

# Обычаи и традиции якутского народа

*Яку́ты* — тюркский народ, коренное население Якутии. Якутский язык принадлежит к тюркской группе языков. По результатам Всероссийской переписи населения 2010 года в России проживало 478,1 тысячи якутов, главным образом, в Якутии (466,5 тысячи), а также в Иркутской, Магаданской областях, Хабаровском и Красноярском краях. Якуты являются наиболее многочисленным (49,9 % населения) народом в Якутии и самым крупным из коренных народов Сибири в границах РФ

Традиции народа якуты

Обязательный традиционный обряд - Благословение Айыы при торжествах, праздниках и на природе. Благословения являются молитвами.

Обряд воздушного погребения — это подвешивание тела мёртвого человека в воздухе. Обряд придания умершего воздуху, духу, свету, дереву.

Праздник «Ысыах»



# ***Обряд воздушного погребения***

***Обряд воздушного погребения*** — один из древнейших религиозных обрядов похорон умершего человека, в котором погребение совершается путём подвешивания тела умершего в воздухе с целью предания тела умершего воздуху, духу, свету, дереву и т. п.



# Праздник «Ысыах»

**Ысыах** — якутский праздник лета. Представляет собой весенне-летний праздник в честь Бога Айыы и возрождения природы, сопровождаемый обрядом молений, обильным угощением и кумысопитием, танцами, народными играми, конными скачками, соревнованиями сильных и ловких парней.

Слово ысыах дословно можно перевести как «изобилие», связан с культом солнечных божеств, с религиозным культом плодородия. Традиционно ысыах празднуется в день летнего солнцестояния — 21 июня





# Якутская кухня

Традиции народа якуты связаны и с их кухней:

Отличительной чертой якутской кухни является максимально полное использование всех компонентов исходного продукта. Весьма типичным примером является рецепт приготовления карасей по-якутски. Перед приготовлением счищается чешуя, голова не отрезается и не выкидывается, рыба практически не потрошится, делается небольшой боковой надрез, через который аккуратно удаляется желчный пузырь, отрезается часть толстой кишки и прокалывается плавательный пузырь. В таком виде рыба варится или жарится.

Активно используются практически все субпродукты. В частности, большой популярностью пользуются супы из потрошков (ис миинэ), кровяные деликатесы и т. Д.

Национальным напитком является популярный у многих восточных народов кумыс, а также более крепкий кённю кумыс или кёюрген



Источник: [wikipedia.org/wiki/Якутская\\_кухня](https://ru.wikipedia.org/wiki/Якутская_кухня)

[wikipedia.org/wiki/Ысыах](https://ru.wikipedia.org/wiki/Ысыах)

[wikipedia.org/wiki/Обряд\\_воздушного\\_погребения](https://ru.wikipedia.org/wiki/Обряд_воздушного_погребения)

Работу выполнил

Ученик 9"К" класса

Кучушев Владислав