



В  диной на  
земле  
Новгородской



# Россия – МНОГОНАЦИОНАЛЬНАЯ страна



# Проблема

- Отсутствие знаний у школьников об истории своей малой Родины. В частности, о национальностях проживающих на территории Новгородской области, их обычаях, традициях и культуре.



# Цель проекта

- Пополнить знания о народностях, проживающих на территории Новгородской области, больше узнать о жизни этих народов, их быте, культуре и традициях, на основе социального проекта и данной презентации.



# Задачи проекта

- Разработать и внедрить в практику школы проект по формированию толерантных взаимоотношений детей школьного возраста.
- Развивать у детей навыки адекватного, уважительного и доброжелательного поведения при взаимодействии с представителями разных культур.
- Воспитывать у детей интерес и уважение к традициям других национальных культур, путем приобщения к традициям и обычаям народов, проживающих на территории Новгородской области.



# Методы исследования

- Поиск информации
- Анализ
- Синтез
- Обобщение
- Систематизация



# Новизна проекта

- Новизна проекта состоит в том, что он является по своей сути творческим, а также коллективным, что способствует активному взаимодействию участников проекта между собой.



# Практическая значимость

- Практическая значимость данного проекта состоит в том, что данная презентация служит дополнением к школьной программе и внеклассным занятиям по географии.



*«Человек с огромным запасом терпения и толерантности идет по жизни с особой долей спокойствия и умиротворенности. Такой человек не только счастлив и эмоционально уравновешен, но он, к тому же, крепче здоровьем и меньше подвержен болезням. У него сильная воля, хороший аппетит, и ему легче заснуть, ведь совесть его чиста».*

*Далай-Лама XIV*



# Русские



**Национальный костюм:**  
Различаясь отдельными элементами, русская народная одежда северных и южных областей содержит общие основные черты. Мужской костюм состоит из рубахи-косоворотки и нешироких штанов из холста или крашенины. Рубаху из белого или цветного холста носили поверх штанов и подпоясывали ремнём или длинным шерстяным кушаком. Верхней одеждой служил зипун или кафтан, обувь — сапоги или лапти.

Женский костюм в северных и южных областях различается отдельными деталями, расположением отделки. Главным различием является преобладание в северном костюме сарафана, в южном — понёвы. Основными элементами женского народного костюма являются рубаха, передник, сарафан или понёва, нагрудник, шушпан.

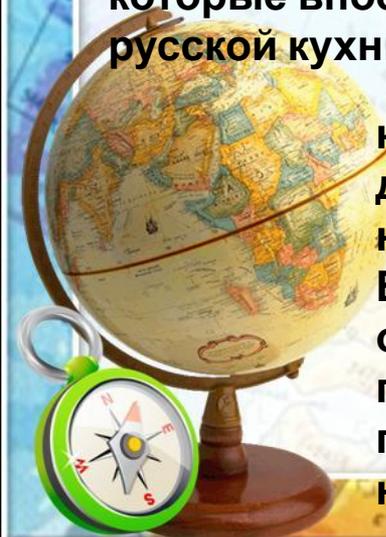


## Кухня:

# Русские

С русской кухней традиционно ассоциируются такие блюда, как каши, щи, пельмени, блины, пирожки, квас, окрошка, ржаной хлеб и другие. Как и кухни других стран, русская кухня на протяжении своей истории вобрала в себя большое количество различных кулинарных традиций соседних народов. Значительное влияние на формирование русской кухни оказали требования устава Православной церкви, так как большая часть дней в году приходится на многодневные и однодневные посты, когда разрешается вкушение пищи только растительного происхождения (а вся пища животного происхождения — запрещается). Изолирование одних продуктов от других привело к некоторому упрощению меню, но также послужило причиной создания многих оригинальных блюд, которые впоследствии стали визитной карточкой русской кухни.

*Русские* — восточнославянский этнос, самый многочисленный коренной и де-факто государствообразующий народ России (по данным Всероссийской переписи 2010 года составляет более 80 % населения), самый многочисленный народ на территории Европы. Всего в мире насчитывается около 133 млн русских. По данным опроса ВЦИОМ, проведённого в марте 2010 года, 75 % русских, проживающих в России, считают себя последователями православия, также существенна доля людей, не исповедующих никакой религии. Национальный язык — русский.



# Украинцы



## Троица

В Украине праздник Троицы отмечают 3 дня — Зеленое или Клечальное воскресенье, Клечальный понедельник и Богодухов день.

## Рождество

Одним из обычаев является празднование Рождества. В предрождественский день — 6 января — отмечается Святвечер. А вот 7 января, на само Рождество, готовят большой семейный стол.

## Ивана Купала.

Праздник связан с периодом летнего солнцестояния, поворотом солнца к зиме. Его отмечают в ночь на 7 июля или по старому стилю 24 июня

## Пасха

Праздник Воскресения Господня или Великдень празднуют в первую неделю после весеннего равноденствия и полного месяца.



## Масленица

Обычай предполагает проводы зимы и встречу весны. Основные отличия праздника — это блины и народные гуляния.



# Украинцы

Кухн  
я

Основные блюда: борщ, сырники, вареники с вишней, сало с гренками.



Костюм

ы



УКРАИНЦЫ

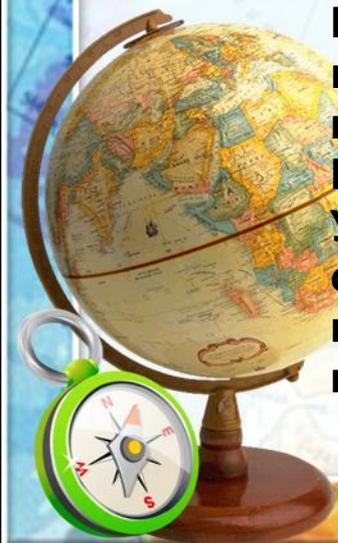


# Цыгане

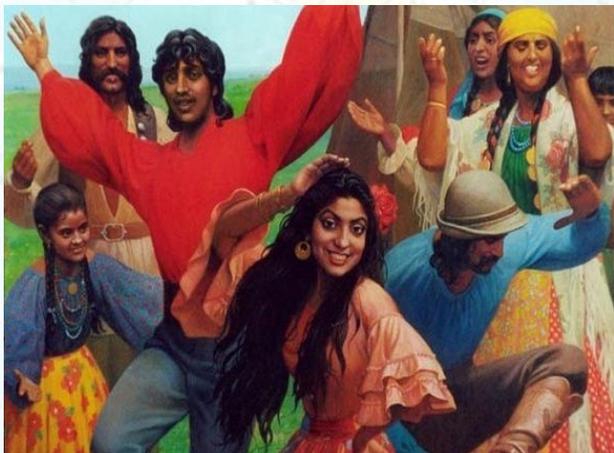
Первое упоминание о цыганах датировано 1501 годом, когда цыганский вожак Василь получил охранную грамоту от литовского князя Александра Казимировича. Для сохранения самобытности и культуры этого кочевого народа в 1971 году в Лондоне был создан Международный союз цыган. Большинство цыган мира говорят на языках стран проживания.



Национальный праздник цыган — 8 апреля, это день всех цыган мира. Этот праздник был утверждён в Польше в 1990 году на четвёртом всемирном конгрессе цыган, в честь первого конгресса, прошедшего в Великобритании в 1971 году. Этикет: У большинства цыган действует очень сложный этикет, состоящий из правил поведения, зависящих от пола и возраста человека.

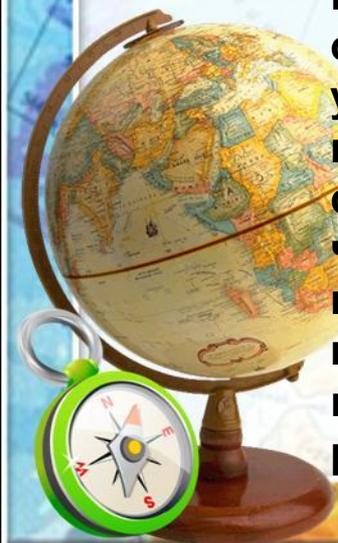


# Цыгане



Есть несколько цыганских национальных костюмов. Их общая особенность — непременно закрытая область бёдер и колен. Женский традиционный наряд состоит также из юбки, рубашки с неглубоким воротом и большой шали-плаща с бахромой и цветочным узором, у девушек по бёдрам может быть повязана шаль поменьше. Мужской традиционный костюм состоит из рубашки русского покроя ярких цветов, короткого жилета, свободных брюк, сапог и картуза, иными словами.

**Цыганская кухня:** Кухня цыган очень проста. Чаще всего цыгане употребляют курицу, баранину, говядину. Особенно любят супы из свеклы, квашеной капусты. Цыгане часто вели кочевой образ жизни, и поэтому, в рецептах цыганской кухни преобладают тенденции венгерской, болгарской и румынской кухонь.



# Белорусы



**Традиционные блюда:**

Свекольник, драники, белорусский закисной хлеб, похлебка из пива, сбитень, и т.д.



**Традиции и обычаи:**

1. Праздник Гуканне вясны - проводы зимы.
2. Праздник Дожинки – проводится по окончании посевных работ.
3. Праздник Купалье – это День Ивана Купалы.

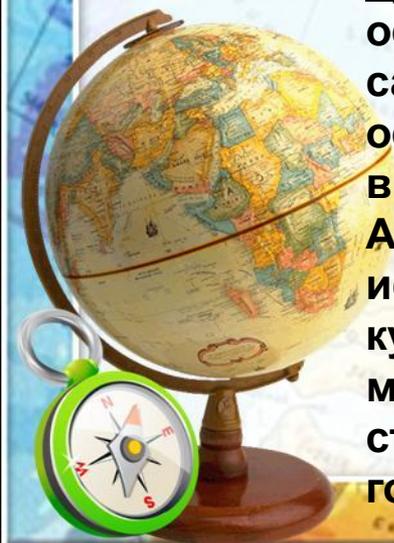


# Армяне



**Праздники:** Армянские праздники интересны тем, что отмечаются они вне зависимости от того, где армянин находится. Исключительной особенностью армян является помнить и хранить свою культуру, праздники и традиции, учить своих детей уважать свой народ и не забывать, что каждый армянский праздник – своего рода дань предкам. Несомненно, многие памятные события и праздники не отмечаются так, как это делалось раньше, однако существует некий перечень, который знает каждый армянин мира.

**Традиции:** Давно замечено, что люди, остро чувствующие свое национальное самосознание и культурное единство, с особым почитанием строят свою жизнь в соответствии с обычаями предков. Армения сумела сохранить свое истинное духовное богатство - религию, культуру и национальные многовековые традиции, которые они строго соблюдают, как в радости, так и в горе.



# Армяне



**Кухня:** Армянская кухня давно славится за пределами страны. Нет такого места на постсоветском пространстве (и не только), где бы не знали, не любили и не культивировали армянскую кухню. Армянская кухня – такая же древняя, как и ее история, как земля, на которой она сложилась. Армянские кулинарные традиции насчитывают более 2000 лет. Традиционно армяне готовили пищу на огне. Глиняная печь-очаг стала называться тонир и сохраняет - это название по сей день. Посуду армяне тоже использовали глиняную. В тонире выпекают хлеб, варят каши, коптят рыбу и птицу, запекают овощи, готовят супы и другие блюда. Технологии приготовления армянских блюд довольно сложна. Армянские повара используют 300 видов дикорастущих трав и цветов, которые употребляются в качестве приправ или даже основного блюда. Что удивительно в армянской кухне практически не применяют жиров. Большинство блюд готовят на топленом масле.

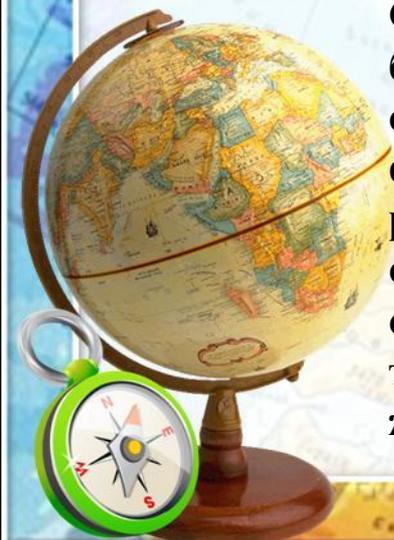


# Татары

*Традиционная одежда* татар шилась из тканей домашнего производства или покупных. Одежда мужчин и женщин состояла из шаровар с широким шагом и рубашки на которую надевался безрукавный камзол. Верхней одеждой служили казакин, а зимой — стёганный бешмет или шуба. Головной убор мужчин — тюбетейка, 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.



Традиционным жилищем татар Среднего Поволжья и Приуралья была срубная изба, отгороженная от улицы забором. Внешний фасад украшался многоцветной росписью. У астраханских татар, сохранивших некоторые свои степные скотоводческие традиции, в качестве летнего жилища бытовала юрта.



# Татары



**Эчпомчак**-в начинку кладут баранину



**Татарский плов**-особой популярностью у татар пользуется плов



**Чак-чак** — восточная сладость, представляющая собой изделия из теста с мёдом



**Кузикмяки** - это горячие лепешки из пресного теста, сложенные вдвое, с любой начинкой: будь то картофель с луком, пшеничная каша с маслом, тыквенное пюре, мак и еще множество вариантов!

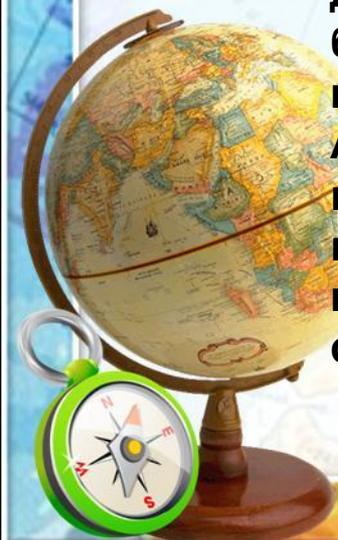


# Азербайджанцы



Азербайджанцы свято соблюдают свои многовековые национальные традиции. Традиции сопровождают азербайджанцев с момента рождения и на протяжении всей жизни: сватовство, рождение детей, праздники, сбор урожая и многое другое. Кроме того, многие традиции Азербайджана воплощены в гостеприимстве самобытного народа, его культуре, древних верованиях, национальной одежде, народных гуляниях и развлечениях.

Спорт в Азербайджане имеет древние корни. Многие виды борьбы традиционно считаются национальными видами спорта в Азербайджане. В настоящее время самыми популярными видами спорта являются: борьба, каратэ, бокс, тяжелая атлетика, футбол и шахматы.



# Азербайджанцы



В традициях Азербайджана отражены элементы и культы различных верований, существовавших на его территории. Сегодня многие бережно хранимые национальные традиции можно наблюдать в ходе театрализованных представлений на народных праздниках или на торжествах в честь встречи почетных гостей.

Основные компоненты кухни определяются природными условиями страны: горный и субтропический климат обусловили широкое распространение в азербайджанской кухне баранины, птицы, речной и морской (каспийской) рыбы, а также фруктов и овощей.



# Узбеки

Национальный узбекский танец необычайно красив. Главные отличия узбекского танца от других танцев народов Востока – это сложные, выразительные движения рук и богатая мимика.



Прикладное искусство:  
Керамика. Одним из наиболее развитых производств было производство глиняной посуды. До настоящего времени в Узбекистане сохранились большие центры производства глиняной посуды.

Гравюра. Современные мастера, работающие с латунью и медью, изготавливают прекрасные гравированные изделия из этих металлов. Выдающимися мастерами этого дела являются мастера Бухары.

В жилищах используются черты традиционного строительства: деревянный каркас, крытая терраса, ниши в стенах домов для постельных принадлежностей, посуды и другой утвари.



## Узбеки

## Кухня



**Особенность узбекской культуры - ее кухня. Пища узбеков состоит из большого числа растительных, молочных и мясных продуктов.**

**Важное место в питании занимает хлеб, выпекаемый в виде различных лепёшек.**

**Излюбленное блюдо — плов, имеющий более 100 разновидностей.**

**Большое место в питании занимают овощи, фрукты, виноград, арбузы, дыни, различные орехи. Главный напиток — чай, чаще зелёный.**



# Чеченцы



## Праздники:

- 1-2 января - Толаман денош (Дни Победы) -
- 23 февраля - День возрождения чеченской нации
- 12 марта - День Конституции ЧРИ
- 21 апреля - Газотан де (День поминовения шахидов)
- 12 мая - День окончания войны между РФ и ЧРИ
- 21 мая - День возрождения Кавказа
- 6 августа - День операции "Джихад"
- 6 сентября - День независимости ЧРИ
- 31 декабря - День окончательного вывода российских войск из ЧРИ

## Кухня:

Кхерзан-дулх — жареное мясо.



Сискал — кукурузный хлеб.



Дакъина жижиг — сушеное мясо.



Жижиг-чорпа — мясной суп.



# Немцы



**Немецкие традиции и обычаи:**  
Для немцев не свойственно бурно выражать свои эмоции и нарушать границы личного пространства. По традиции, выходные дни, немцы проводят в кругу семьи, поэтому беспокоить друг друга звонками или неожиданным визитом не принято. Немцы очень пунктуальны, никогда не опаздывают на встречи. Немцы отмечают такие христианские праздники, как Рождество и Пасха. Кроме того, традиционно во время адвента пекут печенье и украшают дом. Для детей мастерят адвентский календарь, чтобы открывая дверцу каждого нового дня (вплоть до Сочельника – 24 декабря), ребенок находил за ней маленький сюрприз. Ну, и, конечно же, в Германии традиционно празднуют различные пивные фестивали.



# Немцы



Традиционные блюда немецкой кухни: Неотъемлемой частью обеденной трапезы является суп. Немецкие традиции и обычаи предписывают добавление в данное блюдо колбас, сарделей или сосисок. Даже широко известный гороховый суп имеет в своем составе какое-то из колбасных изделий. Вторые блюда предполагают обязательное использование мяса, самым популярным сортом которого в Германии является свинина. Свинина применяется для приготовления всевозможных разновидностей колбас и сосисок, которых в немецкой кухне насчитывается около полутора тысяч видов.

Не менее мясных блюд немцы любят хлеб и печеные сладости. Именно этим обусловлен тот факт, что на территории Германии функционирует множество пекарен и кондитерских.



# Чуваши



Одежда традиционного типа имела разнообразные формы и варианты. Кроме утилитарного назначения — защиты тела от воздействий наружной среды — она обладала символическими и ритуальными функциями. Материалом для одежды чувашей служили холст, домотканое сукно, покупные ткани, войлок, кожа. Для обуви использовались также липовое лыко, луб, дерево.

Характерной чертой чувашской избы (пӗрт) является наличие отделки луковицей вдоль конька крыши и больших въездных ворот (ман алак).



# Грузины



В некоторых регионах Грузии сохранилась традиция красть невест. Только делается это по обоюдному желанию невесты и жениха. В Грузии отказаться прийти на свадьбу невозможно, так как это большая обида для приглашающей стороны, и бывает, что с нее и начинается многолетняя вражда двух семей. Грузинские похороны — это своего рода долг каждого настоящего грузина. В селах все жители приходят попрощаться с умершим, принося с собой кто что может: еду, деньги, вино.

Грузию называют родиной вина: именно здесь найдены самые старые остатки кувшинов и виноград

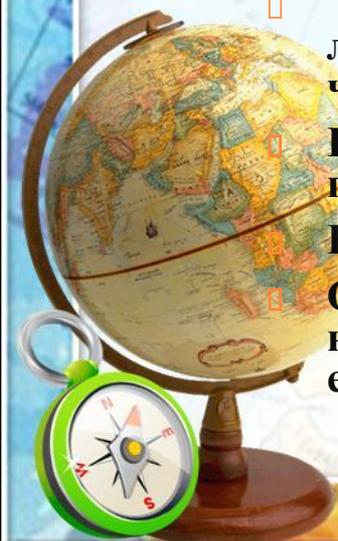


# Грузины

## КУХНЯ



- **Главный человек во время застолья в Грузии — тамада. По обычаю, это либо сам хозяин, либо он выбирает тамаду из числа гостей (уважаемый человек).**
- **Никто не имеет право выпить стакан вина, если по очереди перед этим не произнесен тост всеми людьми (старшими), которые участвуют в застолье. В Грузии шашлык едят руками.**
- **Обязательным атрибутом грузинского застолья является тарелка с зеленью на столе. Кинза, базилик, тархун, зеленый лук — вот что грузины обожают есть с мясом.**



# Корейцы



Корея обладает древней, богатой культурой. Архитектура Кореи имеет многолетнюю историю. Культура Кореи настолько богата и сильна, что на протяжении всей истории страны оказывала влияние и на соседние страны, Например, в последнее время все больше и больше набирает силу такое явление, как «корейская волна» («халлю»), благодаря которой в соседних (и не только) странах люди больше узнают о культуре Кореи, смотрят корейские фильмы и сериалы, слушают корейскую музыку.



Корейская кухня достаточно острая, пользуется пряностями и большим количеством красного перца. Широкое использование перца объясняется тем, что Южная Корея страна с тёплым, влажным климатом, а перец просто помогает дольше сохранить продукты. В Корее очень активно потребляется собачье мясо. Как и в кухнях соседних восточных народов, основная еда корейцев — рис.



## Корейская кухня

У корейской кухни немало общего с двумя другими наиболее значимыми восточными кулинариями — китайской и японской



# Евреи

## ЕВРЕЙСКАЯ НАЦИОНАЛЬНАЯ ОДЕЖДА

Женский еврейский костюм - длина юбок до середины икр, длина рукавов должна быть не выше локтя, а вырез не ниже ключицы (даже небольшое декольте недопустимо). Несмотря на сильную жару носят колготки или гольфы. Туфли предпочитают без каблуков. Никакой косметики и украшений. Мужской костюм – ермолки, темные костюмы, брюки, шляпы, пояса и белые рубашки.



### Еврейские обычаи и традиции

Праздничная суббота: никому нельзя работать, даже животным. В этот праздник нельзя даже включать свет, свечи зажигаются женщинами вечером в пятницу; новый год: празднуется в октябре; Йом-Кипур – самый святой день в году; Ханука - наступает вечер, зажигают светильники над входом в дом или на подоконнике. Каждый день добавляют новый огонек, пока их не станет восемь; свадьбы и похороны...



# Евреи



**Шакшука**



**Хал  
а**



**Цимес из картофеля,  
курицы, изюма и  
чернослива**



# Финны

## Национальный костюм

Финский национальный костюм представляет собой вариации праздничной одежды, которую носили финны XVIII-XIX вв. К такой одежде относились украшенные и отделанные при помощи различных техник ручной работы разные элементы наряда. В праздничной народной одежде Финляндии смогли объединиться многочисленные направления искусства ручной работы, материалы и черты разных эпох и регионов Финляндии



Финляндия-страна с особенными традициями. Любимые виды спорта финнов-спортивное ориентирование и лыжи. Каждый год, в феврале, большинство лыжников отправляются в Лапландию. Самое распространённо



# Финны



**Праздники (не выходные дни)!**  
**23 апреля — День книги и розы.** В этот день присуждаются различные литературные премии и награды.  
**8 декабря — День Яна Сибелиуса и финской музыки.** (В этом году он будет отмечаться 2 раз!)  
**6 ноября — День шведской культуры.**  
**10 октября — День финской литературы.**  
**28 февраля — День Калевалы, или День финской культуры.**  
**24 октября — День объединённых наций.**

**Национальные праздники:**

**1 января — Новый год**

**6 января — Лоппийнен**

**1 мая — Вальпургиева ночь**

**В субботу между 19 и 25 июня —**

**Юханнус и День финского флага.**

**6 декабря — День независимости Фин**



# Карелы

Карелы — народ, живущий в Республике Карелия и соседних с нею областях европейской части России. Их численность — около 130 тыс. человек. Карелы говорят на языке, очень близком к финскому. С глубокой древности карелы живут на воде и среди воды, потому они всегда были прекрасными рыбаками.



Почти тысячу лет карелы живут бок о бок с русскими, совместно трудятся, совместно обрабатывают землю, а если приходит необходимость, вместе плечом к плечу защищают свою родину от врагов. Культура этих народов во многом похожа, похожи и праздники. И это неудивительно. С XIII в. карелы — православные христиане, и большинство их праздников — это праздники православной церкви, такие же, как у русских, хотя во многих из них сохранились элементы язычества.

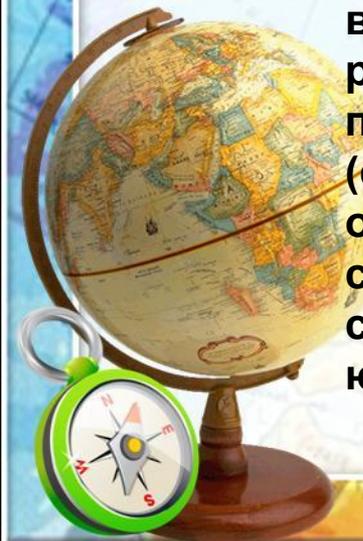


# Башкиры



**Кухня:** Преобладала мясная и молочная пища, употребляли продукты охоты, рыбной ловли, мёд, ягоды и травы. Мелконарезанная конина или баранина с бульоном, вяленая колбаса из конского мяса, различные виды творога, сыр. Популярна лапша на мясном или молочном бульоне, крупяные супы. Хлеб употребляли пресный. Напитки слабоалкогольные: кумыс буза (из проросших зёрен ячменя, полбы), пили также разбавленное кислое молоко - айран.

**Основные народные праздники** отмечались в весенне-летнее время. Накануне весенних полевых работ, а местами после них проводили праздник плуга (сабантуй, набантуй), включавший общую трапезу, борьбу, конные скачки, соревнования в беге, стрельбе из лука, состязания с юмористическим эффектом.

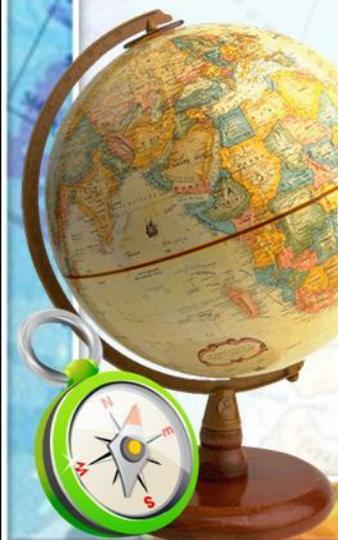


# Башкиры



Традиционный тип поселения - аул, расположенный на берегу реки или озера. В условиях кочевой жизни каждый аул имел несколько мест поселения: зимние, весенние, летние, осенние.

Народная одежда Башкир объединяет традиции степных кочевников и местных оседлых племён: 1) Основу женской одежды составляло длинное отрезное в талии платье с оборками, передник, камзол, украшенный позументом и серебряными монетами. Украшения - различного рода серьги, браслеты, и тд. 2) Мужская одежда - рубахи и штаны с широким шагом, лёгкие халаты, камзолы, тулупы. Головные уборы - тюбетейки, круглые меховые шапки.



# Даргинцы



Дагестан – республика России, которая расположена в самом южном крае страны. Кроме того, она является многонациональной и объединяет 102 народности. Среди них как коренное, так и заезжее население. К коренным национальностям относят аварцев, агульцев, андийцев, кубачинцев, даргинцев, лакцев, рутулов, лезгинов, табасаранцев, цезов и других.

## Дагестанские правила приветствия

Традиции народов Дагестана очень разнообразны и у каждого из народов, проживающих в стране гор свои особенности и свои правила выполнения традиционных обрядов.

По дагестанскому народному этикету принято приветствовать так:

- приветствовать нужно четко и ясно;
- мужчина первым должен приветствовать женщину
- входящий должен приветствовать присутствующих;
- пришедший первым приветствует собравшихся;
- проходящий приветствует сидящих;
- спускающийся вниз (с гор, с лестницы) приветствует поднимающегося вверх;



# Даргинцы

**Национальные блюда дагестанской кухни**

Предпочтительное мясо – баранина, причем свежая. Иногда дагестанцы балуют себя и говядиной. Свинина почти не встречается. Немало блюд, где используют субпродукты: печень, рубец, сердце и другие. Умелые дагестанские повара способны и из такого, казалось бы не очень ценного сырья, делать изумительные блюда.

Кулинарные изделия очень своеобразные, но не сложные по своему приготовлению. Изысканное, дорогое и труднодоступное сырье обычно не употребляется. Все ингредиенты местного происхождения. Большинство блюд умеют делать в любом доме Дагестана.

Национальные блюда дагестанской кухни зачастую очень острые. Везде кладут много перца, как для первых, так и для вторых блюд.



# Литовцы

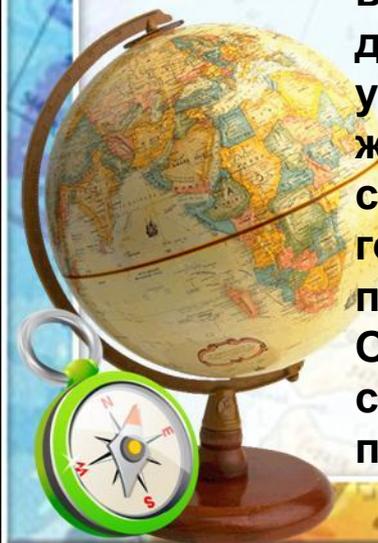
Культура Литвы – это самый широкий перечень понятий: и музыка, и кухня, и архитектурные памятники, и просто характер литовцев – людей основательных, степенных, ответственных и очень гостеприимных.



## Народное творчество

Культура Литвы – это и ее народное творчество, традиции которого веками бережно сохранялись жителями страны. Местные мастера достигли больших успехов в гончарном деле, изготовлении украшений с янтарем и перламутром, деревообработке. Литовские женщины с давних пор славятся своими льняными изделиями, сотканными и вышитыми вручную. На ярмарках, проводимых в городах Литвы, можно купить салфетки и скатерти, рубашки и передники, полотенца и покрывала.

Особенно широко празднуется в Литве Иванов день, когда по всей стране устраиваются народные гуляния, а местные мастера представляют публике свои творения.



# Осетины

К древнейшим обычаям, порожденным родовым строем, относится гостеприимство и куначество осетин. Эти обычаи бытовали и у других горских народов Северного Кавказа и имели много сходных черт.

Наряду с гостеприимством у осетин существовал обычай куначества, именовавшийся хъунахъ (кунак), лыман (друг), хион узаг (свой гость). Куначество, передававшееся из поколения в поколение, издавна имело широкое распространение у осетин и ближайших их соседей грузин, ингушей, балкарцев, кабардинцев.

В различных ущельях Осетии, а зачастую и в различных селах, отмечали множество праздников во многом отличавшихся друг от друга содержанием и формами проведения. Всех их описать в данном проекте нет возможности. Поэтому ниже перечисляются праздники, которые в той или иной степени были общими для всего народа или же большей её части.



Танцевали всегда с древних времён и до нашего поколения.

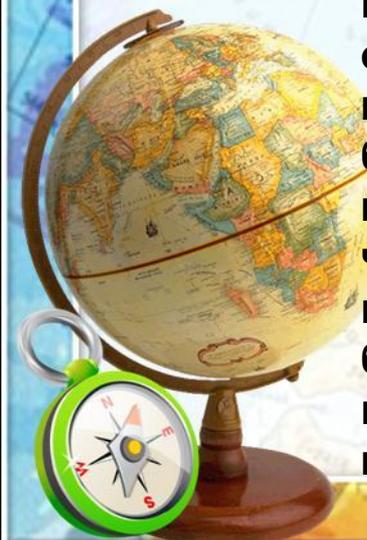


# Марийцы



Основной одеждой была рубаха туникообразного покроя, штаны, а также кафтан, вся одежда опоясывалась поясным полотенцем, а иногда и поясом. У женщин были распространены поясные подвески — украшения из бисера, раковин каури, монеток, застежек и пр. Мужчины могли носить войлочную шляпу с полями, шапку и накомарник

Отличительной чертой традиционных верований марийцев являлось почитание окружающего мира, природы, которая олицетворяла собой божественное начало. Весь природный мир, включая и самого человека, являет собой внутреннюю сущность божественного, поэтому в глазах верующих обладал самоценностью.



# Марийцы



Праздники и обряды охватывали широкую сферу жизнедеятельности марийцев и явились составной частью национальной культуры, историческим отражением определенного уровня социальной, духовной жизни, религиозного мировоззрения и художественного творчества

Основная традиционная пища марийцев — суп с клёцкам, вареники с начинкой из мяса или творога, слоёные блины , творожные сырники , лепешки . Среди напитков распространено пиво, крепкий медовый напиток .



# Заключение

- Россия – многонациональная страна. Все народы в ней едины и дружны и именно поэтому мы не отдельные национальности, а большая СЕМЬЯ!



**Спасибо за внимание!!!**

