение колена при входе в чужой дом. Считается, что так гость выражает свое глубочайшее уважение к хозяину и просит разрешения войти. Сегодня эта традиция встречается редко, но раньше человек, не выполнивший такой обряд, считался невеждой и мог быть выгнан из дома хозяина. Одна из самых благородных - традиция помощи нуждающимся. В Казахстане вопрос благотворительности укоренился на уровне обычая. Его придерживаются и сейчас. Помощь малообеспеченным гражданам, пострадавшим после пожара или стихийного бедствия, больным и немощным стала обычным делом для любого казаха. Считается, что ушедшее на благо вернётся вдвойне.

Семейные традиции – из самых соблюдаемых, ведь семья - одна из важнейших составляющих жизни. Казахи очень трепетно относятся к семейным узам и своему роду. Правило «семь отцов» помогает не забывать своих прародителей, отслеживать кровные связи и не допускать близкородственных браков. «Адат» - это запрет на брак между людьми, которые имели общих родственников до седьмого колена. К старшим членам семьи принято обращаться на «Вы». Особого уважения заслуживает мать и её семья: «Почитай мать и семью ее за молоко ее, что тебя взрастило». Также есть чёткая градация родственных уз. Считается, что дети, рождённые от сына, более близки, так как, выходя замуж, девушка становится частью семьи мужа, и её дети считаются ближе его семье, чем её. Ребёнок сына его родителям становится внуком, а ребенок дочери – племянником. Продолжение рода и передача наследства происходит по мужской линии.

Свадебные традиции и обычаи, имеющие отношение к браку, разнообразны. В старину казахи женились обычно по предварительной договорённости, которая заключалась, когда дети были маленькими или ещё не родились. Если договорённости не было, то молодых людей сводили во время обряда смотрин. Семья девушки не могла отказать в их проведении. Во время церемонии подруги потенциальной невесты вслух критиковали претендента, а сопровождавшие парня тоже в долгу не оставались. Если молодые приглянулись друг другу, то сразу договаривались о свадьбе. Ей предшествовало сватовство, которое совершали главные представители жениха и невесты, обычно это были главы родов. После того как все процедуры были соблюдены и сватовство состоялось, отец невесты назначал день проводов любимой дочери и дарил всем родственникам жениха одежду. Невесту сватают три свата. Первый приходит в дом к отцу избранницы и предлагает выдать

ее замуж, рассказывает о женихе и его семье. Если семья невесты согласна, то вскоре ждут визит второго свата с отцом жениха. На этом этапе семьи знакомятся, договариваются, угощаются. Отцы молодоженов должны есть с одной тарелки. Этот обычай означает будущее единство двух родов. Во время визита третьего свата обговариваются детали свадьбы, выбирается дата, место. Свадьбу принято делить на три дня: «свадьба в доме невесты», «свадьба в доме жениха» и обряд бракосочетания. Во время первого этапа новобрачная прощается с отцовским домом, готовиться стать частью семьи мужа. Устраивается громкое пиршество и гуляния. «Свадьба в доме жениха» устраивается на второй день. По пути от дома невесты до дома жениха молодожёнов осыпают семенами, монетами и конфетами. Дома с невесты свекровь снимает фату и разрезает её на много маленьких кусочков, которыми обвязывают кувшин, из которого пьют молодожёны. В кувшин традиционно наливают кумыс - символ силы и новой жизни. Это обряд означает пожелания многодетности. После окончания праздника свекровь надевает на невестку шапочку - символ замужества. На третий день молодожёны отправляются в мечеть, где закрепляют свой брак «на небесах». Традиция платить **калым**, или выкуп за невесту: теперь родители жениха платят не всегда, но во многих сельских семьях, где традиции сильнее, стараются чтить обычаи, и дарят семье невесты скот, дорогие ткани и украшения. По традиции, жених имеет право увидеть невесту и навещать в доме ее родителей только после уплаты калыма. Свадьба в Казахстане с соблюдением народных традиций – это невероятно яркое зрелище, наполненное радостью, танцами, громкой народной и современной музыкой, изысканными костюмами.

Наурыз – это праздник весны, который пришёл в мир во времена язычества и идолопоклонения. В Казахстане его отмечают три дня – с 21 по 23 марта. Считается, что именно в эти дни весна побеждает зиму и

вступает в силу, принося с собой тепло и солнце. Этот праздник является символом новой жизни и обновления природы. Традиционно священным в Наурыз считается число «семь». Казахи готовят особый суп из семи ингредиентов и насыпают его в семь мисок, которыми угощают семь аксакалов – мудрых старцев. Считается, что если наесться этим блюдом досыта, то следующий год принесет с собой достаток и богатство. В этот день ходят в гости в семь домов и встречают у себя семь гостей. Это символизирует дружбу и гостеприимство народа. Традиции Наурыза соблюдаются и сегодня. Традиционно играют в интеллектуальную игру на логику для взрослых и детей, проводят турнир по национальной борьбе - увеселительное представление среди спортсменов, устраивают катание на больших качелях, конные скачки и выставки лошадей.

97% населения - верующие люди. Среди них можно встретить представителей разных религий: мусульмане, христиане, католики, протестанты, буддисты, иудеи. Люди придерживаются политики свободы вероисповедания, в этой стране нет религиозных и этнических разногласий между жителями. Основной религиозный институт - ислам. Даже современные казахи стараются придерживаться праведного образа жизни, посещая регулярно мечеть, соблюдая намаз и обряды. Намаз – особая молитва, которая считается одним из пяти столпов ислама. Детям с детства прививается чувство веры, им читают Коран, учат жить по высшим заповедям, воспитывают в них уважение к другим религиям, терпимость и понимание.

Рождение и воспитание детей. Существует много обрядов, связанных с этим. Казахские традиции требовали оповестить о появлении нового члена семьи всех родственников. Для этого к ним посылали гонца. Те сообщали пол малыша: если мальчик, то его называли, например, «конём» или «конюхом»; девочка была «швеей», «дояркой». Посланники требовали

награду за хорошую новость. Все оповещённые собирались на праздник. Гости желали долголетия и здоровья ребенку и тем защищали его от невзгод. В благодарность хозяева устраивали пир. Этот праздник проводился по нечетным дням (отсчет вели с момента рождения малыша). В третий день после рождения ребенка переносили в люльку. При этом: кроватку бабушка обязательно окуривала дымом лекарственных трав; ребенка красиво пеленали; накрывали в колыбели: мальчика - шубой, девочку - платком. Дополнительно помещали в детскую кроватку уздечку или зеркальце в зависимости от пола младенца. Монеты или серебряные предметы отдают женщинам, совершавшим обряд. Те, в свой черед, дарили маме и новорожденному полезные в хозяйстве вещи: посуду, одежду, украшения и т. д. Но до 40 дней после рождения ребёнка в помещение с ребёнком допускались только дед и бабушка - так малыша защищали от сглаза и несчастий. После этого срока ребёнка купали в 40 ложках воды, в первый раз стригли волосы и ногти.

Обрезание - обычай, который сохранился и часто соблюдается во многих семьях. Его проводят, когда мальчику исполняется 3, 5 или 7 лет. В день праздника мальчика наряжают в красивую национальную одежду, сажают на коня. Родственники вплетают в гриву коня яркие разноцветные ленты, а к седлу привязывают сумку с угощениями. Мальчик должен подъехать поочередно к каждому родственнику и угостить яствами из сумки. Когда все подарки и угощения розданы, мальчик удаляется в отдельную юрту (или комнату) вместе с муллой (в наши дни - с врачом-хирургом), где ему делается обрезание без анестезии. После этого родители устраивают пышный праздник, а ребёнку присутствующие дарят деньги или ценные подарки. До 5 лет воспитанием и уходом за ребёнком всецело занимается мать. Она его кормит, учит читать, считать, помогает обрести элементарные навыки. По

достижению 5-летнего возраста отец учит малышей заниматься хозяйством, детей приобщают к посильному труду, развивают навыки взаимопомощи, воспитывают в них трудолюбие и усердие. Есть древняя поговорка: «*До 5 лет почитай как дитя, с 5 как раба, с 15 как равного себе*». Раньше мальчиков и девочек до 6 лет воспитывали вместе, затем Сейчас братья и сёстры живут в одном доме и растут вместе. С древних времен сохранилась традиция знакомства с новосёлами. Новые жители аула обязательно приглашаются на ужин или обед к ближайшим соседям. Так, за накрытым столом, люди знакомятся, и новички легче вливаются в общество. Во многих семьях эта традиция жива и сегодня - и в аулах, и в многоквартирных домах. Проводы в путь обычно устраиваются перед отъездом кого-либо из родных на долгий срок. Обязательно режется баран, устраивается той-дастархан (праздничный пир). Провожающие произносят различные пожелания для тех, кто собрался в дальний путь. Обряд шашу - во время прибытия дорогих гостей, свадьбы, сватовства и т.п.: виновников торжества осыпают конфетами и монетками. Разбросанные конфеты и деньги собирают дети. Казахи верят, что сладости, подобранные во время Шашу, приносят удачу. Традиция дарить небольшой подарок тому, кто приобрёл обновку. Обычай встречи путешественника - человека, долгое время прожившего вдали от родины, по возвращению нужно обвалять в земле. Некоторые обычаи и традиции народов Казахстана кажутся удивительными и даже абсурдными, однако они формировались веками и некоторые из них занимают важное место современном быту казахов. Правило четырех подносов – «табак карту». Согласно этому правилу на празднике сервируется несколько подносов с мясом, каждый из которых предназначен для гостей согласно их возрасту, статусу и близости родства. «Кара шанырак» - этой древней традиции сейчас не придерживаются.

Согласно этой традиции старший сын, рожденный в семье, отдавался на воспитание родителям отца. Считалось, что он переймет у них мудрость и жизненный опыт. Младший же сын оставался с родителями и обязан был жить с ними всю жизнь. Он должен был ухаживать за ними, помогать по хозяйству. Желание ребенка при этом не учитывалось. В Казахстане существуют запреты - «тыйым» на самые обычные, казалось бы, вещи. Например, не принято дарить острые столовые предметы и собаку, - это приведёт к раздору и несчастьям. Запрещается свистеть в доме – не будет достатка в семье. Нельзя переходить дорогу перед старшими людьми - это обрезает век пожилого человека. Нельзя после ужина оставлять еду на столе - иначе духи и демоны устроят пиршество. Нельзя оставлять открытыми сундуки, шкафы, полки – демоны заберутся в жилище.

Айтыс - одна из обязательных частей праздничной программы любого праздника. Это стихотворно-музыкальное состязание казахских певцов-импровизаторов: исполнители садятся или встают напротив друг друга и начинают песенный диалог, передавая слово друг другу, продолжая тему, начатую оппонентом. Айтыс может проводиться на любую произвольную тему. Жюри, состоящее из уважаемых людей или гостей праздника, оценивает не только музыкальность и исполнительский талант, но и мастерство в парировании аргументов соперника, юмор и находчивость, определяет победителя. Нередко айтыс проводится между мужчиной и женщиной. Айтыс напоминает современные рэп-баттлы: тот же принцип в очерёдности выступления и в оценке участников.

НАГАЙБАКСКИЕ ПРАЗДНИКИ, ТРАДИЦИИ, ОБРЯДЫ, ОБЫЧАИ

Об этом загадочном народе можно сказать загадкой: «*Крестьяне, а живут в Париже. Имена русские, а язык - татарский. Язык - татарский, а не*

мусульмане». Нагайбаки (*самоназвания:* нагайбаклар, крешеннәр) - коренной малочисленный народ, сформировавшийся на территории Южного Зауралья в результате этнической сепарации из среды волго-уральских татар. В Российской империи нагайбаки сословно входили в Оренбургское казачество. Нагайбаки под названием уфимских новокрещен известны с начала XVIII века. К концу XVIII века жили в Верхнеуральском уезде, Нагайбакской крепости (у современного села Нагайбаково в Бакалинском районе Башкортостана), селе Бакалы и 12 деревнях. Кроме нагайбаков-казаков в этих селениях жили татары-тептяри, между ними и казаками существовали интенсивные брачные связи. В 1736 году по указу императрицы Анны Иоанновны в целях укрепления пограничья с казахскими степями на территории Южного Зауралья было создано Нагайбакское казачье войско, а на реке Ик заложена Нагайбакская крепость. Туда из Уфимского уезда на службу были собраны новокрещены, переехавшие из Татарии и Башкирии с женами и детьми. Часть нагайбаков жила в казачьих поселениях Оренбургского уезда: Подгорном, Гирьяле, Алабайтале, Ильинском, Нежинском. Современные представители этой этнорелигиозной группы татар проживают по большей части в Нагайбакском и Чебаркульском районах Челябинской области. Центром нагайбаков является село Фершампенуаз (районный центр Нагайбакского района). В Челябинской области, по данным переписи 2010 года, проживает 7,7 тыс. человек (по др. данным 8 148 человек). Основной язык - нагайбакский говор казанского диалекта татарского, также распространён русский. Календарные и семейные обряды и праздники нагайбаков тесно связаны с трудовым и бытовым опытом народа, фольклорными традициями. Самобытная духовная и материальная культура нагайбаков - православных христиан - формировалась под влиянием этнокультурных и религиозных традиций русского,

башкирского, татарского и других народов. В ней долгое время сочетались отголоски языческих обрядов - жертвоприношения, поминальная тризна, сопровождавшаяся пением и пляской под аккомпанемент скрипок и гуслей; мусульманских верований - обряд захоронения; соблюдение христианских воскресных и праздничных дней - при несоблюдении постов. Нагайбаки вели обширное хозяйство, имея в селениях своих шерстобитов, швецов, кузнецов и плотников. Нагайбакские женщины владели различными способами вышивки, золотошвейным искусством. Из ремёсел наиболее было распространено ткачество. Главным техническим сырьём являлась конопля, реже - лён и дикая конопля. Ткань из овечьей шерсти использовалась для пошива верхней одежды. До нач. 20 в. нижняя одежда производилась из тканей домашнего производства.

Согласно древним верованиям, каждый домохозяин должен раз в год сварить кашу для угощения (умилостивления) тёмных сил, леших, домовых. Сохраняется и вера в приметы. В нагайбакской культуре существует множество трудовых обрядов и обычаев: помощь в постройке дома, в обработке забитых гусей, в жатве, в толчении конопли, коллективное валяние сукна.

Любое семейное событие, торжество у нагайбаков сопровождалось преобразованием будничной жизни: мужчины убирали двор, запасали дрова, шили новые одежду и обувь; женщины наводили порядок в избе, в изобилии готовили еду. Праздничное угощение отличается разнообразием, включает пироги с начинкой из ягод и овощей, курники; основу составляли овощи - лук, репа, морковь, тыква, свёкла. Любимым мясом нагайбаков является баранина, используются также говядина, мясо птицы (куры, гуси, утки). Застолье не обходится без мясных супов и бульонов; суп-лапша - обязательное блюдо при приёме гостей; в бульоне же подаются пельмени. Значительное место на столе отведено продуктам из

молока - преимущественно коровьего, а также козьего, кобыльего (кумыс). Лакомством считаются топлёные сливки (каймак); широко распространён катык (кисломолочный продукт), из которого готовят айран (напиток, хорошо утоляющий жажду) и сюзмэ (разновидность творога). Гостеприимство - ритуал угощения гостей традиционно начинается с подачи чая и выпечки; к нему подаются также мёд, эремчек (сладкий творог, смешаный с маслом) и др. Чай пьют крепкий, забелённый сливками, горячий - на столе обязателен самовар. Участникам раздаются специальные тканевые салфетки, которые расстилают на коленях, а в прошлом использовали одно полотенце длиной 15-20 метров. Для особо дорогих гостей предусмотрено почётное место.

РУССКИЕ ПРАЗДНИКИ ТРАДИЦИИ, ОБРЯДЫ, ОБЫЧАИ

Душа русского народа запечатлена в традициях, в которых смешались язычество и христианство, домашний уют и воинские подвиги, великодушие и жизнерадостность. Праздники на Руси любили, они сопровождалось обрядами, праздничными блюдами и народными гуляньями. В некоторых праздничных обрядах смешаны различные верования, например, после службы в церкви народ шёл на гулянья, отражающие поклонение силам природы, а то и нечисти.

Основные праздники

Зима: Рождество, Святки, Крещение, Масленица, Вербное воскресенье

Весна: Пасха, Красная горка

Лето: Иван Купала, Ильин день, Медовый Спас, Яблочный Спас, Третий Спас

Осень: Покров день

Народные традиции

- Русская свадьба

- Русское гостеприимство
- Русская семья
- Русский каравай
- Русская баня
- Русское чаепитие
- Русская ярмарка

Смотри Фольклорные даты и праздники: Календарь
https://vokrugknig.blogspot.com/2021/11/2022.html

ТАДЖИКСКИЕ ПРАЗДНИКИ ТРАДИЦИИ, ОБРЯДЫ, ОБЫЧАИ

Таджики – один из самых древних народов в мире**.** Таджики сохранили многие древние традиции и обычаи своих предков. У них есть свой разговорный язык - разнообразный персидский. Многодетные семьи на протяжении нескольких поколений живут вместе под одной крышей. Все народности и племена занимались в оазисах и долинах земледелием на базе преимущественно искусственного орошения, а в горных и степных районах - скотоводством и разнообразным ремесленным производством. Выращивались главным образом зерновые (злаковые и бобовые), садовые культуры, на равнине - хлопчатник, на землях выше - просо, ячмень, огородные и бахчевые культуры, плодовые. В земледелии использовались кетмени и пахотные орудия типа рала (омоч, испор), тягловой силой служила пара волов. Скотоводство в равнинных районах - крупный рогатый скот, в небольшом количестве лошади, ослы, овцы и козы - было основано на вертикальном кочевании. Летом скот перегоняли на горные луга, и часть жителей переселялась туда для пастьбы, но основное население оставалось в кишлаке. На летовках в горах обычны своеобразные женские товарищества по сливу молока: объединявшиеся в

такую артель женщины поочерёдно получали весь удой всего стада для заготовления впрок масла, сыра и т.п.

У равнинных таджиков издавна были развиты различные ремёсла - изготовление хлопчатобумажных, шёлковых, шерстяных и суконных тканей (ткали мужчины), ювелирное искусство, гончарное и др.; многие из ремёсел имели древние традиции (резьба по дереву и ганчу, декоративная вышивка и др.). У горных таджиков товарное значение получили изготовление шерстяных тканей - мужчины, вязание и вышивка - женщины.

Традиционные селения компактные, тесно застроенные, с лабиринтом кривых улиц и тупиков, с выходящими в них глухими стенами домов и заборов - дувалов.

Дома в основном глинобитные (в горных районах есть каменные постройки), с плоской крышей, иногда с террасой (айвон). Жилище делилось на мужскую и женскую половины: в женскую - внутреннюю часть дома посторонние не допускались. Характерна особая комната для гостей (мехмонхона): пол в ней застилается кошмами, хлопчатобумажными и шерстяными паласами, коврами, на которых по периметру помещения раскладывают длинные узкие стёганые одеяла для сидения - курпача, в центре - скатерть (дастархан). Стены украшают вышивкой, коврами.

У равнинных таджиков стенные ниши по традиции часто выполняют функции шкафов.

Традиционная одежда имела свои особенности в каждом из этнокультурных регионов, но обладала и общими чертами. У мужчин - рубаха туникообразного покроя, штаны с широким шагом, распашной халат, пояс-платок, тюбетейка, чалма и кожаные сапоги на мягкой подошве, кожаные с заострённым носом галоши (их носили

отдельно, иногда надевали на сапоги), в горных местностях - туфли типа сабо с тремя шипами на подошве для удобства ходьбы по горным тропам. У женщин - туникообразного покроя платья, в сельских районах - из гладких тканей, в горных южных районах – вышитые. Широкие шаровары имели напуск у щиколотки. Головной убор - платки, тюбетейки (у гиссарских таджичек). Горожанки и равнинные таджички носили распашной халат, местную обувь. В современной одежде Таджиков сочетаются традиционные элементы - верхний халат, тюбетейка с городской одеждой. Таджички сохраняют больше традиционных элементов одежды. Девушки и молодые женщины в основном носят платье на кокетке, которое широко распространено в Средней Азии (кроме Туркмении). Шаровары шьются уже, у молодых женщин значительно выше щиколотки. Традиционные украшения сочетаются с современными: ожерелья, подвески, серьги, кольца. Фольклор таджиков богат и разнообразен: трудовые, обрядово-календарные, обрядово-праздничные и траурные народные песни (суруд), популярны четверостишия (рубаи), наиболее интересны сказки - волшебные и сатирические, широко распространены юмористические рассказы-анекдоты (латифы), например, о Ходже Насреддине. Таджикская музыка построена на диатоническом звукоряде, вокальная - одноголосна. Музыкальные инструменты разнообразны: струнные - дутор, рубаб, танбур и др.; смычковые - гиджак, скрипка; духовые - най, кврнай, сурнай; цимбальные - чанг; ударные - таблак (глиняные литавры), дойра (бубен), кайрок (каменные кастаньеты). Красочны народные танцы, в т.ч. шуточные и воспроизводящие процессы труда. Любимые народные зрелища - выступления канатоходцев, фокусников, кукольный театр. У таджиков уникальные свадебные церемонии, отличающиеся от свадеб большинства этнических групп в Центральной Азии. Свадьба длится семь дней! В первый день церемонии

невеста и жених заявляют о своём браке и проводят отдельные банкеты со своими семьями, которые продолжаются в течение трёх дней. На пятый день жених, в сопровождении друзей и родственников, идёт к дому своей невесты. Там молодожёны, чтобы связать себя обязательствами перед имамом, должны выпить стакан воды и съесть кусочек мяса с солью. Это часть церемонии брака, и только после этого им позволено быть вместе. После этого начинается великое празднование. Люди поют и танцуют до полуночи. Затем молодожёны едут к дому жениха на одной лошади. На шестой день семья невесты едет к дому жениха, чтобы провести там ночь, отмечая завершение свадьбы. Медовый месяц длится 40 дней, проведённых под одной крышей с родителями мужа, чтобы защитить жениха и невесты в начале супружеской жизни от сглаза и прочей нечестии. Каждое утро таджика начинается со слов «Ассалому алейкум» - «Мир Вашему дому», перенятых у в IX веке от арабов. При встрече с людьми здороваются пожатием правой руки, а левая рука должна быть на правой стороне груди, и ни в коем случае нельзя здороваться левой рукой, даже если правая занята. С женщинами здороваются только голосом, и если женщина знакома и старше собеседника, то одновременно с «Ассалому алейкум» мужчина-собеседник в знак уважения прикладывает правую руку к сердцу.

Гостеприимство. Перед тем как зайти в дом таджика, вам предложат вымыть руки и подадут полотенце - воспользуйтесь этим. Не стряхивайте воду с рук, болтая ими в воздухе, - это будет рассмотрено как неуважение к хозяевам дома и окружающим. И даже если перед тем, как прийти в гости, вы уже помыли руки, не отказывайтесь вымыть их еще раз. Если в доме уже есть люди, поздоровайтесь и старайтесь улыбаться. Гостю укажут почётное место, куда он должен сесть; когда таджики строят дом, они специально проектируют «мехмонхона» для уважаемых гостей, а

гости всегда уважаемы в таджикском доме. Таджики обычно садятся на пол, застеленный ковром и курпачой - специальными матрацами, набитыми ватой или очищенным хлопком и сшитыми из красивой ткани. За дастарханом - скатертью, постеленной на полу, вначале, когда все уже расселись, проводится обряд хвалы Богу и приветствия гостя. В конце застолья этот обряд повторяется. Все сидящие за дастарханом должны поднять перед собой обе ладони буквой Л, и, когда вы услышите «Омин!» («Амин!»), поднимите руки на лицо, затем опустите их. Это чисто таджикский национальный обряд, отличающийся от религиозного обряда, в котором не упоминается гость. Такого обряда приветствия гостя не существует у арабов, афганцев, иранцев и других мусульман. За дастарханом самый младший из хозяев разливает чай. Пиалу (чашку) чая нужно обязательно принимать правой рукой и прикладывать левую руку к правой стороне груди. Таким же образом пиалу нужно возвращать человеку, разливающему чай. Даже если в застолье хозяева допускают употребление спиртных напитков, разливает также самый молодой по возрасту «виночерпий». Первую пиалу разливающий нальёт себе - это древняя традиция показать другим, что это не яд.

Обычно таджики, приглашая в дом гостей, готовят плов. После приглашения хозяина приступить к еде обычно первым протягивает руку к плову самый старший по возрасту, но когда в доме гость, то просят его первым попробовать плов. Хлеб в таджикском доме — самое святое. Старайтесь не крошить его и обращаться с ним бережно; таджикскую национальную лепёшку нужно ломать двумя руками и никогда не резать ножом. Гость должен соблюдать следующий этикет: нельзя настаивать, чтобы хозяйка дома вышла к гостю или присоединилась к застолью – у таджиков это не принято; если нужно обратиться к женщине, необходимо спросить разрешения у её мужа или взрослого родственника; если вы

остались ночевать в таджикском доме, старайтесь не появляться в ночной одежде или полуобнажённым, особенно при мытье в общем умывальнике; если надо ополоснуться по пояс, спросите хозяина, где это можно сделать. Если вы пришли в дом, где нет хозяина и там находится только женщина и (или) дети, не заходите в этот дом. Даже если женщина (хозяйка дома) вас пригласит зайти (это знак воспитанности, согласно древней традиции, любого гостя не оставляют на улице), не принимайте приглашение. Узнайте, когда вернётся хозяин, и только тогда навестите этот дом. Если вы пришли к руководителю-женщине, она может подать вам руку - поздоровайтесь. Если вы пришли в дом, где недавно умер человек, не надо улыбаться, смеяться, говорить громко, слушать музыку, смотреть телевизор. Если вы попали в дом, где люди совершают обряд молитвы, не надо говорить громко, смеяться. Если идёте в гости, купите сладости или цветы – не принято ходить в гости с пустыми руками. Если идёте на свадьбу или туй - обряд обрезания, также не забудьте купить подарок. Если вы достаточно хорошо знакомы с человеком, у которого свадьба или праздник обрезания, можете положить в конверт с поздравительной открыткой 50 долларов (это означает подарок-«долг», т.е. когда-нибудь он вернёт это вам в виде подарка на свадьбу, в день рождения и т.п.).

Главным праздником в Таджикистане является - мусульманский Новый год, который празднуется в день весеннего равноденствия. Таджики празднуют его с 21 по 24 марта, эти дни в республике объявлены выходными. На праздник обязательно устраивают различные мероприятия и игры в духе народных традиций: конные скачки, козлодрание, борьбу силачей, песни, пляски и гуляния. Огромное внимание уделяется подготовке и оформлению праздничного застолья. На столы ставят также по 7 блюд и несъедобных предметов, названия которых начинаются с букв «с» и «ш». Таким образом, получается 2 стола: «хафтсин» и «хафтшин».

«Син» и «шин» - это название «с» и «ш» в алфавите персов, а «хафт» означает «семерку» - священную цифру в зороастризме и Исламе.

Символом **Навруза** является «суманак» («сумалак») – блюдо, которое готовят лишь в этот день. За неделю до праздника в большом тазу замачивают зёрна пшеницы, чтобы они проросли к нужному времени. Проросшие зёрна тщательно толкут в металлической ступе, затем отправляют в котёл, добавляют муку, заливают водой и варят его 10-12 часов, непрерывно помешивая. С незапамятных времен приготовлением блюда занимаются исключительно женщины, устраивая ночные посиделки с песнями и танцами. Суманак должен быть готов до восхода солнца ко дню Навруза. Считается, что это не просто кушанье, это нечто святое, поэтому перед его приготовлением старейшина обязательно читает суру из Корана, предназначенную благословить еду. Приготовленный суманак непременно раздают всем соседям, близким, родственникам и друзьям. В него не кладут сахар, но блюдо получается необыкновенно сладким и напоминающим жидкий шоколад. По поверью, перед тем, как попробовать суманак, нужно загадать три желания, и они исполнятся в течение года.

«Сайри лола» (Гули Лола) - праздник тюльпанов, проходит в начале лета. Когда цветут тюльпаны, горы покрываются настоящим ковром изумрудной зелени, на котором распускаются красные, розовые, желтые головки прекрасных цветов. Это зрелище настолько впечатляющее, что ему посвящён прекрасный праздник, по времени совпадающий со сбором первого урожая, а это означает, что стол должен ломиться от всевозможных яств. Центр дастархана украшает блюдо всеми любимого плова**,** непременно присутствуют ароматная самса с первой зеленью и румяные лепешки.

Праздник сопровождается хоровой и танцевальной музыкой, а кульминацией становятся соревнования в национальном виде спорта

"гуштингири" - **с**своеобразном таджикском самбо. Мастерство это фамильное и часто передаётся по наследству, а борцов называют палвонами. Маки и тюльпаны являются родными цветами в Таджикистане, они были источником оригинальных голландских тюльпанов. Повсеместно принят обычай попивать чай в местной чайхане. Чайхана - это место, где могут собираться люди всех возрастов и обсуждать вопросы, которые важны в их жизни. Как только человек насытился чаем, он должен перевернуть свою пустую чашку (пияла) вверх дном как признак того, что он больше не хочет чая - и продолжает дискуссию.

Ид / Иди Рамазан. Праздник разговления, который завершает великий пост в месяце Рамазан**.** Этот пост называют Руза, и он обязателен для всего взрослого населения страны. Особое значение во время соблюдения Рузы придают ритуальной чистоте («тахора») отправления религиозных обрядов и действий, а также повседневной жизни, которая должна характеризоваться безгрешностью помыслов и поступков. Согласно религиозным догмам, Руза является лучшим средством осмысления и искупления грехов, совершённых человеком в течение года.

Иди Курбон. Самый значимый праздник для мусульман - день жертвоприношения. Отмечается через 70 дней после окончания 30-дневного поста (Рузы) в месяце Рамазан и празднуется 3-4 дня. История праздника восходит к известной библейской притче о попытке Авраама принести в жертву своего сына Исаака. В исламской версии место Исаака занимает его прообраз - Исмаил, а Авраам трансформируется в Ибрахима. Однако вся остальная подоплека мифологической истории соблюдена в точности до мелочей, отчего этот праздник становится абсолютно понятным представителям всех религий.

ТАТАРСКИЕ ПРАЗДНИКИ, ТРАДИЦИИ, ОБРЯДЫ, ОБЫЧАИ

Татары чтят историю своей нации, патриотизм также проявляется в заинтересованности национальными праздниками, обычаями и традициями. Их проносят сквозь поколения, тем самым сохраняя свою неповторимую культуру. Татары крайне гостеприимны и открыты для людей. Раньше татары собирали гостей не только на свадьбы, похороны, имянаречение, но и по другим поводам - на забой скота, изготовление масла и т.п.

У татар есть два основных слова, которые означают какое-то торжество: религиозные праздники называются словом "гает", а все народные праздники - "бэйрэм", что переводится как "весенний праздник" или "весенняя красота". В религиозных праздниках татарского народа много моментов, пересекающихся и с мусульманскими обычаями - молитвы и посещение мечети мужчинами, и с русскими традициями - общение с соседями, угощение и вручение подарков, в т.ч. съедобных, например, в Рамадан (Рамазан), Курбан-байрам.

Рамадан - месяц строгого поста, когда запрещено есть, пить, предаваться развлечениям или удовольствиям в течение всего светового дня. В период от восхода до захода солнца можно только работать, читать, молиться, заниматься добрыми делами или благими размышлениями.

Курбан-байрам - праздник жертвоприношения. В эти дни принято делиться различными блюдами из баранины и раздавать милостыню бедным. Одну треть мяса заколотого барашка хозяин оставляет для своей семьи, вторую треть раздаёт сиротам и одиноким, а последнюю даёт каждому, кто попросит.

Народные праздники в большинстве приходятся на весну. Сабантуй – ежегодное торжество, знаменует конец весенних полевых работ. Сабантуй является национальным праздником. Его отмечают даже те группы татар,

которые до этого о нём не знали. Недавно он стал государственным праздником в Татарстане.

Народные и семейные традиции. Свадьба. Главные блюда на свадебном столе - десерт чак-чак и запечённый гусь с пловом. Свадьба у татар может быть трёх видов. Первый сценарий включает сватовство. В этом случае оба человека хотят быть вместе и делают всё согласно установленным традициям. Второй вид свадьбы может быть в том случае, если девушка покидает родной дом без согласия и благословения со стороны родителей. Третий - когда девушку похищают не в шутку, а по-настоящему. Чаепитие. Традиции татарского чаепития не менее интересны, чем чаепитие англичан. Татары пьют чёрный чай, пьют очень много и любят очень насыщенные напитки. Чай является национальным напитком, который сопровождает приём любого гостя. Никогда не пьют один чай - к нему подают мёд, варенье, ягоды, лимон, конфеты, но больше всего любят с молоком, нередко солёный чай, а молоко должно быть тёплым или горячим. Чтобы чай был вкусным, очень важно заваривать его в фарфоровом чайнике, который необходимо прежде ополоснуть кипятком. После этого в чайник кладут заварку и заливают её кипятком на треть. Всё это накрывают крышкой и укутывают, а спустя несколько минут доливают ещё воды. Заварка при этом способе делается максимально крепкой. Сначала в чашку наливают чай, потом молоко, а в завершение добавляют кипяток. Пьют горячий чай из маленьких чашек или пиал. Чаепитие является не только завершением обеда или ужина, но и важнейшей частью татарских традиций и обычаев.

По национальному застольному этикету каждый приём пищи начинается и заканчивается мытьём рук и молитвой. За трапезу принимаются, когда все блюда готовы и выставлены на стол. А если за столом присутствуют старшие, то начинают именно они.

Самые главные семейные традиции – это дети и заключение брачного союза, почитание старших. Семья полностью патриархальна. Родители не могут вмешиваться в семейные отношения пары, что бы ни происходило между мужем и женой. И в современных семьях, например, жена без согласия мужа не может уйти из дома к родственникам или близким.

УДМУРТСКИЕ ПРАЗДНИКИ, ТРАДИЦИИ, ОБРЯДЫ, ОБЫЧАИ

Старинные обычаи сказываются и на характере современных удмуртов. Многовековая жизнь в общих домах и подворьях, помощь друг другу в труде и строительстве выработала у них спокойствие и предельную сдержанность. Самым большим проступком у удмуртов считается развязывание конфликта на любой почве - бытовой, экономической, политической. Культура народа сочетала в себе традиции северной Руси и татар, которые располагались по соседству и в значительной мере воздействовали на обычаи удмуртского народа. Однако основные компоненты остались аутентичными и уникальными в своем роде. Важное место в жизни удмуртской деревни играли календарно-обрядовые праздники, связанные с важнейшими этапами сельскохозяйственных работ и природным календарём: дни зимнего и летнего солнцестояний, весеннее и осеннее равноденствия. Праздники представляли собой сложные ритуала, включавшие обрядовые действия, молитвенные и песенные заклинания, гадания, различные виды развлечений. Помимо развлекательной, они выполняли и воспитательную функцию, приобщая подрастающее поколение к установившемуся укладу жизни, эстетическим взглядам народа, морально-этическим нормам поведения и т.д. Толсур и Вожодыр: Рождество и Святки. Первый зимний праздник в честь всего собранного урожая, установления последующего благополучия – Толсур. Со временем его приурочили к Рождеству 7 января. Народные обычаи,

свойственные празднику Толсур: уборка в доме, приготовление кушанья, пива и кумышки (вотский самогон), приглашение гостей, назначение к этому дню свадеб (сюан). Со дня Толсура начинались Святки (Вожодыр) с участием молодёжи.

Обрядовые обычаи праздника – это ряженье (портмаськон) для отпугивания злых духов, а также вечера загадок (мадиськон жыт) и поговорок (визькыл), где играли в жмурки (чимали), пели и плясали. Считалось, что ряженые изгоняют болезни и всякие напасти, приносят удачу в различных делах, способствуют рождению детей, увеличению поголовья скота. В ночь с 13 на 14 января проводились гадания.

Вожодыр заканчивался 19 января, на Крещение, считалось, что в этот день вся «нечисть» (вожоос) уходит под воду.

Вой дыр – период масла (Масленица). Последний праздник в зимнем сезоне календарного года, через 7–8 недель после Нового года выбирали такую неделю, когда луна убывала и нарождалась новая. По народному обычаю на Масленую неделю пекли блины и лепешки, а главным масленичным угощением считались коврижка – юача и мелкие сдобные шарики – шекера. Всю неделю устраивали гулянья из дома в дом, справляли свадьбы. Молодёжь и дети развлекались играми. Самым радостным развлечением было катание на разряженных лошадях: в их гривы вплетали ленты, к дугам подвязывали колокольчики, катались в кошёвках на подушках. Женщины и девушки гадали. На улице с шутками жгли солому, которую старались брать из подстилки из-под скота. Катались на лыжах, салазках, специально приспособленных скамейках, прялках, санях. Считалось, чьи санки катились дальше, у тех и будет самый длинный лён. Последний день Масленицы был самым весёлым: устраивали ряженье, организовывали медвежью пляску. Удмуртские

деревни разделялись на две группы. В деревнях первой праздновалось начало масленицы, в деревнях второй – её проводы.

Тулыс кисьтон - Весенние поминки – семейный праздник поминовения умерших. Весной к мёртвым обращаются с просьбой помочь в весенних и летних работах. В честь умерших ставится чашка и кладётся ложка на краю стола. После трапезы содержимое чашек выносят за пределы избы, чаще всего в огород. Подобные действия совершались во время поминок в каждом доме во время обряда гостевания. Навещали своих родных в строгой последовательности по течению реки.

Йо Кеян - Проводы льда**.** Проводится во время весеннего половодья, начала ледохода Молодёжь на мосту веселилась, пела, плясала под гармошку. С берега толкали лёд баграми, рубили его топором, жгли на нём солому – провожали лёд.

Перед пасхой отмечали Кулэм потон уй - Великий четверг: ночь возвращения мёртвых. К этому дню в избе тщательно вымывали полы, потолки и стены. В этот день женщины стегали своих овец ивовыми прутьями, приговаривая пожелания большого здоровья и приплода. В ночь на Великий четверг на стол стелили белую скатерть, клали хлеб, соль, надеясь жить в достатке круглый год. Считалось, что в эту ночь к живым возвращаются мёртвые, гуляют бесы. С целью предохранения от «нечистой силы» совершали различные действия: в окна, над дверями дома, конюшни, хлева, на ворота втыкали можжевеловые ветки, окуривали избы, с вечера мылись в бане, переодевались в чистые белые одежды; выходили в хлев и выкликали скот, чтобы он размножался и был здоровым. Также в эту ночь гадали, желая предугадать судьбу.

Быдзым нунал - Пасха. Праздновали через 5 или 7 недель после Масленицы. На стол стелили белую скатерть, клали испечённый специально в этот день каравай хлеба, ставили солонку с солью, миску

крашеных яиц. Все дела старались закончить к этому дню, поскольку в день Пасхи запрещалось что-либо делать. В Пасху обменивались крашеными яйцами, катали их. На Пасху съедали освященные во время молитвы сыр, творог и яйца. Существовало поверье: в первый день Пасхи надо христосоваться с усопшими, зарывать яйцо в могилу. Пока молодёжь развлекалась, старики ходили по родственникам в гости на **паска шыд** - пасхальный суп.

Гырыны потон - выезд на пашню, праздник первой борозды.
Это первый весенний праздник, знаменующий начало сева. Сроки проведения праздника не были строго установлены, обычно собирались старейшины и договаривались о дне выхода в поле. Пахоту начинал уважаемый всеми старик. Он клал в борозду кусочки от принесённых кушаний, деньги. По пол ю вместе с зерном разбрасывались крашеные яйца с обращением к богу о хорошем урожае. В этот день больше не пахали. Одним из главных моментов этого праздника было катание на лошадях. Вечером молодёжь шла на перекрёсток дорог и водила хороводы.

Гербер**.** Этот летний праздник, утверждённый Госсоветом Удмуртии как национальный праздник, отмечается в третью субботу июня. Считается, что это последний праздник земли - до этого дня заканчиваются все весенние земельные работы, в которых применялся плуг. После него начинался сенокос. В этот народный праздник рыбаки молятся святому Петру об успехе в рыбной ловле. В этот день принято встречаться с родственниками, а крестные родители обязательно навещают крестников. На Петров день люди устраивают ярмарки с торгами, народные гуляния с танцами и песнями, традиционное праздничное гостевание, также проводился также обряд ***сялтым*** – купание молодушек. Они должны были откупиться вином, чалмой, иначе их грозили бросить в реку. Самым главным кульминационным моментом празднования конца

пахоты служили моления. На лугу собиралась вся община, для задабривания богов в небольшую яму помещали кусок хлеба и масла, вареное яйцо и кумушку. И все сельчане просили бога луны и бога солнца, бога земли и бога неба о благодатной земле и о дождях, о хорошем урожае и о здоровье для предстоящего сенокоса. Читались и напевались молитвы об избавлении полей от вредителей и разрушительной стихии: «чтобы из одного зёрнышка выросло 30 колосьев, чтобы корень был золотой, чтобы белка не смогла обежать наше поле».

Для всех жителей села в общем котле варилась каша из всех возделываемых злаков. Важным ингредиентом каши было мясо бычка, принесённого в жертву во время молений. В старину праздник никогда не обходился без хороводов, песен, плясок, игр и народных гуляний, где каждый от мала до велика мог проявить» свою силу, ловкость и привлекательность. Парни искали себе девушек, родители – жен и мужей для своих чад. А молодые люди, свадьба которых была уже не за горами, ходили по домам, собирая кусочки ткани и ленты разной фактуры и расцветки, приносили их своей невесте, которая в знак согласия должна была сшить из этих лоскутков рубаху для будущего мужа.

Виль (Выль – новый, свежий) - Ильин день. В этот день крестьяне готовили еду из свежих продуктов: ячменную или овсяную кашу из зерна свежего урожая, резали утку или гуся, пекли хлеб из муки свежего помола. С поля приносили колосья, стручки гороха, капустные листья. Клали их на край стола и совершали обряд куяськон в честь умерших. Пучок из разных колосьев окунали в суп — просили хорошего урожая, затем подвешивали в семейной куале — молельне. К столу всегда приглашали родственников и звали человека, которого считали богатым и удачливым. Произносилась короткая молитва — благодарили умерших предков за урожай, просили легкого окончания уборки, помощи в сохранении урожая. В этот день

ходили друг к другу в гости, а невесты по старинной традиции получали благословение. На следующий день после Ильина дня выходили жать. Перед тем как идти в поле, хозяин освящал во дворе масло. Этим маслом мазали серп, чтобы жатва прошла хорошо и споро. Жать начинали самые пожилые женщины, которые «легки на руку».

Семейные праздники также входят в кругооборот солнца. В период поминок удмурты не ходили на кладбище. В октябре проводили осенние поминки. В отличие от весенних, когда к мёртвым обращаются с просьбой помочь в весенних и летних работах, осенью благодарят за урожай и просят благословения на новый год.

Обряд поминовения умерших предков обязателен для каждого хотя бы раз в жизни. Считалось, что при поминовении умерших родителей (можно было через 3, 5, 7 лет и более, но не раньше, чем через год после похорон), поминаются 77 поколений предков, которые могут быть благосклонны к живым при их поминовении или, напротив, нанести урон, навредить, если не вспомнить про них. Женщине в жертву повсюду приносили голову и ноги коровы, мужчине – голову и ноги коня.

Осенний пир завершал годовой цикл календарных обрядов. Праздник проводился конце ноября – начале декабря, в Екатеринин или Николин день. С утра пекли хлеб. Переодевшись во всё белое, взрослые члены семьи выходили в семейную куалу. Кусочки хлеба бросали в огонь, лили в огонь также немного пива и вина, чтобы хлеб уродился. Пока взрослые молились в куале, дети сидели за столом и ждали освящённый хлеб. Его нарезали и давали каждому по ломтю. Священный хлеб вначале пробовали взрослые. Моление проходило обычно после обеда, чтобы «солнце увидело». Вечером ходили друг к другу в гости, соблюдая направление снизу-вверх по деревне.

После этого начиналось время Пукон корка - деревенских посиделок. На них длинными зимними вечерами собиралась не только молодёжь, но и взрослые. Собирались в тёплых банях, новых необжитых домах или у одиноких пожилых людей. В прошлом во вновь построенный дом хозяева не переходили жить, пока там не пройдет несколько вечеров (от 3 до 7) молодёжных посиделок. Девушки шли на посиделки с прялкой, причем матери давали им определённую норму, которую следовало выполнить, а утром показать выполненную работу, иначе в следующий вечер их туда могли не отпустить. Занимаясь рукоделием, обменивались новостями, затем затягивали песни или рассказывали сказки, предания, побывальщины, анекдоты и тому подобное. Популярным было и загадывание загадок, пение, перемежающееся рассказыванием сказок и быличек. Для разминки от долгого сидения организовывали пляски, игры, розыгрыши. Во время посиделок рассматривали друг у друга рукодельные изделия, перенимали узоры, способы работы. Посиделки сочетали в себе труд и духовное творчество.

Общественный праздник требовал обязательного участия всех взрослых сельчан, кроме больных и стариков. В дни больших праздников соблюдалось возрастное обособление. Молодёжь образовывала самостоятельную группу, парни и девушки днем гуляли порознь, а к вечеру собирались где-либо вместе. Семейные торжества собирали более узкий круг родственников, соседей и друзей. Без приглашения приходить в гости было не принято, а готовились в гости так же обстоятельно, как и при ожидании гостей, в народе сформировался определённый этикет гостевания. Гостей угощали не только яствами и напитками, но и песнями. В ответ гости тоже пели, получался своеобразный песенный диалог. При этом гости в своих песнях подчеркивали, что они прибыли не столько есть-пить, сколько повидаться, пообщаться. Мелодию понравившейся песни

гости старались запомнить, чтобы спеть потом в своей деревне. Пели все желающие: кто-то запевал, другие подхватывали. В каждой деревне были свои песенники.

На сегодняшний день сохранились некоторые праздники, которые проходят в виде этнических фестивалей: Вой или Войдыр - отмечается уход зимы, у славян это Масленица; Акашка - знаменует явление весны и новой жизни, с приходом христианства этот день совпадает с Пасхой; Гырон быдтон - радость от завершения периода подготовки земли и посевов; Гербер - празднуется самый длинный день в году, также назван Петров день, у славян - Ивана Купала.

Законом Госсовета Удмуртии «О праздничных днях и памятных датах» утверждены следующие праздники: **День бабушки** - 26 мая и **День отца** - третье воскресенье октября.

Религия. В давние времена удмурты верили в существование мира в виде трех измерений - Верхнего, Среднего и Нижнего, то есть владений создателя добра - Неба, земной жизни и места пребывания всего злого с покровителем Шайтаном. Природа отождествляется с живым существом, каждому элементу которого полагался руководитель — дух. Их боялись, чтили, вопрошали к ним. У каждой семьи в подворье было отведено место особой постройке - куале. Там находился алтарь для совершения жертвоприношений (еды, птиц и животных) в огне, а также туда приходили жители родового поместья для молитвы. Считалось, что в нем живет дух рода, который оберегает и ведет семью. Для культовых ритуалов существовали жрецы. Они выступали предводителями общих приношений на праздники, выполняли обрядовые действия и благословляли их участников.

Одежда. Традиции сочетали в себе и русскую рубаху косоворотку и татарский камзол с разнообразной вышивкой. Цвета отличались в

зависимости от географического распределения. На юге в быту использовали пестрые узоры, разнообразные оттенки, а на праздники облачались в белое. На севере же в светлом ходили ежедневно. Классическим убранством у женщин считались: * нательная рубаха с прямыми рукавами; * красный нагрудник; * расшитый халат, в южных областях камзол; * опояска или фартук; * узорные чулки или вязаные носки; * зимой валенки, а летом лапти. Головной убор создавался из гибкой бересты. Каркас покрывался холстом, обшивался бисером, разноцветной нитью или монетами. Также носили налобные повязки, полотенца в виде чалмы. Мужчина выглядел почти как славянин: * синие штаны в белую полоску; * косоворотка с поясом; *жилет; * обувь, как и у женщин, за исключением сапог; * на голову надевали валяные или меховые шапки из овчины. Жители севера старались украсить свое облачение разноцветным бисером, вышивкой с сакральным узором, а на юге эту роль играли монеты с отверстиями. Орнамент создавался на белом фоне, а цвет нитей преимущественно был красным, черным, коричневым. На формирование традиций, обычаев и искусства удмуртов повлияло множество племен, проживающих на их территории: иранцы; угорцы; татары; славяне. В фольклоре оставили след представления о мироздании и христианские, и исламские и языческие верования. К тому же, эти понятия были неразрывно связаны — поэзию, хореографию, музыку и философию не отделяли от жизненно важных вещей — ритуалов, заговоров, обрядов. Особенное место занимали обрядовые песни. В каждом регионе они отличались по мелодии и конечно же текстам. Нередко напев переходил в причитания, так как его целью было выражение смысла, а не художественной нагрузки. В труде и повседневных делах народ также пел — здесь важно было создать системный ритм, помогающий выполнять работу степенно и эффективно. Существовали и праздничные танцы —

весь гурт собирался в большой хоровод и неспешно выполнял простейшие движения под музыку. Развили парные танцы, а также вдвоем и вчетвером, которые также были частью ритуала.

УКРАИНСКИЕ ПРАЗДНИКИ, ТРАДИЦИИ, ОБРЯДЫ, ОБЫЧАИ

Украинцы — славянский народ, до конца XIX века в качестве названия нации использовался этноним «малороссы», первое упоминание термина «украинцы» найдено в летописях, датированных XVI веком. Как государство, Украина появилась на карте в 1918 году. В традициях украинцев явственно прослеживается переплетение языческих и христианских обычаев. Религиозные традиции. Основные религиозные праздники в Украине считаются официальными выходными. Рождественские праздники. К нему готовятся 40-дневным постом. В рождественский вечер на ужин подаются 12 постных блюд. Популярная традиция во время рождественских праздников - колядование. В сочельник (Святой Вечер) дети ходят от дома к дому, в песнях или стихах желают хозяевам процветания и удачи, а хозяева угощают колядников сладостями и дарят деньги. С 13 на 14 января отмечают Старый Новый год. Этот весёлый праздник сопровождается семейным застольем и щедровками: группы детей и взрослых ходят по домам и исполняют обрядовые песни, получая за это вознаграждение в виде конфет, пряников, домашних пирогов и колбас. Утром 14 января дети обходят дома соседей, родственников, крёстных и под пожелания хозяевам здоровья, счастья и достатка посыпают пол зернами пшеницы - традиция называется «посевалки».

Пасха. В ночь на Пасху не принято спать, с вечера верующие идут в церковь на всенощную службу и несут в красивых корзинках предназначенные для освящения кушанья: пасхальный кулич, домашнюю

колбасу, крашенки, сало, буженину. После возвращения из церкви вся семья садится за стол и разговляется после долгого поста. Начинать праздничную трапезу принято с пасхального кулича, на столе обязательно должны быть крашеные яйца и творожная запеканка - паска. В этот день православные христиане приветствует друг друга словами «Христос Воскрес!» – «Воистину Воскрес!». Троица - один из главных православных праздников, его отмечают на пятидесятый день после Пасхи. Храмы и жилища на Троицын день принято украшать свежей травой и устраивать застолья, на которые приглашают родных и близких. Прибираться, шить, стирать в этот день запрещается. Сватовство на Троицу предвещает счастливую семейную жизнь. Масленица. Традиции украинского народа включают также праздник с языческими корнями Масленицу. Он отмечается за неделю до начала Великого (сорокадневного) Поста. В преддверии длительных суровых ограничений в пище и образе жизни неделю Масленицы проводят в веселье и сытных застольях. Большие тонкие блины являются символом солнца. Блины выпекают из пшеничной, ржаной, овсяной или кукурузной муки, и подают с маслом, сметаной, мёдом или икрой. Первый блин по традиции отдают чужому человеку с просьбой, чтобы он вспомнил добрым словом всех покойных родственников. Праздник Ивана Купалы отмечают 7 июля. Это тоже отголосок древнейшего языческого ритуала в честь летнего солнцестояния. В этот день после захода солнца жгут костры, через которые прыгают, чтобы очиститься от скверны и привлечь счастье на целый год. В полночь ищут «огненный цвет» - цветок папоротника, который, по преданиям, расцветает только на Ивана Купала и придает способность видеть будущее. Женщины ранним утром собирают купальскую росу, которой приписываются целебные свойства. Девушки плетут венки и пускают их в

реку: по поверьям, будущий муж девушки живет на том берегу, к которому прибьется её венок.

Семейные традиции и бытовые обычаи украинцев раньше соблюдались неукоснительно, но сегодня многие из них утратили популярность, и придерживаются их не все.

Свадьба. Перед свадьбой обязателен обряд сватания (помолвки): в дом девушки приходят старосты (это могут быть и родители будущего жениха), приносят каравай и просят руки девушки. В случае согласия девушка перевязывает сватов расшитыми рушниками, в случае отказа - вручает тыкву. В день свадьбы жених отправляется в дом невесты, чтобы сопроводить её в церковь, где будет происходить обряд венчания. При входе во двор дома невесты с жениха требуют символический выкуп угощениями или деньгами. После венчания подруги молодой с обрядовыми песнями снимают с неё свадебный венок, расплетают косу, и повязывают ее голову косынкой (очипком). Эти действия символизируют вступление молодой в общество замужних женщин. Свадебные гулянья обычно продолжаются два дня – с танцами, песнями с элементами фольклора, конкурсами, играми.

Рождение детей. Появление на свет ребенка является важным событием в украинской семье. Существуют приметы и суеверия, которых родители придерживаются еще во время его вынашивания: будущая мама должна стараться испытывать только положительные эмоции: смотреть на красивые цветы, красивых животных, избегать общения с неприятными людьми; покупать ребенку приданое до родов не рекомендуется; 40 дней после рождения малыша не следует показывать чужим людям, чтобы период «стирания» информации о внутриутробной жизни и адаптации к существованию в семье был спокойным и комфортным. При выборе приданого для младенцев учитывают его пол: мальчикам комплект

одежды, одеяльце и коляску выбирают голубого цвета, а девочкам - розового. Важным обрядом является первая купель новорождённого. В воду для купания добавляют целебные травы (любисток, ромашку, календулу, чабрец, чистотел). В некоторых регионах Украины в ванночку кладут и ритуальные предметы - несколько зёрен злаков, монеты. С приходом христианства был введён обряд крещения, он может быть выполнен в церкви или дома, проводит его священнослужитель. Младенца трижды окунают в воду святой купели, сопровождая ритуал чтением молитв. Окрещённого ребенка заворачивают в крижмо - белое полотно без рисунка, а затем передают крёстной матери или отцу. Крёстными родителями обычно берут кого-то из родственников или друзей, отказ идти крёстным в православии считается большим грехом.

Проводы в последний путь. Когда в доме кто-то умер, на окно вывешивают белый платок, а все зеркала закрывают покрывалами. Сразу же после смерти над телом покойного совершается обряд обмывания, проводить который должен посторонний человек. После обмывания тело покойного одевают, женщинам голову повязывают платком. Хоронят христиан в гробу, выносить гроб из дома принято ногами вперед. Перед погребением покойника отпевают в церкви или дома, богослужение продолжается и во время погребения. Гроб в могилу опускают так, чтобы голова покойного лежала на запад, тогда лицо его будет обращено на восток. Каждый присутствующий при погребении бросает в могилу горсть земли. Затем могила засыпается, на неё кладутся венки и цветы, и устанавливается крест или памятник с изображением креста. После возвращения с кладбища для всех присутствовавших на похоронах устраивается поминальный обед, перед которым принято обязательно вымыть руки. Поминальные обеды также проводятся на 9-й и 40-й день после похорон и в годовщину смерти.

Суеверия и приметы можно отнести к культурным традициям украинцев: *Во время беременности нельзя стричь волосы. *Нельзя ничего передавать через порог - это к ссоре. *Надеть вещь наизнанку или задом наперед - к неприятностям. *Мытье полов вечером - к потере благосостояния. *Воду, в которой купали ребенка, нужно выливать только утром, причем в таком месте, где никто не ходит (лучше всего под деревом).

ПОСЛОВИЦЫ и ПОГОВОРКИ

«*Каждая выраженная мысль есть своего рода пословица, продукт многовекового жизненного опыта целого народа*»

Народные пословицы и поговорки являются свидетельством живописности языка, отражают природные условия места проживания, социальный, семейный и педагогический опыт, основные занятия и отношение людей к жизненным ценностям. Пословицы и поговорки – самые активные и поучительные миниатюры.

Краткие и лаконичные по форме народные изречения способствуют накоплению нравственных норм и правил, становятся неписанными законами жизни. Пословицы и поговорки переходят от старшего поколения к младшему. *«Пословицу сказал - дорогу указал, поговорку - душу утешил»*, - гласит башкирская мудрость.

АРМЯНСКИЕ

Постучи в семь дверей, чтобы одна открылась
Знает больше, не тот, кто дольше жил, а тот, кто дальше ходил
Мать девушку хвалит — оставь, беги. Сосед хвалит — хватай, беги
Давать — не бойся, брать — не стыдись
Больше знай, да меньше болтай
В поле и жук мясо
Страдания дали скалам — те не выдержали, тогда отдали их человеку
Не человек тот, кто не принимает гостей; и гость не человек, если не прощается вовремя
Чужой хлеб никто маслом не намажет
Дали копейку, чтобы заговорил, а сейчас и двумя замолчать не заставишь

Лучше отдать дочь местному пастуху, чем чужому царю
Жена — внутренние стены дома, а муж — внешние
Для каждого человека его горе — величиной с верблюда
Сердитый человек — рано стареет
Не входите в разговор с человеком гордым, безумным и выпивающим
Около чего потрешься, того и наберешься
Птицу узнают в полете, а человека — в работе
Недруг поддакивает, а друг спорит
Не дом покупай, а соседа выбирай
Вино опустит на дно
Вино человека не убьет, но до собачьей жизни доведет
Вместо того чтобы рот раскрывать, открой глаз
Деньги языка не имеют, но сами себе дорогу находят
Испытанное кислое молоко лучше неиспытанного свежего масла
Каждая неудача - назидание

БАШКИРСКИЕ

Бойся обидеть друга и выдать тайну врагу
Болезнь приходит пудами, уходит по золотнику
В радости знай меру, в беде - веры не теряй
Вперед взгляни один раз, оглянись - пять раз
Где не пройти стреле, не маши саблей
Глубокая река течет без шума
Дорога даже в ухабах лучше бездорожья
Друг поддерживает дух
Думай дважды, говори раз
Заблудишься - вперед смотри
И маленькое дело делай, как большое
Как подумаешь, так и увидишь
Каков стан, такова и тень
Коня гонит кнут, а джигита – совесть
Кривая береза не удержит снега, плохой человек не сдержит слова
Кто долго выбирает, тому плешивая жена достается
Кто испытан раз, того не пытай тысячу раз
Кто много знает, того и беда не коснется, и мор не возьмет
Ласковым словом камни сломаешь
Лентяй одно дело дважды делает
Лучше свою салму, чем у людей халву

Медведя боялся - на волка нарвался, врага испугался - смерти дождался
Надейся не на Бога, а на себя
Не бери труса в спутники, а безголосого - в хор
Не вспотеет лоб - не закипит котел
Не суди по силе рук, а суди по силе сердца
Не умеющий плясать музыки не любит
Незнание - не порок, нежелание знать - большой порок
Нелюбимый всегда лишний
Ножом друга режь хоть рог, ножом врага - только войлок
Опасен не сильный, а мстительный
Плохая лошадь состарит хозяина, плохая жена – мужа
Птица ошибется - в ловушку попадет, мужчина ошибется - свободу потеряет
Рыба любит, где глубже, мулла - где больше дают
Себя не возвеличивай, других не унижай
Сильный победит одного, знающий – тысячу
Смелость - половина счастья
Тихо шел - дошел, торопился - с пути сбился
Умному не говори - сам узнает, доброго не спрашивай - сам даст
Хоть сидишь криво, говори прямо
Чем чужим умом богатеть, лучше в бедности своим жить
Что вылетело из-за тридцати зубов, долетит до тридцати ушей

БЕЛОРУССКИЕ

Авось небосю брат
Азбука - к мудрости ступенька
Алчный и Бога продаст
Баба с телеги - телеге легче
Бабе там место, где месят тесто
Бабье воля - печь да поле
Барыши хороши на чужие гроши
Беда хоть мучает, да жить учит
Без грошей ты и в суде нехороший
Без куска хлеба плохой обед
Без матки, без отца блукается, как овца
Без мозоли на руках не будешь иметь хлеба в зубах
Без муки не осилить науки
Без топора не плотник, без лопаты не огородник
Без ума пьет - без угла живет
Без хозяина гумно плачет, без хозяйки - дом
Бездельников язык работы не боится

Белый снег, да не свет, хороший зять, да не сын
Бешеная муха укусила за ухо
Благоразумный видит в своей комнате больше, чем дурак во всем мире
Жить - народу служить
За артельное дело стой смело
За родной край голову отдай
Не пиши пером, а пиши умом
Не поможет кадило, когда болезнь свалила
Не та мать, что родила, а та мать, что вскормила
Не там теряешь, где покупаешь, а там теряешь, где продаешь
Не то красиво, что красиво, но то, что кому нравится
Не тот беден, кто денег не имеет, а тот, кто души не имеет
Не тот силен, кто лошадей сдерживает, а тот, кто сдерживает себя
Не тот хорош, кто лицом пригож, а тот хорош, кто на дело гож
Не умеешь шить золотом, то иди бить молотом
Старой любви и время не стирает
Старому и на подушке жестко
Сумел сказать, сумей и послушать
Счастье у каждого под мозолями лежит
Сын мой, а ум у него свой
Тихая свинья глубоко роет
То не стыд, что дано, а то стыд, что украдено
Тогда будешь богат, как станет боров рогат
Тогда будешь выть, как будут бить
Тогда моё, когда в руках держу

КАЗАХСКИЕ

Пока здоров — добро дорого, заболеешь — жизнь дорога
Голова начинает болеть — душа покой теряет
Нужда заставит — про неумение забудешь
Родины тепло – огня жарче
Если пришел уважаемый гость, и собаке его кинь кость
Здоровый телом и духом здоров
Дерево крепко корнями, а человек – друзьями
Богатство джигита – труд
Землю – украшают нивы, человека – знания
В доме без колыбели уюта нет

Будешь спутником слепого - прищурь один глаз
В знакомых местах уважают человека, в незнакомых - шубу
В людях живет - работник, домой придет - сын
Где много зеленой травы, там быки жирны; где много тяжб, там правители жирны; где много покойников, там муллы жирны
Где много мужчин, там дров нет, где много женщин, там воды нет
Дерево, рубленное топором, оживает и вновь растет; тело, израненное саблей, излечивается, а рана, нанесенная языком, не заживает и не поддается никаким лечениям
Дом с детьми - базар, дом без детей - могила
Если выкормишь худой скот, то у тебя рот и нос будут в масле, а если воспитаешь худого человека, у тебя рот и нос будут в крови
Если ты велик - будь скромен
За один день угощения надо сорок дней благодарить
Когда пастухов много, овцы дохнут
Кто ходит тихо, тот пройдет много
Не говори, что силен, - нарвешься на более сильного
Не красивая красива, а любимая красива
Ожог от слова сильней, чем ожог от огня
Острый нож враг ножнам, лживое слово - враг души
Разрозненные гуси - добыча для сплоченных ворон
Слова хороши, если они коротки
Ум холостяка имеет только два глаза
Язык острее клинка

НАГАЙБАКСКИЕ

Если тебе делать нечего, – ты всегда не удел
Поговорка – цветочек, пословица – ягодка
Собака лает – волк бегает
Выплеснулся (т.е. неожиданно появился)
Когда ешь, чтобы за ушами трещало, а когда работаешь, чтобы сердце трепетало
Невезучему и ветер навстречу
Почин дороже дела
Было бы начало, а конец будет
Гони лошадь не кнутом, а овсом

Если работать, то работа поперек не станет

Каждой матери свое дитя дороже

Лошадь купишь — через месяц хвали, а жену берешь — через год

ЗАГАДКИ

Маленький, да горбатенький - все поле перешел (Серп)

Под землю старый русак, тяни его за бороду (Репа)

В глубоком погребе сидит, горланит и орет русский акын. (Маслобойка)

Раньше матери дитя родилось (копна)

Идет — следов нет, разговаривает — слов нет (лодка)

РУССКИЕ

Близок локоток, а не укусишь

На чужой каравай – роток не разевай

Не буди лихо, пока оно тихо

Друг познается в беде

Двое пашут, а семеро руками машут

Бери в работе умом, а не горбом

Где родился – там и пригодился

Чем богаты, тем и рады

Глаза боятся, а руки делают

Пьяному море по колено, а лужа по уши

Нужда крепче закона

Русский медленно запрягает, да быстро едет

Обещать – дело господское, исполнять – холопское

Мягко стелет, да жестко спать

Чем похвалишься, без того и останешься

Не всё коту масленица, бывает и великий пост

Не суди человека, пока не пройдёшь долгий путь в его ботинках

Попытка не пытка, спрос не беда

Раз в год и палка стреляет

Собаку съел, да хвостом подавился

Трое докторов не лучше одного

Друзья познаются в беде, как золото в огне

Бой красен мужеством, а приятель — дружеством

Была бы голова, доищемся и хвоста

Время за нами, время перед нами, а при нас его нет

Всё в свой срок: придёт времечко, вырастет и семечко

Все минется, одна правда останется

Глаза — мера, душа — вера, совесть — порука

Грамоте учиться — всегда пригодится
Карась сорвётся — щука навернётся
Красна сказка складом, а песня — ладом
Меньше врётся — спокойней живется
Нет друга — так ищи, а нашел — так береги.
Река — не море, тоска — не горе
С милым годок покажется за часок
Хоть хлеб с водою, зато милый с тобою

ТАДЖИКСКИЕ

Алмаз даже из лужи слепит глаз
Богатство детей - отец и мать
Боль свою открывай тому, кто сам её испытал
Большая река течет спокойно, умный человек не повышает голоса
Будь мужественным - станешь сильным
В Индию поедешь, есть надежда на твое возвращение, а в могилу уйдешь - надежды нет
Влюбленному и Багдад не далек
Враг у тебя один - много врагов у тебя, сто у тебя друзей - мало друзей у тебя
Всем людям свой ум кажется ясным, а дитя своё прекрасным
Глупый жалуется, что люди не знают его, умный - что он не знает людей
Гость дорог до трех дней
Даже если враг меньше комара, ты считай, что враг больше, чем гора
Даровое вино и кази пьет
Дело сделал тот, кто закончил его.
Денег много - хижина тесна стала, некрасива прежняя жена стала
Деньги отдай - уменьшатся, знания отдай - прибавятся
Для умелой руки все работы легки
Дни рождаются из дней, настоящее приходит из прошлого и начинает будущее
Дождь перестанет, скакун устанет, травы не станет, цветок увянет, любовь изменит, стрела поранит, богач разденет, мулла обманет
Дорога извилиста - истина пряма
Друга и врага можно проверить в трех обстоятельствах: в пути, в горе и в болезни
Дурак приписывает нам все то, чем обладает сам.
Едина правда: если рассечешь, её любая половина – ложь

Если мир не мирится с тобой - ты мирись с миром

Если считаешь себя тигром - другого считай львом

Сил не жалей, работай и не плачь, для нас, людей, работа - лучший врач

Сказать - язык горит, а не сказать - душа горит

Сладкие слова невежды не приносят плодов

Сказать - язык горит, а не сказать - душа горит

Сладкие слова невежды не приносят плодов

Сладкими речами и лаской сможешь и слона на волосе тащить

Слово кстати - острый меч

Сломанная чашка не станет целой

Слушайся слов муллы, но не повторяй его поступков

Слышанное виденному не пара

Сначала хлеб, потом вера

Собака в доме своего хозяина – лев

Сохранить жизнь человека - лучше, чем построить мечеть

Спящего человека и ребенок одолеет

Сто друзей - мало, один враг - много

Страх присущ осторожному

Судьба подобна благородной арабской кобылице: она не терпит трусливого всадника, но мужественному покоряется

Тем, кто родной язык легко постиг, постичь чужой язык труд не велик

Терпение и победа - два старинных друга

Того, кто совершает насилье, обычно сокрушает насилье

Только плеть старосты и меч эмира охраняли Коран

Тот не заблудится, кто спрашивает

Тот не понимает цену благополучия, кто не испытывал бедствий

Тот, кто надменно поднимает шею, наверняка себе её сломает

Ты словами не сори, больше знай, чем говори

У каждого цветка свой аромат

У совета есть источник, у воды - исток, у благ - почва, у болезни - причины

У труса в глазах двоится, трус своего хвоста боится

Удел того, кто опаздывает к столу, - кости

Утром один час лучше, чем два вечером

Уча людей добру, сам помни о добре

Хитрость меньше ума

Хлеб - это хлеб, хлебные крошки - тоже хлеб

Хоть дружба возникает иногда, без повода, не возникает никогда вражда без повода

Хоть криво сиди, но прямо суди

Хоть неудача и черна сама, прибавить может и она ума

Хоть ты свершил давно, добро иль зло, глядишь - назад оно к тебе пришло

Храбрый узнается на войне, мудрый - в гневе, друг - в нужде

Человек без родины - соловей без сада

Чем больше крыша, тем больше на ней снега

Что Ходжа-Али, что Али-Ходжа

Чтоб собеседник нашу мысль постиг, нужней нам сердце, нежели язык

Чужим топором рубят на камне

Я шел сюда плясать, а пришлось мешки таскать

Язык наш - меч, нет у него ножен, он страшен тем, что вечно обнажен, твердить слова, рифмуя их при этом, ещё не означает быть поэтом

Сил не жалей, работай и не плачь, для нас, людей, работа - лучший врач

Сказать - язык горит, а не сказать - душа горит

Сладкие слова невежды не приносят плодов

Сладкими речами и лаской сможешь и слона на волосе тащить

Слово кстати - острый меч

Сломанная чашка не станет целой

Слушайся слов муллы, но не повторяй его поступков

Слышанное виденному не пара

Сначала хлеб, потом вера

Собака в доме своего хозяина – лев

Сохранить жизнь человека - лучше, чем построить мечеть

Спящего человека и ребенок одолеет

Страх присущ осторожному

Судьба подобна благородной арабской кобылице: она не терпит трусливого всадника, но мужественному покоряется

Тем, кто родной язык легко постиг, постичь чужой язык труд не велик

Терпение и победа - два старинных друга

Того, кто совершает насилье, обычно сокрушает насилье

Только плеть старосты и меч эмира охраняли Коран
Тот не заблудится, кто спрашивает
Тот не понимает цену благополучия, кто не испытывал бедствий
Тот, кто надменно поднимает шею, наверняка себе её сломает
Ты словами не сори, больше знай, чем говори
У каждого цветка свой аромат
У совета есть источник, у воды - исток, у благ - почва, у болезни - причины
У труса в глазах двоится, трус своего хвоста боится
Удел того, кто опаздывает к столу, - кости
Утром один час лучше, чем два вечером
Уча людей добру, сам помни о добре
Хитрость меньше ума
Хлеб - это хлеб, хлебные крошки - тоже хлеб
Хоть дружба возникает иногда, без повода, не возникает никогда вражда без повода
Хоть криво сиди, но прямо суди
Хоть неудача и черна сама, прибавить может и она ума
Хоть ты свершил давно, добро иль зло, глядишь - назад оно к тебе пришло
Храбрый узнается на войне, мудрый - в гневе, друг - в нужде
Человек без родины - соловей без сада
Чем больше крыша, тем больше на ней снега
Что Ходжа-Али, что Али-Ходжа
Чтоб собеседник нашу мысль постиг, нужней нам сердце, нежели язык
Чужим топором рубят на камне
Я шел сюда плясать, а пришлось мешки таскать
Язык наш - меч, нет у него ножен, он страшен тем, что вечно обнажен, твердить слова, рифмуя их при этом, ещё не означает быть поэтом

ТАТАРСКИЕ

Борода есть и у козла, усы есть и у кошки
Даже если сидишь криво, говори прямо
Добром за добро платит каждый, добром за зло - настоящий человек
Кто не знает горького вкуса, тот не знает и сладкого
Надеющийся на бога останется ни с чем
Один раз не сумеешь сдержать язык - целый год не сможешь уладить

последствия
Посмотри на край, потом купи бязь; посмотри на мать потом женись на дочери
Правдивое слово всегда горько
Прежде нужно привязать осла, а уж потом поручить его аллаху
Привычка, вошедшая в характер с молоком, выйдет вместе с душой
Рана от рогов заживает, рана от языка не заживает
Ружья, жены и собак на подержание не дают
Свой черный хлеб лучше чужих пирогов
Сказанное слово - выпущенная стрела
Скот гибнет - кости остаются, человек умирает - дело остается
Скрывай ошибки других, а на собственные смотри
Слово не имеет крыльев, но облетает весь мир
Тихо подвигающийся много пройдет
У кого нет еды, тот соблюдает пост, у кого нет дела, тот читает намаз
Утопающий за змею хватается
Что узнал в юности, высечено на камне, что узнал в старости, написано на льду
Чужая душа - бездонное море
Чужой совет слушай, своим умом живи

УДМУРТСКИЕ

А голова твоя, оказывается, кругла, хоть и уши есть (о хитром человеке)
Бабушка беззуба, да язык гладок
Барин - голосом, мужик - горбом
Отцовы слова жёсткие, да в доме его тепло

Дружным супругам и постный суп счастье принесёт

Мольба матери и со дна моря тебя вытащит

И маленькое дело лучше всякого безделья

О твоей работе уже по завязанной петле узнают

В работе согреешься, в работе прославишься

Ищи жемчуг в море, ум – в народе
На ногах пусть лапти, да в голове- ум
Кто много читает, тот много знает
Голова – думать, руки – работать
Беда и солнце обойдет, да дорогу найдет
После смерти у человека остается имя, а у медведя шкура

Знанию нет конца

От работы руки не отнимутся

Был бы мед, мухи найдутся

Если одна ветка обломится, другая даст побег

Кто помогает сразу, тот вдвойне помогает

У сороки птенчик хотя и пестрый, но матери мил

У хорошего человека и товарищ хорош

В своей берлоге медведь – богатырь

Весна опять вернется, а слово сказанное уж не вернешь

Никто не избавится от одной смерти

О цене подарка не спрашивают

Оденешь одежду красивую - красивым будешь, оденешь одежду плохую - плохим будешь

От рябины яблок не жди

Петь хорошо вместе, говорить - по одному

У чужого на столе и рыба без костей

Услышанное не сравнить с увиденным

Хорошая жена - полдома.

УКРАИНСКИЕ

Чему Иванушка не научится, того и Иван знать не будет

Говорил Наум: возьми на ум

Свой ум имей и у людей спрашивай

Уму и сила уступает

Голова без мозгов — как фонарь без свечки

Без дела слабеет сила

Едешь на день — бери хлеба на три дня

На траву смотри днём, как обсохнет роса, а на девку в будний день, как ненарядна и боса

Из своей печи и дым не горький

На чужом поле не имеешь воли

Музыка без языка, а людей собирает

Потерянного времени и на коне не догонишь

Из одного дерева икона и лопата

Святой Бог вспахать землю не поможет

Дерёт коза лозу, а волк - козу, а волка - крестьянин, а крестьянина - пан, а пана - юрист, а юриста уже чертей триста

Коза с волком таскалась, — только кожа от козы осталась

Господин с господином согласится, а Иван в спину получит

Сильные и богатые редко виноваты

С паном судиться — как лбом о стенку биться

Родная земля и в жмене мила

Дома и стены греют. Дома и солома поедом

Как работник делает - у хозяйки дух радуется, а как сядет есть - сердце болит

Лишения гонят из хатки

Голод — не тётка, внаём — не свой брат

Тогда крестьянин у пана будет богатый , как пёс его станет рогатый

У крестьянина денег — как у лягушки перьев

Расступитесь, лохмотья, дайте место лоскутам!

Дожился: шаровары одни, а рубах ещё меньше!

Слово к слову — сложится язык

Лишь бы руки и охота, будет сделана работа

Лучше жена ворчливая, чем глупая

Не тот молодец, что начинает, а тот, что заканчивает

НАРОДНЫЕ ИГРЫ

Самобытная культура народов ярче всего проявляется в народных играх и забавах. На протяжении веков они были неотъемлемой частью повседневной жизни и обязательным элементом праздничных мероприятий.

С помощью игр можно не только весело провести время, но и ненавязчиво научить подрастающее поколение ловкости, храбрости и благородству. Вместе с тем игры служили выражением человеческих взаимоотношений. Большое количество игр является прямым отображением семейно-бытовых и социальных отношений на разных этапах исторического развития.

Многие игры воспроизводят в условной игровой форме различные трудовые процессы, включая земледелие. Игры с луком и стрелами, прятки напоминают о далёких временах, когда детей подготавливали к суровой жизни - боям, охоте. Детские игры - это своего рода отражение обрядов взрослых людей - несут в себе отголоски старины, черты давно ушедшего быта.

Все детские игры сопровождаются считалками. Иногда кажется, что считалки состоят из совершенно бессмысленных слов и выражений. Это объясняется тем, что они перешли из взрослого фольклора, когда существовали запреты считать убитую дичь или куриные яйца - люди

опасались, что их будут преследовать неприятности в домашнем хозяйстве и охоте.

В старину ни один народный праздник не обходился без игр.

В быстроте, силе и ловкости с удовольствием состязались не только дети, но и взрослые.

АРМЯНСКИЕ

Перетягивание палки

Два игрока садятся на пол друг против друга, упираясь ступнями. В руки они берут палку (можно веревку, ремешок, или просто держаться за руки). При этом одна рука находится в середине палки, другая с краю. По сигналу игроки начинают тянуть друг друга, стараясь поднять соперника па ноги.
Правила: выигрывает тот игрок, которому удается поднять противника на ноги. Выигравший имеет право продолжить игру со следующим игроком.

Отгадай, кто? (Гушаки овэ?)

Площадка для игры условно ограничивается, размер зависит от количества играющих. Выбирается водящий, который садится, скрестив ноги, в центре площадки. Остальные игроки становятся вокруг него на расстоянии 3-4 метров. Водящий начинает всевозможными движениями рук и тела подражать, напр., какой-либо птице или животному. Все играющие, стоящие вокруг него, стараются отгадать, какую птицу он изображает. Тому, кто угадал, водящий говорит: «Да!» После этого все убегают за установленные границы площадки, а водящий их догоняет. Тот, кого он догонит, становится водящим. Если никого не догонит, то продолжает водить.

Правила. 1. Любой из игроков имеет право назвать птицу или животное.

2. Играющие могут убегать только после того, как водящий скажет «да». 3. Ловить можно до установленных пределов площадки. 4. Если игрокам не удастся отгадать, кого изображал водящий, то сам водящий громко называет птицу (животное), которую изображал, и гонится за игроками, которые убегают за пределы площадки.

БАШКИРСКИЕ

Палка-кидалка (Сойош таяк)

Чертится круг диаметром 1,5 метра. В круг кладут палку - кидалку длиной 50 см. Считалкой выбирают пастуха. Один игрок кидает палку вдаль. Пастух выбегает за палкой вдаль. В это время игроки прячутся. Пастух

возвращается с палкой, кладет ее на место и ищет детей. Заметив спрятавшегося, он называет его по имени. Пастух и названный по имени ребенок бегут к палке. Если игрок прибежал раньше пастуха, то он берет палку и опять кидает ее, а сам снова прячется. Если же игрок прибежал позже, то становится пленником. Его может выручить игрок, который назовет его имя и успеет взять палку раньше пастуха. Когда все будут найдены, пастухом становится тот. Кто первый был обнаружен.

Правила. Начинать искать игроков можно только тогда, когда палочка найдена и положена в круг. Названный по имени игрок должен сразу выйти из укрытия.

Стрелок

Проводятся две параллельные линии на расстоянии 10 – 15 м одна от другой. В середине между ними чертится круг диаметром 2 м. Один Игрок – стрелок. Он с мячом в руках стоит в кругу. Остальные игроки начинают перебежку от одной линии к другой. Стрелок старается попасть в них мячом. Тот, в кого попал, становится стрелком.

Дополнительные рекомендации: в начале игры стрелком становится тот, кто после внезапной команды «Сесть!» присел последним. Момент броска мяча определяется самим стрелком. Мяч, брошенный мимо, игроки перебрасывают стрелку. Если игрок поймал мяч, брошенный в него, то это не считается попаданием.

БЕЛОРУССКИЕ

Ленок (Ляпок)

На земле рисуют кружки – гнёзда, которых на два-три меньше, чем игроков. Все становятся в круг, берутся за руки. Ведущий в кругу делает разные движения, все повторяют их. По команде «Сажай лён» игроки занимают гнёзда, а кто не займёт гнездо, выбывает из игры. Побеждает тот, кто займёт последнее свободное гнездо.

Мельница (Млын)

Все играющие становятся в круг на расстоянии не менее 2 м друг от друга. Один из играющих получает мяч и передает его другому, тот третьему и т. д. по кругу. Постепенно скорость передачи возрастает. Каждый игрок старается поймать мяч.

Правила. Игрок, который упустил мяч или бросил его неправильно, выбывает из игры. Побеждает тот, кто остается в игре последним.

КАЗАХСКИЕ

Платок с узелком (Орамал) - участвовать может неограниченное число людей, но не менее 5-6 человек. Для начала определяется водящий, который выбирает одного из участников и передает ему завязанный в узел платок. Затем участники встают в круг, а водящий в центр этого круга. Участники начинают кружить хоровод вокруг водящего. После сигнала "Стоп" выкрикиваемого водящим, участники разбегаются в разные стороны. Задача водящего поймать участника с платком, причем участник с платком может на бегу передать платок другому участнику. Как только участник, в чьих руках платок, будет пойман, он должен исполнить для всех песню или рассказать стих, также он автоматически становится водящим и игра начинается заново.

Балтам тап

Правила. Все участники встают в круг в плотное кольцо. Определяют одного водящего, который находится внутри круга. Участники, стоящие в кругу, держат руки за спиной и передают друг другу какой-нибудь небольшой предмет, например, мячик или кеглю. Игрок, находящийся внутри круга, пытается угадать, у кого из участников находится предмет. Как только он угадывает, тот, у кого оказался предмет, встаёт в круг и игра продолжается.

НАГАЙБАКСКИЕ

Деревенская чехарда. Играющие поочерёдно перепрыгивают через сидящего, на голове которого пирамидой сложены шапки всех игроков.

Золотые ворота

Выбирают двоих водящих по считалке. Они договариваются, кто из них «Солнце», кто «Луна». Они берутся за руки (лицом друг к другу), остальные вереницей, взявшись за руки, идут через ворота. Водящие говорят:

Золотые ворота
Пропускают не всегда.
Первый раз прощается,
Второй раз запрещается,
А на третий раз не пропустим вас.

Ловят того, кто не успел пройти, спрашивают тихо, на чью сторону хотел бы встать. Встает позади или «Солнца», или «Луны». Когда все сделают выбор, команды устраивают перетягивание с помощью веревки или взявшись за руки.

РУССКИЕ

Горелки

Играющие встают парами друг за другом. Впереди всех на расстоянии двух шагов стоит водящий – горелка. Играющие на распев говорят слова:
Гори, гори ясно, чтобы не погасло.
Раз, два - не воронь, а беги как огонь!
После последних слов дети, стоящие в последней паре, бегут с двух сторон вдоль колонны. Горелка старается запятнать одного из них. Если бегущие игроки успели взять друг друга за руки, прежде чем горелка запятнает их, то они встают впереди первой пары, а горелка вновь ловит. Игра повторяется. Если горелке удается запятнать одного из бегущих в паре, то он встает с ним впереди всей колонны, а тот, кто остался без пары - галит.
Правила. Горелка не должен оглядываться. Он догоняет убегающих игроков сразу, как только они пробегут мимо него.

Чепуха

Водящего выбирают по считалке.
Каждый загадывает какой-нибудь предмет.
Ведущий задает вопросы про действия: «Чем ты сегодня умывался?», «Что ты сегодня ел?»
Тот, чей ответ больше подойдёт, становится водящим.

ТАДЖИКСКИЕ

Кто быстрее (Гир-гиракон)

Посередине площадки чертится большой круг. Играющие становятся за кругом на расстоянии вытянутых рук, а водящий - в середине круга. По счету «раз-два» играющие начинают забегать в круг и сейчас же убегать из него. Водящий старается поймать кого-нибудь из находящихся в кругу. Если ему удается это, то пойманный становится помощником водящего и тоже начинает ловить забегающих в круг. Каждый пойманный присоединяется к водящим. Игра продолжается до тех пор, пока большинство игроков не станут водящими. Непойманные игроки считаются победителями. Из них выбирается новый водящий.

Правила. Водящий не имеет права выходить из круга. Пойманным считается только тот, кого коснулся водящий, пока тот находился в кругу. Ловить за линией круга не разрешается.

Вариант. Если играющих много, можно разделить их на две команды. Одна команда располагается в кругу (водящая), другая - за

кругом. Пойманные выбывают из игры. Игра заканчивается, когда все находящиеся за кругом будут пойманы. Затем команды меняются ролями. Выигрывает команда, быстрее переловившая своих соперников.

Дай руку (Тур дзеркт)

Играющие распределяются на пары на все время игры. Выбирается по жребию водящая пара. Взявшись за руки, она в пределах площадки старается поймать кого-либо, окружив руками. Задача остальных игроков - убегать и не попадать в ловушку. Пойманный игрок со своим партнером становятся водящей парой, а бывшие водящие присоединяются к остальным и убегают от водящей пары. Правила.

1. Игра начинается по команде водящих игроков.
2. Игрок считается пойманным, если водящая пара окружит его, не разъединив руки. Если во время ловли водящие разъединят руки, игрок не считается пойманным.
3. Все играющие, кроме водящих, свободно бегают по площадке до тех пор, пока один из них не будет пойман.

ТАТАРСКИЕ

Мяч по кругу

Играющие, образуя круг, садятся. Водящий стоит за кругом с мячом, диаметр которого 15-25см. По сигналу водящий бросает мяч одному из игроков, сидящих в кругу, а сам отходит. В это время мяч начинает перебрасывать по кругу от одного игрока к другому. Водящий бежит от одного игрока к другому. Водящим становится тот игрок, от кого был пойман мяч.

Правила. Передача мяча выполняется путем броска с поворотом. Ловящий должен быть готов к приему мяча. При повторении игры мяч передается тому, кто остался вне игры.

Ласточка

Рисуют круг диаметром 1 метр. По жребию выбирают «ласточку» и «сторожа». «Ласточка» садится в центр круга, скрестив и поджав под себя ноги, «сторож» ходит вокруг — охраняет. Остальные стараются коснуться рукой ласточки. «Сторож» ловит. Если ему это удается, то пойманный становится «сторожем». «Ласточка» меняется после смены 2-3 «сторожей».

УДМУРТСКИЕ

Игра с платочком (Кышетэн шудон)

Играющие встают в круг парами, друг за другом. Выбирают двух ведущих, одному из них дают платочек. По сигналу ведущий с платочком убегает, а второй ведущий догоняет его. Игра проходит за кругом. Ведущий с платочком может передать платочек любому играющему, стоящему в паре, и встать на его место. Таким образом, ведущий с платочком меняется. Ведущий, оставшийся без пары, догоняет ведущего с платочком.

Правила. Играющий убегает только тогда, когда получит платочек. Когда ведущий с платочком пойман вторым ведущим, то второму ведущему дается платочек, а следующий ведущий выбирается из числа детей, стоящих парами. Игра начинается по сигналу.

Догонялки

Играющие стоят в кругу. Один из них произносит считалку:
«Пять бород, шесть бород, Седьмой — дед с бородой».

Тот, кто выходит, догоняет игроков, которые разбегаются в разные стороны. Коснувшись рукой одного из игроков, ловишка говорит слово «тябык». Пойманный игрок выходит из игры. Когда осалены три-четыре игрока, все снова собираются в круг и считалкой выбирают нового водящего.

Горшочек масла

Играют 6 – 10 человек. Сначала выбирают «хозяйку» и «кошку». Остальным игрокам водящий, обычно взрослый, присваивает названия молочных блюд: масло, молоко, сливки, сметана, творог, мороженое и т. д. Необходимо убедиться, что все дети запомнили названия. После этого «хозяйка» уходит на базар, то есть в другую комнату. Кошка крадет одно из блюд, уводит игрока. Вернувшись, хозяйка должна сказать, что у нее пропало. Если ответ верный, хозяйка продолжает играть, а кошка меняется местами с одним из игроков. Если нет, то садится хозяйка.

УКРАИНСКИЕ

Колдун (Чаклун)

Перед началом игры выбирают колдуна. Для этого один из игроков вытягивает перед собой правую руку ладонью вниз, остальные подставляют под нее по одному указательному пальцу. По команде «РАЗ-ДВА-ТРИ!» все отдергивают пальцы, а колдун пытается захватить чей-нибудь палец. Кто попадется становиться колдуном. Все разбегаются, а

колдун пытается догоняет игроков и касается их рукой. Пойманный останавливается, и разводит руки в стороны. Расколдовать его могут только другие игроки, дотронувшись до него рукой.

Заколдованный игрок должен оставаться на месте. Игра повторяется, если колдун всех заколдовал или игра проходит слишком долго.

Скрытый звоночек.

Подходит для любого времени года и любого места. Для игры нужен небольшой звоночек, который участники, стоя в кругу или в линии, будут передавать друг другу. Важно передать звоночек так, чтобы он не зазвенел. Водящий должен определить, у кого находится звонок. Тот, кто выдал себя звоном, становится водящим.

НАЦИОНАЛЬНЫЕ КУХНИ

Национальные кухни тесно связаны с природными условиями страны и места проживания, с историческими достижениями и религиозными предписаниями своего народа. Они дают полное представление о кулинарном мастерстве наций, этнических групп, обладающих своей, ярко выраженной национальной кулинарией.

Основными критериями для определения национальной принадлежности того или иного блюда всегда были его пищевой состав, композиция и метод приготовления, ведь отбор компонентов каждого блюда и их совокупности является результатом векового народного опыта.

Национальный стол даёт возможность близко соприкоснуться с материальной культурой народа. Разобраться в его особенностях — едва ли не самый лучший и короткий путь к взаимопониманию наций.

АРМЯНСКАЯ

История армянской кухни насчитывает более двух тысячелетий. Технология приготовления многих блюд практически не изменилась. Армянские блюда отличаются пикантным вкусом и остротой. В них добавляются разные приправы и специи: чеснок, тмин, базилик, чабрец, перец, кинза. Кондитерские изделия щедро сдабриваются корицей, гвоздикой, кардамоном или шафраном. Весьма сложные в приготовлении вторые блюда отличаются длительной многоступенчатой подготовкой мяса. Соусы - томатный, перечный и соус из измельченных семян кунжута - подаются чаще всего в горячем, а не в холодном виде.

Преобладают холодные или острые горячие супы, к которым обязательно подается лаваш. Один из самых популярных десертов - гата-сладкая лепёшка круглой формы с поджаристой мучной начинкой. В рационе армян большое место занимают сыры. Развитое домашнее сыроделие отличается не только богатым ассортиментом сыров, но и оригинальным использованием сыворотки и пахты и дальнейшей их переработкой.

Айлазан - сочное овощное рагу

Ингредиенты: Баклажаны - 2 шт. Помидоры - 4-5 шт. Перец болгарский - 3 шт. небольших Лук репчатый - 1 шт. Картофель - 4 шт. Фасоль стручковая - 1 стакан
Чеснок - 4-5 зубчиков Базилик - 20 г Укроп - 20 г
Растительное масло - 2-3 ст. л. Соль, перец молотый - по вкусу

У баклажанов отрезаем хвостики и нарезаем кружочками толщиной примерно 5 мм. Складываем баклажаны в ёмкость с водой, чтобы убрать из них возможную горечь и чтобы они не потемнели.
Картофель очистим и нарежем также кружочками. Лук нарежем полукольцами, чеснок - произвольно. Помидоры нарежем кольцами, а болгарский перец - полосками.
На дно толстостенной кастрюли наливаем немного растительного масла и укладываем половину баклажанов, присыпаем солью, перцем и нарезанным базиликом и укропом. Зелень можно взять разную, подойдут кинза и петрушка.
Далее укладываем половину лука и стручковой фасоли.
Сверху распределяем половину болгарского перца и чеснока, немного подсолим.
Затем идёт слой картофеля, который также подсолим и приправим перцем.
Поверх картофеля располагаем помидоры и еще немного зелени с чесноком. Добавим немного соли.
Далее также слоями укладываем второй уровень - баклажаны, лук, фасоль, перец, картофель, помидоры, зелень, чеснок, посыпая слои немного солью и перцем по вкусу.
Нальём немного теплой водички, буквально 50 мл. Накрываем овощи перевернутой тарелкой, а кастрюлю закрываем крышкой. Ставим на плиту и тушим на медленном огне примерно 50-60 минут.

За это время айлазан будет полностью готов, овощи пропитаются соками, станут мягкими и вкусными. Снимаем кастрюлю с огня.
Раскладываем айлазан по тарелкам, нарезаем хлеб, который можно будет макать в это сочное блюдо, и сразу подаём к столу.

Жареные макароны по-армянски

Ингредиенты: Макароны (рожки) - 150 г
Масло растительное - 1,5 ст. л.
Вода горячая - 2 стакана
Масло сливочное - 40 г
Соль - 2-3 щепотки
Сыр твердый - 40-50 г

Твёрдый сыр заранее натрите на тёрке с мелкими ячейками.
Сливочное масло выложите в казан или кастрюлю с антипригарным дном. Влейте туда же растительное масло без запаха. Поместите емкость на плиту и прогрейте. Вскипятите воду в чайнике.
Всыпьте макароны и перемешайте, убавьте нагрев до среднего, чтобы они не подгорели. Обжаривайте их примерно 2-3 минуты, помешивая. *Будьте настороже, т.к. макароны очень быстро подрумяниваются!*
Как только цвет поджаренных макарон вам понравится - аккуратно влейте кипяток и всыпьте соль. По желанию можно добавить и другие специи и пряности. Доведите содержимое ёмкости до кипения и отварите примерно 15-20 минут - обжаренные макароны варятся чуть дольше, чем не обжаренные.
Когда практически вся жидкость выкипит, выключите нагрев и накройте ёмкость крышкой. Дайте пропариться блюду примерно 3-5 минут.
Затем выложите макароны на тарелку и присыпьте натёртым сыром. *Можно заменить твёрдый сыр мягким: брынзой, моцареллой, сулугуни*.
Подавайте блюдо горячим, пока сыр расплавлен.

БАШКИРСКАЯ

Башкирские блюда отличаются малым количеством классических пряностей: используются только чёрный и красный перец. Другая особенность - обилие мяса во всех горячих блюдах и закусках. Любовь башкир к конской колбасе «казы» и конскому салу заслуживает отдельного внимания: башкиры любят есть конину с толстыми кусками сала, запивая его бульоном с кислым коротом (кисломолочный продукт), нейтрализующим последствия такого количества жира.

Кочевой образ жизни привёл к формированию широкого ряда продуктов длительного хранения. Основную массу башкирских национальных блюд составляют отварная, сушёная и вяленая конина, баранина, молочные продукты, сушёные ягоды, сушёные злаки, мёд. Примерами являются такие блюда, как конская колбаса, вяленое мясо, пастила, кумыс, вишня в топлёном масле, черемуховое масло, корот, эремсек и айран - эти блюда относительно долго сохраняются даже при летней жаре, и их удобно брать с собой в дорогу. Считается, что кумыс готовился именно в дороге: сосуд с кобыльим молоком привязывался к седлу и он болтался в течение дня.

Традиционное башкирское блюдо бишбармак готовится из отварного мяса и салмы (разновидности крупно нарезанной лапши), обильно посыпается зеленью с луком и сдабривается курутом. Это другая заметная особенность башкирской кухни: к блюдам часто подаются молочные продукты - редкое застолье обходится без курута или сметаны. Большинство башкирских блюд отличаются простотой приготовления и питательностью.

Башкирский мёд известен вкусовыми качествами и является для башкир предметом гордости, без него не обходится ни одно чаепитие.

Кумыс является национальным напитком башкир. Умение делать вкусный кумыс издавна ценилось и передавалось от поколения к поколению. Для кумыса предпочитаются специальные породы лошадей. Кумыс употребляется в свежем виде, иначе он быстро киснет и теряет свои лечебные качества. В нём содержится небольшое количество алкоголя.

Чай всегда пьют с молоком: у гостей даже не спрашивают, добавлять ли им молоко в чай. Традиция добавления молока в чай настолько стара, что в некоторых регионах является предметом для споров вопрос, когда следует добавлять молоко в чашку: перед налитием чая или после.

По праздникам готовят особенные блюда: бишбармак, чак-чак бэлиш, губадия и др. Также на праздничном застолье принято каждому гостю предложить улюш — долю дичи (барана, гуся, и др.). У башкир есть множество праздничных блюд, приготовляемых по особым случаям: особые мелкие пельмени, которые готовят к свадьбе в честь жениха, особая лапша, которую готовит невеста, чтобы показать свою способность: такая лапша должна быть особенно тонкой и рассыпчатой. Чак-чак, приготовленный невестой - обязательная часть свадебного ритуала:

невеста мытыми руками кладет кусочек чак-чака в рот всем гостям после бракосочетания.

Бытовавшие запреты в еде были связаны с религиозными традициями. К запрещённым в употребление продуктам относились мясо свиней, хищных животных и птиц (мясо сокола или коршуна), мясо змей и лягушек. Также нельзя было употреблять мясо лебедей и журавлей. Нельзя было употреблять в пищу щитовидные железы, спинной мозг, селезёнку. Из рыбы нежелательно употреблять рыбу тех видов, у которых нет чешуи.

К традиционным правилам застольного этикета относятся следующие: Подавать еду сразу по приходу гостя;

На столе должно быть нечетное количество лепешек, но не меньшее, чем количество гостей;

Первым прикасается к еде хозяин;

Первым обслуживается старший по возрасту гость;

Хозяин перестает есть, как только перестает есть гость;

Если еды мало, а гость голоден, то хозяин для максимального насыщения гостя должен есть как можно меньше;

Еду и питье брать только правой рукой;

Свежеиспечённый хлеб ножом не резать, от целой лепешки не откусывать;

Из общего блюда следует брать еду похуже, оставляя лучшее другим;

Во время еды соблюдать с хозяином мир и казаться бодрым и веселым;

По окончании еды следует помолиться о благополучии хозяина.

Салма (халма) – представляет собой лапшу в виде прямоугольных кусочков тонкого теста, которое готовится только из муки, воды и яйца. Салма подается как горячее блюдо, в виде супа, а также в составе некоторых блюд. Для приготовления бульона для салмы обычно берут молодое мясо (баранину, конину), а также казы (колбаса из конины) и гусятину. Такой бульон получается очень жирным, наваристым и вкусным.

Ингредиенты: мука пшеничная - 2 стакана, яйцо - 1 шт., вода - 1/2 стакана, соль – не обязательно, добавляется по желанию

В глубокую миску просеять муку. В центре сделать углубление и разбить туда яйцо. Аккуратно размешать. В воду добавить щепотку соли и перемешать. Тонкой струйкой вливая подсоленную воду в миску с мукой, замесить крутое эластичное тесто. Готовое тесто положить в

полиэтиленовый пакет и убрать примерно на 30-60 минут. После этого тесто станет очень пластичным и легким в работе.

Раскатать тесто в тонкий в пласт толщиной 1 мм, подсушить его и нарезать в виде квадратов или ромбов размером примерно 1,5 * 1,5 см. Слишком тонко тесто раскатывать не нужно, иначе салма разварится в процессе варки. Готовая салма подсушивается и убирается на хранение. Для подачи салму отваривают в мясном бульоне. Готовую салму разливают по пиалам вместе с бульоном и добавляют корот. Вареное мясо выкладывается на большое блюдо и подается отдельно.

Салат-коктейль с курицей по-башкирски

Ингредиенты: курица – 160 г огурцы – 30 г яблоко – 30 г соус (майонез и сметана) – 20 г

Берем куриное филе, отвариваем его до готовности. Важно использовать куриное филе без кожи, жира и костей.
Промываем огурцы в проточной воде, очищаем от кожуры. Нарезаем огурцы небольшими кубиками или измельчаем при помощи терки с крупными отверстиями.
Берем яблоки, промываем в проточной воде. Далее очищаем яблоко от кожуры и семян. Нарезаем мякоть яблока тонкой соломкой.
Берем порционные миски или бокалы. Начинаем выкладывать салат слоями. Первый слой состоит из куриного филе. Вторым слоем выкладываем измельченный огурец, а поверх яблочную соломку.
Солим салат по своему вкусу.
Готовим соус: в равных пропорциях смешиваем сметану средней густоты и майонез до однородной консистенции. Поливаем приготовленным соусом салат.
Украшаем салат небольшим количеством кусочков огурца и яблока.
Промываем зелень, выбранную по вашему вкусу, в проточной воде, и украшаем зеленью салат.

БЕЛОРУССКАЯ

Белорусская кухня формировалась под влиянием соседних государств - Польши, Литвы, России, Украины. С одной стороны, она сохраняла близость к кухням славянских народов - русских, украинцев, поляков, а с другой - испытала влияние неславянских соседей - литовцев и латышей. Формированию единой национальной кухни препятствовали также

сословные различия, переплетавшиеся с национальными и религиозными. В то время как крестьянство было белорусским и православным, шляхта - белорусской, но преимущественно униатской, привилегированное дворянство - польским, литовским, а в религиозном плане - католическим. Отсюда и разница не только между кухней сельского, местечкового и городского населения, но и различия между «магнатской», «господской», «панской», «шляхетской» кухнями и кухней простого люда.

Кухня господствующих классов складывалась под влиянием великопольской и немецкой кухни, а на кухню мещан, ремесленников и местечкового люда оказала влияние корчемная кухня евреев (с XVII в.).

Крестьянская белорусская кухня вплоть до конца XIX-начала XX вв. сохраняла свои самобытные черты, уходящие корнями в древнерусскую кухню кривичей и дреговичей, но имела заметные региональные различия. К концу XIX в. белорусская кухня всё же обрела свою самостоятельность.

Основой современной белорусской кухни стала, таким образом, кухня сельского населения восточных и западных областей, в которую вошли наиболее распространенные и длительно существовавшие блюда городского населения, сложившиеся под влиянием польской кухни, но получившие белорусскую обработку. В результате в белорусской кухне появился свой круг преимущественно используемых, излюбленных продуктов и свои особые приемы приготовления пищи, предварительной и тепловой обработки пищевого сырья. Это привело к подбору таких блюд в белорусской кухне, которые не встречаются у других народов, соседствующих с белорусами.

Главным продуктом питания – вторым хлебом – был и остаётся картофель: колдуны, драники, запеканки, драчена, бабка, а также блюда из мяса, овощей, грибов с неизменным добавлением картофеля.

В национальной кухне Беларуси активно применялась «черная мука» - овсяная, ржаная, ячменная, гречневая и гороховая, причём для хлеба шла ржаная мука, а для всех других мучных изделий - овсяная. Преимущественное использование овсяной муки в прошлом и незнание дрожжей привели к тому, что белорусской кухне не известны фактически ни блины, ни пироги, этому препятствовали свойства овсяной муки (а также принятая в Белоруссии её подготовка и обработка путём самозакисания). Поэтому белорусские «блины» из овсяной муки, так называемые расчинные, совершенно не похожи на русские, их делают

непосредственно из расчина, т. е. из раствора муки с водой, самопроизвольно закисшего.

Из молочных продуктов активно используют масло, сметану, сыворотку и творог в качестве «забелки», «закваса», «вологи» для многих блюд с добавлением муки, овощей, грибов и картофеля.

Из фруктов и ягод готовят кисель, квас, кулагу, пюре, запеканки. Кисель очень густой и полезный, с добавлением лесных ягод.

Кулеш партизанский

Ингредиенты: Пшено - 140 г Морковь - 1 шт. Лук - 1-2 шт. Сало - 50 г Петрушка корень - 1 шт. Картофель - 2 шт. Перец жгучий - по вкусу Петрушка зелень - 6 веточек Укроп - 6 веточек Чеснок - 3 зубка Лавровый лист - 1 шт. и душистый перец - 8-10 шт.

Пшено заранее промываем водой комнатной температуры, а затем на полчаса заливаем крутым кипятком, чтобы удалить горечь.

Картофель чистим, моем и крупно нарезаем. Отправляем вариться в холодную воду. К картофелю вводим пшено, варим вместе.

Морковь нарезаем кольцами или полукольцами, отправляем в кулеш.

Петрушку крестообразно надрезаем и отправляем в кулеш.

Лук мелко нарезаем. Отправляем вариться в кулеш.

Перец нарезаем колечками.

Чеснок мелко рубим или пропускаем через пресс. Сало нарезаем очень маленькими кубиками. Сало может быть свежим, копчёным или солёным. Жарим его на маленьком огне.

Зелень мелко рубим.

Когда продукты в кулеше станут мягкими, добавим жареное сало, зелень, чеснок душистый перец, жгучий перец, лавровый лист. Солим. Даём закипеть, убавляем огонь и на самом маленьком огне томим ещё 20 минут. Партизанский кулеш готов!

Цыбрики

Ингредиенты: картофель средний 4 шт. лук репчатый 1 шт. мука 4-5 ст. лож. соль 2-3 щепотка перец 1 щепотка сушеный укроп 1 ч. л. растительное масло без запаха 250 мл панировочные сухари 0,5 ст.

Трём картофель на мелкой тёрке. Клинкуем полученную массу - через марлю отжимаем всю жидкость. Муку добавляем по одной столовой ложке, соль, перец, перемешиваем. Тесто получается липковатое, поэтому смачивайте руки. Формируем небольшие шарики и обваливаем в

панировочных сухарях. Шарики обжариваем во фритюре. Подаём цыбрики со сметаной, мачанкой, соусами.

КАЗАХСКАЯ

Казахскую кухню можно считать самой молодой, поскольку она начала складываться лишь в кон. XIX – нач. XX вв. и оформилась, когда завершился переход казахов на оседлое положение и коренным образом изменилось хозяйство Казахстана. Вся казахская кухня в течение длительного периода строилась на использовании мяса и молока: конина и баранина, кобылье, овечье, коровье и верблюжье молоко и продукты их переработки (скороспелые творожные сыры, кумыс).

Развитие казахской кулинарии шло в направлении разработки таких полуфабрикатов из мяса и молока, которые могли бы сохраняться длительное время в условиях постоянного кочевья и в то же время были бы вкусны и не приедались при частом употреблении. Так возникло и получило развитие изготовление копчёных, солено-копченых и копчено-вареных полуфабрикатов из различных частей конины (конских колбас), жареных презервов из баранины и бараньего ливера.

Характерные черты казахской кулинарии, отличающей её от других среднеазиатских кухонь, - это преобладание отварных и полуотварных мясо-тестяных блюд, а не жареных. Кстати, мясо казахи до сих пор готовят крупными кусками, а и измельчают непосредственно перед едой, причём употребляют его в натуральном виде. Казахской национальной кухне чужды блюда из молотого мяса (за исключением современных заимствований) и супы, не считая заимствованной у узбеков шурпы.

Для казахской кухни характерны блюда, которые по своей консистенции занимают положение между супами и вторыми блюдами. Таково национальное блюдо ет, у нас чаще называемое бешбармаком, и праздничное блюдо наурыз-коже, приготовляемое один раз в году - под Новый год. В состав таких блюд входит много мяса, теста или зерна и относительно небольшое количество концентрированного, жирного и густого бульона-подливки, сдобренного кисломолочными продуктами и составляющего неразрывную часть блюда. Другая особенность - широкое использование субпродуктов (легких, печени, почек, мозгов, языка), очень ценимых казахами - почки считаются лучшей и наиболее ценной частью мяса, а также комбинаций субпродуктов с мясом, обычно грудинкой.

Куырдак по-казахски

Вкусное и питательное блюдо из овощей и мяса, первое и второе в одном казан. Специи можно подбирать по своему вкусу, но обязательный ингредиент - зира, именно она придает блюду особый аромат.

ИНГРЕДИЕНТЫ: Баранина 500 г Картошка 500 г Морковь 200 г
Лук репчатый 100 г Подсолнечное масло 50 г Зира 3 г
Кориандр молотый по вкусу Соль по вкусу Вода 2 стакана

Овощи и мясо вымойте и обсушите бумажными полотенцами. Овощи очистите от кожуры. Мясо нарежьте кусочками. Поставьте на плиту казан или глубокую сковороду, влейте растительное масло, разогрейте его. Обжарьте в разогретом масле мясо, стараясь делать это равномерно, помешивая его лопаткой. Очищенный репчатый лук нарежьте полукольцами, а морковь - крупными кусочками. Добавьте овощи к обжаренному мясу. Всыпьте сухие специи, перемешайте. Жарьте все вместе минут 10, затем добавьте стакан кипятка. Крупными дольками нарежьте очищенный картофель. Опустите картофель в казан, добавьте воды до уровня картофеля. Накройте казан крышкой и варите все под крышкой на медленном огне до готовности. Готовность проверяйте, просто пробуя овощи на вкус. Солите и перчите по вкусу. Обратите внимание, что густоту блюда вы можете изменять под себя, доливая воду. Подавайте куырдак по-казахски горячим со свежей зеленью.

Казахский жент

ИНГРЕДИЕНТЫ: Пшено 1 стакан Фундук 50 г Миндаль 50 г
Сметана (домашняя или размягчённое сливочное масло) 3,5 ст. ложки
Сахар 3 ст. ложки Ванильный сахар 10 г

В ступке измельчаем подсушенное в духовке пшено. Это будет талкан. Измельчаем орехи толкушкой, завернув их в полотенце и отбив.

В чашке смешиваем все сухие составляющие: талкан, орехи, сахар и ванильный сахар, затем добавляем сметану и все тщательно смешиваем. Должна получиться по консистенции как очень густая кукурузная каша. Укладываем полученную массу в простую чашку, тщательно утрамбовываем и накрываем крышкой. Оставляем на полчаса в холодильнике. По прошествии этого времени переворачиваем на тарелку, нарезаем на порционные кусочки и подаём лакомство.

НАГАЙБАКСКАЯ

Пыкрау пируги (покровские пироги) пекут только один раз в год - в Покров день в дань уважения кормилице-пшенице.
Ингредиенты: 2 стакана молока; 2 ст. л. простокваши; мука; 1 стакан сметаны;1—2 яйца; щепотка соли; сода - на кончике ножа; топлёное сливочное масло для подачи; густая пшеничная каша на молоке

Из молока, простокваши, сметаны, яиц, соли, соды и муки замесить тесто. Раскатать круглые лепёшки, положить начинку, лепить, как вареники, фигурно защипывая края. Выпекать в разогретой духовке 15-20 минут.

Дурычмак (ватрушки)
Замесить тесто - молоко, соль, сода, масло, сметана, мука.
Раскатать лепёшки слоем 2-3 см, затем смазать их сверху предварительно приготовленным картофельным пюре, взбитым с яйцом. Печь в духовке или в русской печке на среднем огне, примерно 25–30 мин.
Ингредиенты: 3 ст. л. молока, 1 ч. л. соли, соды на кончике ч. л., 1 ст. л. сметаны, 200 г масла, мука.

РУССКАЯ

Русская кухня широко известна во всем мире. Это проявляется и в прямом проникновении в международную ресторанную кухню исконно русских пищевых продуктов - икры, красной рыбы, сметаны, гречневой крупы, ржаной муки и т. п. и некоторых наиболее знаменитых блюд русского национального меню - студня, щей, ухи, блинов, пирогов и т. д., и в косвенном влиянии русского кулинарного искусства на кухни других народов. Ассортимент блюд русской кухни на рубеже XIX и XX вв. стал столь разнообразен, а её популярность в Европе настолько велика, что о ней заговорили с таким же уважением, как и о знаменитой французской кухне.

Русская национальная кухня прошла длительный путь развития. Древнерусская кухня, развивавшаяся с IX-X вв. и достигшая наибольшего расцвета в XV-XVI вв., характеризуется общими чертами, во многом сохранившимися и доныне.

Вначале появился русский хлеб из кислого (дрожжевого) ржаного теста, без которого и сегодня русское меню немыслимо, также возникли другие важнейшие виды хлебных и мучных изделий - сайки, баранки, сочни, пышки, блины, оладьи, пироги и пр. Эти изделия готовились исключительно на основе кислого теста, всегда характерного для русской

кухни. Пристрастие к кислому, квасному нашло отражение и в создании настоящих русских киселей - овсяного, пшеничного и ржаного, появившихся задолго до современных, преимущественно ягодных киселей.

Большое место в меню занимали разнообразные кашицы и каши, считавшиеся изначально обрядовой, торжественной пищей. Вся эта хлебная, мучная пища разнообразилась чаше всего рыбой, грибами, лесными ягодами, овощами, молоком и очень редко - мясом. К этому же времени относится появление классических напитков - всевозможных медов, квасов, сбитней.

В ранний период развития русский стол разделился на постный (растительно-рыбно-грибной) и скоромный (молочно-яично-мясной), и так было вплоть до конца XIX в. Из-за искусственного создания грани между скоромным и постным столом, изолирования одних продуктов от других пострадало всё меню в целом - оно стало однообразнее и упрощённее. Поскольку постный стол соблюдался строго – а он длился от 192 до 216 дней в году, - росло стремление расширить его ассортимент. Отсюда обилие грибных и рыбных блюд, склонность к использованию различного растительного сырья - зерна (каши), овощей, лесных ягод и трав (крапивы, сныти, лебеды и др.). А такие известные с X века овощи, как капуста, репа, редька, горох, огурцы, приготовляли и ели - пареные, сырые, соленые, вареные или печеные - отдельно один от другого.

Сохранились главные черты национального стола: обилие яств; разнообразие закусок; значительное употребление хлеба, блинов, пирогов, каш; своеобразие жидких холодных и горячих блюд; разнообразие рыбных и грибных блюд; широкое применение солений из овощей и грибов; изобилие праздничного и сладкого стола с вареньями, печеньями, пряниками, куличами и т. п.

Первые жидкие блюда – супы всегда играли главную роль на русском столе. Ни в какой другой национальной кухне нет такого разнообразия супов, как в русской. Недаром ложка была главным столовым прибором, в России она появилась почти на 400 лет раньше вилки: «*Вилкою, что удой, а ложкою, что неводом*».

Тушёная картошка с морковью и луком на

Ингредиенты: картошка – 6 шт. морковь - 1 шт. лук репчатый - 1 шт. вода - 200 мл соль, перец, зелень - по вкусу

Все овощи берутся среднего размера. Зелень - петрушку, укроп, кинзу или зелёный лук использую только для подачи.

Морковь очистите с помощью овощечистки и натрите на крупной терке. Репчатый лук мелко нашинкуйте или нарежьте тонкими полукольцами.

На сковороде е с антипригарным покрытием с добавлением подсолнечного масла обжарьте лук и морковь до золотистого цвета. Периодически помешивайте зажарку, чтобы она не пригорела.

Картофель очистите от кожуры и нарежьте четвертинками, толщиной примерно полсантиметра. Делать более тонкие ломтики нет смысла, чтобы после термообработки картофель не превратился в пюре. По прошествии 5-7 минут добавьте в сковороду картофель и залейте фильтрованной водой. Посолите и поперчите блюдо по вкусу. Перемешайте и тушите под закрытой крышкой в течение получаса или до готовности. Готовность проверьте на разлом кусочка кулинарной лопаткой.

Картофель должен стать мягким внутри, а грани ломтиков стать плавными. Подавайте блюдо горячим, украсив мелко нарезанной зеленью.

Посикунчики (посекунчики) - блюдо уральской кухни: жареные пирожки с мясом - сочная начинка должна брызгать при надкусывании.

Ингредиенты: Фарш - 350 г Мука - 300 г Лук - 2 шт. Масло растительное - 20 мл Соль - 1 ч. л. Перец и соль - по вкусу

Смешать муку и соль, влить 150 мл кипятка. Добавить масло и 50 мл воды комнатной температуры. Замесить тесто, чтобы получилось мягкое и не липло к рукам. Оставить на 30 минут в миске, накрыв пленкой;

Мелко натереть лук и смешать с фаршем, посолить и поперчить. Добавить 50 мл холодной воды и смешать.

Тесто разрезать на две части, одну часть отложить, а вторую раскатать в колбаску. Нарезать небольшими кусочками, каждый кусочек размять и раскатать. Вложить по ложке фарша, сложить тесто вдвое и защипнуть. Налить в толстую кастрюлю масло, подогреть. Проверить готовность масла, опустив в него деревянную палочку. Если пошли пузырьки, значит,

можно опускать туда посекунчики. Когда будут готовы, выложить на бумажные полотенца, чтобы дать маслу стечь.

ТАДЖИКСКАЯ

Для современной кухни таджиков характерно использование большого количества мяса, преимущественно бараньего, и абсолютное исключение свинины и жирной домашней птицы - уток, гусей. Редко употребляется и другая домашняя птица (куры, индейки), в то время как пернатая дичь (фазаны, куропатки, перепелки) часто служит для пополнения рациона.

Для таджикской кухни характерно повышенное употребление в пищу местных зерновых - пшеница, джугара, рис и бобовых - горох нут, маш, некоторых овощей - репа, тыква, редька, морковь, разнообразных фруктов и орехов - абрикосы, виноград, черешня, слива, дыни, фисташки, грецкие орехи. В то же время почти не встречаются рыбные блюда, ограничено употребление яиц.

Таджикской кухне свойственно использование в различных блюдах, особенно в первых, кислого молока (катыка) и изделий из него (сузьмы, курта), комбинации растительных и животных жиров, повышенное употребление пряностей, особенно лука, красного перца, ажгона (зиры), базилика, куркумы, укропа, кинзы, мят, реже используется чеснок. Из приправ, не относящихся к пряностям, популярны барбарис и бужгун.

Основным приёмом тепловой обработки служит обжаривание - преимущественно в жирах и в меньшей степени на открытом огне - на мангале или в тандыре (тануре). При обжаривании в жирах применяется специальное перекаливание масла, обжариванию в одинаковой степени подвергаются также и мучные изделия и овощи. Применяется также и другой приём - варка паром. Обжаривание ведут в казанах - открытых металлических котлах с толстыми стенками, варку паром - в специальных манты-касканах.

Для таджикской кухни характерен принцип подачи блюд к столу, их особая очерёдность, сильная загущённость супов, полужидкая консистенция вторых блюд и сочетания зерновых, бобовых и овощей с мясом и тестом - пловы, шавли, халиса, халим.

Наряду с бараниной таджики охотно употребляют козлятину, часто едят дичь, из бобовых охотнее всего используют нут - горный горох. В каждом крупном городе издавна готовят свои виды плова - основного

национального блюда с несколько иными компонентами, чем у соседей, с вариациями в очередности закладки продуктов.

Бринчоба Представляет собой очень сытный гарнир, который можно подать и как самостоятельное блюдо. В этом блюде присутствуют и рис, и картошка. Овощи жарятся в большом количестве жира или масла, затем добавляется рис и картофель. Всё долго тушится и подаётся с зеленью и сметаной.

Ингредиенты: Лук репчатый – 2 шт. Помидор - 2 шт. Морковь – 1шт. Масло подсолнечное – 2 ст. ложки Рис круглозёрный - 1/3 стакана Картофель – 3 шт. Соль, перец - по вкусу Зелень – 1 пучок Вода – 1 стакан

Лук нарежьте кубиком, морковь - тонкими брусочками, помидоры - кубиком. Обжарьте овощи с добавлением масла. Добавьте промытый рис, затем долейте воду. Добавьте нарезанный кубиком картофель. Не забудьте посолить и поперчить. Накройте крышкой, и готовьте на небольшом огне 30 минут. Подавайте к столу с зеленью!

Янчминш Колобки к чаю из орехов и сухофруктов.

Ингредиенты: Изюм – 150 г Чернослив -150 г Курага – 150 г Орехи грецкие – 300 г Сухари белые – 100 г Сахарная пудра – 100 г

Сухофрукты помойте, залейте горячей водой. Через 15 минут воду слейте. Орехи обжарьте на сковороде. Пропустите всё, включая сухари, через мясорубку. Перемешайте массу. Слепите шарики, обваляйте в сахарной пудре и подавайте к столу.

ТАТАРСКАЯ

Татарскую национальную кухню называют сытной и вкусной, простой и изысканной, удивляющей разнообразием и редким сочетанием продуктов, а также надолго запоминающимся гостеприимством. По древнему татарскому обычаю в честь гостя расстилалась праздничная скатерть, на стол ставились лучшие угощения – сладкий чак-чак, баурсак, кош-теле, талкыш-калява, мёд и душистый чай. «*Негостеприимный человек - неполноценный*», - считалось у мусульман. Также гостей было принято не только угощать, но и одаривать подарками. По обычаю и гость отвечал тем же. В народе говорили: «*Кунак ашы — кара каршы*», что значит «Гостевое угощение взаимное».

Особые нормы и правила принятия пищи налагал ислам. По шариату запрещалось употреблять мясо свиньи, а также некоторых птиц, например,

сокола, лебедя- последние считались священными. В девятый месяц мусульманского лунного календаря – рамазан - все мусульмане старше 12 лет обязывались держать 29-30 дней пост - полное воздержание от еды и питья в светлое время суток. Шариат призывал соблюдать умеренность в еде не только во время уразы, но и в повседневной жизни. Один из главных пищевых запретов касался вина и других алкогольных напитков.

Согласно исламской этике, любая еда начиналась с мытья рук. Перед началом трапезы мусульманин произносил молитву, заканчивалась еда также молитвой. В давние времена мужчины и женщины ели отдельно. Известный татарский просветитель и энциклопедист Каюм Насыри в своей книге о воспитании описал ряд правил, обязательных во время еды: «*За стол садись сразу же, как только подадут еду, не заставляй себя ждать. Ешь правой рукой, если за столом собрались почтенные люди, не тяни к еде руку раньше них - это невоспитанность. В умеренной еде большая польза - будешь здоров телом, ясен умом, силен памятью*».

Основу питания составляла мясо-молочная и растительная пища. Любимым мясом татар считалась баранина, ценилась домашняя птица. Популярными мясными блюдами были плов и пельмени, которыми угощали по обычаю молодого зятя и его дружков.

Молоко использовалось в основном в переработанном виде. После отстоя получали сливки, затем масло. Из квашеного молока готовился излюбленный татарский напиток - катык, который шёл на приготовление сюзьмы - татарского творога. Другие разновидности творога - еремчек, корт. Из всего многообразия блюд наиболее характерны: супы и бульоны - мясные, молочные и постные; мучные печёные изделия - бэлеши, перемячи, бэккэны, эчпочмаки, сумса и другие с начинкой из мяса, картофеля или каши; чай - чай с печёными изделиями заменяет порой завтрак или ужин, чай - непременный атрибут встречи гостя. Историк Н. Воробьев пишет: «*Наиболее широко распространённым напитком у татар всех классов являлся чай, который пили часто и много, гораздо больше, чем соседние народности*». Восхвалялся чай и в народных татарских баитах - сказаниях. К чаю подавалось угощение из сладкого теста, мёд. Все кушанья можно разделить на следующие виды: жидкие горячие блюда, вторые блюда, печёные изделия с несладкой начинкой (также подававшиеся на второе), печёные изделия со сладкой начинкой, подававшиеся к чаю, лакомства, напитки.

Первостепенное значение имеют жидкие горячие блюда - супы и бульоны. В зависимости от бульона (*шурпа*), на котором они приготовлены, супы можно разделить на мясные, молочные и постные, вегетарианские, а по тем продуктам, которыми они заправляются, на мучные, крупяные, мучно-овощные, крупяно-овощные, овощные. В процессе развития культуры и быта народа ассортимент национальных супов продолжал пополняться и за счёт овощных блюд. Однако своеобразие татарского стола до сих пор определяют супы с мучной заправкой, прежде всего суп-лапша (*токмач*).

Праздничным и ритуальным блюдом являются пельмени, которые всегда подаются с бульоном. Пельменями также называются вареники с различной начинкой - из творога, конопляных семян и гороха. В качестве второго блюда традиционно фигурируют мясные, крупяные блюда и картофель. На второе чаще всего подают отваренное в бульоне мясо, нарезанное небольшими плоскими кусочками, иногда слегка потушённое в масле с луком, морковью и перцем. Если же суп готовят на курином бульоне, то на второе подают отваренную курицу, также порезанную на кусочки. На гарнир чаще используется отварной картофель, в отдельной чашке подаётся хрен. В праздничные дни готовят курицу, фаршированную яйцами с молоком.

Наиболее древним мясо-крупяным блюдом является *бэлиш*, запечённый в горшке или сковороде. Его готовят из кусочков жирного мяса (баранины, говядины, гусятины или гусиных и утиных потрохов) и крупы (пшено, полба, рис) или картофеля. К этой же группе блюд следует отнести *тутырму*, представляющую собой кишку, начинённую рубленой или мелко нарезанной печенью и крупой - пшеном или рисом.

Наряду с классическим (бухарским, персидским) пловом готовился и местный вариант - так называемый «казанский» плов из отварного мяса. К разновидности мясных вторых блюд следует отнести и отварные мясо-тестяные блюда, например, кулламу (или *бишбармак*), общие для многих тюркоязычных народов. Заготовку мяса впрок (на весну и лето) производят путём засаливания (в рассолах) и вяления. Из конины готовят колбасы (*казылык*), вяленые гусь и утка (*каклаган каз, каклаган урдэк или тозлы каз, тозлы урдэк*) считаются лакомством. Это деликатесное блюдо зимой хранят в замороженном виде.

Большой популярностью у татар пользуются яйца домашних птиц, главным образом куриные. Их едят в варёном, жареном и печёном виде. Широкое распространение имеют различные каши: пшённая, гречневая, овсяная, рисовая, гороховая и так далее. Некоторые из них являются очень древними. Пшённая, например, в прошлом была ритуальным блюдом.

Особенностью традиционного стола является разнообразие мучных изделий. Пресное и дрожжевое тесто делают двух видов - простое и сдобное. Для сдобы добавляется масло, топлёное сало (иногда конское), яйца, сахар, ваниль, корица. К тесту татары относятся очень внимательно и хорошо умеют его готовить. Бесконечно разнообразие - как по форме, так и по назначению) - изделий из пресного теста, более древнего, чем из кислое. Из него пекли булочки, лепёшки, пирожки, лакомства к чаю и др.

Наиболее характерны для татарской кухни изделия из кислого (дрожжевого) теста. Хлеб - *икмэк*; *ипи*; *эпэй*, без которого не проходит ни один обед (обычный или праздничный), он считается священной пищей. В прошлом у татар существовал даже обычай клятвы хлебом - ипи-дер. Дети с малых лет приучались подбирать каждую упавшую крошку. За едой резал хлеб старший член семьи. Хлеб пекли из ржаной муки. Лишь зажиточные слои населения употребляли, и то не всегда, пшеничный хлеб.

Кроме хлеба, из крутого дрожжевого теста изготовляется много различных изделий. Самый распространённый вид этой серии - *кабартма*. По способу тепловой обработки различают кабартму, испечённую на сковороде перед разогретым пламенем печи, и кабартму, испечённую в котле, в кипящем масле. В прошлом кабартму пекли из хлебного (ржаного) теста. Из хлебного же теста делали лепёшки, но из более круто замешанного и тоньше раскатанного, вроде сочня. Кабартму и лепёшки ели горячими, густо смазанными маслом.

Изделия из жидкого теста тоже делятся на пресные и кислые. К первым относятся оладьи из пшеничной муки (*кыймак*), ко вторым - блины из различных видов муки - овсяной, гороховой, гречневой, пшённой, пшеничной, смешанной. Кыймак подают обычно к завтраку с растопленным маслом на блюдечке. Специфичны и многообразны у татар печёные изделия с начинкой.

Наиболее древним и простым является *кыстыбый*, представляющий собой лепёшку из пресного теста, сложенную пополам и начинённую пшённой кашей. С конца XIX века кыстыбый стали делать с картофельным

пюре. Любимым и не менее древним печёным блюдом является *бэлиш* из пресного или дрожжевого теста с начинкой из кусочков жирного мяса (баранины, говядины, гусятины, утятины и др.) с крупой или картофелем. Бэлиш делали больших и малых размеров, в форме низкого усечённого конуса с отверстием сверху, и пекли в печи. Позже так стали называть обычные пироги с различной начинкой.

Традиционным татарским кушаньем является *эчпочмак* (треугольник) с начинкой из жирного мяса и лука, позже в начинку стали добавлять кусочки картофеля. Своеобразную группу жареных на масле изделий составляют *перемячи*. В стародавние времена их делали с начинкой из мелко нарезанного варёного мяса, жарили на масле в казанах и подавали к завтраку с крепким бульоном. Распространённым изделием, особенно сельской кухни, является *бэккэн* (или *тэкэ*). Это пирожки, более крупные, чем обычно, овальной или полулунной формы, с различной начинкой, часто с овощной - тыква, морковь, капуста. Особенной популярностью пользуется бэккэн с тыквенной начинкой. Сюда же относится *сумса*, по форме напоминающая пирожок. начинка такая же, как у бэккэна, но чаще мясная с рисом.

Уникальным изделием является *губадия*, прежде всего характерная для кухни городских казанских татар. Этот круглый высокий пирог с многослойной начинкой, включающей рис, корт (разновидность творога), сухофрукты и многое другое, - обязательное угощение при на праздничном столе.

Татарская кухня очень богата изделиями из сдобного и сладкого теста: *чельпек, катлама, кош-теле, ляваш, паштет* и т.д., которые подаются к чаю. Некоторые сдобные изделия – типичные по содержанию и способу приготовления для тюркоязычных народов - стали оригинальными национальными блюдами. Например, *баурсак* - небольшие в отличие от других тюркских аналогов рыхлые отдельные медовые шарики-пончики и *чак-чак* - плотные медовые кусочки теста в медовом сиропе являются обязательным свадебным угощением, чак-чак является и самым распространённым сладким сувениром из Татарстана. Чак-чак, завёрнутый в тонкий лист сухой фруктовой пастилы, приносит в дом мужа молодая, а также её родители, и он является особо почётным угощением на свадьбах.

Ещё более оригинальным и уникальным татарским блюдом являются кош-теле - воздушное мелкое полупеченье-полупончики, как правило,

несладкие сами, но обсыпанные сахарной пудрой, и талкыш-калява - более плотные, чем сахарная вата, и более рыхлые, чем турецкое пишмание, сладкие опилки в форме небольшого перевёрнутого стаканчика-стопочки).

Для традиционной татарской кухни характерно использование большого количества жира. Из животных жиров употребляют: масло сливочное и топлёное, сало (баранье, коровье, реже конское и гусиное), из растительных - подсолнечное, реже оливковое.

-Из сладостей наиболее широко используется мёд. Из него готовят лакомства, подают к чаю.

Татарский плов

Ингредиенты:*1 кг риса девзира, 1 кг баранины (говядины), 1 кг лука, 1 кг моркови, 3 головки чеснока, специи.*

Несколько раз промой рис, нарежь лук крупными кольцами, а морковь - брусочками. Обжарь отдельно лук, морковь и крупно нарезанное мясо. В мясо добавь специи, немного воды и протуши 15 минут, а потом выложи к нему овощи, не перемешивая.

Сверху засыпь рис и специи, а внутрь воткни целые головки чеснока без шелухи. Долей воду, чтобы она поднималась над рисом примерно на 1,5 см, и оставь на 25 минут на слабом огне. Перед подачей дай плову настояться.

Кыстыбый

Ингредиенты: *330 мл молока, 1 яйцо, 1 ч. л. сахара, щепотка соли, 270 г муки, 150 г сливочного масла, 1 кг картошки, 1 луковица, 20 мл растительного масла*

Смешай муку и 130 мл теплого молока, добавь туда треть растопленного масла, соль, сахар и яйцо. Отвари картофель и разомни в пюре с оставшимся молоком и еще третью масла. Лук обжарь на растительном масле и тоже смешай с пюре.

Раздели тесто на части, тонко раскатай каждый шарик и обжарь на сухой сковороде. Смажь оставшимся маслом, выложи начинку на одну сторону и сложи пополам.

УДМУРТСКАЯ

На кулинарное разнообразие удмуртской кухни, история которой насчитывает более 500 лет, повлияли традиционные занятия народа.

Влияние на удмуртскую кухню оказали также соседние кухни – русская, марийская, татарская, башкирская.

Пахота и засеивание зерновыми культурами занимало в жизни народа первое место, поэтому Удмуртия славится великолепной выпечкой.

Среди продуктов растительного происхождения лидерами удмуртской кухни являются злаковые, а овощи и фрукты встречаются гораздо реже. Удмурты выращивали пшеницу, рожь, овес, гречиху, горох и лен. Основные овощи – репа, свекла, редька, хрен, морковь, капуста, лук и чеснок. В летнее время используют много дикорастущих трав, зелени, грибов и ягод. В отношении мяса удмуртская кухня имеет одну уникальную особенность - мясо принято варить, запекать, вялить, солить, но не жарить. Самое популярное мясо - это говядина и баранина, реже встречается конина и свинина. Мясо птицы тоже всегда присутствует в удмуртских рецептах, обычно это утиное или гусиное, кур разводили меньше. Рыба также была праздничным и ритуальным блюдом, подавалась на свадьбах и поминках. С удовольствием использовались и добавлялись в различные блюда молочные продукты - молоко, сметана и творог. Сливочное масло считалось праздничным продуктом и в повседневной кухне употреблялось редко. В удмуртской кухне чаще всего используется льняное и конопляное масла. В блюда в качестве приправы обычно добавляют лук и чеснок. Разнообразны удмуртские **хлеба**:

Нянь – кислый удмуртский хлеб из муки грубого помола, обычно ржаной или овсяной.

Табани – лепешки из кислого теста, похожие на блины. Готовили их обычно по праздникам и ели с творогом, сметаной, медом, ягодами или картофельным пюре.

Мильым олашки – удмуртские лепешки из мятого картофеля. Едят их обычно со сливочным маслом.

Также разнообразны и **супы** Нугыли – традиционный удмуртский суп с домашней лапшой. Подаётся как с мясом, так и без. Помимо лапши, в нугыли также кладут горох, картофель и лук.

Кубистаен шыд - удмуртские щи.

Ишкемен шыд – гороховый суп с мясом и картофелем.

Тыкмачен шыд – суп с домашней лапшой.

Низилиен шыд - суп с кусочками кислого теста.

Быдэс шыд – праздничный суп из гуся.

Гуре пуктэм – жирный праздничный суп из баранины с овощами.
Чорыглын – рыбный суп.
Арьянэн жожон – летний суп из толокна, залитого айраном. Подают в холодном виде.
Сугонэн арьян – похлёбка холодного айрана с зелёным луком.
Сюкасен кушман – летняя похлёбка на основе кваса. Им заливают тёртую редьку, смешанную со сметаной.

*Пельмени - (пельнянь: пель (ухо) и нянь (хлеб) – всем известное блюдо удмуртского происхождения. У удмуртов пельмени принято готовить из нескольких видов мяса с луком, но без специй, и подавать с мясным бульоном. Также делают пельмени из капусты, редьки, творога, грибов, рыбы и даже крапивы.
*Перепечи - еще одно известное удмуртское блюдо, открытые пирожки из пресного теста с различными начинками: мясо, картофель, капуста, грибы, травы и т.п. *Кыстыбей – пшенная каша на мясном бульоне, завернутая в сложенную пополам пресную лепешку. *Жуко мильым – удмуртские фаршированные мясом блинчики.*Кожы пог – запеченные в духовке тефтели из горохового пюре. *Пыжем кунян силь - запеченая телятина. *Пыжем лудкеч - запеченый заяц. *Сылалтэм кубистаен пельнянь - пельмени с квашеной капустой. *Студень – удмуртский холодец, который готовят из субпродуктов (ушей, губ и ног). *Курег пуз табань – омлет с добавлением шкварок и мелко нашинкованной капусты.*Кожы кисаль - удмуртский кисель из гороховой муки. *Кортчал – густой кисель из овсяных отрубей, который обычно подают со сливками или топленым маслом.

Суп Кортофка шыд

Ингредиенты: 3 клубня картофеля средних размеров; 0,2 литра молока; стакан масла; соль.

Картошку чистят и в целом виде ставят на огонь вариться. Как только картофелины начнут развариваться, из кастрюли сливают воду и заливают туда стакан рафинированного растительного или растопленного сливочного масла. Масло с картошкой толкут до получения пюре.

Молоко доводят до закипания, внимательно контролируя процесс, дабы оно "не убежало". После этого молоко тонкой струей заливают в кастрюлю с картошкой, при этом перемешивая. Добавляют соли по вкусу.

Однородную массу ставят на огонь и 10 минут кипятят. Готовый суп подают горячим. Он должен получиться жидким. На стол подают блюдо, сдобренное остатками масла и посыпанное мелко порубленной зеленью.

Кабачки с бараниной

Баранину нарезать на мелкие кусочки, сложить в кастрюлю, залить водой и варить с добавлением перловой (ячневой, овсяной) крупы. В конце варки положить пассерованный лук, промытый изюм, всё тщательно перемешать, закрыть крышкой.
Кабачки очистить от кожицы и семян, нарезать кольцами и обжарить в масле. Затем поджаренные кольца кабачков заполнить бараниной и крупой, сверху положить разрезанные спелые помидоры и поставить в духовку для запекания. При подаче посыпать зеленью петрушки.
Ингредиенты: баранина 500 г крупа 1 стакан лук репчатый 1 штука масло топлёное 4 ст. ложки помидоры 4 штуки кабачки ½ штуки изюм 4 ст. ложки

УКРАИНСКАЯ

Среди славянских кухонь украинская пользуется широкой известностью, а некоторые блюда украинской кухни, например, борщи и вареники, вошли в меню международной кухни.

Своеобразие национальной украинской кухни выражается, во-первых, в преимущественном использовании таких продуктов, как свинина, сало, свёкла, пшеничная мука и некоторых других, во-вторых, в таких особенностях технологии приготовления пищи, как комбинированная тепловая обработка большого количества компонентов блюда на фоне одного главного и определяющего, чему классическим примером служит борщ. Для украинской кухни характерно обилие мучных изделий, излюбленным видом теста является пресное - простое пресное, пресное полувытяжное, заварное пресное, пресное сдобное с использованием соды как разрыхлителя, а для кондитерских блюд – пресное песочное. Национальными блюдами являются изделия из простого бездрожжевого теста: вареники, галушки, шулики, лемишки, гречаники, коржи и более новые по времени кондитерские изделия - вергуны и ставбицы. В мучных блюдах почти исключительно используется пшеничная мука, реже - гречневая в сочетании с пшеничной, а из круп популярностью пользуется

пшено, а также рис (с XIV в.). Наряду с мучными изделиями важная роль отводится овощам. Их употребляют в виде гарниров к жирной мясной пище или подают как самостоятельные блюда с салом. Из овощей на первом месте стоит свёкла, которую можно считать национальным овощем и которую употребляют не только в свежем и в квашеном виде. Для украинской кухни характерно также употребление бобовых - бобов, чечевицы и особенно фасоли (но только не в стручках).

Перекладенец

На 5 порций: 4 стакана пшеничной муки, 400 г сливочного масла или сливочного маргарина, 1 ст. ложка сухих дрожжей, 0,5 стакана молока, 8 желтков, 200 г кураги, 200 г изюма без косточек, 200 г чернослива, 1 стакан вишни из варенья без сиропа, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 яйцо, 2 ст. ложки сахарного песка.

Муку просеять на стол, добавить размягчённое масло и порубить ножом до получения однородных крошек.

Дрожжи развести в тёплом молоке, добавить в желтки, хорошо взбить. Соединить с крошками и вымесить тесто.

Для начинки курагу, изюм и чернослив промыть и залить горячей водой на 20-30 минут, затем слегка отжать. курагу и чернослив нарезать тонкими полосками. Смешать все сухофрукты и вишню.

Тесто разделить на 5 равных частей и раскатать тонкими пластами.

Противень смазать маслом, выложить слои теста, перекладывая их начинкой. Дать подняться в течение 30-40 минут в тёплом месте.

Пирог смазать взбитым яйцом и посыпать сахаром. Духовку разогреть до 180 градусов и выпекать около 40 минут.

Салат «Варя гуцульская»

Ингредиенты: отварные свёкла и фасоль красная или белая, масло растительное, соль, перец, чернослив.

Свёклу порежьте кубиками.

Добавьте фасоль.

Чернослив промойте, залейте кипятком, дайте чуть постоять. Затем порежьте и также добавьте в салат.

Заправьте салат по вкусу солью, перцем и растительным маслом.

Перемешайте хорошенько. Салат готов!

ПРИЯТНОГО ВАМ АППЕТИТА!

Национальные кухни и созданный ими репертуар вкусных, полезных, учитывающих определённые климатические и природные особенности, блюд нужно сохранить ради нынешних и будущих поколений как драгоценное наследие, стимулирующее жизнь и развитие каждой нации и всех народов России.

Осваивайте новые рецепты, наслаждайтесь вкусом бесконечного разнообразия многочисленных национальных блюд, создавайте свои оригинальные рецептуры!

Берегите то, что сохранили, донесли, передали, сделали доступным современному поколению предыдущие поколения - национальные кухни, народные игры, многовековую мудрость.

Воспитывайте в себе уважение к другим народам, их традициям и обычаям, поддерживайте дружбу народов и берегите мир в мире!

Фольклорные даты и праздники: Календарь

https://vokrugknig.blogspot.com/2021/11/2022.html

ЯНВАРЬ

1 января – День былинного богатыря Ильи Муромца: Главный герой былин, богатырь, воплощающий народный идеал героя-воина.

6 января – Рождественский сочельник: День (навечерие) накануне празднования Рождества. На Руси с последним днём Рождественского поста связано много добрых традиций.

6 января - Коляда: Традиционный праздник языческого происхождения у славянских народов, связанный с зимним солнцестоянием. Дата празднования - в ночь с 6 января по 7 января. Значение праздника - поворот солнца с зимы на лето.

7 января – Рождество: Рождество в качестве праздника признано на государственном уровне, поэтому 7 января является официальным выходным днем в России. Эта дата является не только общенациональным торжеством, но и достоянием русской культуры.

13 января – Юбилей И.А. Худякова (180 лет): Иван Александрович Худяков - русский революционер, фольклорист и этнограф. «Великорусские сказки».

13 января – День рождения Ю.Г. Подкорытова (88 лет): Юрий Георгиевич Подкорытов - челябинский автор, писал для детей сказки и рассказы об уральской природе. «Дед Куделька».

18 января – Святки. Крещенский сочельник: Завершает период святок. Крещенский сочельник (сочевник) – народное название дня

накануне праздника Крещения Господня, происходящее от слова «сочиво» - сваренные зерна пшеницы

18 января – Международный день снеговика: «18» – цифра символизирует снеговика с метлой. Легенда: если вылепить снеговика из свежевыпавшего снега и шепнуть ему на ухо желание, оно обязательно исполнится, когда растает снеговик.

19 января – Крещение: Праздник именуют по-разному: Крещение и Богоявление, Водокрест, Водокрещи, Иорданов день и Иордань. Празднование «обросло» не только церковными обрядами, но и народными обычаями. Все они связаны с освященной водой.

ФЕВРАЛЬ

10 февраля – Кудесы. День рождения Домового: День угощения домового. Слово «кудесничать» означает «проказничать, шалить». А еще «кудесами» раньше называли бубен — один из древнейших музыкальных инструментов, который использовали для общения с духами

15 февраля – Сретение: В народных традициях 15 февраля смешались христианские и языческие элементы. Встрече в Иерусалимском храме нашлась аналогия: встреча зимы и весны.

16 февраля – День валенок: В каждом доме, согласно древней русской традиции, должна быть хоть одна пара валенок, пусть даже сувенирных. Чтобы жизнь была счастливой, а дом полной чашей, в один необходимо положить монетку, а в другой конфетку.

16 февраля – Именины Кикиморы: Традиция – задабривать кикимору. Это злой домовой женского духа, при этом не является сестрой или женой Домового. Лучшая защита – чистота и порядок в доме.

23 февраля – День рождения А.И. Лазарева: Александр Иванович Лазарев – фольклорист, учёный с мировым именем, выдающаяся личность в истории культуры и образования Южного Урала.

28 февраля – **6 марта** Масленица: На самом деле Масленица является древним языческим праздником. Считается, что первоначально Масленица была связана с днём весеннего солнцеворота, но с принятием христианства она стала предварять Великий пост и зависеть от его сроков.

29 февраля - День рождения Кощея: воплощение древнего славянского божества Чернобога. В русских сказках – злой и коварный персонаж.

МАРТ

3 марта – Юбилей Н.Е. Ончукова (150 лет): Николай Евгеньевич Ончуков – фольклорист, исследователь и журналист. «Северные сказки».

3 марта – Овсянка: Считалось, что птичка овсянка, весело чирикая, возвещала наступление весны. Существовала традиция печь овсяное печенье — овсянники.

14 марта - Древнерусский Новый год: В этот день (1 марта по старому стилю) Древняя Русь встречала Новый год.

21 марта – День весеннего равноденствия: Древней Руси это торжество старались отметить со всем размахом и весельем. Люди думали, чем веселее они будут праздновать день равноденствия, тем удачнее и урожайнее будет год.

АПРЕЛЬ

3 апреля – Водопол (День Водяного): робуждение водяных и русалок после зимнего сна, начало разлива рек.

6 апреля – День русской народной сказки: сказка - один из основных видов устного народного творчества, художественное повествование фантастического, приключенческого или бытового характера. При помощи сказок взрослые могут обогатить внутренний мир своих детей, привить им любовь к чтению и книгам. А это, в свою очередь, помогает им стать более уверенными и успешными людьми.

7 апреля – День рождения В.Ф. Миллера (174 года): Всеволод Федорович Миллер – русский учёный, фольклорист, этнограф, языковед и археолог.

17 апреля – Вербное воскресенье: На Руси как раз в это время распускаются пушистые сережки. Отсюда и народное название праздника — Вербное воскресенье.

24 апреля – Пасха: Светлое Христово Воскресение – это крупнейший христианский праздник. На протяжении истории Пасха обросла народными традициями: давно жители некоторых регионов России обливали водой людей, не посетивших церковь в страстную неделю; или гадание на семейное благополучие.

28 апреля – День рождения В.Я. Проппа (127 лет): Владимир Яковлевич Пропп – известный ученый фольклорист. Одним из первых занялся анализом структуры фольклорных текстов и выявлением инвариантов.

МАЙ

1 мая – Красная горка: Красная Горка, или Фомин день, являлась символом прихода весны и долгожданного тепла. Это народный праздник, на который испокон веков приходилось множество свадеб, гуляний и хороводов.

7 мая – Юбилей Д.Н. Садовникова (175 лет): Дмитрий Николаевич Садовников – фольклорист, литератор, критик и переводчик. «Загадки русского народа».

15 мая – Соловьиный праздник: С этого времени начинают петь соловьи. Соловей запел — весна на убыль пошла, а лето на прибавку.

19 мая – День русской печи: Это неофициальный народный праздник. Русская печка была неотъемлемой частью всей культуры народа. Она служила народным ремеслам: была и гончарным горном, в

ней плавили металл для изготовления домашней утвари и женских украшений.

ИЮНЬ

4 июня – День синецвета и Васильковый день: В этот день не работали: в огороде уродятся только полынь и васильки. У девушек была особенная традиция: они плели венки из березовых веток и бросали в реку, будет ли счастье.

12 июня – Змеиный праздник: Знаковое существо в народных поверьях. Великий полоз.

21 июня – День летнего солнцестояния: Самый длинный день в году. До принятия григорианского календаря в тот день отмечали Купалу.

23 июня – День балалайки в России: Общеизвестный народный русский инструмент. В этот день организуют концерты и мастер-классы, чтобы каждый желающий смог послушать, как красиво звучит инструмент.

30 июня – День рождения Бабы Яги: 30 июня – день рождения Бабы Яги.

ИЮЛЬ

7 июля – Иван Купала: Посвящен он летнему солнцестоянию, расцвету природы и победе света над тьмой. В ночь на Ивана Купала проводили различные обряды, связанные с травами, водой и огнём.

8 июля - День Петра и Февронии: Это народно-православный праздник в честь семьи, любви и верности.

11 июля – День рождения А.Н. Афанасьева (196 лет): Александр Николаевич Афанасьев - собиратель фольклора, исследователь духовной культуры славян.

15 июля – День Берегини: Согласно славянским легендам, она породила все живое на Земле.

17 июля – Единый день фольклора: Всероссийская акция приурочена к празднованию Дня этнографа.

28 июля – День рождения С.К. Власовой (121 год): Серафима Константиновна Власова – уральская писательница, собирала и изучала устное народное творчество жителей Урала.

АВГУСТ

2 августа – Ильин день: Праздник посвящен пророку Илье. У славян чтили Перуна. Устраивали братчину — коллективную трапезу, крестный ход и массовые гулянья.

14 августа – Медовый спас: Начало успенского поста открывает Медовый или Маковый Спас. В этот день крестьяне начинают собирать мед.

15 августа – День Хоровода Мира: Общероссийский праздник– Создание образа единства многонационального и многокультурного

народа России в хороводе, утверждение традиционных человеческих ценностей.

17 августа – День самовара: Самый первый русский самовар был сделан из меди и появился на Урале. Первая фабрика, специализирующаяся исключительно на производстве самоваров, была открыта в Туле оружейником Федором Лисицыным в 1778 году. Самый большой самовар в России был создан в 1922 году в Туле.

19 августа – Яблочный спас: Праздник первых плодов связан с созреванием яблок.

29 августа – Хлебный или Ореховый спас: Последний народный праздник уходящего лета, символизирующий окончание сбора урожая

31 августа – Лошадиный праздник: В этот день лошадей старались угощать лакомством и пирогами. Пекли особое печенье в виде конского копыта.

СЕНТЯБРЬ

8 сентября – День посиделок на кухне: У многих народов кухня считается священным местом в доме, отсюда и особые традиции.

14 сентября – Семён Летопроводец: Старый славянский праздник приближения осени. Встреча осени. Начало свадеб и посиделок.

23 сентября – День осеннего равноденствия: День, когда ночь и день равны по длине, что символизирует баланс между светлым и темным.

25 сентября – День рождения С.И. Черепанова (114 лет): Сергей Иванович Черепанов – писатель, журналист, продолжатель дела П. Бажова. Автор уральских сказов на основе народного творчества равнинного, деревенского Зауралья.

30 сентября – Вселенские бабьи именины: День Веры-Надежды-Любви и матери их Софии. Многие девушки праздновали свои именины, ведь эти четыре имени были очень популярны. Со временем начали отмечать большой праздник.

ОКТЯБРЬ

14 октября – Покров день: Символизирует окончание сельскохозяйственных работ и начало зимы. В этот день принято кормить и лечить бродячих животных и кормить птиц хлебом.

16 октября – Всемирный день хлеба: Официально праздник учрежден 16 лет назад. Каравай. Хлеб у славян требовал почтительного отношения и соотносился с живым существом.

17 октября – Леший день: По народным поверьям Дух-хранитель леса последний раз в году проверяет свои владения и проваливается под землю до весны.

24 октября – День русской матрёшки: Традиционный российский сувенир. Символ «Матрешка» был утвержден как часть Юникода и был добавлен в Эмодзи.

НОЯБРЬ

2 ноября – День рождения Д.К. Зеленина (144 года): Дмитрий Константинович Зеленин – этнограф, диалектолог и фольклорист.

10 ноября – День рождения В.И. Даля (221 год): Владимир Иванович Даль – русский писатель, этнограф и собиратель фольклора.

14 ноября – День кузнеца: В старину в этот день праздновали День Кузьмы – покровителя деревенских кузнецов.

18 ноября – День рождения Деда Мороза: Прообраз Деда Мороза возник в славянской мифологии. Разворачиваются праздничные гуляния, завершающиеся зажжением огней на новогодней ёлке.

20 ноября – День рождения И.В. Карнауховой (121 год): Ирина Валериановна Карнаухова – детская писательница, фольклорист, исполнительница народных сказок.

24 ноября – День рождения П.Н. Рыбникова (191 год): Павел

ДЕКАБРЬ

3 декабря – День памяти богатыря Святогора: Богатырь русского былинного эпоса.

7 декабря – День Екатерины-санницы, покровительницы невест: Катерининские гулянья, гадания, первые катания на санях.

11 декабря – Сойкин день: Сойку в народе называли вещуньей. Люди верили, что у этой пташки на крылышках находятся небольшие зеркала, в которых можно увидеть свое будущее. Гадания.

13 декабря – День медведя: Почитание медведя и сказочного Михаила Потапыча.

21 декабря – День зимнего солнцестояния: Коляда — славянский праздник солнечного перелома. Перед этим днем старались закончить важные дела, раздать долги и решить споры.

24 декабря – День варежки или рукавицы: Были атрибутом крестьян еще с 13 века. Один из обычаев – дарить перед свадьбой семье жениха узорные варежки.

СПИСОК литературы

#Адреса сайтов

«Вышиваю крестиком…»

«Такие разные кружева»

История женских рукоделий. «Русское кружево»

Живая нить народного костюма. Русский костюм на полотнах российских художников

Живая нить народного костюма. Символика орнамента русского народного костюма

«Живая нить народного костюма. Женской головки убор»

«Поиграем в куклы. Обрядовые и обережные куклы»

РОССИЯ

Миркин, Яков. С любовью к русским / Миркин Яков // Рос. газ. - 2021.- 16 февр. (№32). - С.4.

Русские убывают быстрее, чем население всей России: статданные.

Русский язык: от чего его надо защищать: [Тема номера] // Культура. - 2021. - 25 февр. № 2). - С.1-32.

О языках, на которых говорят больше всего людей, о самых популярных языках в Интернете.

Перекрест, Владимир. Уже в этом веке русские станут в России меньшинством? / Перекрест Владимир // Комс. правда. - 2021. - 30 апр. (№ 47). - С.10-11.

История и особенности русской кухни // Магнитогор. металл. - 2021. - 14, 21 сент. (№№ 103,106). - С.15.

Герасимова, Е.Н. Преемственность в этнокультурном развитии детей старшего дошкольного и младшего школьного возраста / Е. Н. Герасимова, Сушкова И.В., Красова Т.Д., Чуйкова Ж.В. // Дошкол. воспитание. - 2021.- № 11. - С.9-16.

Программы этнокультурного образования «В мире разных национальностей» и «Вместе – дружная семья».

В буквальном смысле // Аргументы и факты. - 2021.- 3-9 нояб. (№ 44). - С.6-7.

Почему бывшие республики СССР хотят перейти на латиницу и чем это грозит России. Могла ли сама Русь выбрать другой алфавит?

Из кого мы состоим // Рос. газ. - 2021. - 3-9 нояб. (№ 251). - С.5.

Данные переписи населения России за разные годы.

Антонова, Т.В. Этнокультурное воспитание дошкольников / Т. В. Антонова // Дошкол. воспитание. - 2021. - № 12. - С.2-7.

Петухова, М.В. О чем расскажет орнамент народной вышивки / М. В. Петухова, Л. В. Резчикова // Дошкол. воспитание. - 2022. - № 1. - С.44-47.

Комплексное мероприятие для детей, родителей и педагогов по расширению представлений об истории и традициях родного края (народные татарские вышивки, узоры и орнаменты, их значение и символизм).

ЧЕЛЯБИНСКАЯ область

Андриянова, В. М. Каслинское литьё / В. М. Андриянова, Н. М. Мурашкин. – Текст (визуальный) : непосредственный // Челябинская область : энциклопедия: в 7 т. / редколлегия: К. Н. Бочкарев (гл. ред.) [и др.]. – Челябинск: Камен. пояс, 2008. – Т. 3. – С. 141-143 : фот.

Байнов, Л. П. Кусинское литьё / Л. П. Байнов. - Текст (визуальный): непосредственный + Текст (визуальный) электронный // Челябинская область : энциклопедия: в 7 т. / редколлегия: К. Н. Бочкарев (гл. ред.) [и др.]. – Челябинск: Камен. пояс, 2008. – Т. 3. – С. 141-143: фот.;

Челябинская область: [портал]. - URL: http://chel-portal.ru/encyclopedia/kusinskoe-lityo/t/9647 (дата обращения: 22.12.2021).

Байнов, Л. П. Златоустовская гравюра на стали / Л. П. Байнов, Е. П. Ковина, С. Н. Куликовских. - Текст (визуальный) : непосредственный // Челябинская область : энциклопедия: в 7 т. / редколлегия: К. Н. Бочкарев (гл. ред.) [и др.]. – Челябинск: Камен. пояс, 2008. – Т. 2. – С. 459-462: фот.

Башкиры: этническая история и традиционная культура */ Н. В. Бикбулатов [и др.] ; под общей редакцией Р. М. Юсупова. – Уфа: Научное издательство Башкирская энциклопедия, 2002 – 248 с. – Текст (визуальный) электронный. – URL: https://kitaptar.bashkort.org/storage/files/bashkiry. etnicheskaya_istoriya_i_traditsionnaya_kultura._ufa._2002.pdf (дата обращения: 07.12.2021).*

Национальные праздники татар, башкир, казахов, бурятов, удмуртов. – Текст (визуальный): электронный // Рутвет : [сайт]. - URL: https://rutvet.ru/in-nacionalnye prazdniki-tatar-bashkir-kazahov-buryatov-udmurtov-8383.html (дата обращения: 22.12.2021).

Национальная одежда. - Текст (визуальный): электронный // Краеведческий музей Новобуринской средней школы: [сайт]. - URL: http://museum.74334s011.edusite.ru/page-54.html (дата обращения: 27.12.2021).

О государственной поддержке народных художественных промыслов и ремёсел в Челябинской области: Закон Челябинской области от 22 сентября 2005 года № 404-ЗО (в редакции Законов Челябинской области от 27.04.2006 № 8-ЗО, от 26.05.2011 23 № 139-ЗО, от 27.06.2013 № 514-ЗО, от 26.09.2013 № 550-ЗО, от 30.06.2016 № 377-ЗО, от 28.12.2016 № 501-ЗО, от 31.01.2018 № 662-ЗО). - Текст (визуальный) : электронный // Электронный фонд правовых и нормативно-технических документов : [сайт]. - URL: https://docs.cntd.ru/document/802038685 (дата обращения: 10.01.2022).

Об утверждении Перечня мест традиционного бытования народных художественных промыслов Челябинской области и признании утратившим силу постановления Губернатора Челябинской области от 05.03.2001 г. № 124: Постановление Губернатора Челябинской области от 12 февраля 2020 года № 41. – Текст (визуальный) : электронный // Электронный фонд правовых и нормативно-технических документов : [сайт]. - URL: https://docs.cntd.ru/document/561750814 (дата обращения: 10.01.2022).

Промыслы и ремёсла / Е. В. Карманова [и др.]. – Текст (визуальный): непосредственный + Текст (визуальный) электронный // Челябинская область : энциклопедия: в 7 т. / редколлегия: К. Н. Бочкарев (гл. ред.) [и др.]. – Челябинс: Камен. пояс, 2008. – Т. 5. – С. 402-406: фот.; Челябинская область: [портал]. - URL: http://chel portal.ru/enc/

Промыслы_и_ремёсла (дата обращения: 22.12.2021). Сидорова, М. Е. Праздники на основе вековых традиций как основа российской современной культуры / М. Е. Сидорова. - Текст (визуальный) : непосредственный + Текст (визуальный) : электронный // Молодой ученый. - 2020. - № 23 (313). - С. 680-682. - URL: https://moluch.ru/archive/313/71051/ (дата обращения: 22.12.2021). Хуснутдинова, Е. Уральские промыслы / Е. Хуснутдинова. – Текст (визуальный) : электронный // Алые паруса : проект для одарённых детей : [сайт]. - URL: https://nsportal.ru/ap/library/nauchno-tekhnicheskoe-tvorchestvo/2019/01/13/uralskie-promysly (дата обращения: 22.12.2021).

Чагин, Г. Н. Народы и культуры Урала в XIX-XX вв.: учебное пособие для учащихся 10-11 классов общеобразовательных учреждений / Г. Н. Чагин. - Екатеринбург Сократ, 2002. - 296 с.: ил.

Народное искусство: Сквозь века [Текст] : Южно-Уральский эксклюзив / М-во культуры Челяб. обл.; Обл. центр нар. творчества; сост. Е.И. Артюшкина. - Челябинск : Аркаим, 2007. - 164с. : илл.

Галигузов, И. Ф. Народы Южного Урала : История и культура / И. Ф. Галигузов. - Магнитогорск: Дом печати, 2000. - 499 с.

* * * * *

Наталина, Татьяна. Год зрелищ. Что обещает календарь событий в Челябинской области / Наталина Татьяна // Южноурал. панорама. - 2021. - 11 марта (№ 16). - С.13.

Событийный календарь включает более 150 культурных, национальных, гастрономических и спортивных фестивалей, конкурсов и праздников, которые пройдут в Челябинске, Магнитогорске, Златоусте, Миассе, Сатке и других городах области.

Гайнуллин, Марат. Вязь истории: Как сохранить многонациональную Россию / Гайнуллин Марат // Южноурал. панорама. - 2021. - 18 марта (№ 18). - С.11.

Л. Алмаева — член Общественной палаты Челябинской области, научный консультант и член исполкома Конгресса татар Челябинской области, член совета Ассамблеи народов Челябинской области – стала лауреатом премии губернатора в сфере государственной национальной политики за 2020 год.

Антипин, Николай. Летопись «ста народов: интервью / Антипин Николай, Аникиенко Евгений // Южноурал. панорама. - 2021. - 2 дек. (№ 103). - С.7.

Беседа с лауреатом премии губернатора Челябинской области в сфере государственной национальной политики в 2021 году, доцентом ЮУрГУ,

заместителем директора Объединенного государственного архива Челябинской области Н. Антипиным.

Ваганов, Андрей. ЧГИК: новый уровень образования в сфере культуры / Ваганов Андрей // Южноурал. панорама. - 2021. - 16 дек. (№ 109). - С.15.

Федеральный проект «Творческие люди» в рамках нацпроекта «Культура» призван вывести образование в сфере культуры на новый уровень. Челябинский государственный институт культуры стал участником проекта в 2021 году.

Едины в многообразии // Магнитогор. металл. - 2021. - 23 дек. (№ 145). - С.3.

Губернатор Челябинской области А. Текслер провёл заседание совета по реализации государственной национальной политики, где вопросы по миграционной ситуации в регионе и социальной и культурной адаптации мигрантов.

МАГНИТОГОРСК

В мире и согласии // Магнитогор. рабочий. - 2021. - 13 июля (№ 75). - С.2.

Магнитогорск посетила делегация верховного мусульманского духовенства. В рамках визита высокие гости встретились с главой города С. Бердниковыми и обменялись мнениями по поводу создания условий для гармонизации межнациональных и межконфессиональных отношений в городе металлургов, где живут представители 92 национальностей.

Смирнова, Елена. В честь многонациональной Магнитки: Накануне главных городских праздников горожанам представят увлекательную онлайн-экскурсию / Смирнова Елена // Магнитогор. рабочий. - 2021. - 13 июля (№ 75). - С.7.

Проект ДДН о названиях улиц, отражающих тему многонационального состава населения Магнитогорска и вклада представителей разных народов в развитие различных сфер жизни города, в честь Дня города и Дня металлурга.

Эффект модернизации: Учреждения культуры Магнитогорска в последние годы получили мощный импульс к развитию // Магнитогор. рабочий. - 2021. -21 авг. (№ 92). - С.6-7.

Проведён капитальный ремонт здания Магнитогорского драмтеатра им. А. Пушкина и Дома дружбы народов; созданы три модельные библиотеки; введены в эксплуатацию второе здание ДШИ №6, новое здание ДМШ №3, и третье здание ДХШ; школы искусств обеспечены новыми музыкальными инструментами; ЦГБ им. Б. Ручьёва и библиотека №2 ОГБ модернизированы в рамках нацпроекта «Культура», в плане - Центральная детская библиотека.

Смирнова, Елена. Развитие – в содружестве / Смирнова Елена // Магнитогор. рабочий. - 2021. - 19 авг. (№ 91). - С.6.

Казахский культурно-досуговый центр «Достар» совместно с ДДН провёл встречу актива казахских организаций Челябинской области.

Павелина, Елена. С пирогами и чак-чаком / Павелина Елена. // Магнитогор. рабочий. - 2021. - 7 сент. (№ 99). - С.8.

В ЦГБ им. Б. Ручьёва стартовал этнофестиваль - эстафета национальной кухни.

Митлина, Мария. Жить в мире и согласии: Представители общественной палаты провели заседание рабочей группы по национальным вопросам / Митлина Мария // Магнитогор. металл. - 2021. - 7 сент. (№ 100). - С.4.

Смирнова, Елена.Понять душу народа: Дому дружбы народов – 25 / Смирнова Елена // Магнитогор. рабочий. - 2021. - 9 сент. (№ 100). - С.4-5.

В 1993 году создано «Магнитогорское общество Еврейской культуры» (МОЕК), в 1996 - центр национальных культур. В настоящее время действуют: местный филиал ЧГБОФ «Еврейский благотворительный центр «Хэсэд Нэхама» (Челябинск), иудейская религиозная организация «Магнитогорская Еврейская Община», Еврейская воскресная школа. Все работают в тесном контакте с Домом дружбы народов.

Национальные обычаи // Магнитогор. металл. - 2021. - 30 сент. (№ 110). - С.10.

Третьего октября состоится традиционный татарский праздник Джиен: в библиотеке им. Б. Ручьёва - встреча с представителями Всемирного конгресса татар, писателями, поэтами и учёными РТ; в ДДН - выставки, мастер-классы по народным татарским танцам, конкурсы, народные игры, концерт артистов и творческих коллективов Татарстана.

Смирнова, Елена. Яркие краски «Осенин»: Дому дружбы народов – 25 лет / Смирнова Елена // Магнитогор. рабочий. - 2021. - 2 окт. (№ 110). - С.12.

Концерт славянских коллективов «Осенины» стал праздником встречи осени в рамках юбилея Дома дружбы народов и Недели национальных культур ко Дню народного единства.

Павелина, Елена. Застолье под звуки курая / Павелина Елена // Магнитогор. рабочий. - 2021. - 19 окт. (№ 117). - С.6.

Самый вкусный этнофестиваль состоялся в ЦГБ им. Б. Ручьёва - эстафета национальной кухни была посвящена Дню РБ.

Ахметзянова, Лия. Возрождая старинные обычаи / Ахметзянова Лия // Татар рухы (Татарский дух). – 2021. - № 10. - С.1.

3 октября прошёл праздник татарского народа "Жиен". В рамках Жиена в ЦГБ им. Б.Ручьёва состоялась встреча магнитогорских татар, представителей актива татарской общины - членов исторического клуба "Татарика", писателей и поэтов Магнитки с творческой делегацией из Республики Татарстан. Концертная часть проходила в ДДН.

Счастье рождается в семье: Дому дружбы народов – 25 лет / Смирнова Елена // Магнитогор. рабочий. - 2021. - 21 окт. (№ 118). - С.8.

В ДДН прошел концерт, посвящённый Дню семьи в Казахстане. Недели национальных культур проходят в рамках празднования юбилея одного из ведущих учреждений культуры Магнитогорска.

Давлетшина, Рита. «Златоглавая Россия» в «Уральских зорях» / Давлетшина Рита // Магнитогор. металл. - 2021. - 20 нояб. (№ 131). - С.8-9.

В загородном центре детского оздоровительно-образовательного комплекса ПАО «ММК» появился собственный ежегодный всероссийский межнациональный фестиваль художественного творчества.

От А до Я: Город в буквах: Энциклопедия города. Выпуск № 93 / сост. И. Андреева // Магнитогор. металл. - 2021. - 23 нояб. (№ 132). - С.7.

В городе проживают представители 92 национальностей: в процентном соотношении: русские - 84,74, татары - 5,22, башкиры - 3,88, украинцы - 1,56, казахи – 1,05, таджики - 0,51, белорусы - 0,38, армяне - 0,31, чуваши-– 0,31, азербайджанцы - 0,26, другие национальности - 1,78.

Смирнова, Елена. Подружила гармонь / Смирнова Елена // Магнитогор. рабочий. - 2021. - 23 нояб. (№ 131). - С.8.

В Магнитогорске выступили музыканты «Золотой десятки гармонистов России», лауреаты Международного фестиваля «Играй, гармонь!» им. Г. Заволокина. Поводом стал юбилей заслуженного работника культуры РБ А. Атангулова, руководителя ансамбля кураистов «Яик» ДДН.

Кустабаева, Лима. Лучший город на земле: Магнитка – один из крупнейших культурных, музыкальных центров России / Кустабаева Лима // Магнитогор. металл. - 2021. - 25 нояб. (№ 133). - С.12.

Воспоминания народной артистки России, заслуженного деятеля искусств Республики Татарстан, профессора Кустабаевой Л. Г., жившей до 18 лет в Магнитогорске, в 1970-е гг. руководившей Государственным ансамблем песни и танца ТАССР.

Смирнова, Елена. Во имя мира и единства / Смирнова Елена // Магнитогор. рабочий. - 2021. - 30 нояб. (№ 134). - С.2.

Определены лауреаты премии губернатора Челябинской области в сфере государственной национальной политики. Среди награжденных – директор Магнитогорского Дома дружбы народов Т. Брагина.

Павелина, Елена. «У ворот гусли вдарили» / Павелина Елена // Магнитогор. рабочий. - 2021. - 9 дек. (№ 138). - С.8.

В центре музыкального образования «Камертон» прошёл городской фестиваль «Народные мотивы», организованный в рамках ежегодного детского фестиваля национальных культур. Программа включала два направления – музыкальное и изобразительное искусство.

Смрнова, Елена. Светлая Ханука : Дому дружбы народов – 25 лет / Смрнова Елена // Магнитогор. рабочий. - 2021. - 22 дек. (№ 144). - С.4.

Городская еврейская община отметила один из главных праздников иудаизма – Хануку. В ДДН состоялся традиционный праздничный концерт.

Смирнова, Елена. Гузель значит прекрасная: 2022 – Год народного искусства / Смирнова Елена // Магнитогор. рабочий. - 2022. - 13 янв. (№ 2). - С.11.

Г. Каримова - солистка молодёжного женского вокального ансамбля «Ялкын» отдела башкирской культуры ДДН, начинающий дирижёр и продолжатель семейной династии.

Центральная городская библиотека им. Б.А. Ручьёва

455037

г. Магнитогорск

ул. Советской Армии

тел.: +7 (3519) 341-411

info@ogbmagnitka.ru

www.ogbmagnitka.ru

2022 – Год культурного наследия народов России: дайджест / МБУК «Объединение городских библиотек»; Центральная городская библиотека имени Б.А. Ручьёва; Библиографический отдел; сост. Р.Т. Доминова. – Магнитогорск. 2022. – 168 с.