

Департамент культуры администрации Владимирской области  
Государственное бюджетное учреждение культуры Владимирской области  
«Владимирская областная библиотека для детей и молодежи»

# Культура многонациональная - страна единая

Методические материалы по организации и реализации  
проекта «Владимир интернациональный» в рамках государственной  
программы Владимирской области «Обеспечение общественного порядка и  
профилактики правонарушений во Владимирской области  
на 2013-2015 годы»

Выпуск 2

Владимир  
2015

**ББК 78.39**

**К 90**

**Составители:** Горюнова В. В., заведующий отделом детского чтения;  
Королёва А. О., заведующий отделом продвижения чтения и  
внешних связей.

**Ответственный за выпуск:** Сдобникова Т. А., директор Владимирской  
областной библиотеки для детей и молодежи

**Культура многонациональная – страна единая:** методические материалы по организации и реализации проекта «Владимир интернациональный» в рамках государственной программы Владимирской области «Обеспечение общественного порядка и профилактики правонарушений во Владимирской области на 2013-2015 годы»: вып. 2 / Департамент культуры администрации Владимирской области; Влад. обл. б-ка для детей и молодежи; сост. В. В. Горюнова, А. О. Королёва. – Владимир, 2015. – 56 с.

Второй выпуск сборника «Культура многонациональная – страна единая» содержит описание опыта проведения Владимирской областной библиотекой для детей и молодежи Недель еврейской, узбекской, азербайджанской культур, культуры финно-угорских народов и Недели культуры народов мира «Планета студентов». Методические материалы адресованы библиотекарям в помощь работе по интернациональному воспитанию детей, подростков и молодежи.

## **Введение**

Россия – страна с огромным историческим и культурным наследием, богатейшая самобытность которого известна всему миру. Культура нашего народа теснейшим образом переплетена с культурой других народов и народностей, проживающих в нашей стране. По данным переписи 2010 г. в России проживает 193 народа и народностей, говорящих на 171 языке. В государственной системе используется 89 национальных языков, которые преподаются в школах. По данным Федеральной службы государственной статистики во Владимирской области проживает около 152 национальностей.

У каждого народа своя культура, самобытность и жизненный уклад, своё видение мира. Воспитание с самого раннего возраста толерантного отношения к людям иной национальности начинается, прежде всего, со знакомства с культурой, традициями, обычаями, праздниками, музыкой этих народов. Подобные знания воспитывают у детей, подростков и молодежи культуру межнационального общения, культуру мира.

Толерантность, терпимость к вероисповеданиям, многонациональность и культурное разнообразие всегда отличали нашу страну от других мировых держав.

Владимирская областная библиотека для детей и молодежи в соответствии с проектом «Владимир интернациональный» в 2013 году провела Недели русской, татарской, армянской культур. Описание этих недель содержится в первом выпуске сборника «Культура многонациональная – страна единая».

Во втором выпуске сборника описан опыт работы Владимирской областной библиотеки для детей и молодежи по проведению недель еврейской, узбекской, азербайджанской культур, культуры финно-угорских народов и Недели культуры народов мира «Планета студентов».

## **Описание проекта «Владимир интернациональный»**

В «Стратегии государственной национальной политики РФ на период до 2025 года» указывается, что Россия является одним из крупнейших многонациональных (полиэтнических) государств. В настоящее время в ней сохраняют актуальность проблемы, связанные с проявлениями ксенофобии, межэтнической нетерпимости, этнического и религиозного экстремизма, терроризма. Проблемы в сфере межнациональных отношений в значительной степени вызваны глубокими общественными преобразованиями при формировании в современной России свободного открытого общества и рыночной экономики.

Владимирская область является частью Российской Федерации, и проблемы в сфере межнациональных отношений в регионе также присутствуют. Исходя из того, что для благоприятного развития государства необходима гармония во всех сферах жизни и, в частности, в межнациональных отношениях, в рамках государственной программы Владимирской области «Обеспечение общественного порядка и профилактики правонарушений во Владимирской области на 2013 – 2015 годы» (ранее «Комплексные меры профилактики правонарушений во Владимирской области на 2013 – 2015 годы») государственное бюджетное учреждение культуры Владимирской области «Владимирская областная библиотека для детей и молодежи» реализует проект «Владимир интернациональный».

Данный проект имеет особую актуальность и значимость в свете Указа Президента РФ от 07.05.2012 № 602 «Об обеспечении межнационального согласия».

В 2013 году в библиотеке в рамках проекта прошли Недели русской, татарской и армянской культур; в 2014 году – Недели еврейской, узбекской и культуры народов мира «Планета студентов»; в 2015 году – Недели азербайджанской культуры и культуры финно-угорских народов.

Цели проекта:

- содействие гармонизации национальных и межнациональных отношений в регионе;

- воспитание с самого раннего возраста толерантного отношения к людям иной национальности;

- воспитание культуры межнационального общения.

Задачи проекта:

- содействие объединению усилий учреждений культуры, государственных органов, институтов гражданского общества для укрепления единства российского народа, достижения межнационального мира и согласия;

- содействие формированию в обществе атмосферы уважения к историческому наследию и культурным ценностям народов, проживающих на территории РФ;

- расширение возможностей доступа к отечественным культурным ценностям, наследию народов России посредством пополнения библиотечного фонда литературой народов, населяющих Российскую Федерацию.

Символом проекта «Владимир интернациональный» стало Дерево дружбы и взаимопонимания, на котором все участники торжественно завязывают ленточки, цвет которых, в их представлении, символизирует их культуру.

Библиотекой был изучен перечень национальных и межнациональных общественных объединений, зарегистрированных на территории Владимирской области. Успешная реализация проекта обеспечивается согласованной деятельностью библиотеки, национальных диаспор, органов законодательной и исполнительной власти, институтов гражданского общества.

Владимирская областная библиотека для детей и молодежи разрабатывает план проведения Недель национальных культур под единым логотипом проекта. Готовит развернутые книжные выставки, на которых представлены произведения национальных авторов. Представители диаспор активно участвуют в подготовке творческих программ Недель. Каждая Неделя разбивается на 5 тематических дней, в течение которых все желающие могут

узнать о традициях, обычаях, истории, литературе, культуре и искусстве народа от приглашенных в библиотеку представителей диаспор.

Разные по содержанию Недели объединяют взаимопонимание, дружба и связь поколений.

Важнейшим моментом является информационная составляющая проекта: библиотекой разрабатываются афиши, буклеты, информационные листки, пресс-релизы и пр. Информационная продукция направляется в образовательные учреждения, учреждения культуры, выставляется на сайте библиотеки. В средствах массовой информации, социальных сетях размещается целый блок соответствующих материалов.

## **Неделя еврейской культуры**

### **«Приди, мир и радость даруя!»**

«Удивительный, непостижимый  
еврейский народ!... сохранил свою веру,  
полную великих надежд... сохранил  
священный язык своих вдохновенных  
божественных книг, сохранил свою  
мистическую азбуку от самого начертания  
которой веет тысячелетней давностью!»

А. И. Куприн

С 24 по 28 февраля 2014 года в рамках проекта «Владимир интернациональный» во Владимирской областной библиотеке для детей и молодежи прошла Неделя еврейской культуры.

**«И пусть не спалит тебя пламя...»:** ярко и красочно состоялось открытие Недели еврейской культуры. Армянский национальный союз г. Владимира передал символическое Дерево Дружбы Владимирской областной общественной организации Еврейский Общинно-Благотворительный Центр «Хэсэд-Озер». Музыкальный коллектив армянской диаспоры «Арцах» исполнил народную еврейскую песню на национальных армянских инструментах.

Гости праздника узнали об истории и традициях еврейского народа. Особенно зрителям понравилось театрализованное представление о национальных еврейских праздниках в исполнении учеников воскресной школы.

Зал украшала выставка полотен известного художника - Михаила Рудника. В фойе библиотеки были представлены работы фотографа Алены Сасиной под общим названием «Израиль: такой близкий и такой далекий».

**«И прозвучит в городах Иудей голос радости...»:** во второй день Недели все желающие совершили виртуальный тур по красивейшим местам Израиля. Экскурсию провела Элеонора Савельева, директор воскресной школы при Владимирской областной общественной организации Еврейский Общинно-Благотворительный Центр «Хэсэд-Озер». Школьникам и студентам она рассказала об уникальных и необычных памятниках архитектуры, «провела» их по живописным уголкам Иерусалима, берегам Мертвого и Красного морей.

**«Выражая чувства сердец своих...»** - так называлась литературная мозаика по произведениям еврейских поэтов, состоявшаяся на третий день знакомства с культурой еврейского народа.

С самого раннего детства нам знакомо творчество А. Барто, С. Маршака, Л. Квитко, О. Дриза. Свои любимые произведения этих поэтов прочитали воспитанники воскресной школы при Владимирской областной общественной организации Еврейский Общинно-Благотворительный Центр «Хэсэд-Озер». Это было настоящее театрализованное представление с декорациями и музыкальным сопровождением.

Подростки с удовольствием декламировали стихи Д. Самойлова.

Восхищение и бурные овации зрителей вызвало выступление студента 4 актерского курса «Владимирского областного колледжа культуры и искусства» Михаила Бабаева, ученика народного артиста РФ, профессора Николая Анатольевича Горохова. Он познакомил аудиторию не только с малоизвестными фактами биографии таких поэтов, как: И. Бродский, О. Мандельштам и Б. Пастернак, но и мастерски прочел их стихи.

**«Помни, не забудь...»:** четвертый день Недели был посвящен уроку памяти о жертвах Холокоста, о котором рассказали ученики 11 класса школы № 5 г. Владимира. Что же такое Холокост?

Холокост - это несколько миллионов жизней. Холокост - это чума ненависти к целому народу. Холокост - катастрофа не только еврейского народа, это катастрофа нашей истории, культуры; катастрофа человеческих



начал вообще. Поднятая тема актуальна и сегодня в свете обострения националистических выступлений на постсоветском пространстве.

Ужасающие факты были подтверждены фрагментами документальной хроники времен Великой Отечественной войны. Зал буквально замер под впечатлением от увиденного и услышанного. Понятию «Холокост» можно дать самые разные определения, каждое из которых охарактеризует его с какой-то стороны, но как бы ни был он назван - это не меняет его сути - Холокост навсегда останется одним из чудовищных явлений, когда-либо случившихся на Земле.

**«И просвети глаза наши для познания»:** На пятый, завершающий день Недели культуры еврейского народа, состоялось закрытие Недели еврейской культуры. Все гости с удовольствием послушали занимательные истории о великих евреях мира, многие из которых были Нобелевскими лауреатами в области политики, науки и культуры.

Улыбку и смех вызвали интермедии А. Райкина и афоризмы Ф. Раневской.

В Неделе культуры еврейского народа приняло участие более 250 человек.

В дар от диаспоры библиотека получила книги на языке идиш.

## **«На стенах твоих, Иерусалим!»**

### **Виртуальная экскурсия-путешествие**

Виртуальная экскурсия-путешествие по древнему городу Иерусалиму может быть использована при проведении тематических мероприятий познавательного характера. Текст адаптирован для детей учащихся 6-8 классов общеобразовательных школ.

«Мир - это книга. И кто не путешествовал по нему - прочитал в ней только одну страницу» - это изречение Святого Августина много веков не теряет своей актуальности. Ведь путешествие - это не отпуск, за время которого необходимо закупить множество сувениров для всех своих родных и знакомых и сделать миллион фотографий. Путешествие - это открытие. Открытие чего-то нового, интересного, волнующего. Сегодняшнее наше путешествие поможет нам

окупаться в неповторимую атмосферу древнего города Иерусалима и «пополнить» багаж наших знаний.

Далеко-далеко, между северной стороной Мертвого соленого моря и лазурным берегом Средиземноморья, в древних Иудейских горах лежит неповторимый Город мира - Иерусалим. Основанный более пяти тысяч лет назад, он и по сей день является столицей Израиля и центром всей страны.

Иерусалим - город веры, город откровения, где все кажется выстраданным и созданным самим Творцом.

Иерусалим имеет совершенно особенный статус для верующих - здесь расположены святыни иудаизма, христианства и ислама, оттого и называют его «столицей трех религий».

Для туристов и паломников смешение памятников истории, культуры и народов представляет огромный интерес.

Наше путешествие начинается с Масличной (Елеонской) горы, с обзорной площадки которой Иерусалим предстает перед нами во всей своей многогранной красоте.

Масличная гора получила свое название из-за оливковых плантаций, произрастающих на ее склонах. В Гефсиманском саду, который находится у подножья горы, на сегодняшний день сохранились древнейшие в мире оливы, которым исполнилось по 700 - 800 лет, верующие утверждают, что этим деревьям по две тысячи лет, и они являются свидетелями евангельских событий.

Следующая наша остановка – Старый город Иерусалима – здесь, на площади всего в один квадратный километр находятся самые известные и почитаемые по всему миру Стена Плача, Храмовая гора, Храм Гроба Господня, Купол скалы и мечеть Аль-Акса.

Стена Плача - главная святыня иудаизма. Это одна из самых известных достопримечательностей Израиля, которую может увидеть любой желающий. Паломники и туристы приезжают в Иерусалим, чтобы увидеть святыню, помолиться и оставить свое послание Всевышнему.

Храмовая гора, вокруг которой была построена Стена Плача, издревле служила местом поклонения для верующих. Здесь был возведен Первый Храм, или Храм Соломона, уничтоженный еще задолго до наступления новой эры. Сейчас на месте Первого Храма находится мусульманская святыня - мечеть Купол Скалы, внутри которой есть выступающий камень. По преданию, именно с этого камня пророк Мухаммед вознесся на небо на крылатом коне.

Мусульманские святыни Иерусалима находятся очень близко к иудейским. После 1967 г. город был формально разделен на две части: еврейскую и арабскую, но четкой границы между ними нет - гуляя по Старому Городу, вы можете несколько раз незаметно ее пересечь. Например, Храм Гроба Господня (или Храм Воскресения Христова) - конечная точка дороги, по которой Иисус Христос нес свой крест к месту распятия, а путь на Голгофу, где располагается храм, начинается от ворот святого Стефана в восточной части Иерусалима и проходит через Мусульманский квартал.

Раньше Голгофа располагалась за пределами городских стен. Согласно преданию, здесь похоронен Адам - первый человек на Земле.

Сегодня Храм Гроба Господня расположен в самом центре Христианского квартала и включает, помимо места распятия Христа, также гробницу, где был погребен и после воскрес Сын Божий. Гробница является главным алтарем Храма и местом паломничества христиан.

Одно из главных чудес, которые связаны с храмом, - это схождение Благодатного Огня на Пасху. Это чудо символизирует воскресение Христа и собирает огромное количество верующих.

Чтобы «окунуться» в историю Старого города Иерусалима, можно прогуляться по живописным дворикам, рассматривая стены более чем двухтысячелетней давности и пройти по узким улочкам, вымощенным старинным камнем.

Дальше мы направляемся к Граду Давида - к одной из монументальных достопримечательностей, с которой и начался Иерусалим; здесь, к востоку от нынешнего Старого Иерусалима, возникло первое еврейское государство.

С середины XIX века начались научные исследования Града Давида. За время изучения территорию Града разделили на несколько участков, каждый из которых отличается специфическими постройками, укреплениями, коммуникациями и т.п. Сегодня здесь можно увидеть остатки жилых домов и башен - это уникальный археологический парк, который способен «рассказать» о ветхозаветных событиях и истории еврейского народа.

Классическая туристическая экскурсия по Граду Давида занимает примерно два - три часа, за это время можно подняться на вершину сторожевой башни и открыть для себя неповторимую панораму Старого города и Современного Иерусалима, осмотреть руины дворца Давида и старинную систему водоснабжения.

Система подачи воды использовалась, в том числе, и для того, чтобы Град мог выдержать длительную осаду. В X веке до н.э. здесь был прокопан Ханаанский тоннель, по которому из источника подавалась вода для орошения полей. Второй тоннель - тоннель Иезекиа, насчитывает более 530 метров в длину.

История Града Давида продолжается и сегодня - под толщей земли скрывается множество волнующих находок древнего мира.

Еще одно место, которое нужно обязательно посетить, приехав в Иерусалим - это Иерусалимский библейский зоосад. По одному названию легко догадаться, какую идею использовали создатели зоопарка – и собрали здесь всех животных, упомянутых в Священном писании.

Посреди красивой долины на краю города можно увидеть и таких зверей, которые очевидно когда-то населяли здешние места, но сегодня в дикой природе Израиля уже не водятся (например, львы, медведи, крокодилы и многие другие).

Зоосад был основан в 1928 году и изначально занимал небольшую территорию, но на сегодняшний день насчитывает около 25 гектаров и организован таким образом, чтобы создавать как бы два уровня. Здесь есть пруды для водоплавающих птиц и водоемы для животных. Любой посетитель

может увидеть зебр, слонов, белых медведей, фламинго; всего около 250 видов животных!

Несмотря на видовое разнообразие, каких-то очень редких животных в зоосаде нет. Однако, число гостей зоосада в год доходит почти до миллиона.

Вот и подходит к концу наше путешествие, а ведь есть еще и Гефсиманский сад, Кедронская долина, Еврейский, Мусульманский, Армянский и Христианский кварталы, церковь Марии Магдалины, усыпальница Богоматери и десятки других интересных мест. Но, как вы понимаете, рассказать обо всех достопримечательностях сразу не возможно. Чтобы убедиться в культурном и историческом многообразии древнего города, нужно просто его увидеть. Путешествуйте! Открывайте новые места, ведь у нашего мира нет границ!

## **Пословицы, поговорки еврейского народа**

О мудрости еврейского народа сложилось немало легенд, а некоторые пословицы и поговорки стали притчами во языцех - их цитируют, ими учат, можно сказать, ими воспитывают.

Каждый народ отличается своим особенным видением мира, которое лучше всего проявляется в устном народном творчестве, накопленном многими поколениями, в опыте, отличающемся остроумием и проницательностью.

Пословицы можно использовать при проведении тематических мероприятий и при оформлении книжных выставок.

Бог дал человеку два уха и один рот, чтобы он больше слушал и меньше говорил.

Бог не пошлет кулича, коли валяться на печи.

В колодец, из которого пил, не кидай камень.

Говорить о своих добродетелях – самый большой недостаток.

Если не хочешь, то это хуже, чем не можешь.

Еще такой не родился, чтобы всем сгодился.

Каждый лгун должен иметь хорошую память.

Каждый судит о других в меру своей порочности.

Книгу ценят не по обложке, а человека – не по одежке.

Красив мухомор растет, да в еду не идет.

Красива капуста, да внутри пуста.

Красота со временем меняется, доброе сердце – никогда.

Красоту видит тот, кто смотрит с любовью.

Кто дает - не должен помнить об этом, кто берет – не должен об этом забывать.

Крутой нрав не бывает прав.

Лицом красив, да нравом крив.

Мать понимает дитя без слов.

На лице красота, да в душе – пустота.

Не будь мудр на словах - будь мудр на деле.

Не все, что блестит – золото.

Никогда не доверяй человеку, который рассказывает о всех своих проблемах, но скрывает от тебя все свои радости.

Нраву всех людей не угодишь.

Покупая дом, сначала расспроси о своих соседях.

Проку нет, что яблоко красиво, если сердцевина в нем червива.

Сердце зорче глаз.

Хочешь добра - делай добро другим.

Что не видел собственными глазами, не придумывай собственными устами.

## Неделя узбекской культуры «Ассаламу алейкум, Узбекистан!»

«Мне очень понравилась атмосфера Узбекистана. Главное впечатление - это восхищение прекрасным узбекским искусством, традициями и обычаями народа. Надеюсь, по истечении времени Узбекистан сохранит эти сокровища, потому что они действительно величественны и прекрасны».

Максим Шевченко,  
российский журналист

22 сентября 2014 года во Владимирской областной библиотеке для детей и молодежи открылась Неделя узбекской культуры. В эти же дни региональная общественная организация узбеков «Дружба» отмечала своё пятилетие.

Прошла традиционная церемония, символизирующая единство нации – передача Дерева Дружбы от областной общественной организации еврейской общинно-благотворительный центр «Хэсэд-Озер» региональной общественной организации узбеков «Дружба».

Гости праздника познакомились с историей и традициями узбекского народа. Большое впечатление произвели эстрадные номера узбекских артистов.

Фойе библиотеки украсили работы воспитанников Республиканского специализированного академического лицея музыки и искусства г. Ташкент Узбекистан, предоставленные межрегиональной молодёжной общественной организацией «Дом Мира».

«**Базар-арт**»: второй день был посвящен истории развития народных промыслов Узбекистана, новым направлениям и традициям национального искусства. Изготавливаемые ремесленниками национальные ткани восхищают любого своим разнообразием и яркими цветами.

Всему миру известны десятки видов узбекских атласа и адраса, например, «Маргилон», «Навруз», «Расадхона». Шелк словно отражает прекрасную природу этой страны, добрые и благородные помыслы ее трудолюбивых людей и красоту девушек.

Об этом и многом другом подробно рассказали аспирант кафедры философии и религиоведения ВлГУ Тимур Атабеков и студент третьего курса факультета краеведения и истории ВлГУ Машраб Мадрахимов.

**«Андижанская полька»:** третий день Недели был посвящен особенностям узбекской культуры, которые нашли свое отражение в народной музыке, танцах и песнях. Все присутствующие смогли убедиться, что узбекские народные песни и танцы связаны, прежде всего, с обрядами, трудовыми процессами и празднествами узбеков. Они передаются от поколения к поколению. Каждый узбекский народный танец - это мини-спектакль, а каждая песня - это рассказ о любви, верности и братской дружбе.

**«Дороже всех даров»** – под таким названием прошел четвертый день знакомства с узбекским фольклором: стихами, сказками, притчами.

О чем они? О великих и простых людях, о горах и реках, о птицах и животных, о разнообразных вещах, о мире. И все, что их объединяет - нет, не сказочная выдумка, а великая мудрость народа, веками хранящая свою неповторимость.

Ученики школ г. Владимира слышали забавные истории из уст самого знаменитого мудреца и весельчака Средней Азии - Ходжи Насреддина, в роли которого выступил студент третьего курса факультета краеведения и истории ВлГУ Машраб Мадрахимов.

**«Не пробовал плова - не родился на свет»:** заключительный день Недели был посвящен традиционной кухне узбекского народа - это яркие краски природы и аромат Востока. Она не оставила равнодушным ни одного ценителя истинного вкуса.

«Гастрономических радостей в Узбекистане не меньше, чем звезд на небе!» - гласит народная мудрость. Высококвалифицированный повар приоткрыл



гостям Недели секреты национальной кухни, ответил на массу вопросов и пригласил всех к щедрому узбекскому столу.

Эта Неделя культуры узбекского народа побудила неподдельный интерес и эмоциональный отклик среди жителей Владимирской области - гости библиотеки не только смогли познакомиться с богатством культуры Узбекистана, но благодаря проекту люди, которые давно покинули свою Родину, находят друг друга. Для многих из этих людей данные мероприятия стали единственной возможностью познакомить своих детей с узбекской культурой. Кроме того - это прекрасная платформа, объединяющая представителей различных диаспор. И после окончания проекта взаимодействие библиотеки и национальных общественных объединений продолжается.

## **«Хуш келибсиз!» или «Добро пожаловать!»**

### Виртуальная экскурсия

Виртуальная экскурсия по Восточному базару может быть использована при проведении тематических мероприятий познавательного характера для учащихся средних классов общеобразовательных школ. Рекомендуем использовать видео- и аудио-фрагменты, а также предметы материальной культуры и быта страны Узбекистан.

С давних времен, когда пути торговых караванов проходили через Среднюю Азию, объединяя Восток и Запад, славились узбекские базары гостеприимностью и изобилием своих экзотических товаров.

Расположение Узбекистана на перекрестке путей Великого Шелкового Пути способствовало тому, что синтез культур и традиций народов, проживающих здесь, создал чарующую, яркую, наполненную ароматами хлеба и плова, спелых фруктов и солнечного тепла, атмосферу. Так возникали торговые рынки и базары. Так возник Великий Шелковый Путь, благодаря которому древние государства пополняли свою казну. Именно с той поры стал Узбекистан известен своими Караван сараями, базарами и народными промыслами.

«Базар - это песня, не купишь - не послушаешь!» - любят шутить узбеки. И действительно, восточный базар - не просто рынок, здесь царит особая атмосфера базарной суматохи и сутолоки. Отовсюду слышится шум и гам - покупатели и продавцы торгуются, чтобы снизить цену на товар, - это очень увлекательный процесс!

Каждый продавец громко и заботливо предложит Вам попробовать его «Половина сахара, половина мед». Если Вы хотите узнать последние новости, показать себя да на других посмотреть, окунуться в бурлящую эмоциями и экзотическими ароматами пучину - добро пожаловать на узбекский базар.

Здесь прилавки ломаются от разнообразия товаров, а яркость цвета, формы и запахов кружит голову. Румяные лепешки, парное мясо, сочные фрукты, изобилие салатов - все это не позволит Вам быстро покинуть базар. Каждый торговец уверен - если Вы попробуете его товар, то уже не сможете не вернуться. Посетив базар, Вы не только получите удовольствие от покупок, но и получите незабываемый опыт общения с коренными жителями страны.

Узбекский базар - это отражение древних традиций и обрядов местных жителей. Настоящий Восточный базар должен быть живым - бурлить, пахнуть готовящейся едой и товарами и обязательно улыбаться. Необходимо помнить, что на рынках принято торговаться - это важный процесс, отсутствие которого может расстроить торговца.

Так же, как и в прошлом, сегодня мы можем найти на узбекских базарах огромное количество овощей и фруктов: это и дыни, и арбузы, и персики, и вишни, и рис, и арахис, и миндаль и огромное количество специй, не только со всех уголков Узбекистана, но и других регионов Азии, и многое-многое другое. Здесь же Вы сможете приобрести и разнообразные национальные наряды, ткани, платки, товары народного промысла.

В каждом городе Узбекистана, через которые проходил Великий Шелковый Путь, существует множество известных рынков.

Ташкент: На пересечении караванных путей Великого Шелкового Пути, более двух тысяч лет назад, образовался важнейший торговый пункт - Ташкент.

Изначально Ташкент состоял из четырех небольших поселений, где земледельцы и кочевники обменивались своими товарами и создали, таким образом, своеобразную ярмарку.

На сегодняшний день в Ташкенте насчитывается более двадцати крупных рынков, самые крупные из которых имеют большие крытые павильоны, но люди продолжают торговать и под открытым небом или на импровизированных крытых прилавках. Самым колоритным и известным из всех ташкентских рынков является Чорсу базар, что означает «четыре реки/воды».

Чорсу находится в самом сердце старого города на площади «Эски Жува», где до сих пор сохраняется неповторимая атмосфера настоящего восточного базара - на территории Чорсу до сих пор имеются постройки прошлых веков. Даже современный торговый комплекс строился с учетом архитектурных особенностей и традиций: большие помещения, крытые, будто взлетающими, куполами. Ведь только в подобных строениях можно было укрыться от пыли и зноя.

Чорсу является и самым древним базаром Ташкента, во время становления которого базар был не только место торговли, но и местом встречи различных культур, местом, где можно узнать городские новости и ханские указы, посмотреть на выступления лицедеев и канатоходцев, послушать байки заезжих купцов со всех уголков мира, попробовать ароматный чай или отведать аппетитного плова в одной из близлежащих чайхан.

При входе в базар, Вас окутывает аромат пряных специй - шафрана, перца, заира, гвоздики, мускатного ореха... Здесь же громоздятся мешки риса, сверкают кристаллы сахара-навата, белыми сугробами притягивают Вас шарики высушенного творога-курта. Наперебой торговцы предлагают кишмиш, миндаль, фисташки, курагу, грецкий орех, арахис. Здесь у Вас есть шанс отведать особое национальное лакомство - арахис, вываренный в сахаре или в меду и обсыпанный зернами кунжута.

От обилия фруктов и овощей в любое время года у покупателей разбегаются глаза. Румяные яблоки, медовые груши, гроздья черного, розового и янтарного сладкого винограда, персики, чернослив, инжир и красно-оранжевая хурма - такие богатства просто поражают воображение.

Здесь же, в специальной галерее, разместились мастерские ремесленников, в которых изготавливают и продают ювелирные украшения, расписные детские люльки-бешик, золотое шитье, национальные сундуки, стеганные халаты-чапаны и женские паранджи, разноцветные одеяла, плетенные из лозы корзины и разнообразные подносы. Здесь же работают жестянщики, кузнецы, столяры, резчики по дереву и гончары.

Самарканд: На протяжении веков ремесленные мастерские и торговые ряды, склады и караван-сарай были центром народной жизни Самарканда. Здесь устраивались народные гуляния, встречались, покупали и обменивали товары купцы из Китая, Индии и Ирана.

На сегодняшний день в Самарканде есть несколько базаров, самыми популярными из которых можно назвать железнодорожный рынок, Сиабский рынок и крытый рынок в центре города. Сиабский базар, как и база Чорсу, известен на протяжении многих веков во всей Средней Азии и за ее пределами.

Рядом с рынками и базарами находится множество чайхан - павильонов для чаепития, наполненных атмосферой теплоты и гостеприимства. И конечно, на Самаркандском базаре можно купить самые настоящие узбекские лепешки.

Если вы спросите, где можно купить настоящие узбекские лепешки, то обязательно услышите, что таких вкусных лепешек как в Самарканде, нет не только в Узбекистане, но и во всем мире. На самаркандских базарах выбор лепешек просто огромен! Все они готовятся из разной муки, называются по-разному, отличаются размером, видом и весом, но все пекутся в глиняной печи (тандыр) и с использованием дров.

Без лепешек не обходится ни один праздник, застолье и другие мероприятия, ведь они пользуются большим спросом и расходятся на базарах Самарканда в больших количествах. Как гласит легенда: Один бухарский эмир,

попробовав самаркандскую лепешку, приказал своим солдатам привезти во дворец самого лучшего хлебопека из Самарканда. Прибывший хлебопек принялся за работу. Но после того как хлеб был готов, выяснилось, что его вкус сильно отличается от самаркандских лепешек. Эмир рассердился и потребовал ответа от хлебопека, тогда тот ответил: «Хлеб не удался, так как здесь нет самаркандского воздуха...».

Как нельзя представить Восточный базар без лепешек, так невозможен он и без разнообразных сладостей, сухофруктов и орехов. Самаркандские базары переполнены разными видами орехов, миндаля, фундука и арахиса. Независимо от сезона года, здесь можно найти вяленую дыню, кишмиш и другие экзотические сладости - ими угощают гостей, и они всегда есть на столе. Подходят эти сладости и для чаепития - в этом случае без них точно никак. Все, что имеется на базаре, привлекает посетителей, которые обязательно тут что-нибудь купят!

О дынях стоит поговорить отдельно - в Средней Азии их любят и уважают и говорят: «Дыня делает щеки румяными, зубы крепкими, волосы шелковистыми, а глаза молодыми!». Сладость и пьянящий аромат - это не все, чем может похвастаться дыня. Они очень питательны и полезны для организма, ведь содержат большое количество важных для организма человека веществ и витаминов. В древности мякоть дыни использовали для очищения организма, улучшения общего состояния человека и для омоложения кожи.

В древности самаркандские дыни переправляли в Багдад к столу повелителей в специальных свинцовых коробах (чехлах), обкладывая их льдом и соломой для сохранности. В те времена хорошая самаркандская дыня стоила чуть дороже красивой рабыни!

Сегодня на базарах вы сможете найти огромное количество сочных и ароматных дынь разных сортов. Они отличаются не только размерами, но и формами: есть круглые, овальные и удлиненные; различаются они и цветовой гаммой.

Если Вам повезет и летом Вы окажетесь на Самаркандском базаре, то обязательно купите и попробуйте самаркандский инжир - он поразит Вас своим незабываемым вкусом и полезными свойствами.

Бухара: базары Бухары, расположенные в ее исторической части, поражают путешественников своей красотой и богатством. До сих пор в городе используются сохранившиеся древние торговые ряды с купольными перекрытиями, которые, несомненно, придают облику Бухары волшебную притягательность восточной сказки.

Эти купола называют «таки», возводили их на пересечении нескольких оживленных улиц, чтобы направлять потоки людских масс, разгружать главную дорогу и организовывать торговлю. Вокруг центрального пространства под куполом располагались торговые лавки и мастерские местных ремесленников. На сегодняшний день сохранилось всего четыре купола: Таки-саррафон, Таки-Тельпак Фурушон, Тим Абдулла-хана, Таки-Заргарон.

Купол Таки-саррафон в древности представлял собой «валютную биржу», где «менялы» разменивали валюту других стран. Сегодня здесь не встретишь валютчиков, зато можно найти множество сувениров: ковры и тюбетейки, расшитые золотыми нитями, подвески, драгоценные сбруи, ожерелья и посуду.

В торговом куполе Таки-Тельпак Фурушон в прошлом продавали книги (первоначальное название крытого базара Китаб-Фурушон – «купол торговцев книгами»), а сейчас здесь можно приобрести платки и тюбетейки, расшитые бисером, меховые шапки и тюрбаны, да и само название купола означает «купол продавцов головных уборов».

К северу от Таки-Тельпак Фурушон находится комплекс Тим Абдулла-хана, в котором долгие годы продавались ткани и ковры. И сегодня, следуя древней традиции, здесь можно приобрести настоящий восточный ковер ручной работы.

Самым крупным из всех крытых базаров Бухары является Таки-Заргарон, исторически ставший первым торговым куполом города. Здесь когда-то располагалось 36 ремесленных мастерских и ювелирных лавок. В настоящее

время в этом комплексе продолжают изготавливать и продавать ювелирные изделия.

Из огромного количества достопримечательностей, которыми изобилует Бухара, стоит рассказать о караван-сараях Нугай.

Это уникальное историческое место было возведено в XVI в., когда строительство караван-сараяв было обычным делом, а их значение для караванов и путешественников - огромным. Путники могли здесь утолить жажду и голод, отдохнуть от сложного пути, а также заночевать. За один раз Нугай мог вместить до 40 гостей.

Однако Нугай был не просто постоялым двором - здесь шла оживленная торговля и деятельность. Здесь легко можно было приобрести халаты из красивейших китайских или индийских тканей, иранские чаи и текстиль, а также сувениры и бытовые приборы, изготовленные местными умельцами.

В наши дни это место не используется по прямому назначению, но все равно не утратило своей значимости - как и другие исторические памятники Бухары оно занимает достойное место среди объектов всемирного наследия ЮНЕСКО.

Сегодня Нугай посещает огромное количество туристов, а во время проведения ежегодного международного фестиваля «От шелка до специй» любой желающий здесь может продегустировать лучшие сорта вин, произведенных в Узбекистане. В обычные дни караван-сарай остается торговым домом, в котором можно полюбоваться на работы ремесленников, купить подарки ручной работы или самотканые ковры.

Богат и экзотичен восточный базар, щедр на дары узбекская земля, доброжелателен и гостеприимен узбекский народ.

Узбекские рынки отражают древние традиции и обряды местных жителей - здесь все бурлит, трепещет, циркулирует - и товары, и знания, и культуры. Как и прежде восхищаются гости мастерством ремесленного люда, от души радуются, познавая «тонкости» восточного торга, а после увозят с собой незабываемые мгновения от путешествия по восточной сказке.

## Неделя культуры народов мира «Планета студентов»

17 ноября 2014г. в Международный день студентов Владимирская областная библиотека для детей и молодежи совместно с Центром Международного образования ВлГУ открыли Неделю культуры народов мира «Планета студентов».

Главными участниками Недели стали учащиеся Владимирского государственного университета имени Александра Григорьевича и Николая Григорьевича Столетовых. Ведь именно здесь обучаются ребята из разных стран мира, которые на время своего обучения становятся жителями нашего многонационального и толерантного города.

В молодежном фестивале приняли участие студенты из разных стран мира: Анголы, Боливии, Гвинеи, Конакри, Ирака, Йемена, Камеруна, Китая, Колумбии, Конго, Мексики, Палестины, Перу, Сирии, Туркменистана. Они продемонстрировали национальные костюмы и подготовили яркие творческие номера: стихи, народные танцы и песни. Неделя собрала рекордное количество артистов (более 70 человек). Всего мероприятия Недели посетили около 400 зрителей.

Дни Недели были посвящены культуре народов Ближнего Востока, Латинской Америки, Африки, Китая и Туркменистана.

**«Китай в цветах радуги»:** первой страной, с культурой которой познакомились гости Недели, стал Китай. Китай – страна с богатейшей по своему разнообразию культурой, формировавшейся тысячелетиями в условиях практически полной изоляции. Самобытность и неповторимость китайской культуры, огромная роль традиций и обычаев в повседневной жизни населения, философское отношение к природе – все это сделало Китай местом великих открытий.



Гости Недели в этот день смогли познакомиться с культурой Древнего Китая – родиной бумаги, пороха и фарфора. Большой интерес среди присутствующих вызвал мастер-класс по написанию иероглифов и вырезанию бумажных орнаментов, что не удивительно – ведь одним из ярчайших символов Китая стала каллиграфия. Зародившись еще в древности, она стала уникальным направлением в искусстве. По своей наполненности китайская каллиграфия сопоставима с живописью и музыкой, а каждый иероглиф несет в себе глубокий философский подтекст.

Неизгладимое впечатление произвели народные китайские песни и танцы. Своеобразное соревнование между гостями праздника – кто быстрее перенесет овощи из одной миски в другую, используя традиционный столовый прибор – китайские палочки, не оставили равнодушными никого из зрителей.

**«Манящий, загадочный Восток»:** Арабские страны издревле занимали важное место в истории человечества, а культура народов, населявших Аравийский полуостров, известна с глубокой древности. Благодаря народам Арабского Востока были сохранены и переданы последующим поколениям многие достижения античности (особенно в области науки). Именно арабы внесли большой вклад в мировую математическую науку, развитие медицины и философии.

Второй день Недели раскрыл для гостей удивительные тайны арабского мира. Любви к матери, Родине были посвящены стихи и песни, исполненные на арабском языке. Участники праздника исполнили зажигательный танец «Дабка». История возникновения этого танца, его исполнение и предназначение неоднозначны, как и все на Востоке. Современная арабская молодежь выражает свои чувства и эмоции, используя современные направления музыки, например, хип-хоп, перемежая его традиционными мотивами. Кроме того, ребята провели мастер-класс по арабскому письму.

**«Туркменистан: страна удивительных тайн»:** в этот же день вечером состоялась встреча с удивительным Туркменистаном, культура которого

представляет собой причудливую смесь культурных традиций племенных кочевников и современных туркменов.

Многие годы эта страна была закрыта для иностранцев, но в последнее время туристы начинают открывать для себя живописные ландшафты Каракумы, зеленые оазисы, величественные горные хребты, древние города и мавзолеи, руины крепостей, заповедники и традиционные деревни кочевников.

Живой интерес вызвали история выведения верховой породы ахалтекинского коня, которая насчитывает три тысячи лет и рассказ о древнейшей породе собак – Алабае. Затаив дыхание, зал слушал игру на народном туркменском инструменте – гопузе.

**«Латинская Америка»:** в виртуальное путешествие по странам Латинской Америки на четвертый день культуры народов мира зрители отправились вместе с коренными жителями этих стран. Боливия и Колумбия, Перу и Мексика показали свои самые удивительные места. История Майя, Ацтеков и Инков была представлена потомками этих древнейших народов.

Чем знаменита Латинская Америка сейчас? Конечно же, музыкой и танцами. Жители этой части света удивительно пластичны и музыкальны. Артисты представили знаменитые танцы бачата, сальса и меренге. Зрители с удовольствием сыграли в аналог игры «Лишний», только им приходилось двигаться вокруг стульев в ритме известных латиноамериканских мелодий.

**«Джамбо, Африка!».** Культура Африки также разнообразна, как и сам континент. Африка соединяет в себе культуры и традиции всех народов, проживающих здесь.

Заключительный день Недели был посвящен странам Африки: жители Анголы, Гвинеи Канакри, Камеруна и Конго рассказали об истории своих народов и провели виртуальную экскурсию по красивейшим местам родных стран. О культуре этих древнейших этносов лучше всего рассказали проникновенные танцы и песни, исполненные студентами.

## Пословицы и поговорки туркменского народа

Туркменские пословицы, как и пословицы других народов, содержат в себе большую воспитательную ценность: это и верная оценка поступков людей, и осмеяние отрицательных порядков и сторон человеческого характера, суеверий. Пословицы хранят «житейский» опыт, накопленный народом, и передают его последующим поколениям.

Барану рога – не груз.

Бедность для молодца не порок.

Без знаний нет работы, без работы – пищи.

Без труда нет и отдыха.

Большой осел может научить осленка только ословству.

В своем селе цена парню грош, в чужом – всем хорош.

Всяк своего ребенка любит, и для вороны ее ребята – белые гусенята.

Глухая овца позже пугается.

Горы и камни разрушаются ветром, людская сила – словом.

Дашь – получишь, посеешь – пожнешь.

Знание – половина ума.

Иди, куда зовут, не ходи туда, где не ждут.

Идущий и через пески перевалит.

Имеешь ум - следуй за умом, нет его – следуй за пословицей.

На Бога надейся, но осленка привязывай крепко.

На сомневающегося не рассчитывай, на воду не опирайся.

Невыполнимой работы нет.

Одной палкой двух зайцев убить.

Одной рукой два арбуза нехватишь.

Осел сам себя считает лучше коня.

От похвал осел конем не станет.

От слова «мед» во рту слаще не станет.

По одеялу и ноги протягивают.

По стаду и пастуха подбирают.

С другом вместе ешь, пей, но не продавай ему ничего и не покупай.  
Сапог тесен - какой толк, что мир просторен.  
Сердце отца и матери в детях, сердце сына и дочери в горах и степях.  
Сломалась арба – лентяю дрова, бык погиб – шашлык.

## **«Джамбо, Африка!»**

### **Игры народов стран Африки**

Традиционные игры народов помогают лучше понять и по-иному взглянуть на другие народности. Они отражают культуру и самобытность народа. Играя, дети не только интересно проводят время, но и развиваются, познают окружающий мир; поэтому игры народов мира всегда вызывают большой интерес у детей и их родителей.

Игры народов стран Африки можно использовать при проведении тематических мероприятий для детей 6 – 10 лет. Подвижных детских игр у этих народов существует огромное множество, ниже описаны лишь некоторые из них. Главное – помнить о безопасности при проведении подобных мероприятий и внимательно относиться к выбору площадки или комнаты для игр.

### **«Африканские салки по кругу» (Танзания)**

Цель: развитие ловкости, выносливости, координации движений.

В игре участвуют 10 и более человек. Для организации игры из подручных средств потребуется лист от дерева (лист от дерева можно заменить листом, вырезанным из бумаги).

Игроки встают в круг лицом к лицу, за их спинами ходит водящий и дотрагивается до ладоней игроков листом. Затем он кладет лист кому-нибудь в руку и бежит. Игрок с листом – за ним. Если водящий пробежит круг, и его не догонят, он встанет на свободное место, а преследовавший его игрок становится новым водящим.

### **«А ну-ка, повтори!» (Конго)**

Цель: развитие ловкости, внимательности и координации движений.

Играют четверо и более человек.

Игроки становятся полукругом, в центре стоит водящий. Время от времени он делает какое-то движение: поднимает руку, поворачивается, наклоняется, хлопает в ладоши и т.п. Все игроки должны точно повторить его движения. Если игрок ошибается, то водящий занимает его место, а игрок становится водящим. Если одновременно ошибутся несколько человек, то водящий сам выбирает, кто займет его место.

### «Мамба» (Зулусские игры)

Цель: развитие ловкости, находчивости, внимательности и подвижности.

Мамба – большая ядовитая южноафриканская змея. Бывают черные и зеленые мамбы.

С помощью любой считалки выбирается мамба. Обозначается площадка для игр. Задача для игроков – не приближаться к мамбе.

Игра начинается по сигналу: змея пытается поймать игроков. Пойманный змеей игрок становится сзади нее и держится за ее плечи, образуя паровозик.

За счет новых пойманных игроков змея становится все больше и больше. Салить может только «голова змеи», но тело может помогать ей, не пропуская игроков.

### «Мбубэ, мбубэ!» (Зулусские игры)

Цель: развитие внимания, координации движений и ловкости.

Мбубэ – одно из обозначений льва в Южной Африке, призыв ко льву. В этой игре лев подкрадывается к антилопе.

Дети образуют круг. Двое из них начинают игру: один изображает льва, другой – антилопу. Детям завязывают глаза и закручивают их.

Дети из круга начинают звать льва – «Мбубэ, мбубэ!». Чем ближе лев подбирается к антилопе, тем громче и чаще дети повторяют «Мбубэ, мбубэ!». Если лев далеко от нее, громкость и частота повторений призыва уменьшается.

Если через несколько минут антилопа не поймана, выбирается новый лев. Если лев поймал антилопу, выбирается новая антилопа.

### «Да га» (удав) (Зулусские игры)

Цель: развитие гибкости, ловкости, находчивости.

Для игры требуется 12-20 человек.

Очерчивается площадка «дом змеи». Один из игроков становится внутри «дома змеи», остальные его окружают.

Первый игрок – «змея» пытается дотянуться и коснуться остальных. Если ему это удастся, «ужаленный» игрок присоединяется к нему в «доме змеи». Они берутся за руки и пытаются ужалить других игроков, используя только свободные руки.

Остальные участники должны находиться рядом с границей «змеиного дома». Они прыгают, танцуют и поют, уклоняясь от змеи.

Последний ужаленный игрок начинает новую «змею».

# Неделя азербайджанской культуры

## «Азербайджан - страна огней»

Азербайджанский народ - один из древнейших народов мира и по праву может гордиться своей историей и культурой. В этой стране свято соблюдают многовековые национальные традиции, которые сопровождают азербайджанцев на протяжении всей жизни, а также воплощены в гостеприимстве народа, в народных гуляниях и развлечениях.

Под зажигательные ритмы народной азербайджанской музыки, в рамках проекта «Владимир интернациональный», Владимирская областная библиотека для детей и молодежи и Владимирское региональное отделение Азербайджанского Молодежного Объединения России открыли Неделю азербайджанской культуры «Азербайджан - страна огней».

Яркими штрихами к мероприятию стали выступление инструментально-хореографического ансамбля «Азербайджан» (г. Москва). В своем творчестве ансамбль сочетает исполнение музыкального номера на национальном музыкальном инструменте нагара с традиционным танцем и музыкальные композиции в исполнении Сазмэна Орхана Туркоглы.

Гости проекта рассказали о традиционных праздниках своего народа, об истории своей страны, о национальном искусстве и археологических и культурных памятниках Азербайджана

**«Многоликий Азербайджан»:** во второй день Недели гости библиотеки познакомились с бытом, легендами и традициями азербайджанского народа. Большая часть праздника была посвящена гранату - королю фруктов и одному из символов Азербайджана. Все желающие не только узнали как правильно выбирать и использовать гранат, но и как сделать настоящий гранатовый сок.

**«Ты - моя мелодия...»:** третий день был посвящен национальной азербайджанской музыке, песням и танцам. Для гостей мероприятия был проведен краткий экскурс в историю и традиции народного азербайджанского танца, а после, в исполнении членов Азербайджанского молодежного

объединения России, были представлены традиционные женский и мужской танцы этого народа.

**«Узоры Азербайджана»:** на следующий день в рамках проекта состоялся творческий вечер Вафы Пиреевой - автора уникальной коллекции «Шелковый путь». В своих работах она продолжает традиции азербайджанского прикладного искусства. Под бурные аплодисменты присутствующих представители диаспоры продемонстрировали дизайнерские наряды.

**«Аромат шафрана»:** под таким названием прошел заключительный день Недели азербайджанской культуры.

Азербайджанская кухня - это яркие краски природы и аромат приправ и пряностей. Гости праздника не только познакомились со способами приготовления различных национальных блюд, но и смогли их попробовать.

В Неделе культуры азербайджанского народа приняло участие около 270 зрителей, каждый из которых, благодаря этому мероприятию, смог осознать, что этот народ может принять гостя с истинно кавказским радушием и размахом.

### **«Аталар сёзю» (пословицы) азербайджанского народа**

Свои пословицы азербайджанский народ называет «аталар сёзю», что означает «слова отцов» или «слова предков». Ведь пословицы не просто жемчужины народного творчества, - в них мудрость поколений, они - результат внимательных наблюдений и житейского опыта предков.

Тематика азербайджанских пословиц разнообразна: это и хвала трудолюбию народу, и осуждение лени и тунеядства; любовь к семье, к Родине и уважение к своему дому и делам предков; почитание отваги и высмеивание трусости. Многие пословицы раскрывают внутренний мир человека, его понятия о добре и зле, правила взаимоотношений людей, протест против жестокости и тирании.

Особая выразительность и четкость ритмики способствуют быстрому запоминанию пословиц и, следовательно, их широкому распространению.



Пословицы азербайджанского народа можно использовать при проведении тематических мероприятий и книжных выставок.

Аппетит находится между зубами.

Белую стену в любой цвет выкрасишь.

Благочестие не к бороде пристало, а то и коза бы священником стала.

Близкий сосед лучше дальнего родственника.

Боль забывается, привычка - нет.

Будь слугой совести и хозяином воли.

В глазах совы ее детеныш красивее павлина.

В чужом котле плов не наготовишь.

Все беды человека от его языка.

Гвоздь подкову спасет, подкова - коня, конь - храбреца, храбрец - родину.

Где толстый худеет, из тощего - дух вон.

Главное, начни дело, а кончится оно само.

Каковы предки, таковы и потомки.

Кашу маслом не испортишь.

Кто есть хочет хлеб да мед, лопату с заступом берет.

Лентяй всегда в раздумье.

Лентяй придет - от работы оторвет.

Лучше быть слугой мудреца, чем господином глупца.

Лучше стоя погибнуть, чем жить на коленях.

Лучший друг - мать, лучшая сторона - Родина.

Не будь ослов среди людей, ослы ценились бы дороже.

На стариках семья держится.

Отец твой - лук, мать - чеснок, как же ты оказалась розой.

Поесть - всегда готов, поработать - нездоров.

Сколько не говори «халва» - во рту сладко не станет.

Снаружи - дворец, внутри - курятник.

Терпением получают: халву из винограда, атлас - из шелкопряда.

Украшение дома - ребенок, украшение стола - гость.

Ум - не в годах, а в голове.

Умрем - но не свернем!

Язык острее меча.

## **Народные игры азербайджанского народа для детей**

Эти подвижные игры можно использовать при проведении разнообразных мероприятий для детей дошкольного и младшего школьного возраста. Рекомендуем проводить игры под музыкальное сопровождение, тогда мероприятие станет более запоминающимся и интересным.

### **«Дай платочек»**

Цель: развитие и совершенствование навыков бега, развитие инициативы у ребенка, умения концентрироваться и переключать внимание.

Для игры потребуется два платка. Играющие делятся на две команды и выстраиваются шеренгами одна против другой вдоль противоположных сторон площадки на расстоянии 10 - 15 метров друг от друга. Дети прячут руки за спиной, в капитаны команд, получив по платку, обходят свои шеренги сзади и незаметно кладут платки в руки кому-нибудь из участников.

Затем руководитель/ведущий, который стоит посередине у боковой линии, говорит: «Дай платок!» Те, у кого находится платок, выбегают и передают платок ведущему. Игрок команды, который первым отдаст платок, получает 1 балл. Выигрывает та команда, которая наберет больше очков.

Два раза одному и тому же игроку платок не выдается. Без команды ведущего выбегать из шеренги не разрешается.

### **«День и ночь»**

Цель: развитие ловкости, зоркости и координации движений.

Дети делятся на две команды - на команду мальчиков и команду девочек. На игровой площадке на некотором расстоянии друг от друга проводятся две линии. У одной линии выстраиваются девочки, у другой - мальчики. Между

ними становится ведущий. Команда мальчиков – «ночь», команда девочек – «день».

По команде «Ночь!» мальчики ловят девочек, по команде «День!» - наоборот.

Побеждает та команда, участников которой поймали меньшее количество раз.

### «Палочка-выручалочка»

Цель: развитие ловкости, выносливости, координации движений, внимательности.

Посреди игровой площадки чертится круг, в котором устанавливается небольшой камень/кирпич/маленький стул, на него кладется доска (длинной 50 см., шириной - 30 см.), а на доску - 12 палочек.

Играющие делятся на две команды и выстраиваются в шеренгу друг против друга на расстоянии 8 - 10 метров.

По жребию одна из команд начинает игру: игрок команды подходит к доске на расстояние 1 - 1,5 метра и бросает мяч в доску так, чтобы палочки разлетелись в разные стороны. Игрок второй команды бежит за мячом, а бросивший игрок первой команды в это время должен быстро собрать палочки на доску. Если игрок первой команды успеет собрать палочки до того, как мяч будет возвращен, то команда получает 1 балл. Если же игрок второй команды принесет мяч и ударит им убегающего игрока первой команды, то балл получает вторая команда.

Если игрок, начинающей игру команды, промахнулся, и палочки не разлетелись, то право начать игру передается другой команде.

Если игроку первой команды удастся быстро собрать и сложить палочки, то команда продолжает игру.

### «Чья шеренга победит?»

Цель: развитие выносливости, ловкости, внимания.

Играющие делятся на две команды. Из команд выбирается по два игрока, которые становятся лицом друг к другу перед начерченной на игровой площадке линией. Взяв друг друга за пояс, игроки по сигналу стремятся перетянуть на свою сторону противника.

Побеждает тот, кто перетянул соперника на свою сторону, а проигравший переходит в команду выигравшего.

## **Неделя культуры финно-угорских народов**

### **«Финноугория: в тени лесов, дыхание севера»**

Финно-угры – одна из самых многочисленных народностей, проживающих на территории России и Владимирской области в частности. Данные последней переписи населения показывают, что в нашем крае проживает около 10 тысяч мокшан, эрзян, марийцев, удмуртов, карелов и других представителей финно-угорских народов.

В древности Владимирский край населяли финно-угорские племена, которые, ассимилировавшись с представителями русского народа и народов-соседей, оставили после себя удивительную по своему разнообразию и наполненности культуру.

Являясь, фактически, потомками и преемниками финно-угров, мы очень мало знаем об их культуре, традициях, народных промыслах. Именно поэтому в рамках проекта «Владимир интернациональный» было решено пригласить во Владимирскую областную библиотеку для детей и молодежи представителей финно-угорских народов, а именно Владимирскую региональную общественную организацию «Кидекша».

21 сентября 2015 года состоялось торжественное открытие Недели культур финно-угорских народов. После традиционной передачи символа единства наций - Дерева Дружбы представителем азербайджанской диаспоры председателю Владимирской региональной общественной организации финно-угорских народов «Кидекша» Николаю Васильевичу Балькину, азербайджанцы сделали подарок всем присутствующим – исполнили замечательную по мелодичности и музыкальному сопровождению песню своего народа.

Музыкальным подарком от библиотеки для всех присутствующих стало выступление приглашенного ансамбля «Владимирские рожечники» под руководством Александра Лебедева.

День закончился зажигательным выступлением этнокультурного семейного ансамбля Саламайкиных с народными финно-угорскими песнями и танцами, которые зарядили позитивными эмоциями весь зрительный зал.

**«Лесные жители, прошлого хранители»:** второй день Недели был посвящен финно-угорским мифам, легендам и сказкам. Главными гостями этого мероприятия стали учащиеся младших классов школ г. Владимира.

Ребята совершили небольшой экскурс в историю и познакомились с главными героями финно-угорских сказок – с богом Еном и его дочерью - красавицей Заранью, с сильным охотником Пера-багатырем и ведьмой Ёма-Бабой, живущей в дремучем лесу в избушке на лосиных ногах.

Пройдя все испытания, ответив на каверзные вопросы Ёма-Бабы и оказав помощь Пера-Богатырю и Зарани, дети не только повеселились, но и узнали об обычаях и традиционных промыслах финно-угорских народов.

**«Наследие Земли Владимирской»:** в третий день для гостей мероприятия прошла экскурсия в прошлое нашего региона, связанное с финно-угорскими племенами, которые жили на территории Владимирской области.

Наша родина, древняя Владимиро-Суздальская земля, была заселена финно-угорскими племенами задолго до прихода славян.

Сейчас на территории нашей области проживают представители финно-угорских народов: мордва (эрзя и мокша), марийцы, коми, удмурты, карелы, финны, ханты, вепсы, манси и другие.

В настоящее время реконструкцией культуры финно-угорских народов занимается владимирский клуб исторической реконструкции «Рарог», представители которого продемонстрировали посетителям библиотеки, как выглядели финно-угры в древности.

Присутствующие также узнали, что в наследство от племен, живших на территории нашей области, нам достались многочисленные названия населенных пунктов, местностей, рек. Некоторые ученые считают, что более 80% названий Владимирской области имеют финно-угорские корни. Например, название речка Каменка («каменистая река»), городок Судогда (от древнего

финно-угорского «Суткеда/Судгеда» – «извилистая»), река Клязьма («рыба»), река Колокша («идти/двигаться»). Это малая часть названий, о которых успели рассказать в этот день, потому как многие из них еще требуют расшифровки.

**«Свет времени рябиновый...»:** в течение всего четвертого дня в библиотеке действовала выставка предметов быта, интерьера, книг, костюмов, утвари, народно-прикладного творчества, т.е. всего, что так или иначе отражает материальную культуру финно-угорских народов.

Сотрудники библиотеки и представитель организации «Кидекша» Елена Петровна Тимина демонстрировали экспонаты: показывали, как использовались в повседневной жизни народов туески из бересты, деревянная утварь; все желающие смогли примерить традиционные наряды финно-угров и сделать фотографию на память.

А после гостям было предложено поучаствовать в мастер-классе по созданию оберега из кожи с традиционным финно-угорским узором.

**«Хлебную дорогой...»:** по уже сложившейся традиции, завершающий день Недели культуры был посвящен национальной кухне.

Все присутствующие узнали о том, что главное место в финно-угорской кухне отводится рыбе - ее варят, коптят, солят, квасят и даже едят сырой! Представители финно-угорских народов поделились секретами приготовления традиционных блюд, таких как: лашка, подкогыльо, коман-мелна, «медвежья лапа», напитки поза и пуре, уха каларуокка, «пирожки для зятя», калитки, перепечи и многие другие интересные и необычные блюда.

Гости не только записали рецепты, но также попробовали все представленные блюда и напитки.

Все диаспоры стараются создать в библиотеке неповторимый национальный колорит, представить свои народы во всем многообразии и яркости культур. Оригинальные предметы быта, богатство прикладного творчества, национальные костюмы, национальные музыкальные инструменты – все это объединяет Недели культур и способствуют появлению новых творческих проектов и планов.

Работа с диаспорами будет продолжена – планируются новые встречи с представителями диаспор, проживающих на территории Владимирской области.

## **Мордовские пословицы и поговорки**

В радости друга знай и в беде не забывай.  
Где дружно живут, там нужды не видят.  
Дерево крепко корнями, человек – друзьями.  
Друг в беде узнается.  
Работаешь вместе – дело не стоит на месте.  
Вместе и есть вкусно.  
Кто нужды не видал, тот и счастья не знает.  
Легким путем идти – настоящего счастья не найти.  
Не место красит человека, а человек место.  
Не знаешь, где найдешь, где потеряешь.  
Нашел – молчи, потерял – не кричи.  
Не радуйся в счастье, не горюй в беде.  
Чужую боль не чувствуешь, ей только сочувствуешь.  
Правдой жить будешь – все добудешь.  
Хоть люби, хоть хули, а правду скажи.  
Честно живешь – по верному пути идешь.  
Сердце правдивое – всеми любимое.  
Правду полюбишь – кривду победишь.  
Не имей сто рублей, а имей сто друзей.  
Рука руку моет, обе – чистые бывают.  
У соседа горе – горюй, у соседа радость – радуйся.  
Ищи не место, а ищи хорошего соседа.  
Одинок в молодости – нет друзей и в старости.  
Врага найти – дело скорое, друзей найти – нужны годы.  
Плохого товарища полюбишь – себя погубишь.  
Гость недолго сидит, да много видит.



Любимый гость приглашения не ждет.  
В своем доме – хозяин, в чужом – как велят.  
В чужом доме хлеб слаще.  
Званому гостю место и честь, а незваному – негде сесть.  
Своя ноша не тянет.  
Летом за трудом – зимой будет теплый дом.  
Без хорошего хозяина – дом сирота.  
Где плохая хозяйка, там и дом пустой.  
Чужая семья – темный колодезь.  
Кто на какой женится, тот по ней и изменится.  
Смотри на мать, когда берешь ее дочь.  
Куда иголка, туда и нитка.  
Жена мужу – правая рука.  
У мужа и жены – одна слава.

## **Марийские пословицы и поговорки**

Без ходьбы не бывает тропы, без взаимного посещения не бывает родни.  
Вышла замуж – терпи, заячья шкура тоже терпит три года.  
Если дитя не почитает родителей, то оно бестолковое.  
Если отец – горшок с сажей, а мать – бочонок с дегтем, их дети не станут ягодкой малины.  
Если укоряет мать, укоряет к добру.  
Если ребенка поучает мать, будет шустрым в труде, если отец – будет быстрым на ум.  
Если ребенка не смог научить, когда он лежал поперек лавки, то его не научишь, когда он будет лежать вдоль лавки.  
Дальняя родня – сливочное масло, ближняя родня – горькая редька.  
Жена с мужем – одна кровь.

Жена может и богатым и нищим сделать.

Кто не слушается родителей, часто попадает в беду.

Ложное слово – на три дня, правдивое – на века.

Луга красивы цветами, родной край – своим народом.

Мать ругает любя.

Муж и жена – пара колокольчиков.

На ольхе яблоки не растут.

На солнышке тепло, а с матерью еще теплее.

Не обученному жеребцу дороги нет.

Одна спичка – не спичка, один сын – не сын.

От ели рождается ель, от дуба – дуб.

Пока маленькие - тяжело ногам, вырастут – тяжело сердцу.

Посадив лопух, капусту не вырастишь.

Родная земля – всем мать.

# ХЛЕБНОЮ ДОРОГОЙ...

## Сценарий дня знакомства с кухней финно-угорских народов России

### Методические рекомендации:

Сценарий заключительного дня Недели может быть использован при проведении тематических мероприятий, посвященных как финно-угорским народам, так и при сравнении традиционных кухонь народов, проживающих на территории Российской Федерации.

Желательно к этому мероприятию приготовить несколько блюд, о которых будет идти речь, чтобы в конце участникам встречи предоставить возможность попробовать эти блюда.

### **Ведущий 1:**

Дорогие друзья! Мы рады приветствовать всех вас на проекте «Владимир интернациональный», который вот уже третий год проходит в нашей библиотеке. Сегодня заключительный день Недели культуры финно-угорских народов «Финноугория: в тени лесов, дыхание севера». Этот день, по уже сложившейся традиции нашего проекта, посвящен национальной кухне, ее особенностям, секретам приготовления разных блюд и, конечно, дегустации.

### **Ведущий 2:**

Традиционная кухня каждого народа отличается своим характером, национальным колоритом. Именно через кухню, отражающую культуру и даже душу любого народа, нам проще воспринимать друг друга, ощущать свою сопричастность к неповторимой, своеобразной атмосфере быта и праздника.

Гости нашей библиотеки уже познакомились с особенностями кухни русского, татарского, армянского, еврейского, узбекского и азербайджанского народов.

### **Ведущий 1:**

Кухня финно-угорских народов отличается своим своеобразием и неповторимостью. Одна из особенностей заключается в том, что в законченном виде национальной кухни финно-угорских народов практически не существует, почти у каждого из народов сохранилось одно-два наиболее характерных, излюбленных, традиционных блюда, переживших века. Эти блюда и составляют «ядро» национальной кухни финно-угорских народов. Сегодня мы совершим небольшой экскурс по кулинарным книгам финно-угорских народностей и расскажем вам о непривычных и своеобразных блюдах финно-угров.

### **Ведущий 2:**

Знакомство с кулинарными традициями финно-угорских народов мы начнем с марийской кухни.

Марийской кухне не одна сотня лет, в основе своей она низкокалорийная, состоящая из продуктов, которые марийцы умели добывать рядом со своим жилищем - в лесах, на лугах, в реках, озерах. Это дичь, рыба, ягоды, грибы и всевозможные травы. Особенностью марийской кухни можно назвать кисловатый, немного солоноватый вкус блюд, но не острый, так как пряности и приправы в марийской кухне используются умеренно.

### **Ведущий 1:**

Национальная кухня марийцев имеет общие черты с кухнями удмуртов, чувашей, татар и русских. Рыба - одно из любимых блюд марийцев - это и салат из стерляди, и уха, и супы из соленой и сушеной рыбы, и рыбное жаркое, и запеченная рыба. Также готовят щи с капустой, картошкой, крапивой и щавелем, суп с калиной, а холодные супы готовят из квасов. Активно используется и разнообразная зелень.

### **Ведущий 2:**

Из мяса в пищу употребляли зайчатину, оленину, лосятину, медвежатину. Кроме того, в давние времена для национальной марийской кухни были характерны весьма специфические блюда: из мяса филина, ястреба, ежа, белки, даже ужа и гадюки.

Мясо марийцы варят, тушат и жарят.

Марийская кухня богата кашами – овсяной, ячменной, гречневой, тыквенной. Кашу по возможности готовили с мясом – говядиной и бараниной. Из круп варили и кисели.

### **Ведущий 1:**

Когда в марийской кухне появился картофель, марийцы стали активно его использовать во многих блюдах. Это и картофельные пельмени, и оладьи, картофель вошел в состав многих первых и вторых блюд. Марийскую кухню по частоте использования в ней картофеля сравнивают с белорусской.

Основная традиционная пища марийцев – лашка (суп с клецками), подкогыльо (вареники с начинкой из мяса или творога), сокта (вареная колбаса из сала или крови с крупой), каж (вяленая колбаса из конины), коман-мелна (трехслойные блины), туара (творожные сырники), салмагинде (печеные лепешки).

### **Ведущий 2:**

Коман-мелна выпекают по праздникам в большом количестве, укладывают стопками, смазывая маслом каждый блин. Пироги готовят как из дрожжевого, так и из пресного теста. Из дрожжевого теста готовят ватрушки с ягодами, пироги с яблоками, пироги с клюквой, пироги с мясом и др.

Традиционная кухня следующих финно-угорских мордовских народностей мокша и эрзя проста и здорова, она не терпит острых специй, но, одновременно, она таинственна и притягательна. Каждое блюдо отличается неповторимым вкусом и потрясающим ароматом.

### **Ведущий 1:**

Характерной особенностью мордовской кухни является обилие рыбных и мясных блюд. Издревле мордва славится своими охотниками, поэтому основой рациона мокшан и эрзян является мясо. Тетерева, рябчики, зайцы – на них ставили силки, а на лосей и медведей ходили большими ватагами с рогатинами.

Любовь мордвы к рыбе – это нечто особенное: и эрзяне, и мокшане едят ее сырую, вяленую, вареную, печеную, сушеную и даже квашеную.

Супы у эрзян и мокшан были исключительно мясные, ведь суп – это основное блюдо у мордовских народов, дающее силу и выносливость. Главным из супов считаются щи – их варили и с говядиной, и со свининой, и с зайчатинной, и с курятиной.

### **Ведущий 2:**

У мордвы принято плотно и хорошо кушать, даже утром. Прежде чем выйти из дома, детей традиционно кормили горячим блюдом: как правило, тушеным мясом с картошкой или пшенкой или бульоном с кусочками теста, обжаренного в топленом сале.

Самым известным вторым блюдом у мордвы считается «медвежья лапа». Это блюдо – изюминка в каждом кафе и ресторане мордовской кухни. У этого блюда есть и своя история:

### **Ведущий 1:**

«Давным-давно одному простому мордовскому парню не разрешали жениться до тех пор, пока он не убьет на охоте медведя, и, согласно местному обычаю, не станет настоящим мужчиной. В итоге медведя он убил и зажарил его лапу в подарок невесте».

### **Ведущий 2:**

В наши дни это блюдо не готовят из медвежатины, для него используют говядину, печенку и свинину. Добавляют яйца, специи, лук и замешивают фарш как для котлет, а сверху выкладывают ржаные сухарики, которые символизируют когти медведя.

### **Ведущий 1:**

В Мордовии королевой каш называют пшенку – она один из основных и любимых продуктов. Томят кашу с молоком в горшке, в дровяной печи. Из пшена делают душистые, толстобокые блины, которые являются украшением любого стола и даже последний день пребывания невесты в родительском доме называется днем каши.

### **Ведущий 2:**

Сладостями финно-угорский стол не изобилует, в основном состоит из разнообразных комбинаций лесных ягод и меда. Поэтому с полным правом можно сказать, что мордовская кухня в своем приготовлении несложная, здоровая, но в настоящее время относительно труднодоступна: красная рыба, икра, зайчатина, оленина, лосина, лесные ягоды, дичь – глухари, тетерева, куропатки, рябчики; мед и лесные травы.

### **Ведущий 1:**

Исторически к алкоголю мордва была равнодушна – зерно было дорогим, гнать зерновой самогон было не выгодно, поэтому мордва пользовалась дарами природы – занималась бортничеством (сбором меда). Так и появился национальный мордовский напиток пуре – аналог медовухи, который дополнял каждый праздничный стол мокшан и эрзян.

Главный герой на мордовском столе – это напиток наподобие кваса из сахарной свеклы – поза. Его могут пить и взрослые, и дети, он прекрасно утоляет жажду, однако уникальная технология создания не позволяет организовать промышленный выпуск этого напитка.

Еще одной типично финно-угорской кулинарной особенностью, которую не встретить в других национальных кухнях – сочетание в одном блюде мяса и рыбы, и даже мяса, рыбы и птицы. Например, манси варят в одном котле суп-уху из рыбы хариус и рябчиков, ханты кипятят в одном котле оленину, рыбу и куропатку пополам с крапивой, а мордва-эрзя готовят исключительно в торжественных случаях стерляжью шурьбу на курином бульоне. Однако, несмотря на столь необычные сочетания, все эти блюда обладают исключительно хорошим вкусом.

### **Ведущий 2:**

Карельская кухня объединяет в себе кулинарные традиции не только карел, но и ижорцев, вепсов и отчасти коми-ижемцев, которые населяют Кольский полуостров. Традиционный рацион питания карельской народности в основном состоит из того, что растет, живет и обитает в Карельском крае, богатом своими лесами и озерами, потому и изобилует карельская кухня разнообразными

блюдами из рыбы. Ее варят, сушат, солят и квасят. А вот мясных блюд в местной кухне мало, что роднит ее с финской и эстонской традиционными кухнями. Стоит отметить, что карелы одних местностей живут достаточно обособленно от карелов других местностей, потому единых рецептов приготовления у них нет, т.к. в одно и то же блюдо могут добавлять разные ингредиенты.

### **Ведущий 1:**

Блюда карельской кухни изобилуют дарами леса – ягодами и грибами. Пшеничная мука практически не используется, однако распространена ржаная и ячменная.

Особенностью карельской кухни можно назвать способ приготовления продуктов – у этой народности нет понятия «жарить», даже жареные пирожки они называют вареными в масле. Также им не свойственно и копчение рыбы.

У карел было много обрядовых блюд, которые готовились по случаю важных событий в жизни человека. Главным и обязательным блюдом был рыбник – пирог с рыбой – присутствовал на всех торжествах и поминальных обедах. Большое место уделялось и кушаньям, приготовляемых только из продуктов земледельческого труда – злаковых культур, где ведущая роль принадлежала ячменю.

### **Ведущий 2:**

Говоря о карельской кухне нельзя не рассказать о фирменной карельской ухе – каларуокка. Варят эту уху в основном из сигаевой рыбы, на вид она мутновата, а не такая прозрачная, как русская уха. Особенность приготовления ухи заключается в том, что незадолго до конца варки ее пропускают через толстый слой угля – таким образом уходит вся горечь и ненужные примеси, ведь варят ее с добавлением мха, сосновых и березовых почек. К тому же, в каларуокка добавляют яйцо, молоко, а для наваара сушеную мелкую рыбку.

### **Ведущий 1:**

Еще одна характерная особенность карельской национальной кухни – почти полное отсутствие вторых блюд. Их заменяли разнообразные пироги с



начинкой из рыбы и пресного теста. Необычно то, что рыбу кладут в пироги предварительно не почистив, прямо с чешуей.

В карельской кухне отсутствует такое понятие как десерт. Из привычных для нас лакомств у карелов были лишь пирожки с лесными ягодами, а любимое лакомство – молоко все с теми же ягодами.

### **Ведущий 2:**

Богата карельская кухня разнообразными пирогами и мучными изделиями. Чаще всего они изготавливаются из ржаного теста. Традиционным видом выпечки у карел являются сканцы, также называемые «пирожки для зятя». Классические сканцы представляют собой пирожок из ржаной муки, выполненный в форме полумесяца, с начинкой из пшенной или рисовой каши. По традиции тесто раскатывали, когда в дом приходили сваты, выпекали и угощали жениха, сватов, отсюда и прикрепились название «пироги для зятя».

### **Ведущий 1:**

Калитки – еще один традиционный и известный во многих странах мира пирог карельской кухни. Калитка – это маленький открытый пирожок, типа ватрушки; они бывают совершенно разной формы: есть круглые, овальные, 4-х, 5-ти, 6-ти и даже 7-ми-угольной формы. Карельские женщины говорили, что «Калитка просит восьмерки», т.е. чтобы испечь калитки, нужно восемь ингредиентов: ржаная мука, вода, простокваша, соль, молоко, сметана и начинка. Начинкой для калиток могли быть те же каши, а также картофель или ягоды.

### **Ведущий 2:**

Из традиционных напитков можно назвать квас, который делают из солода, репы и хлеба. Очень любят карелы чай – во многих карельских семьях принято пить чай с топленным молоком, также популярны кофе и настои из лекарственных трав.

Удмуртия славится своей национальной кухней, потому как удмуртский народ бережно хранит национальные особенности и достоинства блюд.

### **Ведущий 1:**

В основном удмурты выращивали рожь, пшеницу, овес, просо, гречиху, ячмень, лен и коноплю. Из выращенных злаков получали крупы и варили каши: пшеничную, овсяную, ячменную. А также пекли хлеб изо ржи и пшеницы – традиционные хлебные изделия: кислый подовый хлеб (нянь), кислые лепешки с молочной подливой, блины с маслом и кашей, ватрушки из пресного теста с разнообразной начинкой – мясной, капустной и т.д. Активно включали они в свой рацион и грибы, ягоды, различные травы. Очень популярны окрошка с хреном и редькой и молочные кушанья – простокваша, ряженка и творог. Вообще, удмурты очень любят молочные продукты – они часто пьют свежее молоко, а также готовят из него национальный кисломолочный напиток («дйолпыд»).

### **Ведущий 2:**

В каждой национальной кухне есть блюдо, которое представляет ее во всемирной кулинарии. Когда речь заходит об удмуртской народной кухне, прежде всего подразумеваются пельмени. Да, вы не ослышались, хоть и считают во всем мире, что пельмени – это исконно русская еда, но попало это блюдо в русскую кухню из Пермского края, от предков нынешних удмуртов и коми. В переводе с удмуртского языка слово «пельмень» означает «хлебное ухо», ведь действительно форма пельменя напоминает ушную раковину. В городе Ижевске есть даже своеобразный памятник, посвященный пельменю.

**Ведущий 1:** Пельмени являются самым любимым и самым значимым блюдом в национальной кухне удмуртов. Самые необычные и вкусные рецепты пельменей есть только у удмуртов. Чего стоит только одна начинка – три вида мяса (говядина, свинина, баранина), а также множество приправ. Также для пельменей удмурты придумали начинки из рыбы, редьки, творога, грибов, различной капусты и трав.

### **Ведущий 2:**

Конечно, удмуртская кухня славится не только пельменями. Есть у удмуртов еще одно любимое угощение – перепечи. Это праздничное угощение готовится в торжественных случаях, тесто делается подобно пельменному,

затем из него вырезают кружочки, из которых лепят корзиночки, приподняв и зашипнув края. В середину кладется начинка – это могут быть грибы, мясо, капуста, картофель, редька, каша, потроха, лесные травы, перемешенные с омлетом и с луком. Перепечи выпекают на небольшом огне и едят только горячими.

### **Ведущий 1:**

Праздничные столы удмуртского народа всегда богаты пирогами. Начинку используют разнообразную – это и каша, и мясо, и рыба, и картофель, и калина, и малина, и даже клубника. Особо любят удмурты пироги с калиной.

К тому же, в удмуртской кухне очень много киселей: овсяный, гороховый, молочный, черемуховый, калиновый и др.

### **Ведущий 2:**

Удмурты всегда были отличными охотниками, а территория их проживания отличалась разнообразием пригодной в пищу фауной: лосями, оленями, кабанями, медведями. Важную роль в жизни удмуртов играло и рыболовство. Также они занимались собирательством и пчеловодством.

### **Ведущий 1:**

Отдельно стоит рассказать об обрядовых удмуртских блюдах. Издревле удмурты являлись язычниками (в наше время и сейчас встречаются последователи древних верований), и во время молитв своим божествам они приносили в жертву животных, из мяса которых готовили бульон. После на этом бульоне готовили молельную кашу, которую должен был отведать каждый молящийся.

**Ведущий 2:** Во время удмуртских свадеб на праздничном столе обязательно должен был присутствовать запеченный гусь. А молодоженов кормили кашей - это сулило большое количество детей в будущем.

Удмурты могут похвастаться своим квасом, который называется «сур», главными компонентами которого являются хмель, анис и березовые листья. Сейчас такой напиток – редкий гость на удмуртской трапезе.

**Ведущий 1:** А вот сладости занимают в удмуртской кухне едва ли не последнее место. Мед – это практически единственное из сладкого, чем угощали даже гостей; медом наполняли пироги и делали медовый напиток. С уверенностью можно сказать, что удмуртская кухня является одной из самых простых и очень вкусных.

**Ведущий 2:** Если попытаться обозначить одним единственным словом особенности кухни народности ханты, то можно назвать их «речными». Потому что невозможно представить себе стол ханты без рыбы, также как немислим русский стол без каши и хлеба. Сырая, мороженая, отварная или зажаренная на рожне («рожон» – устар. заостренный шест, кол) рыба – неотъемлемая часть ежедневного рациона.

**Ведущий 1:** Для варки ханты используют крупную и мелкую рыбу, ее не моют, а тщательно очищают от чешуи и слизи рукой и ножом, а затем готовят в открытых котлах при низкой температуре.

Основу питания ханты составляет и мясо оленей и диких зверей, также употребляемое в сыром, вареном, жареном и копченом виде, а также деликатесные языки, строганина и кровь, дичь, ягоды, кедровые орехи.

**Ведущий 2:** Именно с чаепития начинается трапеза в каждом сибирском жилище. Обязательным компонентом чая (который, кстати, варят в котле, а не заваривают, как мы все привыкли), является лосиный или олений жир, namного реже – сливочное масло или оленье молоко. Кусочек топленого жира опускают прямо в чашку, это усиливает аромат напитка, придает ему своеобразный мягкий вкус, но главное – согревает.

**Ведущий 1:**

Еще одна особенность – ханты употребляют в пищу сырое оленье мясо и кровь, а наиболее лакомым блюдом считается мясо только что убитого оленя. Зимой ханты делают заготовки – замораживают котлеты – вначале опускают их в кипяток, варят, а затем обжаривают.

Ханты используют в пищу ограниченное количество овощей и зелени – ими лишь сдабривают рыбу и мясо.

## **Ведущий 2:**

Интересен еще один способ заготовки еды впрок – для того, чтобы ягоды сохранялись свежими и полезными, их либо заливают рыбьим жиром и хранят в прохладном месте, либо замораживают, сушат и толкут. А вот грибы в своем рационе ханты не используют, потому что считают, что грибы – это оленья еда, а не человеческая.

## **Ведущий 1:**

Очень интересен рецепт приготовления тройной ухи:

- вначале потрошенную стерлядь варят, затем вынимают;
- потрошат несколько карасей, мелко рубят, отваривают, вынимают;
- отваривают щуку.

Всю рыбу разделяют и очищают. Карасей и щуку, обмакнув в соленой ухе, складывают в хуван (посуду типа кастрюли), стерлядь укладывают в другой хуван и украшают брусничкой. Рыбу едят вприкуску, а уха подается отдельно в кружке и запивается.

## **Ведущий 2:**

Еще одно правило кухни народа ханты – женщины не разделяют щуку, налима и крупного осетра, считается, что хищные рыбы – это работа мужчин.

**Ведущий 2:** Сегодня мы с вами совершили небольшое путешествие по книгам кухонных рецептов финно-угорских народов. Огромное количество необычных блюд, любовь к рыбе и натуральным продуктам – вот отличительная черта национальной кухни этих народов.

**Ведущий 1:** Мы очень надеемся, что всю эту неделю вам было интересно открывать с нами древние тайны финно-угорского наследия. До новых встреч!

## Содержание

<b>Введение</b> .....	3
Описание проекта «Владимир интернациональный».....	4
<b>Неделя еврейской культуры «Приди, мир и радость даруя!»</b> .....	7
«На стенах твоих, Иерусалим»: виртуальная экскурсия-путешествие.....	9
Пословицы, поговорки еврейского народа.....	13
<b>Неделя узбекской культуры «Ассаламу алейкум, Узбекистан!»</b> .....	15
«Хуш келибсиз!» или «Добро пожаловать!»: виртуальная экскурсия.....	17
<b>Неделя культуры народов мира «Планета студентов»</b> .....	25
Пословицы и поговорки туркменского народа.....	28
<b>Неделя азербайджанской культуры «Азербайджан – страна огней»</b> .....	32
«Аталар сёзю» (пословицы) азербайджанского народа.....	33
Народные игры азербайджанского народа для детей.....	35
<b>Неделя культур финно-угорских народов «Финноугория: в тени лесов, дыхание севера»</b> .....	38
Мордовские пословицы и поговорки.....	41
«Хлебную дорогой...»: сценарий дня знакомства с кухней финно-угорских народов России.....	44



**Открытие Недели еврейской культуры  
«Приди, мир и радость даруя». Передача «Дерева дружбы»**



**День знакомства с еврейской литературой.  
Маленькие актеры читают свои любимые стихи**



**Урок памяти о жертвах Холокоста «Помни, не забудь...» ведет учитель Оксана Витальевна Кузьменко и ученики 11 класса средней школы № 5 г. Владимира**

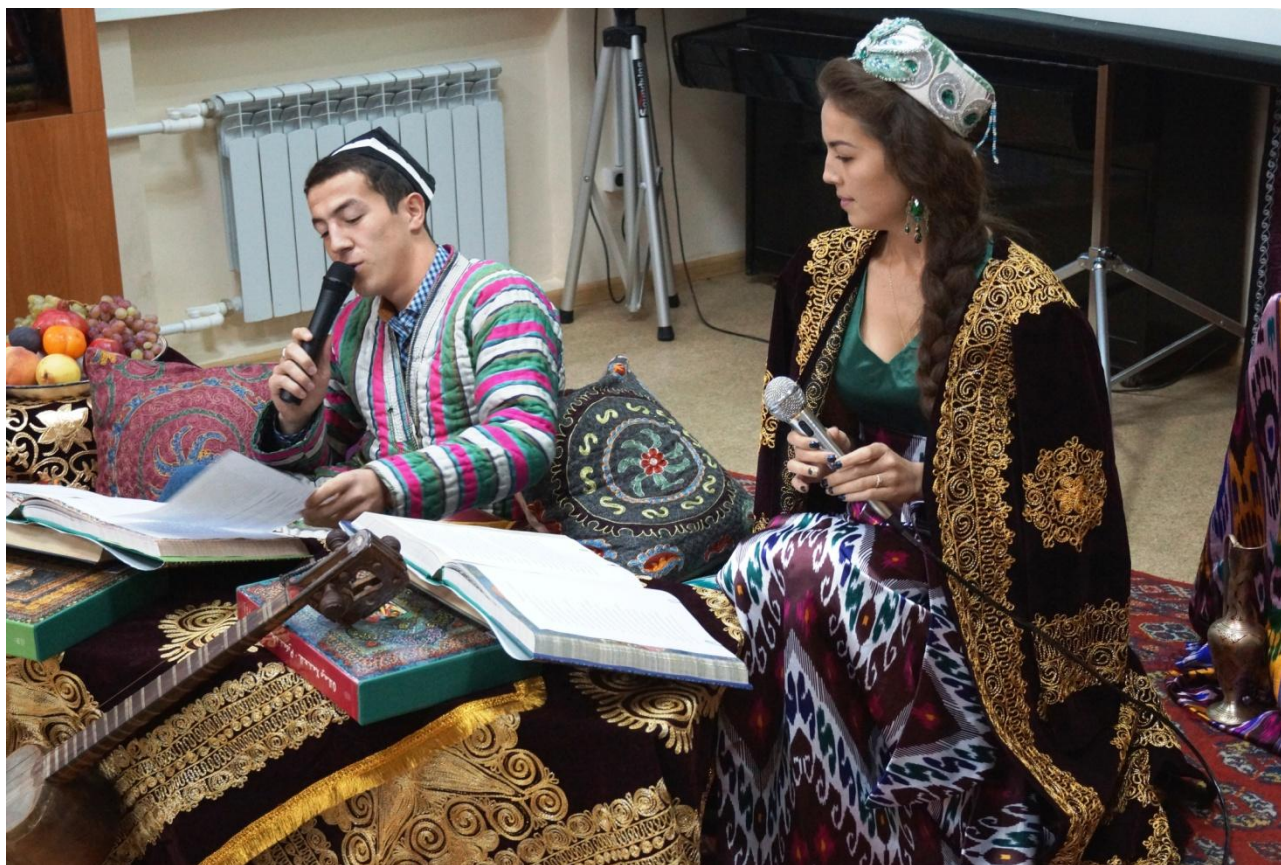




## Гости Недели еврейской культуры



**Открытие Недели узбекской культуры «Ассаламу алейкум, Узбекистан!».  
Передача «Дерева дружбы» представителю узбекской диаспоры**



**Путешествие в узбекскую сказку**



**Гости Недели узбекской культуры**



**Неделя культуры народов мира «Планета студентов». Студенты из арабских стран читают стихи**



**Открытие Недели азербайджанской культуры  
«Азербайджан – страна огней». Передача «Дерева дружбы»**



**Выступление инструментально-хореографического ансамбля  
«Азербайджан» (г. Москва)**



**Представление коллекции Вафы Пиреевой «Шелковый путь»**



**Прием гостей в традициях гостеприимства азербайджанского народа**



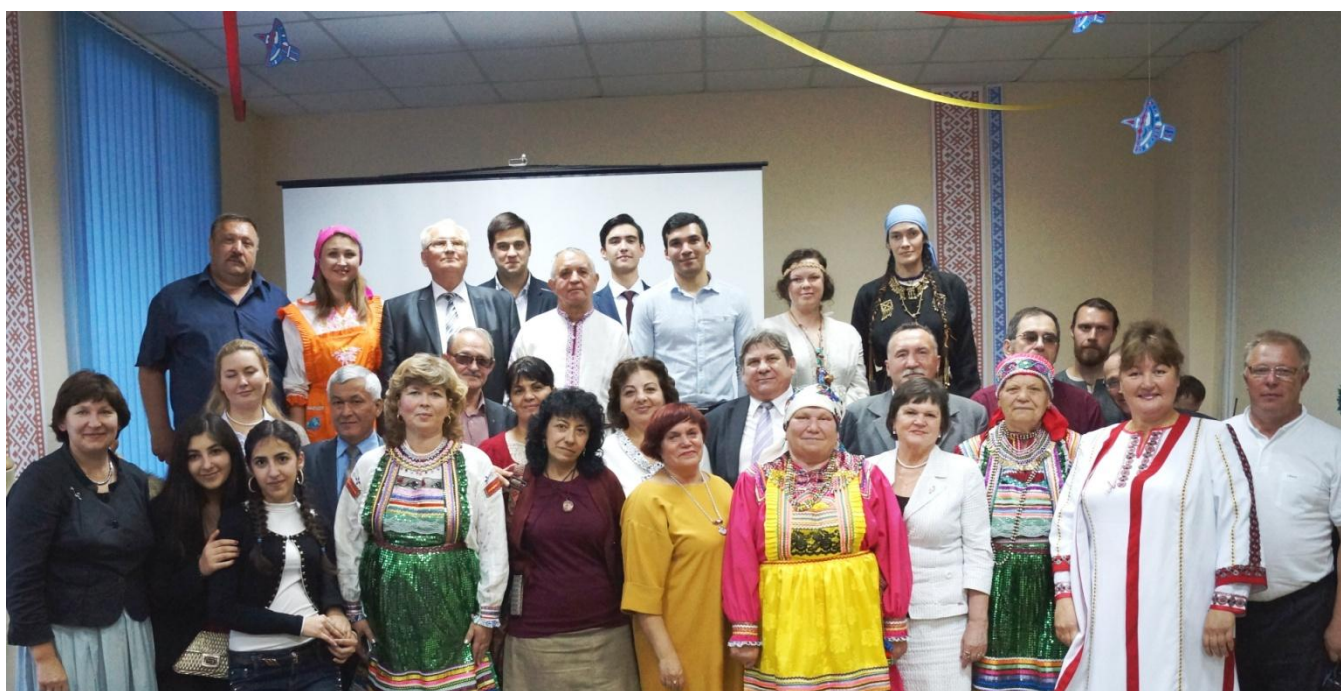
**Открытие Недели финно-угорских народов «Финноугория: в тени лесов, дыхание севера». Передача «Дерева дружбы»**



**Зажигательное выступление этнокультурного семейного ансамбля Саламайкиных с народными финно-угорскими песнями и танцами**



**Представители владимирского клуба исторической реконструкции «Ророг» вместе с юными читателями библиотеки**



**Гости Недели культур финно-угорских народов**