

Сагаалган

Белый месяц



- Подготовила презентацию:
- учитель начальных классов
- СКОШИ I-II вида
- Г.Улан-Удэ
- Бельская Т.Ф.

Приветственный танец



Сагаалган





В Бурятии



©Mark Agmor, 2016. All rights reserved. Any usage without written permission is prohibited.

В Калмыкии



В Тыве



В Монголии



В Китае



B Kopee



Во Вьетнаме



В Индии



Лунный календарь



Астропропаганда

Приплод у скота

Корова с телятами



Лошадь с жеребёнком



Овцы с ягнятами



Много молочной пищи





Восточный календарь



Хадак



Синий хадак – цвет синего неба,
чтобы в мире царица дружба.



Красный хадак- цвет огня, чтобы тепло и уют царили в доме.



Жёлтый хадак-цвет Солнца,
богини Матери.



Белый хадак- цвет материнского
молока, цвет чистоты души человека.



Зелёный хадак- цвет
изобилия и богатства.





Сагаалган – очень древний праздник.
Первый бурятский учёный Доржи Банзаров писал, что Сагаалган –
праздник монгольских племен, известный
еще до эпохи Чингисхана.

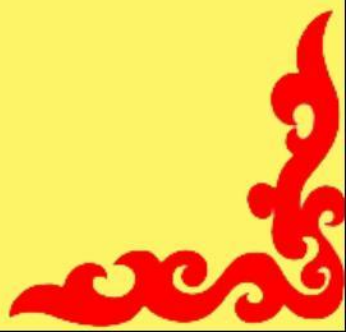



В 18 веке внук Чингисхана Хубилай
ввёл новый календарь, где год
начинается с февраля месяца.





Президиум Верховного Совета
Бурятской Республики своим указом
от 24 января 1990 года придал
национальному празднику Сагаалган
статус народного. И этот день стал
официально выходным днём.



Сагаалган- семейный праздник



Посещение дацанов



Обряд «Дугжууба».





Этот обряд,
символизирует
очищение всего
окружающего
пространства со всеми
живыми существами. В
ритуальный костёр
бросают разные вещи,
считая, что очищаются
от всего негативного, от
болезней.

«Бутуу Удэр».



В канун Нового года наводят порядок во всём хозяйстве. В этот день необходимо закончить и завершить дела уходящего года, раздать долги. Чистота и порядок в доме, на работе, в мыслях.

Алтарь



Традиционные праздничные блюда

ҮРМЭН

Үрмэн – национальное блюдо бурят. Обязательно готовят к празднику Сагаалган. готовят его так: Сначала варят сметану, добавляют саранку, доводят до кипения, снимают и добавляют молотую черемуху, немного размятого печенья или пряника. Затем нужно смешать. Просто объеденье!



Боовы



Шаньга



Бурятская шаньга- Свежую сметану слегка прокипятить и в горячем виде подать на стол к различным мучным изделиям: к лепешкам, блинам или бурятским шаньгам. (Любители находят, что кипяченая сметана даже вкуснее топленого масла).

Кровяная колбаса



Кровяная колбаса. Толстую кишку тщательно промывают, начиняют фаршем и варят колбасу в течение 20 минут. Фарш готовят из крови, молока, мелко нарезанного репчатого лука и жира.

БЛЮДА БУРЯТСКОЙ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ



Бухэлеэр



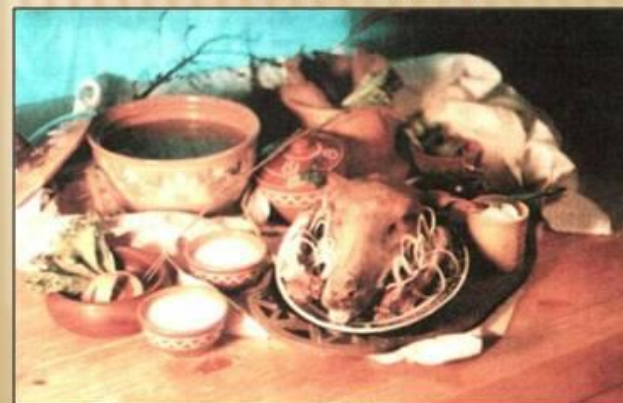
Позы



Саламат



Кипяченая сметана



Блюда из баранины



В этот день положено есть до «полноты в желудке»,
чтобы в новом году жизнь была сытой, счастливой.
Обязательно угощение молочными продуктами.



→ *Шапка -
малгай*

→ *Халат - дэгээл*



→ *Обувь - гутал*



Верхняя национальная одежда

Мужской и женский дэгэл



Дэгэл для детей



• Образец т.скаста
Н.Орой Уровеня
и Уровеня

Юрта



Внутренние убранства юрты



Обряд золгохо



Шагай



Хонин (овца)

«бухэ»



Ямаан (козёл)

«ХОНХО»



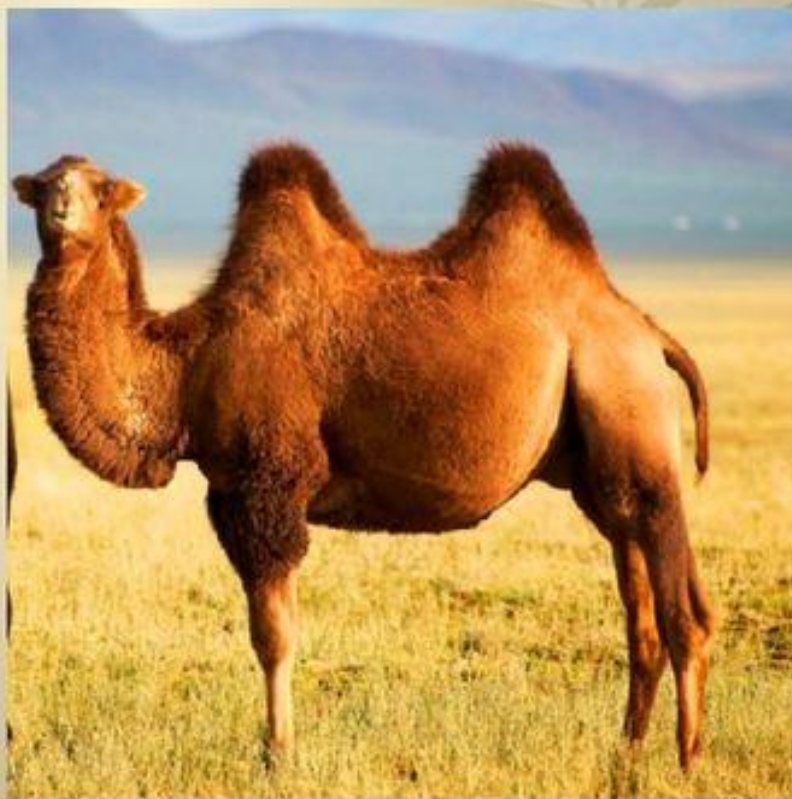
Ухэр (корова)



Морин (конь)



Тэмээн (верблюд)



Первый день Сагаалгана



Начинается с поздравлений, обменом подарков. Младшие поздравляют старших обрядом «золгохо». В первую очередь дети поздравляли самых старших в доме, родителей. Затем шли к родственникам, к друзьям, соседям и так новогоднее празднество продолжается в течение целого месяца.

Самый меткий стрелок



Конные скачки



Ёхор – национальный праздник



Спасибо за внимание

