

Презентация на тему: История черкесского народа



Презентацию подготовил:
Студент группы №12а
Белимготов Ислам Бесланович
Руководитель проекта: Ерёмин
Владимир Николаевич



Черкессы это все те кто на родном языке называет себя АДЫГЭ

ЧЕРКЕСИЯ

АДЫГЭ ХАБЗЭ



«Хабзэ» — неписаным сводом моральных и социальных правил, которые соблюдались при всех обстоятельствах. Именно эти правила определяли права и обязанности каждого человека, группы или класса людей. Все, независимо от положения, должны были придерживаться их, так как любое отклонение от них считалось позорным и непозволительным. Однако эти правила дополнялись или изменялись согласно обстоятельствам.

«Адыгэ Хабзэ – это мера поведения людей, в результате многократного и довольно продолжительного времени, дающий положительный результат обществу и семье-это и есть обычай».



Национальная одежда и кабардинская порода лошадей

Красивая и удобная одежда адыгов состоит из бешмета или архалука, черкески, пуговиц, чувяков, бурки и папахи, обшитой галуном, с башлыком, напоминающим фригийскую шапку.

Существовали строгие правила ее ношения. очень важна была и манера носить черкеску. Ее носили застегнутой и подпоясанной узким ремненным поясом, на котором висел кинжал, иногда пистолет и шашка. Наиболее бросающейся в глаза деталью были газырницы — нагрудные карманы с мелкими отделениями, в которых хранились трубочки с зарядами для оружия —

газыри

Кабардинская порода лошадей (*адыгэш*) — одна из старейших пород верхово-упряжного типа. Вошла во все мировые справочники по коневодству. Отличительной чертой кабардинских лошадей были крепкие ноги и особая форма копыт "стаканчиком". "У таких лошадей мышечная часть подошвы залегала глубоко, как бы на дне перевернутого стакана, и она почти кругом обрастала роговым образованием, крепким, как кость" (С. Мафедзев). И поэтому кабардинскую породу лошадей не ковали.



Как и у других народов, в черкесской кухне преобладали злаковые культуры. Этим можно и объяснить такой интересный факт, что все блюда, готовящиеся из злаков, начинались на «хья» - в переводе с черкесского «злак»: хьэлыуэ, хьэтыкъ, хьэгулывэ и многие другие.

Самый популярный злак у черкесов - кукуруза (нартыху). До адыгов кукуруза дошла в XVI веке из Северной Америки. Адыгам настолько понравился этот злак, что они дали ему собственное название - нартыху («еда нартов»).

Когда речь заходит о черкесской кухне, нужно обязательно обратить внимание на такой немаловажный факт, что подсолнечное масло черкесы начали использовать в XX веке, а до этого времени все блюда готовились исключительно на сметане, масле, бараньем жире, которое они изготавливали в домашних условиях.

Черкесский стол и все те правила, которые строго нужно было соблюдать за столом, твердо укоренились и не поддаются никаким изменениям, мало того - они доведены до совершенства. Туда входит посадка за столом, делёж пищи между присутствующими, и глава стола Тхьэмадэ, который следит за проведением трапезы. У него есть помощник унэут или щхьэгэрыт, который следит, чтобы не было грязи на столах, они

Спасибо за внимание!