Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://stuservis.ru/statya/196514>

Тип работы: Статья

Предмет: Педагогика

-

Мусульманские праздники - неотделимая часть исламских канонических обрядов, таких, как паломничество, молитва, пост или раздача милостыни.

Курбан- байрам по- арабски: Ид аль- адха или Ид аль- курбан (праздник жертвоприношения). Он совпадает с днем завершения паломничества в Мекку. Мифология этого праздника восходит к известному библейскому сюжету о попытке принесения патриархом Авраамом своего сына Исаака в жертву Богу.

Курбан-байрам (или Ид аль-адха) символизирует для мусульман истинность учения Мухаммеда, ниспосланного ему в откровении, а также всемогущество и милосердие Всевышнего Творца.

Ураза-байрам Ид аль-фитр (праздник разговения) или Ид ас-сагир (малый праздник) известен у нас больше под тюркскими названиями Ураза-байрам, Кючюк-байрам или Шекер- байрам. Ид аль-фитр знаменует завершение поста в месяце рамадан. Он называется малым в противоположность Ид аль-кабир (большому празднику), т.е. Курбан байраму.

Большой пост в течение месяца рамадан (или иначе рамазан), обязателен для всех взрослых, здоровых и ритуально чистых мусульман. Ритуальная чистота (тахара) в исламе имеет очень важное значение при совершении религиозных обрядов.

В Ураза-байрам установлены обязательные общие молитвы, которые могут происходить как в мечети, так и на специальных открытых площадках - намаз-гах. С утра, перед посещением молитвы люди исполняют все очистительные церемонии, одевают праздничные одежды. Рекомендуется отведать фиников или других сладостей.

Маулид Маулюд ан-наби или Маулид - день рождения пророка Мухаммеда (570-632гг.) - отмечается 12-го числа ме-сяца раби аль-авваль. Рождество Мухаммеда стали отмечать лишь спустя 300 лет после возникновения ислама. По мнению исследователей, Маулид возник под явным влиянием христианского праздника Рождества. По-скольку точная дата рождения Мухаммеда не известна, Маулид был приурочен ко дню его смерти.

Мирадж Мирадж (Исра ва-ль-мирадж или Раджаб - байрам) - праздник в ознаменование и чудесного путешествия Мухаммеда из Мекки в Иерусалим (Кудс) и его вознесение (мирадж) к небесному престолу Аллаха. Коран так упоминает об этом событии: "Хвала тому, кто перенес ночью Своего раба из мечети неприкосновенной в мечеть отдаленнейшую, вокруг которой Мы благословили, чтобы показать ему из Наших знамений...". Это событие стало одним из самых популярных сюжетов мусульманского предания. В средние века возникла обширная народная литература, красочно описывающая детали мираджа.

Лейлят аль-кадр Лейлят аль-кадр (араб. - ночь предопределения, решения судьбы, могущества) - ночь на 27 число месяца рамадана. Святость Лейлят аль-кадр заключается в том, что этой ночью началось ниспослание Корана Мухаммеду. Считается, что в эту ночь Аллах принимает решение о судьбе каждого человека, учитывая его благочестие и просьбы,

высказанные в молитвах. Поэтому Лейлят аль-кадр принято проводить в мечети, читая Коран и вознося Аллаху и ангелам мольбы и просьбы.

Лейят аль-бараа Лейлят аль-бараа (араб. - ночь создания), или иначе Шаб-и барат (перс.), празднуется в ночь с 14 на 15 число месяца шаабан. В доисламском календаре древних арабов именно на этот месяц приходилось летнее солнцестояние, начинавшее отсчет новому году. У многих народов было принято в это время поминать усопших. Ислам заимствовал многие искупительные ритуалы, практиковавшиеся в доисламской Аравии в этот месяц.

Сабантуй - народный праздник Истоки празднования сабантуя уходят в глубокую (древность и связаны с аграрным культом. Об этом свидетельствует его название: сабан означает "яровые", или в другом значении, - "плуг", а туй - "свадьба", "торжество". Таким образом, смысл слова сабантуй - торжество в честь сева яровых. Первоначальная цель обряда, очевидно, заключалась в задабривании духов плодородия с тем, чтобы благоприятствовать хорошему урожаю в новом году. В XIX веке сабантуй был уже просто веселым

народным праздником, который знаменовал начало очень сложных, трудоемких сельскохозяйственных работ. Только в отдельных местах сохранились пережиточные обряды, указывающие на первоначальную связь сабантуя с магией.

Сабантуя празднуется по следующим этапам: 1) приготовление каши для детей из продуктов, собранных ими у населения (дэрэ боткасы); 2) сбор детьми крашенных яиц; 3) сбор яиц юношами верхом на лошадях и угощение после него (атлы сврзн); 4) сбор ряжеными (мужчинами) яиц (жэяуле сорэн) - последнее не всегда и не везде; 5) сбор подарков для сабантуя (юношами верхом на лошадях); б) майдан - состязания; 7) вечерние молодежные игрища.

Кухня, традиции застольного этикета татар

Гостеприимство на Востоке всегда ценилось высоко. «Негостеприимный человек – неполноценный», - считалось у мусульман. Гостей было принято не только угощать, но и одаривать подарками. По обычаю и гость отвечал тем же. Известный татарский просветитель и энциклопедист Каюм Насыри в своей книге о воспитании описал ряд правил, обязательных во время еды: «За стол садись сразу же, как только подадут еду, не заставляй себя ждать. Ешь правой рукой, если за столом собрались почтенные люди, не тяни к еде руку раньше них - это невоспитанность. В умеренной еде большая польза - будешь здоров телом, ясен умом, силен памятью».

Популярными мясными блюдами были - плов и пельмени, которыми угощали по обычаю м о л о д о г о з я т я и е г о д р у ж к о в . Молоко использовалось в основном в переработанном виде. После отстоя получали сливки, затем масло. Из квашеного молока готовился излюбленный татарский напиток - катык, который шел на приготовление сюзьмы - татарского творога. Другая разновидность творога - еремчек, курт.

Из всего многообразия блюд наиболее характерны: во первых, супы и бульоны (шулпа, токмач) мясные, молочные и постные.

Во-вторых, распространенными у татар являются мучные печеные изделия - бэлешы, перемячи, бэkkэны, эч-почмаки, сумса и другие с начинкой из мяса, картофеля или каши.

В третьих, наличие «Чайного стола - души семьи», как говорят татары, подчеркивая его значимость в застольном ритуале. К чаю подавалось угощение из сладкого теста катлама, кош- теле, чак-чак - обязательное угощение на свадьбе, которое приносила невеста, а также ее родители. С чаем охотно пили мед. Из него готовилось обязательное угощение в честь рождения ребенка - пюре-альба, свадебное лакомство - бал-май. Ширбет - сладкий фруктово-медовый напиток - употреблялся также во время совершения свадебного обряда, невеста посылала его гостям, которые выпив ширбет клали на поднос ей деньги в подарок.

Особенности башкирской кухни

Башкирские блюда отличаются малым количеством приправ: в основном используются только черный и красный перец, и чеснок. Однако недостаток приправ с лихвой возмещается обилием свежей зелени: зеленого лука, укропа и петрушки.

Кочевой образ жизни привел к формированию широкого ряда продуктов длительного хранения. Яркими примерами являются такие блюда как казы (конская колбаса), какланган ит (вяленое мясо), как (пастила), кумыс, сейәле һары май (вишня в топленом масле), корот (сухой курут) и айран – все эти блюда относительно долго сохраняются даже при летней жаре и их удобно брать с собой в дорогу.

Традиционное башкирское блюдо «бишбармак» готовится из отварного мяса и салмы, обильно посыпается зеленью с луком и сдабривается курутом. Это другая заметная особенность башкирской кухни: к блюдам часто подаются молочные продукты – редкое застолье обходится без курута или сметаны. Большинство башкирских блюд отличаются простотой приготовления и питательностью.

Такие блюда как айран, кумыс, буза, казы, бастурма, плов, манты, и многие другие считаются национальными блюдами многих народов от Уральских гор до Ближнего Востока.

Башкирское чаепитие

У башкир есть очень популярное выражение – «попить чаю»: за этим обыденным словосочетанием кроется приглашение на башкирское чаепитие с пирогами, вареным мясом, колбасой, ватрушками, сметаной, вареньем, мёдом и всем чем располагает хозяйка дома. Башкиры всегда пьют чай с молоком.

Башкирский мёд издавна славится своими вкусовыми качествами и является для башкир предметом гордости. Без настоящего башкирского мёда не обходится ни одно чаепитие, а бутерброд со свежей деревенской сметаной и мёдом своим вкусом затмевает все десерты сделанные рукой человека

Кумыс является национальным напитком башкир, традиция производства которого уходит корнями в

далекое прошлое. Умение делать вкусный кумыс издавна ценилось и передавалось от поколения к поколению. В нем содержится небольшое количество алкоголя и если его много выпить- можно захмелеть.

Праздничный стол

У башкир есть множество праздничных блюд приготавливаемых по особым случаям: кейеу билмэне – особые мелкие пельмени, которые готовят к свадьбе в честь жениха, килен тукмасы – особая лапша которую готовит невеста чтобы показать свою способность: такая лапша должна быть особенно тонкой и рассыпчатой.

-

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://stuservis.ru/statya/196514>