

# Сагаалган

Белый месяц



- Подготовила презентацию:
- учитель начальных классов
- СКОШИ I-II вида
- Г.Улан-Удэ
- Бельская Т.Ф.

# Приветственный танец



# Сагаалган





# В Бурятии



©Mark Agmor, 2016. All rights reserved. Any usage without written permission is prohibited.

# В Калмыкии



# В ТЫВЕ



# В Монголии



# В Китае



# B Kopee



# Во Вьетнаме



# В Индии



# Лунный календарь



Астропропаганда

# Приплод у скота

## Корова с телятами



# Лошадь с жеребёнком



# Овцы с ягнятами



# Много молочной пищи





# Восточный календарь



# Хадак



Синий хадак – цвет синего неба,  
чтобы в мире царица дружба.



Красный хадак- цвет огня, чтобы тепло и уют царили в доме.



Жёлтый хадак-цвет Солнца,  
богини Матери.



Белый хадак- цвет материнского  
молока, цвет чистоты души человека.



Зелёный хадак- цвет  
изобилия и богатства.



Сагаалган – очень древний праздник.  
Первый бурятский учёный Доржи Банзаров писал, что Сагаалган –  
праздник монгольских племен, известный  
еще до эпохи Чингисхана.

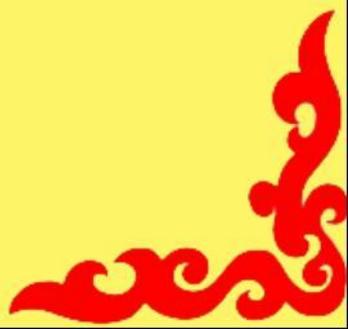


В 18 веке внук Чингисхана Хубилай  
ввёл новый календарь, где год  
начинается с февраля месяца.





Президиум Верховного Совета  
Бурятской Республики своим указом  
от 24 января 1990 года придал  
национальному празднику Сагаалган  
статус народного. И этот день стал  
официально выходным днём.



# Сагаалган- семейный праздник



# Посещение дацанов



# Обряд «Дугжууба».





Этот обряд,  
символизирует  
очищение всего  
окружающего  
пространства со всеми  
живыми существами. В  
ритуальный костёр  
бросают разные вещи,  
считая, что очищаются  
от всего негативного, от  
болезней.

# «Бутуу Удэр».



В канун Нового года наводят порядок во всём хозяйстве. В этот день необходимо закончить и завершить дела уходящего года, раздать долги. Чистота и порядок в доме, на работе, в мыслях.

# Алтарь



# Традиционные праздничные блюда

## ҮРМЭН

Үрмэн – национальное блюдо бурят. Обязательно готовят к празднику Сагаалган. готовят его так: Сначала варят сметану, добавляют саранку, доводят до кипения, снимают и добавляют молотую черемуху, немного размятого печенья или пряника. Затем нужно смешать. Просто объеденье!



## Боовы



## Шаньга



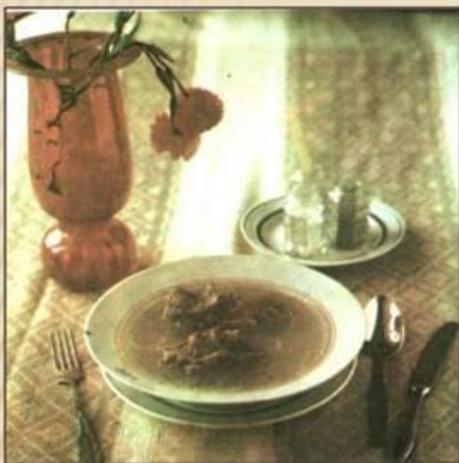
• Бурятская шаньга- Свежую сметану слегка прокипятить и в горячем виде подать на стол к различным мучным изделиям: к лепешкам, блинам или бурятским шаньгам. (Любители находят, что кипяченая сметана даже вкуснее топленого масла).

## Кровяная колбаса



• Кровяная колбаса. Толстую кишку тщательно промывают, начиняют фаршем и варят колбасу в течение 20 минут. Фарш готовят из крови, молока, мелко нарезанного репчатого лука и жира.

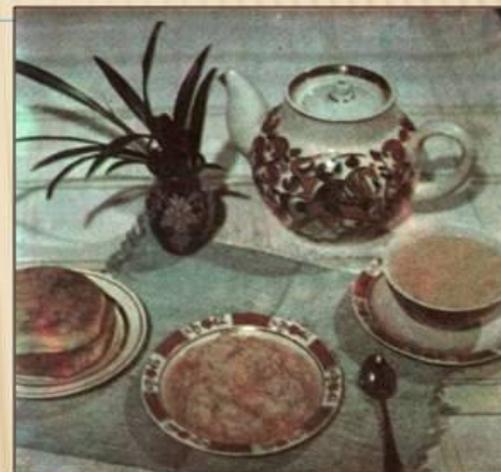
# БЛЮДА БУРЯТСКОЙ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ



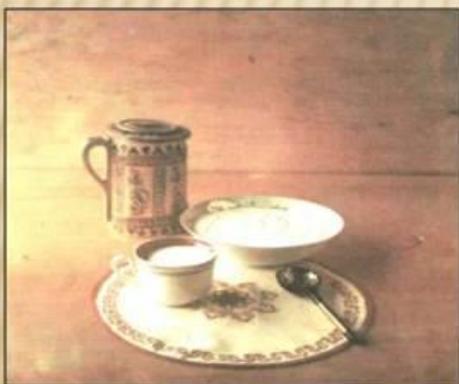
**Бухэлеэр**



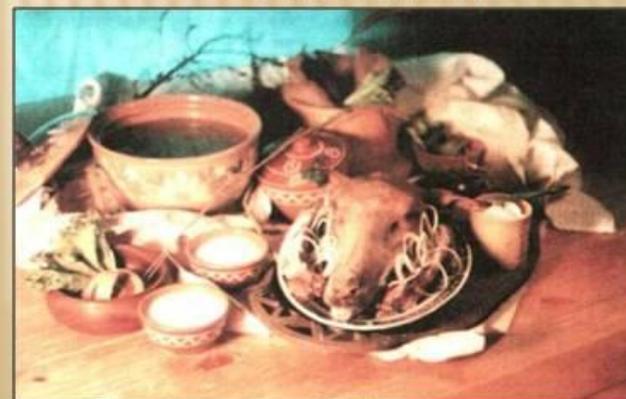
**Позы**



**Саламат**



**Кипяченая сметана**



**Блюда из баранины**



В этот день положено есть до «полноты в желудке»,  
чтобы в новом году жизнь была сытой, счастливой.  
Обязательно угощение молочными продуктами.



→ *Шапка -  
малгай*

→ *Халат - дэгээл*



→ *Обувь - гутал*



# Верхняя национальная одежда

Мужской и женский дэгэл



Дэгэл для детей



• Образец т.скаста  
Н.Орой Уровеня  
и Уровеня

# Юрта



# Внутренние убранства юрты



# Обряд золгохо



# Шагай



# Хонин (овца)

«бухэ»



# Ямаан (козёл)

«ХОНХО»



# Ухэр (корова)



Морин (конь)



Тэмээн (верблюд)



# Первый день Сагаалгана



Начинается с поздравлений, обменом подарков. Младшие поздравляют старших обрядом «золгохо». В первую очередь дети поздравляли самых старших в доме, родителей. Затем шли к родственникам, к друзьям, соседям и так новогоднее празднество продолжается в течение целого месяца.

# Самый меткий стрелок



# Конные скачки



# Ёхор – национальный праздник



Спасибо за внимание

