


Культура Карелии



Церковь Николая Чудотворца
д. Уссуна Кондопожского р-на

Цель: погружение в культуру своих предков



Дом XIX века в д. Уссуна



Дом в д. Уссуна. XIX -н. XX в.

Задачи:

Познакомить учащихся с особенностями традиционной культуры края, в котором они живут;

Вызвать интерес учащихся к изучению Карелии – своей малой Родины;

Подвести учащихся к пониманию важности возрождения и сохранения традиций и культуры предков;

Продолжить формирование умений работать в группе, планировать работу, проводить самоанализ деятельности, оценивать свою работу и работу своих одноклассников

Методы работы:

Групповая, индивидуальная (сообщения учащихся), коллективная творческая деятельность

Понятийный аппарат урока

- **Ремесло** - мелкое ручное производство промышленных изделий с применением простых орудий труда.
 - **Обряд** - совокупность условных, традиционных действий, лишённых непосредственной практической целесообразности, но служащих символом определённых социальных отношений, формой их наглядного выражения и закрепления.
 - **Традиция** - 1) исторически сложившиеся и передаваемые из поколения в поколение идеи, взгляды, вкусы, обычаи, порядки, правила поведения; 2) обычай, установившийся порядок в поведении, быту; 3) устный рассказ, предание.
 - **Традиционная кухня**
-
-

Главный вопрос урока:

**Зачем нужно возродить и
сохранять традиции своих
предков?**

Карельские ремесла

Женские:

- Вышивание;
- Прядение;
- Ткачество;
- Вязание;
- Плетение и вязание кружев;
- Золотное шитье;
- Плетение из бисера;
- И д.р.

Мужские:

- Вязание одной иглой;
- Вязание сетей;
- Резьба по дереву;
- Плетение из бересты;
- Гончарное ремесло;
- Кузнечное ремесло;
- Изготовление деревянных игрушек;
- И д.р.

Женские ремесла



Вышивание



- **Назначение:** декоративное; символическое значение, основанное на религиозных представлениях народа
- **Материалы и инструменты:** нить, игла, пяльцы

Прядение



- Назначение:
льняная пряжа
- Материалы и инструменты:
шерсть

Ткачество



- *Назначение:*
ПОЛОТНО ДЛЯ
ОДЕЖДЫ, ДОРОЖКИ-
ПОЛОВИКИ
 - *Материалы и
инструменты:*
КОНОПЛЯ; ЛЁН;
ШЕРСТЬ, ТКАЦКИЙ
СТАНОК
-
-

Мужские ремесла



Берестоплетение



- Назначение:
изготовление
домашней утвари,
лаптей
- Материалы и
инструменты:
береста

Изготовление домашней утвари



- Назначение: предметы крестьянской утвари
- Материалы и инструменты: кап

Вязание рыболовных сетей



- Назначение:
рыболовные
снасти
- Материалы и
инструменты:
льняная нить

Традиционная пища карел



Традиционная пища

- Традиционная кухня - это наиболее употребляемые и широко распространённые среди народа блюда, приготовляемые из тех пищевых продуктов, которые даёт флора и фауна, основная хозяйственная деятельность. Складывалась она на протяжении многих столетий. Из поколения в поколение передаются навыки приготовления пищи, особенности обработки пищевых продуктов, их консервации.
-
-

Традиционная пища

С древнейших времён в питании карелов одно из первых мест занимала рыба, которую употребляли в самых разнообразных видах: свежую, солёную, сушёную и т.п. Повсеместно заготавливали впрок сушёную рыбу - сущик (kabakala), который варили в течение года. Употребляли в пищу и в лечебных целях вытопленный из внутренностей окуня, щуки рыбий жир. Из чешуи крупных рыб варили заливное - холодец. Икру крупных ценных пород рыб продавали скупщикам, а прочую запекали в печи и ели в холодном или горячем виде.



Традиционная пища

- Основным пищевым продуктом у карелов был хлеб, который выпекался из ячменной, ржаной и овсяной муки. Хлеба своего урожая не хватало, поэтому издавна карелы примешивали к муке различные суррогаты - сосновую заболонь, мох, ячменную солому.
- Кроме хлеба в карельских селениях пекли пироги с различной начинкой. Этот обычай распространён и в наши дни. Любимым выпечным изделием являлся рыбник (kurniekku).



Традиционная пицца

Широкое распространение у карелов имели (и имеют сейчас) калитки (sirainiekku) с начинкой из ячневой и пшённой круп, толокна, картофельного пюре. Хозяйки говорили: "Kalittoa - kuzyu kaheksa" - "Калитка требует восьми", т.е. для изготовления их требовалось 8 компонентов: вода, соль, мука, молоко, простокваша, масло, сметана и начинка.



Традиционная пища

- Из напитков карелы знали квас (речный, хлебный, солодовый), чай, кофе. Из спиртных напитков карелам были известны вино и водка, а в древности - пиво, рецепт приготовления которого давно утрачен. Употреблялись спиртные напитки весьма умеренно, даже на свадебный стол бутылку не ставили.



Традиционная пища

Нельзя забывать, что питание карелов регламентировалось православной церковью, в течение года насчитывалось от 170 до 190 постных дней, кроме того, по средам и пятницам запрещалось есть мясное, молочное и рыбное. Исключение делалось для детей в возрасте до 3-х лет. Мать или бабушка, наливая молоко в чашку, говорили: "Kiiselii syvväh kanhazella, a maiduo orazell" - Кисель едят ковшечком, а молоко шильцем.

На протяжении веков карелы накопили опыт приготовления большого количества постных блюд из репы, толокна, сушеной рыбы, гороха и ягод. Но значительная часть этих блюд сейчас забыта.

Каждая семья карелов-ливвиков в больших количествах заготавливала на зиму бруснику (buola), клюкву (guarballo), морошку (muuröi). Сушеную чернику (mustöi) и малину (vagoi) обычно заготавливали для лечебных целей.

К сожалению, в наше время многие старинные карельские блюда практически исчезли: сушеная репа, каша из репы с перловой крупой, загуста (huttu).

Рефлексия:

- Какие основные ремесла вы можете назвать?
 - Какие материалы использовались традиционно карельскими мастерами?
 - Что вы узнали о традиционной пище карел?
 - Какие продукты являлись основными в рационе населения, жившего в Карелии? Почему?
 - Зачем нужно возрождать и сохранять традиции своих предков?
-
-

Источники материала:

- Орфинский В.П. Деревянное зодчество Карелии
 - <http://www.kareliancraft.com/ru/>
 - <http://kizhi.karelia.ru>
 - <http://kizhi.karelia.ru/library/tags/karelyi>
 - <http://www.k2000.ru>
-
-

Благодарю за внимание!

МОУ СОШ №38
учитель истории:
Верещагина Татьяна
Владимировна
