



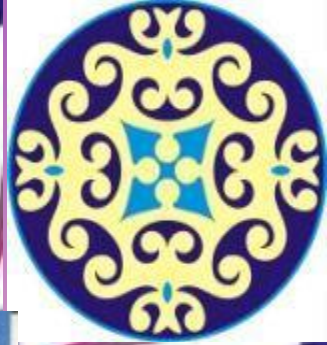


ВНЕКЛАССНОЕ МЕРОПРИЯТИЕ -
СВЯТЫЕ МЕСТА
ОСЕТИИ

ПОДГОТОВИЛА ПРЕЗЕНТАЦИЮ
ДЗГОЕВА А.Е.

ЦЕЛИ МЕРОПРИЯТИЯ

- ◎ **Ознакомить с обычаями и традициями осетинского народа.**
- ◎ **Выявить общие нравственные ценности.**
- ◎ **Привить любовь к осетинской культуре.**







БАШНИ



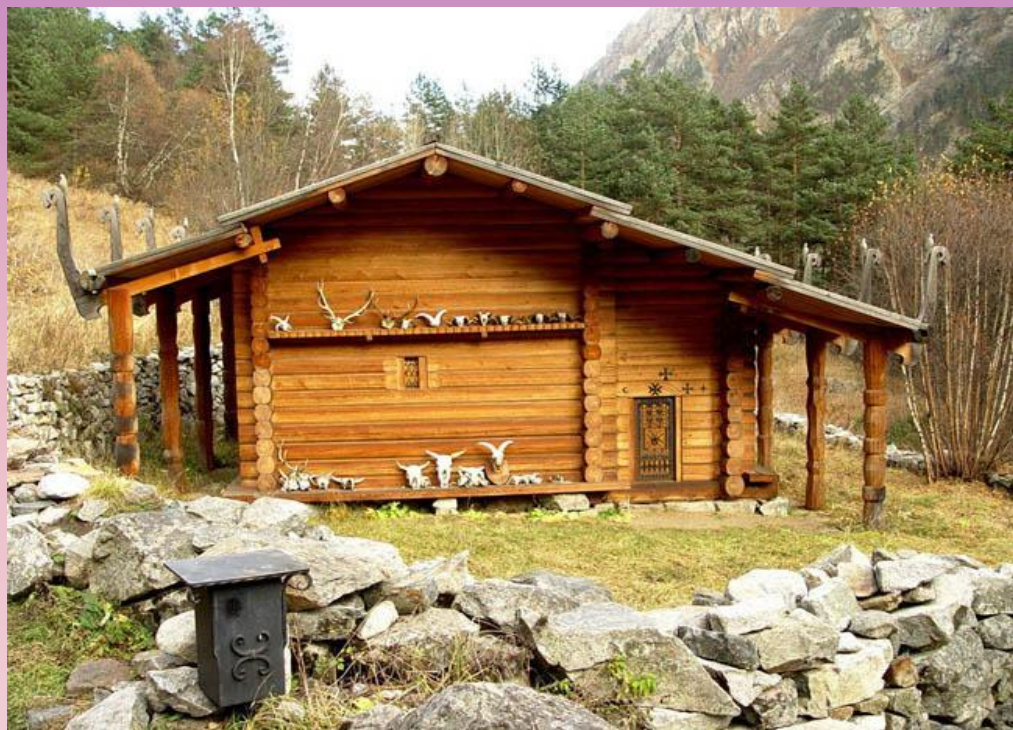
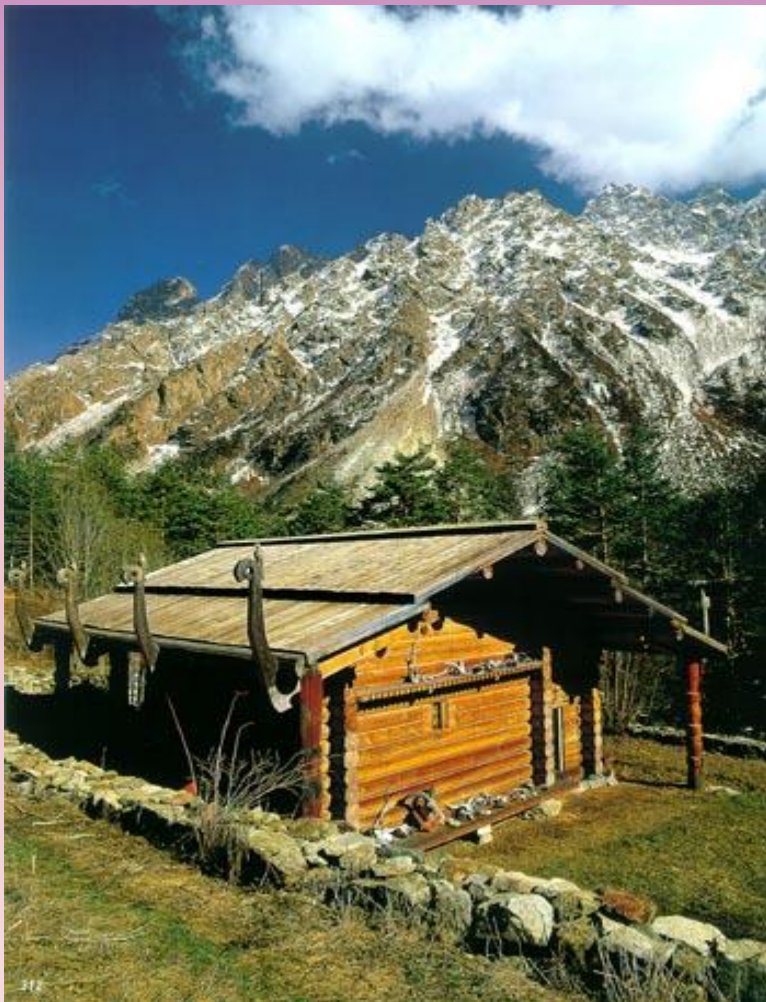
INGUSH.RU





Нашли те Башни свой причал
На фоне неба, снежных скал!

СВЯТИЛИЩЕ РЕКОМ



**И без единого гвоздя
И без участия человека...**

РЕКОМ



СВЯТИЛИЩЕ РЕКОМ МАДЫ МАЙРАМ



После молений Дзуарлаг
Рекому делал подношенье....





И сердце танцем покорит,
О брызги солнца разбивая !





Роща Хетага

Роща Хетага (осет.
Хетæджы къох)--
уникальный реликтовый
участок буково-ясеневых
лесов —дает нам
представление о лесах,
покрывавших
Осетинскую наклонную
равнину в прошлом.
Практически идеально
круглой формы
территория, площадью
13 га в Алагирском
районе у трассы
Владикавказ-Алагир,
почитаемая в нашей
республике, как святое
место. Ежегодно во
второе воскресенье
июля на праздник Хетага
(осет. Хетæджы бон)
сюда съезжаются люди
со всех районов
Северной Осетии.



РОЩА ХЕТАГА



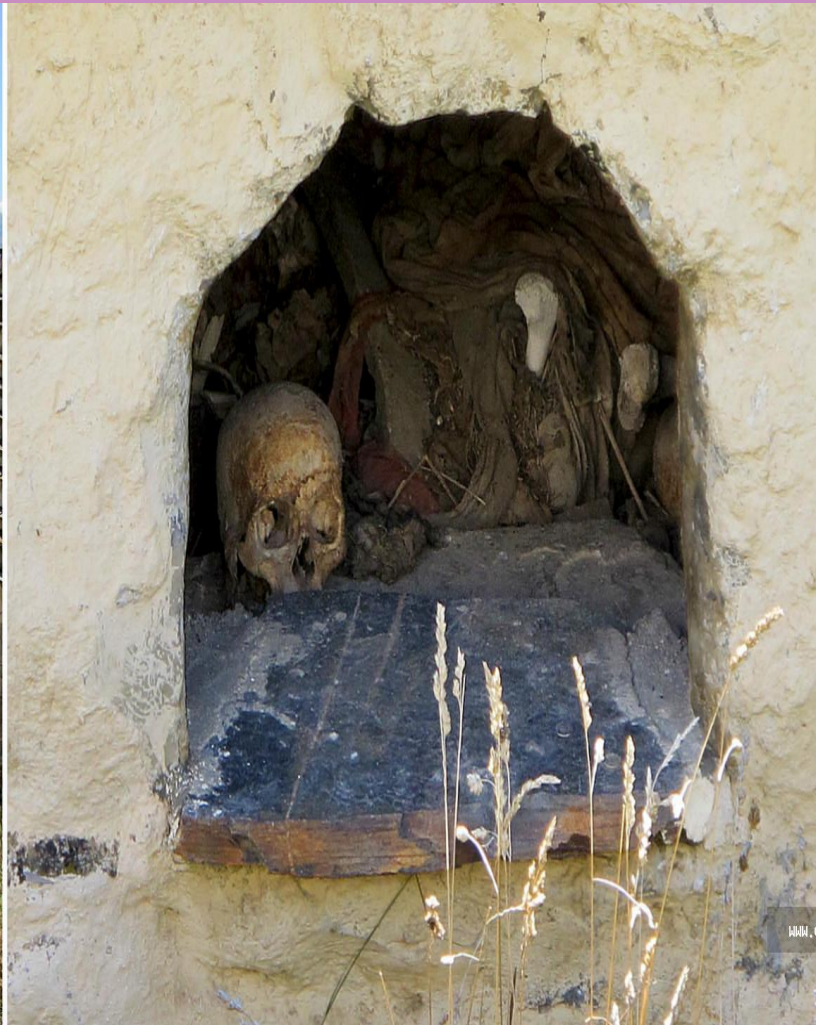
РОЩА ХЕТАГА



ДАРГАВС



ДАРГАВС (МЁРТВЫЙ ГОРОДОК)



ДЗИВГИС



ДЗИВГИС



മംഗളം



മംഗളം



Танец нартов



ОСЕТИНСКАЯ

К
У
Х
Н
Я





Гостю на праздничный или повседневный стол принято подавать на блюде по три пирога, которые символизируют три важнейших мифологических понятия: Бог (**Хуьцау**), солнце (**хур**), земля (**заьхх**). Существуют особые правила разрезания круглых пирогов: после произнесения молитвы их режут на 8 частей, при этом строго соблюдается неподвижность тарелки с пирогами. Треугольные и овальные пироги принято разламывать руками.



ОСЕТИНСКОЕ ПИВО

Ирон багъаны

Солод - 3 кг, вода - 10 л,
дрожжи - 75 г, хмель - 50 г.

Приготовление солода.

Очищенные ячмень, пшеницу и кукурузу залить водой и оставить на сутки. Затем воду слить, а ячмень и пшеницу поставить в теплое место на 3-4 суток.

Когда появятся ростки, ячмень и пшеницу высушить и крупно помолоть.

Приготовление пива.

Солод крупного помола залить теплой водой на 4-5 часов, после чего варить в котле 2 часа. Затем процедить, используя плетеную корзину с уложенной в ней соломой. В процеженную жидкость положить хмель и варить. В процессе варки для цвета добавить кукурузную муку, прожаренную до темно-коричневого цвета. Варить 3-3,5 часа.

Снять жидкость с огня. Остудить до 30-35 градусов и слить в посуду. Заквасить дрожжами и поставить в теплое место. Накрыть теплым одеялом и оставить на 1-1,5 суток, чтобы пиво хорошо перебродило. Затем процедить через сито. При необходимости добавить сахар. Пиво готово.





ШАШЛЫК ИЗ МОЛОДОЙ БАРАНИНЫ Фысы фыдај физонағ

Реберную часть баранины или часть задней ноги обмыть, нарезать на одинаковые куски, посолить, посыпать черным молотым перцем, перемешать. Затем мясо нанизать на шпалку и жарить над умеренно раскаленными древесными углями до готовности. Для равномерного поджаривания шпалку необходимо вращать. К столу шашлык можно подать на шпалке или на блюде.



ПИРОГ СО СВЕЖИМ СЫРОМ

Уэлибæх

Фарш и тесто приготавливаются из расчета на один пирог.

Тесто: мука - 300 г, молоко - 100 г, вода - 100 г, сахар - 5 г, маргарин - 30 г, дрожжи - 10 г.

Фарш: сыр свежий - 400 г, соль - по вкусу.

Масло сливочное для смазывания пирога.

Приготовление фарша.

Сыр тщательно размять, чтобы масса сыра стала маслянистой, одинаково эластичной, посолить, хорошо перемешать.

Приготовление теста. В молоко добавить воду, дрожжи, сахар, размешать. Пшеничную муку просеять, в середине сделать углубление и налить в него полученную жидкость. Добавить маргарин. Посолить. Затем замесить мягкое тесто. Поставить в теплое место, накрыть. Оставить на 40 минут, пока подойдет.

Ладонью придать тесту толщину 0,5-1 см. На середину положить фарш, разровнять. Затем, забирая концы теста, стянуть их на середину и соединить. Разровнять поверхность пирога до придания ему ровной толщины и круглой формы. Сверху посередине сделать надрез в тесте для выхода пара.

Выпекать в духовом шкафу при 220 градусах 12-15 минут.

Смазать маслом.





ПИРОГ С КАРТОФЕЛЕМ Картофджын

Фарш и тесто приготавливаются из расчета на один пирог.

Тесто: мука - 300 г, молоко - 100 г, вода - 100 г, сахар - 5 г, маргарин - 30 г, дрожжи - 10 г.

Фарш: картофель - 300 г, сыр свежий - 100 г, сметана, молоко - 50 г, масло сливочное или топленое - 40 г, соль - по вкусу.

Масло сливочное для смазывания пирога.

Приготовление фарша. Клубни картофеля вымыть, положить в кастрюлю, залить водой и варить до готовности. Затем воду слить, очистить картофель от кожуры и помять до однородной массы. Отдельно помять свежий сыр и положить в картофель, добавить цельного молока или сметаны, соль и перемешать. Можно добавить чабрец.

Приготовление теста. В молоко добавить воду, дрожжи, сахар, размешать. Пшеничную муку просеять, в середине сделать углубление и налить в него полученную жидкость. Добавить маргарин. Посолить. Затем замесить мягкое тесто. Поставить в теплое место, накрыть. Оставить на 40 минут, пока подойдет.

Ладонью придать тесту толщину 0,5-1 см. На середину положить фарш, разровнять. Затем, забирая концы теста, стянуть их на середину и соединить. Разровнять поверхность пирога до придания ему ровной толщины и круглой формы. Сверху посередине сделать надрез в тесте для выхода пара. Выпекать в духовом шкафу при 220 градусах 12-15 минут. Смазать маслом.



ПИРОГ ИЗ ЛИСТЬЕВ СВЕКЛЫ И СВЕЖЕГО СЫРА

Цахаæраджын

Фарш и тесто приготавливаются из расчета на один пирог.

Тесто: мука - 300 г, молоко - 100 г, вода - 100 г, сахар - 5 г, маргарин - 30 г, дрожжи - 10 г.

Фарш: листья свеклы - 350 г, сыр свежий - 200 г, лук (зеленый) - 100 г, масло сливочное или топленое - 35 г, сметана - 50 г, соль - по вкусу. Масло сливочное для смазывания пирога.

Приготовление фарша. Листья свеклы промыть в холодной проточной воде, обрезать стебельки, нарезать соломкой. Добавить мелко нарезанный (зеленый) лук, слегка перемешать. Отдельно размять свежий сыр, положить в нарезанные листья свеклы и перемешать. Если сыр нежирный, добавить сметаны (солить фарш надо перед заворачиванием в тесто).

Приготовление теста. В молоко добавить воду, дрожжи, сахар, размешать. Пшеничную муку просеять, в середине сделать углубление и налить в него полученную жидкость. Добавить маргарин. Посолить. Затем замесить мягкое тесто. Поставить в теплое место, накрыть. Оставить на 40 минут, пока подойдет. Ладонью придать тесту толщину 0,5-1 см. На середину положить фарш, разровнять. Затем, забирая концы теста, стянуть их на середину и соединить. Разровнять поверхность пирога до придания ему ровной толщины и круглой формы. Сверху посередине сделать надрез в тесте для выхода пара. Выпекать в духовом шкафу при 220 градусах 12-15 минут. Смазать маслом.





Гостеприимны горцы на Кавказе
И в танце СИМД обычай хранит!



*Пускай сияет вечно
солнце
в горах Осетии моей,
Пускай беда обходит
горца,
а горы радуют детей.*



