

Презентация к уроку окружающего
мира

1 класс

Сибирские татары



Выполнила учитель начальных классов
МАОУ «СОШ № 99»
Колесникова С.И

Татары являются вторым по численности коренным этносом в Кемеровской области. Исконно же сибирских татар в нашей области насчитывается всего 21 человек. Поэтому очень важным представляется сохранение духовной культуры, традиций сибирских татар, их истории, а также осознание себя частью татарской нации в самом широком смысле.



Татарский аул

Свои селения
сибирские
татары
называли
аулами.

Татарские
деревни обычно
располагались
около рек или
озёр.

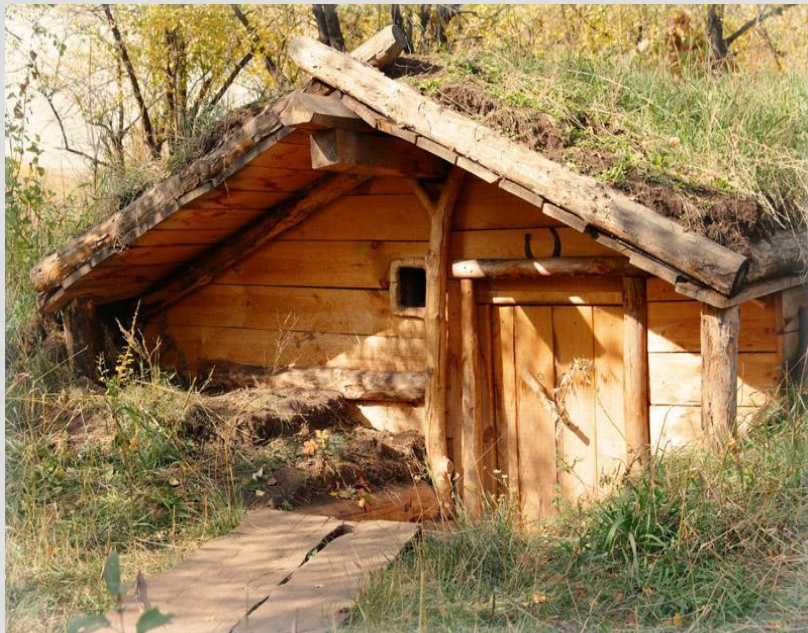


В **XVII веке** в качестве жилищ у сибирских татар бытовали **землянки** и полуземлянки. Так же были известны наземные **срубные** постройки, глинобитные, дерновые и кирпичные жилища.

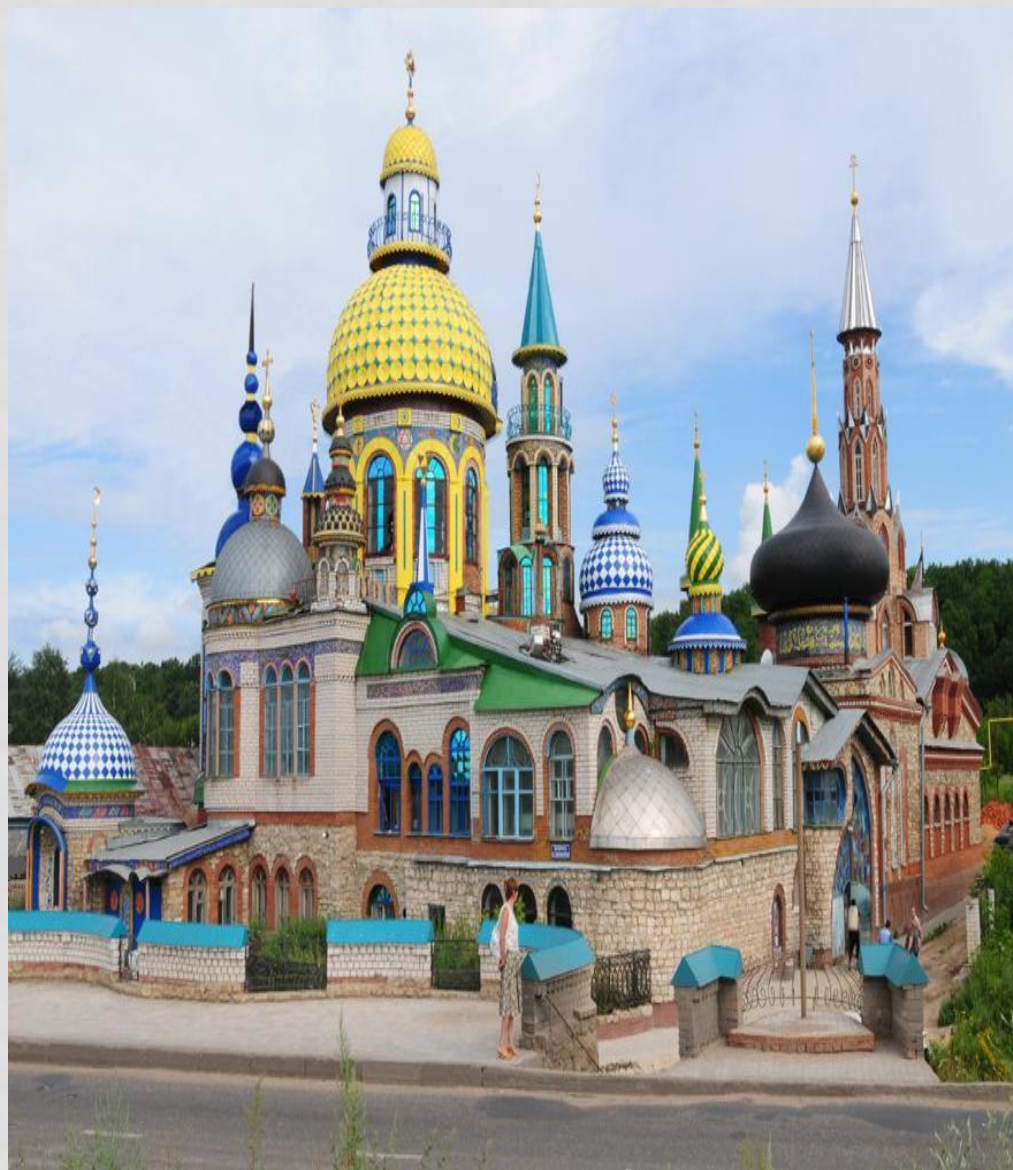
В **XVII — XVIII веках** срубные юрты были низкими, имели небольшие двери, в которые пролезали на корточках. Окон не делали, а дневной свет проникал через отверстие в плоской земляной крыше. Позднее стали строить дома по русским образцам.

Землянка - углублённое в землю жилище, прямоугольное или округлое в плане, с перекрытием из жердей или брёвен, засыпанных землёй.

Полуземлянки – дома, которые были углублены в землю.



**Духовная культура
сибирских татар
вплоть до середины
XIX в, развивалась на
основе своего
собственного языка.
Была издана первая в
России грамматика
татарского языка
тобольского наречия
(Тобольск, 1801). В
каждом ауле
имелась мечеть.**



Одним из элементов духовной культуры является язык. В настоящее время сибирские татары используют в качестве литературных языков русский и татарский языки.



Одежда мужчин и женщин состояла из шаровар с широким шагом и рубашки (у женщин дополнялась вышитым нагрудником), на которую надевался безрукавный камзол. Верхней одеждой служили казакин, а зимой — стёганный бешмет или шуба. Головной убор мужчин — тюбетейка, а поверх неё — полусферическая шапка на меху или войлочная шляпа; у женщин — вышитая бархатная шапочка (калфак) и платок. Традиционная обувь — кожаные ичиги с мягкой подошвой, вне дома на них надевали кожаные калоши. Для костюма женщин было характерно обилие металлических украшений.



Традиционными занятиями сибирских татар являлись земледелие. У некоторых групп оно существовало и до прихода русских. В южной части региона выращивали пшеницу, рожь, овёс, просо.



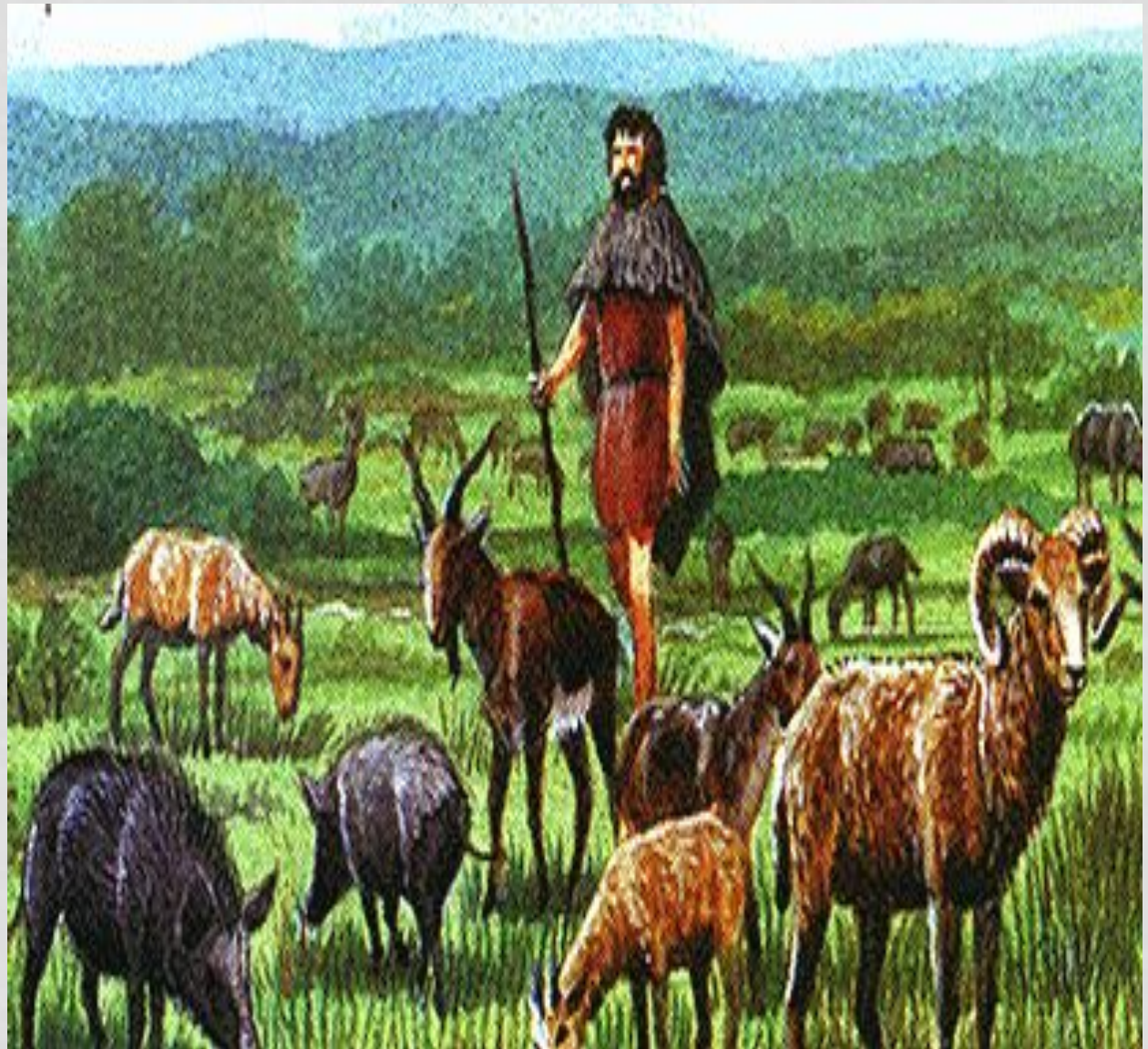
Рыболовство

В связи с обилием рыбы, рыболовство было прибыльным занятием для многих групп сибирских татар. Большую часть рыбы продавали зимой в мороженом виде на городских базарах и ярмарках.

Ловили щуку, хариуса, карася, окуня, линя, чебака, язя, налима, муксуна, тайменя, нельму, осетра, стерлядь и других.



Скотоводство
было возможно на
лесостепных
участках, а так же
на богатых
разнотравьем
солонцах в степи.
Разводили крупный
рогатый скот и
лошадей.



Торговля



Охота

В тайге они добывали лисицу, колонка, горностая, белку, зайца. Охотились также на волков, лосей, косуль, рысей и медведей. Летом добывали кротов. Обилие дичи способствовало сохранению охоты на диких гусей, уток, куропаток, рябчиков, глухарей.



Минусинский татарин на охоте

Было распространено кожевенное дело, изготовление верёвок из липового лыка, вязание сетей, плетение коробов из ивовых прутьев, изготовление берестяной и деревянной посуды, телег, лодок, саней, лыж.



В пище сибирские татар преобладали мясомолочные продукты. Молочные продукты: сливки (каймак), масло (май), творог разных видов (эремчек, эцэгей), сыр (курт), особый вид простокваши (катык), напиток айран. Ели мясо всех домашних животных и птиц, кроме свинины, из диких животных - зайчатину и лосятину. Из конского мяса делали колбасы (казы), в том числе и копчёные. Кроме того, вялили мясо. Варили супы: мясной — шурпа, пшённый — тарык урэ, перловый - куцэ урэ, рисовый — корец урэ, рыбный суп, мучные супы из лапши, жидкого теста и поджаренной на масле муки.

Употребляли каши, талкан — блюдо из молотых зёрен ячменя и овса, разведённых в воде или молоке.

Из мучных блюд татары готовили лепёшки — пэтер, пшеничный и ржаной хлеб, баурсаки — крупные, жаренные в масле кусочки из сдобного теста и другой вид баурсаков — сансу — жаренные в масле длинные ленты теста, пироги с различными начинками, блюда наподобие блинов — коймак, халву — аюва.

Наиболее распространёнными напитками были чай, айран, частично кумыс, некоторые виды шербета.



Источники информации:

1. Атлас Кемеровской области для школьников. Издательство «Просвещение», 2002 г.
2. Историческая энциклопедия Кузбасса. В – 3х томах. Т.1 А – К.Редкол.: В.В. Боборов и др. – Познань: «Штама», 1996. – 380 с.
3. Казаркин А. П. Литературное краеведение в Кузбассе. Учебное пособие/ Кем. обл. институт усовершенствования учителей – Кемерово. 1993 г.
4. Кацуба Д.В. Историческое краеведение в школе и вузе. – Кемерово: КемГУ, 1994 г.
5. Кузбасс. Фотоальбом. – Кемеровское кн. изд – во, 1990г.
- Народы России. Энциклопедия. – М., 1994г.
6. Фольклор Кемеровской области. Составитель Е.И. Лутовинова. Кемерово, Кузбассвуиздат, 1997г.
7. Шемелев В.И. История Кузбасса с древнейших времен до отмены крепостного права./ предисл.
8. Яндекс Картинки.