



## **ПРОЕКТ**

# **Бурятия – республика Российской Федерации**

5в класс, МБОУ СОШ № 116,

Руководитель проекта:

Стифуткина Татьяна Анатольевна

## **Цель проекта:**

Воспитывать толерантность и дружеское отношение к разным народам мира. Формировать знания об особенностях национального быта народа Бурятии.

## **Задачи:**

1. Измерить уровень знаний у учеников класса о заявленном народе.
2. Выявить основные культурные особенности бурят.
3. Оформить полученные знания в брошюру и буклет.
4. Представить Республику Бурятия на Фестивале Дружбы народов, подготовить выступление (сценарий, музыку, танец).

# Результаты опроса:

**Что Вам известно о республике Бурятия? Опрошено 29 человек.**

- 1. Ничего – 60%**
- 2. Это субъект РФ – 15%**
- 3. В Улан-Уде стоит памятник Ленину в виде головы - 5%**
- 4. Столица Улан-Уде – 7%**
- 5. В Бурятии есть озеро Байкал – 13 %**

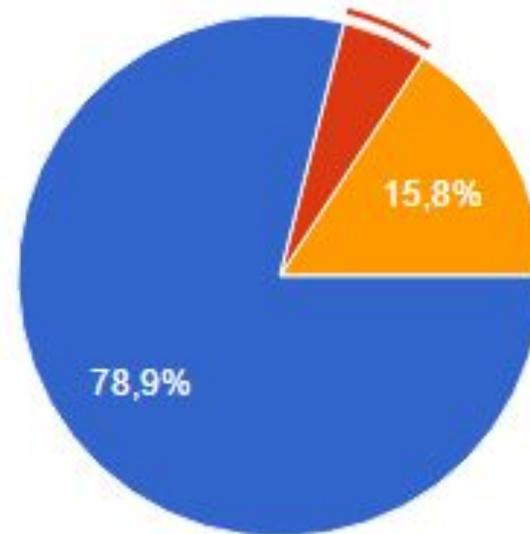
**Самое известное национальное блюдо.**

**50% ответили буузы или позы.**

**50% затруднились.**

# Результаты опроса:

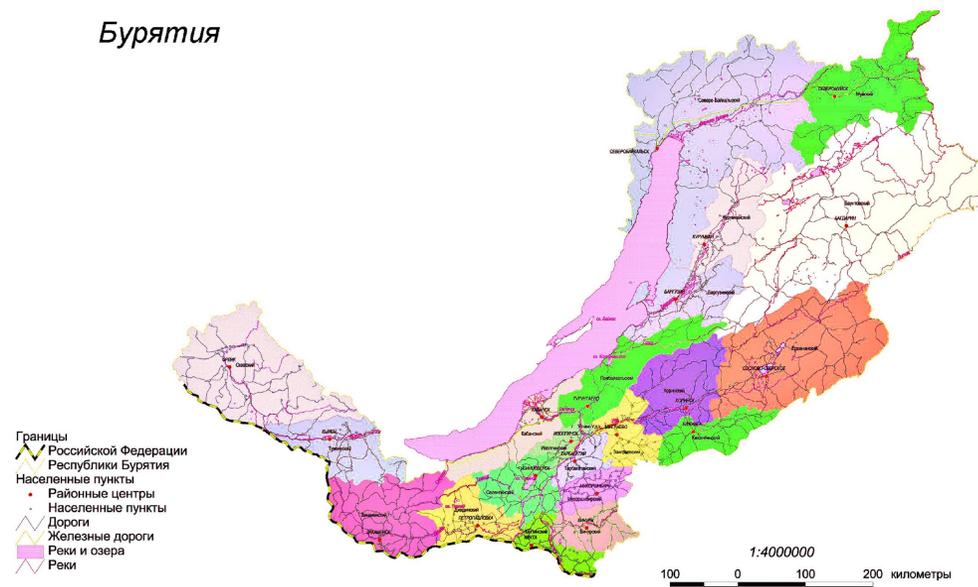
**Нужно ли проводить  
Фестиваль дружбы  
народов?**



# Бурятия – республика Российской Федерации

Проект 5 в класса

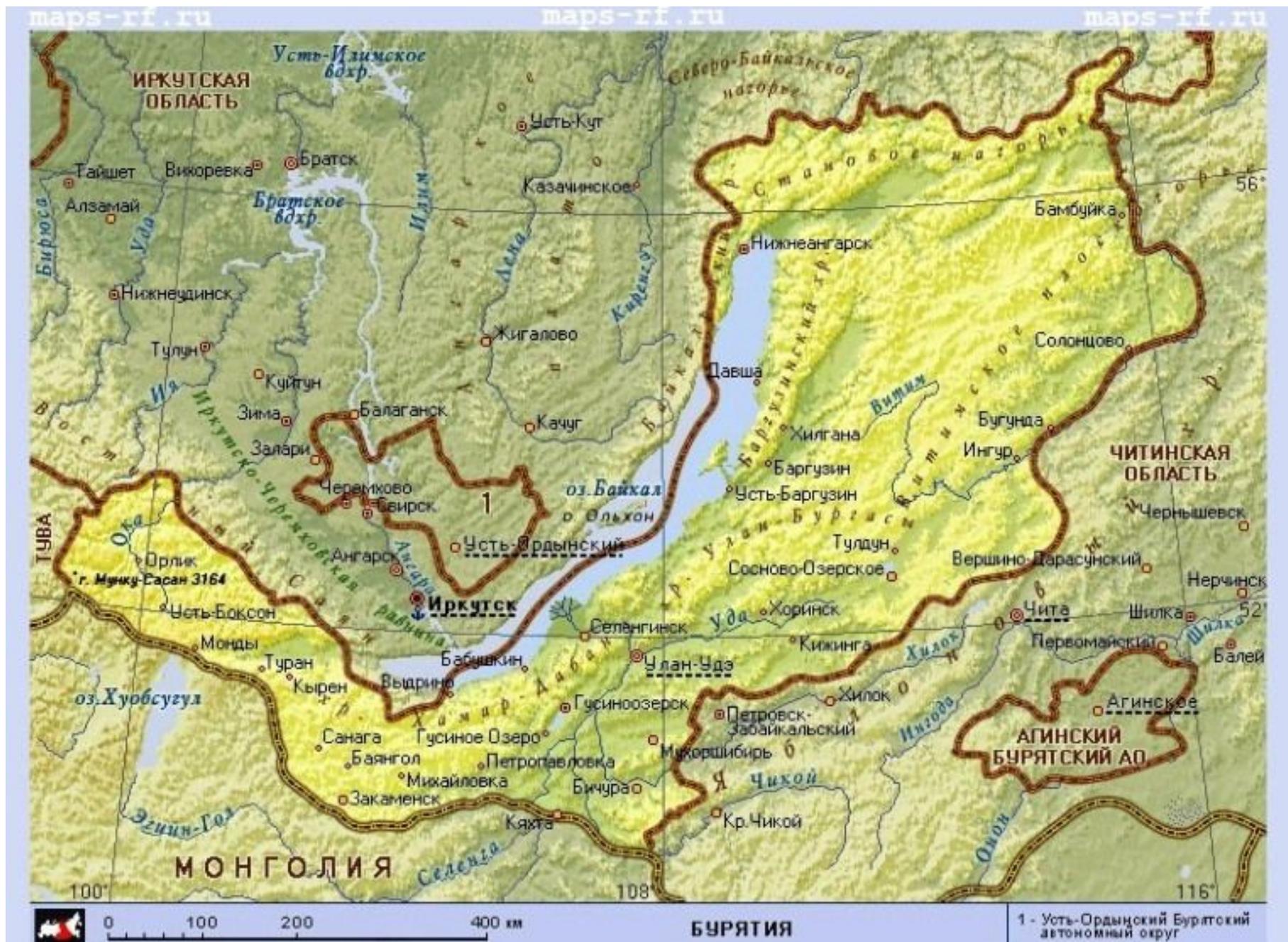
*Бурятия*



# Географическое положение страны Бурятии:

Республика Бурятия - субъект Российской Федерации, входит в состав Сибирского Федерального округа. Площадь республики составляет 351,3 тыс. км<sup>2</sup> (2 % от площади РФ). Бурятия расположена в центре евроазиатского континента, в южной части Восточной Сибири, южнее и восточнее оз. Байкал. С западной стороны оз. Байкал находится Иркутская область, с которой Бурятия граничит на северо-западе и севере, на крайнем юго-западе на сравнительно коротком расстоянии пролегает граница с Республикой Тува. На юге республики проходит государственная граница РФ с Монголией. На востоке республика граничит с Читинской областью. Расстояние по железной дороге от г. Улан-Удэ до г. Москвы - 5519 км, а до Тихого океана - 3500 км.

# Карта Республики Бурятия



# Столица – Улан-Удэ



гер

б



флаг



# Природа:

Бурятия – один из красивейших регионов Восточной Сибири, край гор и степей. Природа Бурятии отличается поразительным разнообразием, в котором красота озера Байкал органично сочетается с бескрайними таежными пространствами, широкими реками и снежными вершинами Саянских горных хребтов.

Рельеф местности преимущественно горный. Самой высокой точкой в Восточных Саянах является гора Мунку-Садык, расположенная на границе с Монголией. Бурятия соседствует с республиками Монголией, Тывой, а также граничит с Иркутской областью и Забайкальским краем.

На территорию Бурятии приходится основная часть (примерно 60 процентов береговой линии) крупнейшего на планете пресноводного озера Байкал, обладающего статусом «Всемирного Наследия» ЮНЕСКО.



# Праздники:

Сагаалган

Сурхарбан (ежегодно летом)

Алтаргана (раз в два года летом)

Ёрдынские игры

День древнего города (сентябрь)

День Байкала (сентябрь)

День Улан-Удэ (сентябрь)

Гуннский Новый Год (октябрь)

Зула Хурал — Праздник тысячи лампад



# Религия:

Верующие буряты преимущественно исповедуют буддизм или являются шаманистами





Быт:

Быт бурятского народа основывался на скотоводстве и земледелии. Хозяйственная деятельность бурятов отразилась на их культуре, обычаях и традициях. Изначально среди населения было востребовано кочевое скотоводство и только после присоединения Бурятии к Российской Федерации, скотоводство и земледелие приобрели материальную ценность для людей. С этих пор буряты продавали свою добычу.

В ремесленной деятельности бурятский народ использовал в основном металл. Кузнецы создавали произведения искусства, когда в их руки попадали железные, стальные или серебряные пластины. Помимо эстетической ценности готовая ремесленная продукция была источником доходов, объектом купли-продажи. Для того, чтобы придать изделию более драгоценный вид, буряты использовали драгоценные камни в качестве украшения изделий.



# Национальные блюда

Национальный чай:

Ингредиенты для бурятского чая

- Сливочное масло или бараний жир – 15 грамм;
- Плиточный зеленый чай 5-10 г, или 1-2 чайные ложки листового;
- Пшеничная мука – 1 ложка;
- Пара стаканов воды;
- Соль;
- стакан молока.



**Поза**, или по-другому, – бууза – национальное блюдо бурятской кухни. Бууза представляет из себя фарш, смешанный с внутренним жиром, уложенный в кусочки теста. Блюдо это очень калорийной, но буряты очень гордятся им и никогда не променяют ни на что другое.

