

Муниципальное Автономное Общеобразовательное Учреждение
“Школа №5
города Белогорск”

Проектная работа
по теме:

“Сходства и различия Нового года и Рождества в России и
Великобритании”



Выполнили ученики 5 А класс
МАОУ “Школа 5 города Белогорск”
Симоненко Валерия,
Шершнев Демид,
Жежеров Анатолий,
Веселый Егор
ученица 5 А кл.
Руководитель:
Кивал О. В.,
учитель английского языка

- **Актуальность**
- Выбранная мною тема очень важна для учащихся школ. Часто находясь за рубежом, люди не знают традиций и обычаев страны, в которой они пребывают. Это может привести к проблемам в общении с иностранцами. Более того, каждый человек должен знать о традициях, обычаях своего народа, поэтому считаю, что данная работа представляет интерес для широкого круга людей.
- **Целью** нашей работы стало исследование исторических данных о зарождении самых любимых праздников в Британии и в России, а также определение сходств и различий в их праздновании в данных странах.
- Для реализации цели предполагается решить такие конкретные **задачи**:
- Собрать информацию о традициях и обычаях празднования Рождества и Нового года в Великобритании.
- Собрать материал о традициях и обычаях празднования Рождества и Нового года в России.
- Сравнить и определить сходства и различия в праздновании упомянутых выше праздников в двух странах.
- Сделать анализ по сходствам и различиям.
- Провести анкетирование учащихся о любимых праздниках и проанализировать результат.
- Сравнить результат анкетирования моих одноклассников со статистикой о мнениях Британцев по данному поводу.
- **Гипотеза**
- Православная и католическая церковь проповедует христианскую религию, одну из древнейших мировых религий, то и празднования Рождества Христова в Великобритании и России могут иметь как общие черты, общие исторические корни так и некоторые различия.
- Предполагаю, что и празднование Нового года в России и Великобритании имеют много общего и имеют также некоторые различия.
- **Объект исследования** – русская и британская культура.
- **Предмет исследования** - традиции и обычаи празднования Рождества Христова и Нового года в России и Великобритании.
- **Методы исследования**
 - 1. поисковый
 - 2. сравнительный
 - 3. анкетирование
 - 4. анализ
 - 5. обобщение



1. Традиции и обычаи празднования Рождества и Нового года в Великобритании

1. 1. Празднование Рождества в Великобритании

Рождество Христово – великий христианский праздник, установленный в честь рождения Иисуса Христа. Весь христианский мир отмечает его с особым благоговением. Его празднование основывается на библейских событиях, описанных в Новом Завете. Более 2000 лет назад произошло небывалое событие – родился Спаситель мира. Рождество (Christmas) отмечают двадцать пятого декабря.



- Это самый главный праздник в Великобритании. Во время рождественского обеда люди едят традиционные блюда: фаршированную индейку или жареного гуся и рождественский пудинг. Издавна считается, что подарки детям разносит добрый Санта Клаус. В Великобритании впервые роскошную украшенную елку преподнесли в подарок детям Королева Виктория и принц Альберт в Виндзорском дворце. Рождественское песнопение — важная часть Рождества. Рождественская песня впервые появилась в пятнадцатом столетии. «We wish you a merry Christmas» - этот популярный рождественский гимн известен в Великобритании с 16-го века.



- 1. 2. Празднование Нового года в Великобритании
- Празднование Нового года в Великобритании отмечается не так торжественно и повсеместно, как в России и странах Европы. Новый год в Великобритании неразрывно связан с древними традициями и поверьями. Так, например, в новогоднюю ночь принято открывать заднюю дверь в доме, чтобы старый год мог уйти, а Новый войти через переднюю. В Англии также есть поверье, которое называется «first foot». Согласно этому поверью, если первым человеком, зашедшим в дом, будет молодой темноволосый мужчина, это принесет удачу. Если же в первой в дом войдет женщина или светловолосый мужчина, это предвещает неудачи в наступающем году.



2. Традиции и обычаи празднования Рождества и Нового года в России

2. 1. Празднование Рождества в России

В современной России празднование Рождества претерпело значительные изменения. Если до 1918 года Рождество отмечалось повсеместно, то в последние годы все больше людей посещает в Рождественские праздники церковь. В России же, в отличие от Великобритании Рождество отмечается в ночь с 6 на 7 января. День перед Рождеством называется Сочельник, который является последним днём строгого поста. В сочельник с давних пор существует традиция колядовать.



- **2. 2. Празднование Нового года в России**

- Новый год в России – это главный, любимый праздник, ожидаемый детьми и взрослыми целый год.
В России украшают дома новогодней ёлкой или ветками ели, сосны. В полночь на первое января люди слушают поздравление главы государства и бой курантов на Спасской башне Кремля. Нет Нового года в России без Деда Мороза и Снегурочки, которые веселят детей и приносят подарки, которые кладут под ёлку. К покупке подарков готовятся задолго до Нового года и стараются порадовать ими своих близких. Встречают Новый год обычно в семейном кругу за празднично накрытым столом.



3.Сходства и различия в праздновании Нового года и Рождества в двух странах

- 1. Рождество – это семейный праздник и в Британии и в России, украшается ёлка. Евангелие признано и католиками и православными, где говорится о том, что Бог, родившись в человеческом обличье, обожествил природу человеческого существа. И этот факт признается обеими церквями. Но дата празднования отличается: в Британии - 25 декабря по Григорианскому календарю, а в России - 7 января по Юлианскому календарю. В Британии - Санта Клаус, а в России - Дед Мороз. В России рождественские символы Дед Мороз и ёлка больше ассоциируются в обществе с празднованием Нового года, чем с Рождеством из-за исторических событий в России, связанных с атеизмом.



2. Новый год отмечается 1 января и в Британии и в России. Молодежь в основном отмечает Новый год на новогодних вечеринках. Люди поздравляют друг друга по почте, через Интернет, на улице. Часто устраивается фейерверк. Но имеются и различия. Новый год отмечается в Британии не так торжественно и повсеместно, как в России. Рождественские символы – Дед Мороз и ёлка ассоциируются больше с Новым годом в России.



- **4. Любимые праздники в Великобритании и в России**

(Результаты опроса мнений)

- Анализ исследования показал следующие результаты:
- 1. 27 учащихся моего класса из 27 опрошенных считают Новый год самым любимым праздником, праздником детства.
- 2. Праздник Рождество также очень важен и интересен для 24 учащихся моего класса из 27 опрошенных, но преобладание атеизма на протяжении многих лет в России сыграло свою роль: люди стали понемногу забывать некоторые очень красивые традиции этих праздников.



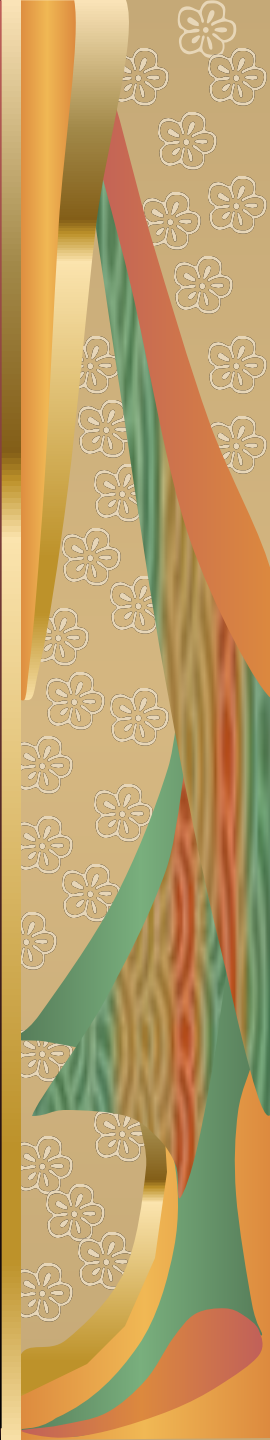
- А теперь рассмотрим статистику о мнениях жителей Великобритании по данному вопросу. На сайте London-life. ru я нашла информацию о предпочтениях Британцев.
- 1. Самым любимым днем у англичан является Рождество, которое отмечают 25 декабря. Этот праздник самый важный и имеет массу своих традиций.
- Поскольку большинство населения верующие, то основными праздниками для них являются религиозные. Это Рождество и Пасха.
- 2. Новый год не празднуется широко, ограничивается поздравлениями, фейерверком.



- **Вывод:** История праздников Великобритании и России увлекательна и поучительна. Ни один народ не мог жить и развиваться отдельно от других. Изучение истории возникновения праздников помогает формировать в каждом человеке чувство любви и привязанности к Родине , помогает осознать смысл своего существования и места в общности людей нашей планеты.



- В заключении можно сделать вывод, что гипотеза о том, что в особенностях празднования Рождества и Нового года в России и Англии есть существенные различия и сходства, подтвердилась.



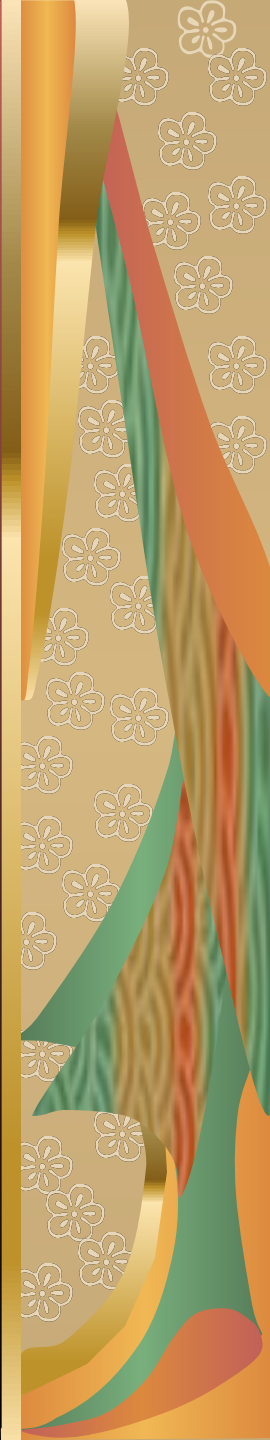
В приложении к своей работе мы поместили буклеты с рецептами традиционных рождественских блюд 2-х стран и буклеты с описанием праздников.
Рождественский пудинг

Для пудинга нам потребуются:

- 100 г муки
- 150 г свежих хлебных крошек
- 1 чайная ложка смеси молотых специй (имбирь, гвоздика, душистый перец)
- 1 чайная ложка корицы
- 1/2 чайной ложки тертого мускатного ореха
- 1/2 чайной ложки соли
- 25 г почечного жира (можно заменить сливочным маслом или растительным жиром, например, кокосовым)
- 100 г нерафинированного коричневого сахара
- 300 г изюма и кишмиша
- 200 г любой цукатной смеси
- 50 г засахаренных вишен
- 50 г бланшированного миндаля
- цедра одного лимона
- 3 крупных яйца
- 100 мл темного пива
- 75 мл коньяка.



- В большой миске смешиваем муку, мускатный орех, корицу, специи, соль, сахар, хлебные крошки и жир. Добавляем цедру, измельченные сухофрукты, вишни, миндаль и тщательно перемешиваем. Добавляем яйца, пиво и бренди, накрываем миску со смесью пленкой и оставляем на ночь.
- На следующий день выкладываем тесто в литровую форму, смазанную рафинированным маслом, утрамбовываем хорошенько, накрываем бумагой для выпечки, вырезанной в форме круга и смазанной тем же маслом, и закрываем крышкой. Ставим форму с тестом в большую кастрюлю с водой так, чтобы форма была погружена наполовину. Доводим до кипения, убавляем огонь и варим 6 часов, время от времени добавляя воды.
- Вынув, остужаем пудинг в форме, затем снимаем крышку и бумагу, заменяем на бумагу без масла, накрываем крышкой снова и оставляем в темном прохладном месте «созреть» до Рождества.



Рождественские блюда России

Взвар

Сухофрукты - 1 кг,
сахарный песок - 300 г.

От обычного компота взвар отличается более высокой концентрацией. Промытые сухофрукты сложить в кастрюлю, добавить сахар, залить водой на 2-3 см выше слоя сухофруктов, довести до

кипения и под закрытой крышкой на медленном огне варить до готовности.

Рождественская кутья

Молоко - 1л,
сливки - 500 г,
вода - 200 г,
пшеничная крупа - 300 г,
мед - 100 г.

Крупу засыпать в кипящую воду и варить до готовности. После варки добавить молоко, сливки и мед, плотно закрыть кастрюлю крышкой и поставить в теплое место "допревать", закутав во что-то теплое (одеяло, платок).

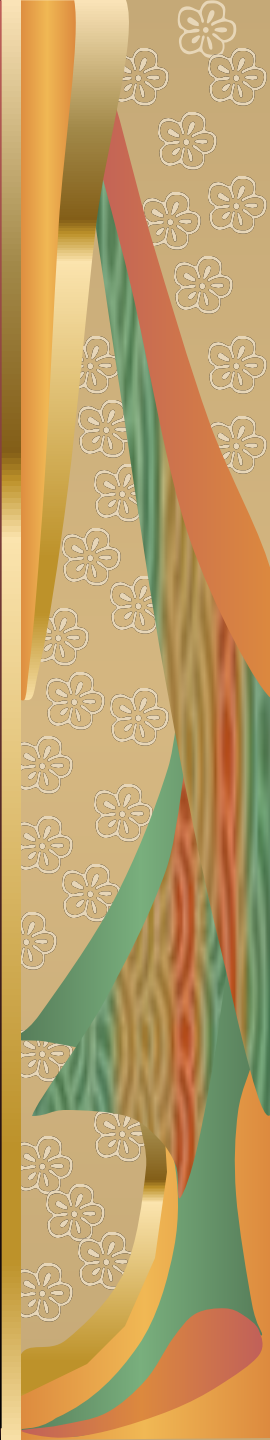
Сочиво

Зерна пшеницы - 1,5 стакана,
мак - 150 г,
мед - 5 ст. ложек

Очистить зерна пшеницы, отделить от них оболочку и сварить из них жидкую кашу на воде. Подсластить по вкусу. Растереть в ступке мак, тщательно перемешать маковую кашу с медом и добавить в охлажденную кашу.

Смешать муку с пряностями - корицей, мускатным орехом. Добавить постепенно мед, сметану, взбитые желтки, влить молоко, добавить соду и хорошо вымесить тесто. Раскатать, но не тонко, и вырезать пряники желаемой формы. Уложить на смазанные маслом противни и выпечь.

По желанию можно украсить орехами, цукатами.



Спасибо за внимание!

