

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Костомукшского городского округа "Средняя
общеобразовательная школа №3 с углубленным изучением
математики"

ПРОЕКТ

творческий

Тема:

«Быт карелов»

Работу выполнила:

Троцкая Ксения Дмитриевна

Ученица 4 В класса МБОУ СОШ №3

Научный руководитель:

Шибут Ирина Викторовна

Учитель начальных классов

Костомукша

2025

Содержание

1. Введение
- 1.1. Цель работы. Задачи
2. Национальный костюм
3. Национальная кухня
- 3.1. История и традиции карельских калиток
4. Карельские ценности
5. Религия
6. Народные промыслы
7. Фольклор

Введение

Проект «Быт карелов» посвящен изучению и сохранению уникальной культуры и традиций карельского народа, который на протяжении веков жил на северо-западе России и в Финляндии. Карелы — это народ с богатым историческим наследием, который сохранил свои обычаи, язык и искусство, несмотря на различные исторические и социальные изменения.

Цель: Изучить жизнь карельского народ.

Задачи: Познакомить детей с коренным народом Карелии.

Воспитать любовь к народным традициям и обычаям.

Актуальность проекта: Заключается в том, что изучение предметов материальной культуры помогает изучать историю региона. Важно сохранить и передать эти знания будущим поколениям.

Также актуальность проекта связана с важностью приобщения детей к культуре своего народа. Это воспитывает уважение и гордость за землю, на которой они живут.

Национальный костюм

Национальный костюм Карелии имеет глубокие исторические корни и отражает богатую культуру и традиции карельского народа. Вот краткий обзор его создания и развития: Национальный костюм формировался на протяжении веков, под влиянием климатических условий, местных ресурсов и культурных контактов с соседними народами, такими как финны, русские и шведы. Основными материалами для пошива костюмов служили лен, шерсть и кожа. Льняные ткани использовались для повседневной одежды, а шерсть — для верхней одежды, которая защищала от холода. Традиционный карельский костюм состоял из нескольких элементов: рубахи, юбки или штанов, пояса и верхней одежды

(пелерины или шубы). Женский костюм часто дополнялся головными уборами, такими как кокошники или платки. Костюмы украшались вышивкой, аппликацией и другими декоративными элементами, которые имели символическое значение. Орнаменты часто отражали природные мотивы и были связаны с верованиями и традициями карельского народа.

В последние десятилетия наблюдается возрождение интереса к национальному костюму. Мастера и дизайнеры адаптируют традиционные элементы для современного использования, сохраняя при этом культурное наследие. Национальный костюм Карелии является не только элементом одежды, но и важным символом идентичности и культурного наследия карельского народа.

Национальная кухня

Национальная кухня Карелии богата и разнообразна, отражая традиции и обычаи местных жителей. Вот некоторые характерные блюда и продукты: **Калитки** - это открытые пирожки с различными начинками, чаще всего с картошкой, рисом или творогом.

Рыба - Карелия славится своими озерами и реками, поэтому рыба, особенно лосось и сиг, занимает важное место в кухне. Рыбу часто коптят или запекают.

Молочные продукты - традиционные кисломолочные продукты, такие как творог и кефир, также популярны.

Грибы и ягоды - леса Карелии изобилуют грибами и ягодами, которые используются в различных блюдах и заготовках.

Супы - например, уха (рыбный суп) и различные овощные супы.

Пироги - помимо калиток, в Карелии готовят и другие виды пирогов, часто с ягодами или мясом.

История и традиции карельских калиток

Карельские калитки — это традиционные пирожки, которые являются важной частью карельской кухни. Их история и традиции уходят корнями в древние времена и связаны с культурой и образом жизни карельского народа.

Происхождение: Калитки возникли в Карелии, где местные жители использовали доступные ингредиенты для приготовления пищи. Они готовились из ржаного теста и начинялись различными начинками, такими как картофель, рыба, грибы или творог.

Символика: Калитки часто ассоциировались с праздниками и семейными торжествами. Их готовили на свадьбы, праздники и другие важные события, что делает их символом гостеприимства и традиций.

Традиции

Приготовление: Традиционно калитки готовятся вручную, и процесс их приготовления передается из поколения в поколение. Каждая семья может иметь свои секреты и рецепты, что делает каждую калитку уникальной.

Подача: Калитки обычно подаются горячими, часто с маслом или сметаной. Их можно есть как основное блюдо или как закуску.

Современные вариации: В последние годы калитки стали популярными не только в Карелии, но и за ее пределами. Современные кулинары экспериментируют с начинками и формами, сохраняя при этом традиционный дух.

Калитки — это не просто еда, это часть культурного наследия Карелии, отражающая историю, традиции и образ жизни этого региона.

Карельские ценности

Семейные ценности в Карелии, как и в других регионах России, имеют глубокие корни и отражают культурные традиции и образ жизни местного населения.

Семейные узы: В Карелии семья традиционно рассматривается как основа общества. Уважение к старшим, забота о детях и поддержка друг друга — важные ценности.

Традиции и обычаи: Семейные праздники, такие как свадьбы и дни рождения, часто сопровождаются традиционными обрядами и ритуалами, которые передаются из поколения в поколение.

Сохранение культуры: Местные семьи стремятся сохранить и передать свои культурные традиции, включая народные песни, танцы и ремесла, что способствует укреплению семейных связей.

Сельский образ жизни: В сельских районах Карелии семьи часто ведут совместное хозяйство, что способствует сплочению и взаимопомощи.

Духовные ценности: Религиозные и духовные практики также играют важную роль в жизни карельских семей, укрепляя моральные устои и общие ценности.

Религия

Язычество: До прихода христианства карелы исповедовали языческие верования, которые включали поклонение природным духам, богам и предкам. Эти верования были тесно связаны с природой и сельским хозяйством.

Христианство: С XVI века, особенно после присоединения Карелии к России, христианство стало доминирующей религией. Большинство

карелов сегодня являются православными христианами. Православие оказало значительное влияние на культуру и традиции карелов.

Народы промысла

Народные промыслы Карелии можно традиционно разделить на женские и мужские:

- Женские: вышивка, ткачество, шитьё, прядение, вязание.
- Мужские: кузнечное дело, резьба и роспись по дереву, изготовление глиняной посуды, плетение из бересты.

Некоторые народные промыслы Карелии:

Заонежская вышивка. Выдержанная и лаконичная вышивка, где изобразительные мотивы — растения, птицы, животные, человек — выполнены в стиле строгой геометрии.

Резьба по дереву. Имела как практическое назначение — изготовление предметов утвари, игрушек, оберегов, так и эстетическое — украшение экстерьера дома, рукояток ножей, ложек и прочих предметов быта.

Плетение из бересты. Бересту заготавливали летом, а зимой создавали из неё красивые и необходимые в быту вещи — корзины, кошель, бутылки, футляры для ножей, лапти.

Фольклор

Карельский фольклор самобытен и сочетает в себе финскую мифологию и русское народное творчество. Он оставил свой след во многих видах искусства северян: литературе, изобразительном творчестве, музыке, танцах, рукоделии и др..

Фольклор Карелии включает в себя поговорки, пословицы, игры, считалки, дразнилки, перевёртыши, скороговорки, загадки, заклички, пестушки, потешки, прибаутки, колыбельные песни, байки и др..

Первое место в карельском фольклоре занимают руны — героические сказания о подвигах народных богатырей. Собранные вместе, эти руны образуют героический эпос «Калевала», ставший для карел и их ближайших родственников финнов символом национальной культуры.

Список использованной литературы

<https://wiki-karelia.ru/articles/kultura-regiona/karelskii-folklor/>

<https://igoratour.ru/blog/traditions>

<https://rantalahotel.ru/tpost/jhraxyjnm1-karelskie-kalitki>

<https://welcome-karelia.ru/articles/istoriya-karelii/kareliya-v-sostave-rossii/traditsionnaya-kultura-karelii-chast-1>

<https://wiki-karelia.ru/articles/kultura-regiona/karelskii-natsionalnyi-kostium/>

<https://www.gastronom.ru/text/tradicionnye-blyuda-karelii-osobaya-kuhnya-russkogo-severa-1024547>