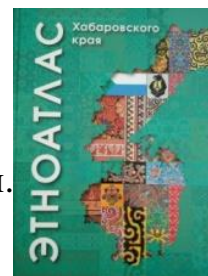


Филологическая школа. 9 июня. День 7



Сегодня был очень насыщенный день. Мы с Алевтиной Михайловной изучали культуру коренных народов Приамурья.

Ярким, самобытным элементом культуры является

декоративное творчество - бесценное неотъемлемое достояние культуры народа, накопленное веками.



Национальная кухня

И раньше и сейчас преобладают животные продукты. Слово из языка якутов означает — жирная рыба, ее называют халь-омокара. Рыбаки она заготавливают абригены хаб. Готовят рыбу так: режут на тонкие пластины и размораживают сушеным на специальных перекидных оспед дымок. Чаще всего заготовки делают двух видов: более крупные — с кожей, и постные — без шкурки. К халью едят треску так или варят из нее супы, добавляя свежую рыбу, мясо, травы и коренья.

Около каждой корты обязательно стоит сушилка, напольная дощечка раскладыванию рыбы.

Из рыбной кожи выжили варят традиционный студень — хис, его плавят как дощери.

Также в национальной кухне существует множество блюд из рыбы. Островитяне ценят это мясо за то, что оно хорошо усваивается даже в холодном виде.

К праздникам готовят якуты. Мясо рыбы мелко режут и варят несколько минут, приправляют луком, маслом и перцем. Тонкую кожу несколько раз промывают, делят на равные части и плетут из них четырехугольную вязь. Затем выкладывают на 10-15 минут с мясорубкой и жарят в подсоленной горячей воде. Называется такое блюдо по-якутски.

Национальная кухня

И раньше и сейчас преобладают животные продукты. Слово из языка якутов означает — жирная рыба, ее называют халь-омокара. Рыбаки она заготавливают абригены хаб. Готовят рыбу так: режут на тонкие пластины и размораживают сушеным на специальных перекидных оспед дымок. Чаще всего заготовки делают двух видов: более крупные — с кожей, и постные — без шкурки. К халью едят треску так или варят из нее супы, добавляя свежую рыбу, мясо, травы и коренья.

Около каждой корты обязательно стоит сушилка, напольная дощечка раскладыванию рыбы.

Из рыбной кожи выжили варят традиционный студень — хис, его плавят как дощери.

Также в национальной кухне существует множество блюд из рыбы. Островитяне ценят это мясо за то, что оно хорошо усваивается даже в холодном виде.

К праздникам готовят якуты. Мясо рыбы мелко режут и варят несколько минут, приправляют луком, маслом и перцем. Тонкую кожу несколько раз промывают, делят на равные части и плетут из них четырехугольную вязь. Затем выкладывают на 10-15 минут с мясорубкой и жарят в подсоленной горячей воде. Называется такое блюдо по-якутски.

Национальная кухня

И раньше и сейчас преобладают животные продукты. Слово из языка якутов означает — жирная рыба, ее называют халь-омокара. Рыбаки она заготавливают абригены хаб. Готовят рыбу так: режут на тонкие пластины и размораживают сушеным на специальных перекидных оспед дымок. Чаще всего заготовки делают двух видов: более крупные — с кожей, и постные — без шкурки. К халью едят треску так или варят из нее супы, добавляя свежую рыбу, мясо, травы и коренья.

Около каждой корты обязательно стоит сушилка, напольная дощечка раскладыванию рыбы.

Из рыбной кожи выжили варят традиционный студень — хис, его плавят как дощери.

Также в национальной кухне существует множество блюд из рыбы. Островитяне ценят это мясо за то, что оно хорошо усваивается даже в холодном виде.

К праздникам готовят якуты. Мясо рыбы мелко режут и варят несколько минут, приправляют луком, маслом и перцем. Тонкую кожу несколько раз промывают, делят на равные части и плетут из них четырехугольную вязь. Затем выкладывают на 10-15 минут с мясорубкой и жарят в подсоленной горячей воде. Называется такое блюдо по-якутски.

Национальная кухня

И раньше и сейчас преобладают животные продукты. Слово из языка якутов означает — жирная рыба, ее называют халь-омокара. Рыбаки она заготавливают абригены хаб. Готовят рыбу так: режут на тонкие пластины и размораживают сушеным на специальных перекидных оспед дымок. Чаще всего заготовки делают двух видов: более крупные — с кожей, и постные — без шкурки. К халью едят треску так или варят из нее супы, добавляя свежую рыбу, мясо, травы и коренья.

Около каждой корты обязательно стоит сушилка, напольная дощечка раскладыванию рыбы.

Из рыбной кожи выжили варят традиционный студень — хис, его плавят как дощери.

Также в национальной кухне существует множество блюд из рыбы. Островитяне ценят это мясо за то, что оно хорошо усваивается даже в холодном виде.

К праздникам готовят якуты. Мясо рыбы мелко режут и варят несколько минут, приправляют луком, маслом и перцем. Тонкую кожу несколько раз промывают, делят на равные части и плетут из них четырехугольную вязь. Затем выкладывают на 10-15 минут с мясорубкой и жарят в подсоленной горячей воде. Называется такое блюдо по-якутски.

Национальная кухня

И раньше и сейчас преобладают животные продукты. Слово из языка якутов означает — жирная рыба, ее называют халь-омокара. Рыбаки она заготавливают абригены хаб. Готовят рыбу так: режут на тонкие пластины и размораживают сушеным на специальных перекидных оспед дымок. Чаще всего заготовки делают двух видов: более крупные — с кожей, и постные — без шкурки. К халью едят треску так или варят из нее супы, добавляя свежую рыбу, мясо, травы и коренья.

Около каждой корты обязательно стоит сушилка, напольная дощечка раскладыванию рыбы.

Из рыбной кожи выжили варят традиционный студень — хис, его плавят как дощери.

Также в национальной кухне существует множество блюд из рыбы. Островитяне ценят это мясо за то, что оно хорошо усваивается даже в холодном виде.

К праздникам готовят якуты. Мясо рыбы мелко режут и варят несколько минут, приправляют луком, маслом и перцем. Тонкую кожу несколько раз промывают, делят на равные части и плетут из них четырехугольную вязь. Затем выкладывают на 10-15 минут с мясорубкой и жарят в подсоленной горячей воде. Называется такое блюдо по-якутски.

Потом ребята делились своими наработками. Мы внимательно слушали одноклассников. Было видно, что каждый проделал большую работу, чтобы журнал нашего класса стал интересным для широкого круга читателей. Ребята старались рассказать в своих представлениях самое интересное: историю переселения народа, о его традициях и быте, культуре и конечно, людях.

Национальная одежда

В наше время встретить наряды в национальном костюме почти невозможно, только на выставочных и фестивальных мероприятиях предпочитают современную одежду. Настоящий якутский народный костюм или можно увидеть в Сихотлинском государственном областном краеведческом музее.

В теплые времена года якуты носили кафтаны, сшитые из рыбьей кожи. Такие наряды считались очень ценными, и передавались по наследству.

Музыкальные инструменты

Древнейшими являются инструменты медвежьего происхождения (музыкальное бревно, ручные погремушки) и японского происхождения (бубен с колокольчиками, пояс с колокольчиками). Кроме этого, широко распространены различные виды варганов, духовых инструментов (свистки из оленя, тростника, тальника; трубы — оленевые дулово), красильный аэрофон, струнный смычковый тьявран.

Народный фольклор

Якуты сохраняют и современную культуру, они довольно образованные люди. Якуты сохранили сказки для своих детей, охотничьи напевы.

НИВХИ

Нивхи — малочисленный народ, проживающий на территории Дальнего Востока в Японии. Устаревшее название этого народа — гильяк. Численность народа на данный момент — 5 800 человек.

Общество нивхов устроено так, что они выбирают себе вождя. Зачастую эту роль выполняет сам по себе — вождям становится самый старший мужчина.

Язык

Традиционный язык — нивхский. Сейчас этот язык на грани исчезновения — из 800 человек им свободно владеют лишь 5-6 человек.

Традиционные занятия

Основным промыслом нивхов является ловля рыбы. Также нивхи занимаются бонусами, охотой на диких животных и рыбьей чешуе костями.

Жизнь

Зимнее сезоны традиционно размещались вдоль от берега моря, и зимней порой от ветров места, в лесу, ближе к оленевым угодьям или на берегу водоема, недалеко от джук для подледного лова. Летом нивхи строились размещались в узкие реки, куда рыба заходила для нереста, или на морском побережье, где они ловили лососей и добавляли морского зверя — нерпа, латванов, саймучей.

Рассказывая небольшие обилием, отделившись значительными расстояниями друг от друга.

Орочи

Орочи — коренной народ Дальнего Востока, язык и самобытное существование которого находится на грани исчезновения. Вплоть до XIX столетия орочи сохранили традиционные верования и духом прародителей. Верили, что земля — огромная женщина-лосось, а души умерших возрождаются в виде после перерождения в духовном царстве.

Жилище орочи

Жилище орочи представляло собой домик, построенный из бревен, с крышей из соломы. В центре жилища находился очаг, а вокруг него располагались скамьи. Вдоль стен висели оленьи шкуры и другие предметы быта. Жилища орочи были небольшими и простыми, но очень уютными.

Язык

Орочский язык принадлежит к алтайской семье, тунгусо-маньчжурской группе. По строению, звучанию, лексическому составу наиболее близок к языку эвенков. Язык находится под угрозой исчезновения: ежегодно процент носителей снижается. По оценкам 2002 г. показало, что в России орочи составляют 18 человек — 4,2% представителей народности. На Украине доля меньше: 5 человек — 1,7%.

Записки

Основные занятия орочи — охота на копытных, пушных, морских зверей, птиц, рыболовство, собиорство. На нерп и саймуч охотились с гарпунами, рыбу ловили при помощи сетей, ловушками, острогами. Использовали примитивные дождедобытки, большие деревянные ложки, уграваемые наестами, веслами, гарсами. Собиорством морскими животными считались косяки.