

Удмурты



Столица Удмуртии—

Ижевск

Государственные языки—

русский и удмуртский

МБОУ «Юбилейная СОШ»
ученики 2 а класса и родители
Учитель: Шулятьева О.В



История происхождения народа

- По данным переписи 2010 года, в России около 552 тысяч удмуртов, проживающих в основном в Республике Удмуртия и соседних с ней регионах.
- Удмурты делятся на северных, на культуру которых повлиял Русский Север, и южных, испытывавших влияние тюркской культуры.
- В состав Русского государства земли северных удмуртов вошли в 1489 году во время присоединения Вятской земли. Окончательно удмуртские земли отошли к России после взятия Казани Иваном Грозным в 16 веке.
- В 1920 году удмуртский народ впервые получил государственность — была образована Вотская автономная область, с 1932 года переименованная в Удмуртскую АО, в 1934 — в Удмуртскую АССР, а с 1991 — в Удмуртскую Республику.

Удмуртская

Бабушка говорит, что национальная кухня всегда складывалась из разнородных ингредиентов. Удмурты и раньше занимались земледелием, подобным хлебопечению. В лесу собирали ягоды, грибы, орехи. Удмуртский народ создал немало вкусных кушаний, которые готовятся очень просто: жук (каша), куарнянь (пресная лепешка), губиен шыд (грибной суп), курегпуз (яйцо), кузя тэм (творог), чорыг (рыба), кубиста (капуста) и т.д.



Табани

Удмуртские табани чем-то напоминают оладьи и блины, готовятся из дрожжевого теста. К сожалению, они удаются лишь в русской печи.

Тесто для табаней готовят из пшеничной, гречневой, овсяной или гороховой муки.



Пельмени

С удмуртского языка переводится как пель- (ушко) и -нянь (хлеб).

В Ижевске есть памятник пельменю (около кафе «Позимь») и в этом году был проведен Фестиваль пельменя



Перепечи

это знаменитое традиционное блюдо удмуртской кухни. Представляет собой открытый пирожок из ржаного теста, запеченный с мясной или овощной начинкой. Само название блюда, вероятнее всего, происходит от слова «печь» — традиционно перепечи запекали в передней части печи.



Удмуртские игры



- *Водяной
- *Догонялки
- *Охота на лося
- *Игры с платочком

Традиционные занятия



Традиционные занятия удмуртов — земледелие, животноводство, меньшую роль играло огородничество. Выращивали рабочий скот, коров, свиней, овец, птицу. На огородах культивировали капусту, брюкву, огурцы. Важную роль играли охота, рыболовство, пчеловодство и собирательство.



Развиты были ремесла и промыслы — рубка леса, заготовка древесины, смолокурение, мукомольное производство, прядение, ткачество, вязание, вышивка. Ткани для нужд семьи полностью производились дома (удмуртские холсты ценились на рынке).



Удмуртский костюм

Одежда женщин включала рубаху, поверх которой надевали сшитый в талию камзол или безрукавку и передник с высокой грудкой, под рубахой носились штаны. Поверх этой одежды женщины носили шерстяные и полушерстяные кафтаны и овчинные шубы. Обувью были плетеные лапти, башмаки или валенки.

Девичьи и женские головные уборы – платки, шапочки, повязки и др. - отличались большим разнообразием. Они отражали возрастное и семейное положение. Многочисленны были украшения из бисера, бусин, монет и тп.

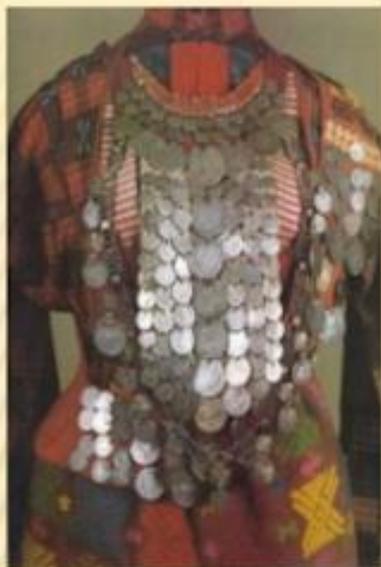
Мужская одежда состояла из рубахи-косоворотки туникообразного кроя с невысоким стоячим воротником, ее носили с плетеным или кожаным поясом, пестрядиных штанов на кожаном или шерстяном поясе.

Головными уборами были валяная шляпа или овчинная шапка, а обувью – лапти, сапоги, валенки. Мужчины носили кожаную сумку с огнивом, трuтом и другими вещами. Верхней мужской одеждой были белый холщовый халат или отрезной по талии суконный зипун, а также овчинная шуба.



Национальный КОСТЮМ





**Женское
нагрудное и
черезплечное
украшение
южных
удмуртов
конца XIX-
начала XX
века:**



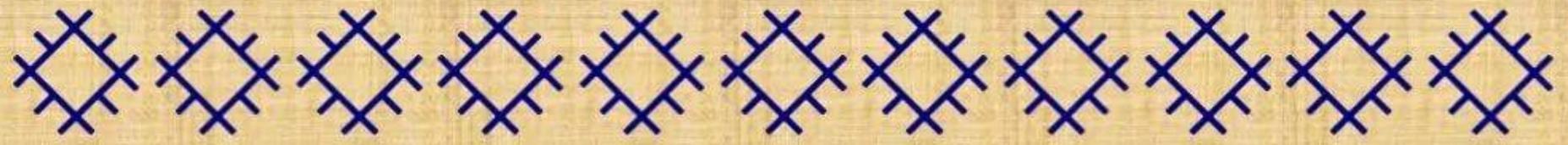
**Женщина в
головном
уборе
"айшон".
Начало XX в.**



**Костюм
девичий.
Северные
удмурты.
Нижняя
Вятка. Нач.
XX в.**



**Костюм
невесты.
Северные
удмурты.
Нижняя
Вятка.
Нач. XX в.**



Спасибо

за внимание!

