

Республиканский заочный творческо-исследовательский конкурсный проект по краеведению «Экспедиция в прошлое»



Заявка на участие в конкурсе

Школа:

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Кривопорожская средняя общеобразовательная школа»
Кемского муниципального района

ФИ участника:

Алтунин Евгений

Класс:

7

Руководитель:

Данилова Татьяна Владимировна, учитель предмета «Моя
Карелия»

На гербе Республики Карелия изображен медведь. почему медведь? Отношение наших предков к медведю.»Медвежий праздник» в древний Карелии



На гербе Карелии изображен медведь, потому что самое распространённое животное в Карелии, это медведь и для древних карел медведь был священным животным.

Флаг Республики Карелия



Карелия

Праздник медведя



Удачная охота на медведя завершается ритуальным пиром — медвежьим праздником, во время которого медведь должен ожить и отправиться обратно в лес или даже на небо — к своему отцу Нуми-Торуму. В лесу охотники встречали «младшего брата», «раздевали» его (снимали шкуру), по приезде в дом укладывали голову на шкуру и лапы в почетном углу. К вечеру в доме собирались гости, каждый из которых приносил подарок медведю — платок, ленточку, монету. Зверя целовали в губы и нос, но при этом закрывали нос и глаза берестяными кружками — медведь не должен был чувствовать и видеть участников праздника. Перед медведем ставили гриб-чагу для окуривания и чашу с обрядовым печеньем — вылепленными из теста фигурками оленей, лосей, птиц.

Какая птица считалась священной

у

наших предков, на неё не

охотились.

Когда называли «лесной

коровой»,

а когда «хвостатой палкой».

Лебедь священная птица



Лебедь считается у карел священной птицей. По старинному поверью душа карела после смерти превращается в лебедя. Существовал строгий запрет убивать лебедя и употреблять в пищу его мясо. В карельских деревнях до сих пор бытуют рассказы о бедах, постигших нарушителя табу.





Лесная королева



В Карелии лесной коровой называли лося.
Лесной коровой называют самку лося - лосиху.
К внешнему виду это никак не относится. Это
связанно с тем, что самки лося дают молоко.
Это молоко очень ценится людьми.
Оно обладает многими полезными и даже
лечебными свойствами.

Как и на кого охотились в прежние времена в Карелии? Старые охотничьи традиции, обычаи, предметы связанные с охотой.



В основном в Карелии охотились на крупного зверя: медведя, лося, оленя.

После удачной охоты, как правило, съедали сырую печень убитого животного и выпивали немного его крови. Такой обычай вполне объясним, поскольку в рационе этого народа мало естественных витаминов и минералов. Данный обряд помогал уберечься от цинги и подобных ей тяжелых заболеваний.

«где рыба там и карел». Как и чем в старину ловили рыбу? что называется «лучить рыбу»? Как ловили с использованием лавня. Какие правила существовали в отношении рыбаловней охоты

Самый простой и доступный способ ловли рыбы на удочку. Этим занимались с самого раннего возраста. Удилище изготавливали из прямых и тонких рябиновых стволов, либо черемухи или березы. Особо почитаемые, магические деревья: ольха и можжевельник, для изготовления удочек не использовались, считалось, что тогда рыбалка будет неудачной. Ловили на крючок кованец то есть крючок, кованный кузнецом. Хранили кованец в мешочке или кармане, а удилище просто вырубали в лесу.

При ловле на наживку использовалось оригинальное приспособление — лавня, Лавня — заглатываемая рыбой палочка или костяшка на леске, укрепленная посередине, вводилась внутрь наживки, и когда рыба ее проглатывала, удерживаемая леской лавня разворачивалась поперек желудка рыбы и жертва оставалась «на крючке».

лавня упоминается и в эпосе “Калевала”. В пятой руне интересно описывается успешная рыбалка Вяйнемейнена, который вылавливает Аино в образе удля рыбалки с лучом использовали легкие лодки, управляемые одним веслом. невиданной рыбы.

Гребец сидит на корме лицом к своему напарнику, стоящему с острогой в носовой части. Последний, вглядываясь в подсвеченную глубину воды, отдает команды по направлению движения лодки.

Кевяткала



Рецепт карельского блюда «Кевяткала»

Буквально в переводе «весенняя рыба». По данным, представленным в книге Р.Ф. Никольской «Карельская кухня», такое блюдо имело распространение в Калевальском и Лоухском районах¹. Рыбу, выловленную весной, потрошили, закладывали внутрь тушки соль (в таком рецепте пересол лучше недосола) и укладывали в емкость спинками вниз, затем накрывали посуду крышкой. Так, под крышкой и грузом, рыба стояла все лето в прохладном месте. Там, где душок такой рыбы доставлял хозяевам неудобства, её перекладывали крапивой. В Южной Карелии готовую рыбу перед употреблением вымачивали и варили, северные карелы ели её как в сыром, так и в вареном виде



Курник

Курник — это праздничный пирог, который подавался на Руси во время свадебного торжества. Особенность пирога — 2 вида теста и 3 или больше вида начинки. Блюдо это не простое, однако по вкусу его трудно сравнить с каким-либо другим известным кушаньем. Он просто изумителен! Сочная начинка, нежные блинчики и хрустящая корочка! Думаю, что вы, дорогие хозяйки, захотите удивить этим чудесным домашним пирогом своих гостей и близких.

Самым главным оберегам в
домах Карелии являлась подкова.



Мы с моим папой часто ходим на рыбалку, особенно мне нравится ездить на буране на зимнею рыбалку.

Я очень люблю ловить рыбу. Чтобы зимой был хороший улов мы насыпаем в лунку соль или рис.

Моя любимая Карелия

