

Национальные традиции и обычаи Эстонии и Латвии



Национальные костюмы Эстонии

В народной одежде эстонцев четко выделяются несколько типов, которые соответствуют этническим группам, сложившимся очень давно. Главные — южная, северная, западная и островная.



Национальный костюм Латвии



Традиции, культура и обычаи Эстонии



Одной из лучших традиций древности, сохранившихся до сегодняшних дней, является обычай, предполагающий зажигание костров на Ивана-Купалу (24 июня) по всей Эстонии. Гуляние происходит ночью, накануне этого дня, сопровождающееся песнями и танцами. Сохранились и народные обычаи хождений на Мартынов день (10 ноября) и 25 ноября – на Катеринин день

Традиции, культура и обычаи Латвии

По народному календарю год в Латвии делится на четыре части, вершиной каждой из которых является свой праздник, связанный и солнцестоянием или равноденствием. Зима – Рождество, весна – Пасха, лето – Лиго и Иванов день, осень – Апьюмибас

Лиго (главный праздник года) – мистическое празднество древних языческих предков латышей, которое празднуется во время летнего солнцестояния в ночь с 23 на 24 июня



Традиции, культура и обычаи Эстонии



Из наиболее значимых праздников ежегодно отмечается сезонный праздник урожая. Певческий праздник в [Тарту](#) и [Таллинне](#), ежегодно собирает на знаменитом поле половину всего населения страны. Знаменитому хоровому пению уже более 100 лет. Такое празднество вмещает 30-тысячный хор на выстроенной эстраде и слушателей – до 250 тысяч человек.

Традиции, культура и обычаи Латвии

Второй по значимости праздник – Рождество (Ziemassvētki, 25 декабря). Этот праздник впитал в себя больше христианских черт. Многие латыши в этот день ходят на службу, на улицах города часто устанавливают композиции с Рождественскими сценами.



Подготовка к празднованию Рождества в Латвии начинается задолго до самого праздника, а именно с последних чисел ноября, с началом Адвента, когда каждое воскресенье зажигается по одной свече в рождественском венке. 24 декабря - особый вечер, когда можно распрощаться со всеми несчастьями уходящего года. По старинным обычаям, хозяева вокруг дома волочат бревно и после сжигают его. Считалось, что таким образом они вместе с ним сжигают все свои беды, горести и слезы, отгоняют злых духов от своего жилища. В домах и на улицах появляются празднично украшенные елки, светящиеся гирлянды, рождественские венки.



Пасха (Lieldienas) справляется примерно так же, как в России. В этот день нужно красить яйца и устраивать соревнования по их катанию, ходить друг к другу в гости. Также желательно покататься на качелях: чем выше – тем лучше. Это приносит счастье, а в давние времена еще и считалось залогом хорошего урожая.





Эстонское рукоделие настолько уникально, что вязка и макраме являются визитной карточкой страны. Бытует мнение, что узоры придуманы для моряков, которые, заблудившись в море, могли бы по одежде распознавать местность.

В национальных традициях Латвии – варежка символизирует характер и судьбу человека.

Сейчас известно около 5500 узоров латышских варежек, ни один из них целиком не повторяется. Могут повторяться элементы узора, но расположение, цвет, рисунок на манжете или резинке, общая композиция рисунка - у каждой пары варежек уникальны.



E. Cekina collection from "Lalvīsa Cimdi" Grasmāne



E. Cekina collection from "Lalvīsa Cimdi" Grasmāne



E. Cekina collection from "Lalvīsa Cimdi" Grasmāne



Elena Cekina collection from "Lalvīsa Cimdi" Grasmāne

Национальная кухня



Отличительной особенностью эстонской кухни является небольшое количество специй и приправ. Наиболее распространенными приправами в Эстонии являются соль, перец, тмин и майоран.

Традиционными эстонскими блюдами, являются кровяные колбасы, фрикадельки, сельдь со сметаной, фаршированные яйца, картофельный салат и паштет из печени.


Одним из самых известных национальных десертов является хлебный суп, который готовится из черствого хлеба, размоченного в воде, с добавлением изюма и взбитых сливок.

Национальная кухня



Национальная кухня Латвии сформировалась под влиянием немецкой, литовской, русской, белорусской и эстонской кухонь. Блюда местной кухни довольно просты в приготовлении, но, при этом, вкусные и сытные. Основу латышской кухни составляют продукты земледелия и животноводства — горох, бобы, картофель, овощи, мука, крупа, мясо, молоко и молочные продукты.

Важное место, в национальной кухне Латвии, занимает рыба и морепродукты.



Спасибо
за
внимание