

РЕСПУБЛИКА ТУРКМЕНИСТАН



Нурыева Гозел



СТОЛИЦА Туркменистана – город Ашхабад

Герб Туркменистана



Дата принятия: 15.08.2003

Государственный герб Туркменистана представляет собой восьмигранник зеленого цвета с желто-золотистой каймой, в который вписаны два круга голубого и красного цветов. Круги разделены между собой желто-золотистыми полосами одинаковой ширины. На зеленом фоне восьмигранника вокруг красного круга изображены основные элементы национального богатства и символики государства:

Флаг Туркменистана



Флаг Туркменистана представляет собой прямоугольное полотнище зеленого цвета с вертикальной красно-бордовой полосой, на которой изображены пять национальных гелей, с белыми полумесяцем и пятью звездами. Каждый из гелей обрамлен ковровым орнаментом, внешний край которого совмещен с краями полосы.

В душе каждого из нас живёт святая любовь к своей земле..Для нас наша земля вдвойне священна.

туркменский язык – туркменский, русский язык признан языком межнационального общения.

географическое положение.

Государство, общей площадью 491,2 тыс. кв. км, расположенное в юго-западной части **Центральной Азии** - **Туркменистан** имеет общие границы с **Узбекистаном** на востоке, **Казахстаном** на севере, **Афганистаном** и **Ираном** на юге. Запад страны омывает **Каспийское море**, по территории которого, проходят границы **Туркменистана** с **Россией** и **Азербайджаном**.

Большая часть территории страны (80%) равнинна и занята песками одной из самых больших пустынь в мире – **Кара-кум** («**Черные пески**»). На западе они имеют каменистую и щебенистую структуру почвы, на востоке – песчаную. **туркменский** Вообще, на территории страны всего 3% земель пригодно для земледелия.

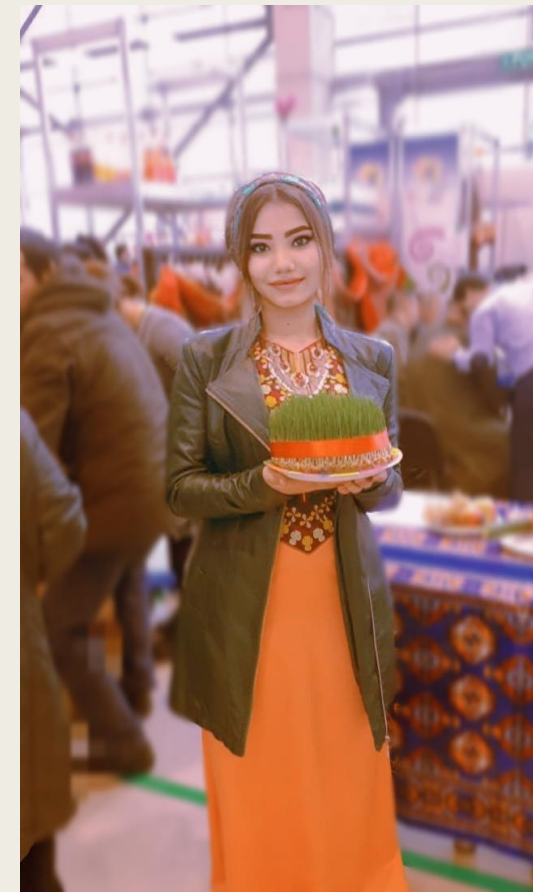
Юг страны занят горным массивом **Копетдаг** («**Много гор**»), с наивысшей точкой - горой **Ризе** (2942 м). Его продолжение на северо-востоке – останцовые горы, **Малый** и **Большой Балхан** которые не так высоки. К северу от горного массива простирается подгорная равнина, плавно переходящая на западе в **Прикаспийскую** низменность. На самом юго-востоке страну прорезают горы **Кугитангтау** с наивысшей точкой – горой **Айрыбаба** (3139 м). Страна находится в зоне умеренной сейсмической активности.



Население.

Население Туркменистана по данным 2005г, составляла 5,043,618 млн. чел. Исходя из переписи населения, а так же с учетом постоянной миграции русских из страны, основную составляющую численности представляют туркмены – 81%, узбеки – 9%, русские – 3,5 %, казахи – 1,9%, на долю прочих национальностей приходится - 4,6 % от всего населения Туркменистана.

Вообще, в регионе представлено более 40 наций и народностей.



■ *Религия.*



Мусульмане суннитского толка составляют почти 90 % от всего населения страны, христиане -9%, остальные конфессии – 2%. Строгого соблюдения всех религиозных норм и традиций в повседневной жизни придерживается небольшой процент населения. Степень распространения ислама, а также активность религиозных деятелей находится под жестким контролем президента страны.



Культура Туркменистана

- Культура Туркменистана удивительна и самобытна, в ней чувствуется влияние древних иранцев, тюркских племен, оседлого населения Бухары, жителей Каспийского побережья. Культурные особенности туркмен сложно описать словами, здесь непременно нужно побывать: прокатиться на чистокровном ахалтекинском скануне, услышать звучание гджака и традиционное исполнение бахши, купить туркменский платок и посчитать количество узелков на ковре.



Дутар – главный инструмент бахши, народного исполнителя фольклора. Бахши настолько важный культурный персонаж, что каждое второе воскресенье сентября в Туркменистане празднуют День Бахши. В культуре многих кочевых народов есть музыканты такого рода, чаще всего они рассказывают народные предания, сказки или литературные произведения, перекладывая их на музыку. Бахши самостоятельно играет на дутаре, то есть он и исполнитель и аккомпаниатор. Бахши сыграли огромную роль в сохранении традиционных туркменских эпосов, а также популяризации туркменской классической литературы.

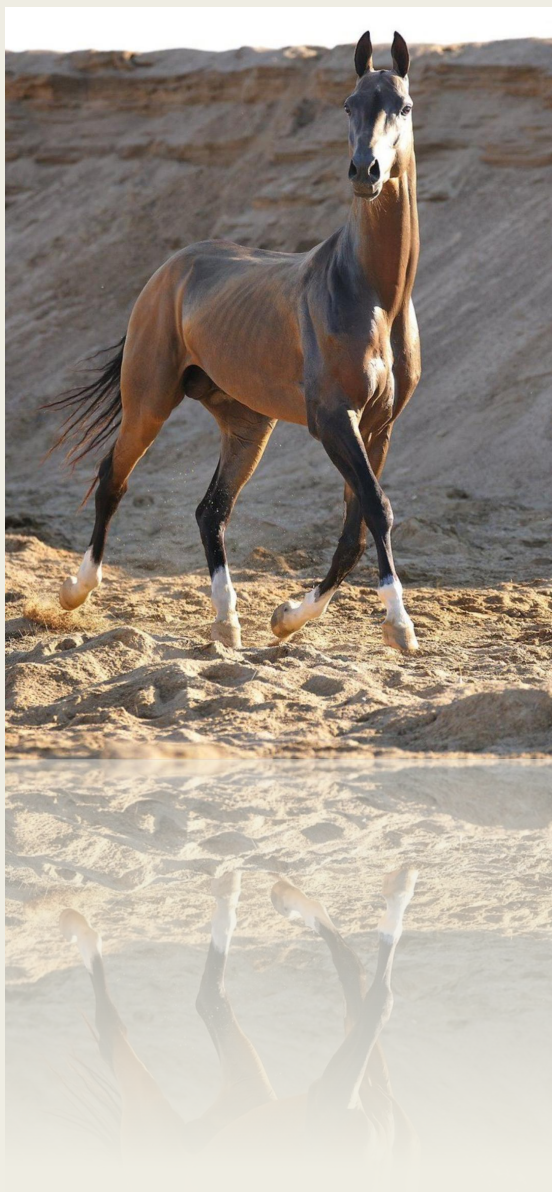


Ахалтекинские скакуны Туркменистана



Кочевой образ жизни обусловил многие тонкости культуры страны, даже на гербе Туркменистана изображен конь – знаменитый на весь мир ахалтекинец. Ахалтеке считается одной из самых чистых и древних пород лошадей в мире. Кочевой народ не мыслил себя без лошадей, конь считался основой жизни. Туркмены уже второе столетие живут в городах и селах, но уважение к лошади у них в крови. Культура Туркменистана настолько тесно связана с лошадьми, что каждое последнее воскресенье апреля в стране отмечают День туркменского скакуна. В этот день проходят ярмарки, выставки, конкурсы красоты для лошадей и, конечно, скачки. Лошади ахалтекинской породы похожи на ожившие статуэтки – они грациозны, тонконоги и изящны. У них очень тонкая кожа и лоснящаясь шерсть с серебряным или золотым отливом.





Согласно известной исторической байке, в 60-х годах XX столетия Никита Хрущев подарил Елизавете II ахалтекинца. Главный конюший английского двора решил, что коня покрасили золотой краской, поэтому приказал его вымыть. Каково же было его удивление, когда жеребец после купания заблестел с новой силой. Ахалтекинцы поражают своим величием и благородной красотой. Познакомиться с лошадьми, взять уроки верховой езды и просто насладиться общением с этими роскошными животными вы можете, посетив конюшни в Ашхабаде.



Туркменские ковры



Второй столп, на котором держится жизнь кочевника, а вместе с ней и туркменская культура - [ковер](#). В древние времена он был и обогревом, и мебелью, и кроватью. Сегодня культура Туркменистана бережно хранит и передает традиции ковроткачества из поколения в поколение.

Преобладающий цвет туркменского ковра – красный, а сновным элементом является гёль - печать, символизирующая племя и место, где был выткан ковер. Чаще всего туркменские ковры различают по принадлежности к роду, то есть у каждого из туркменских родов свои особенности гёля.

В Туркменистане есть министерство ковра - государственное образование, занимающееся вопросами экспорта туркменских ковров ручной работы зарубеж, а также сотрудничеством с галереями и музеями мира, где нередко выставляются образцы туркменского ковроделия.

Увидеть более 200 образцов ковров вы сможете в музее ковра в Ашхабаде. Здесь хранят ковер, вошедший в книгу рекордов Гиннеса, его площадь 301 м2. В последнее воскресенье мая в стране отмечают День ковра.





Национальная одежда и украшения

Мужской костюм

Мужской костюм состоял из свободной рубахи и штанов на вздержке с широким шагом, которые шились из хлопчатобумажной ткани. Поверх них носили халат, имевший длинные, собиравшиеся в складки рукава и шалеобразный воротник. Праздничный халат делали из полосатой ткани (шелка), чаще красной, в узкую белую и черную полоску. Края халата обшивали цветной тесьмой, сам халат шили на подкладке и простегивали сверху донизу. В холодное время и на торжества надевали два-три халата. Зимней одеждой была длинная шуба из овчины, мехом внутрь, по покрою подобная халату. На ногах носили низкие туфли с загибающимся кверху носком, сыромятные поршни или сандалии, которые надевали на шерстяной чулок. У знатных туркмен были распространены сапоги из белой тонкой кожи на каблучке. Носили также мягкие сапоги с кожаными галошами – «ковуш».



На ногах носили низкие туфли с загибающимся кверху носком, сыромятные поршни или сандалии, которые надевали на шерстяной чулок. У знатных туркмен были распространены сапоги из белой тонкой кожи на каблуке. Носили также мягкие сапоги с кожаными галошами – **«ковуш»**.

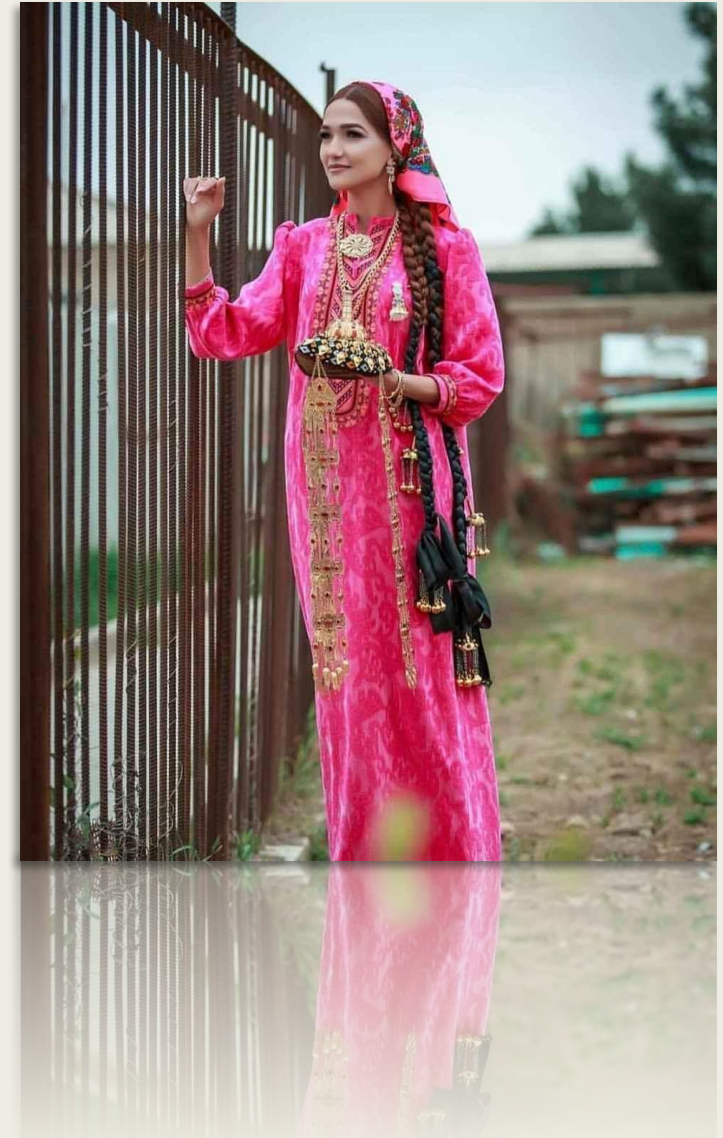
Головным убором служила большая шапка из черного, коричневого или белого барашка – **«тельпек»**, которая надевалась на тюбетейку и имела множество вариантов. Папаха из бараньей шкуры – основной признак достоинства мужчины-туркмена. Демонстративно сорвать ее с головы считалось большим оскорблением, которое нередко смывалось кровью.

«Тельпек» – весьма универсальная шапка, предохраняющая летом от жаркого солнца, зимой – от небольших морозов, присущих региону, а в непогоду – от дождя. Хотя и она имеет свои недостатки – значительные размеры, которые, несомненно, создают неудобства при некоторых земледельческих работах и в быту. Но на этот случай под папачой мужчины носят маленькую черную тюбетейку, поэтому «тельпек» легко можно снять и не испытывать неудобства от непокрытой головы.

Цвет «тельпека» может многое сказать о его владельце. Так, белые папахы носят молодые джигиты, черные и темно-коричневые – зрелые мужчины и старики, однако существуют еще и рыжие тельпеки («гызыл тельпек»), которые имеют право носить, только представители одной из привилегированных социально-религиозных групп – шихи.



Женский костюм



Женская одежда в Туркменистане до сих пор сохранила национальное своеобразие народного костюма. В наше время возродился интерес к туркменскому декоративно-прикладному искусству, и красочные национальные женские наряды снова стали модны. В одежде туркменок преобладают многочисленные оттенки красного. Этот излюбленный в туркменском народном творчестве цвет символизировал животворящие силы природы, ему приписывалось магическое свойство – способствовать благополучию, здоровью, деторождению, защищать от дурного глаза. С этими же представлениями связаны, по-видимому, и узоры, покрывающие ворот, рукава и подол халатов и рубах. Для определенных районов и родоплеменных групп характерны особые орнаменты и цвета. Вышивание – традиционно женское занятие, которому начинали обучать девочек с 8–10 лет. Туркменские мастерицы владели несколькими видами швов, вышивали цветными шелковыми нитями различной толщины.

Женский костюм, как и мужской, состоит из рубахи прямого покроя (платья), штанов, халата и головного убора. Женская рубаха отличается от мужской лишь длиной, формой воротника и количеством вышитых украшений. Рубахи женщин большинства туркменских племен шились из красного, малинового или темно-бордового домотканого шелка. Пожилые женщины носили платья-рубахи темных тонов со скромной вышивкой. Верхней уличной одеждой мужчин и замужних женщин служили распашные халаты – «чабыты» и «чекмены», имеющие прямой покроем с разрезами на боках и незапахивающимися полами. Шили такие халаты из темно-синих, темно-зеленых или красных с белыми или желтыми полосками шелковых тканей. По полукруглому вырезу, бортам, подолу и боковым разрезам они украшались тонкой тесьмой. Дорогие праздничные халаты из зеленого или красного сукна отличались роскошной вышивкой. Иногда на улице или дома в присутствии посторонних мужчин женщины пользовались халатами как накидкой на голову.



Очень важной и обязательной частью повседневной уличной одежды замужних женщин были своеобразный наголовный халат – «куртэ» или «чырпы».

Благодаря своему специфическому назначению он меньше обычных халатов и имеет декоративные ложные рукава. Праздничные наголовные халаты почти целиком украшались богатым растительным орнаментом.

Самая постоянная и обязательная часть головного убора мужчин, девушек и детей – полусферическая тубетейка из красного шелка «тахья», расшитая мелким геометрическим узором.

Головные уборы замужних женщин очень разнообразны. Наиболее широко распространен «борик», по форме напоминающий усеченный конус, повернутый широким концом вверх. Он покрывался ярким наголовным платком с геометрическим разноцветным тканым узором по краям.

Национальный костюм туркменки нельзя представить без ювелирных украшений, служивших некогда своего рода амулетами, оберегающими от болезней и бесплодия. Если присмотреться внимательнее, то можно увидеть в украшениях стилизованные изображения животных и насекомых, связывавшихся некогда в представлении людей со стихиями природы. Уже в три-четыре года на девочку надевали браслеты и нашивали на одежду перламутровые пуговицы и бусины. С возрастом количество украшений увеличивалось.



Особый интерес представляет небольшой серебряный купол – «купбы» – на девичью шапочку. От краев этого купола по всей тюрбетейке разбегаются серебряные пластинки, заканчивающиеся бахромой подвесок. Такой головной убор с султаном перьев наверху напоминает небольшой боевой шлем. Девичий («тахья») и женский («борик») головные уборы дополняют множество пластин, подвесок, заколок. Количество и характер ювелирных изделий во многом зависел от имущественного положения. В торжественных случаях женщина из богатой семьи надевала на себя по шесть-восемь килограммов украшений. Ювелирным ремеслом занимались мастера-оружейники, ковавшие наравне с оружием красивые вещицы для женских нарядов. И естественно, что в отличие от ковроткачества, которым занимались женщины, ювелирное искусство было исключительно мужским делом. Большим уважением пользовались в народе оружейники и ювелиры. Для украшений использовалось чаще всего серебро со вставками из натуральных камней: сердолика, приносящего покой, радость и изобилие, бирюзы, улучшающей зрение, кораллов, дающих богатство и изобилие всех плодов. Поверхность изделия покрывалась геометрическим и растительным гравированным узором. Для разных племен характерны различные орнаментальные элементы, однако всем туркменским украшениям свойственны пропорциональность, лаконичность, массивность.

В национальном костюме и ювелирных изделиях выразились эстетические представления туркменского народа с его древней художественной культурой, уходящей своими корнями вглубь веков.



Туркменская литература

Самым известным и почитаемым поэтом средневековья является Махтумкули, чьи произведения, написанные в XVIII веке, считаются классикой туркменской литературы. Он отказался от арабского стиля написания поэм и перешел к так называемой силлабической системе, где ориентируются на количество слогов в каждом слове строки, а не на число ударений.

В общей сложности Махтумкули написал более 800 поэм. К сожалению, манускрипты многих произведений не сохранились, но в силу распространенности стихов Махтумкули у бахши (путешествующие музыканты-сказатели), произведения поэта дошли до наших дней. В общей сложности Махтумкули написал более 800 поэм

После Российского завоевания региона, многие поэтические произведения в основном оставались только в репертуарах музыкантов, исполнявших песни под дутар (лютня) и гиджак (подобие скрипки).

В советскую эпоху Туркмения была одной из союзных республик. Литература того времени должна была соответствовать идеям коммунизма. В 30-х годах XX века сюда была направлена большая группа литературоведов: часть из них изучала наследие туркменской литературы, другая – готовила новых туркменских писателей. Самым известным туркменским писателем тех времен считается Берды Кербабаев. Помимо собственных повестей и рассказов, Кербабаев известен еще и переводами на туркменский язык классиков русской литературы Пушкина, Лермонтова, Гоголя, Толстова и Горького.



Туркменская музыка и танцы

Мало какие торжества в Туркменистане проходят без музыки и танцев. Одним из самых известных туркменских танцев считается «куштдепди». Танец достаточно древний, и подтверждение тому - фрагмент искусной фрески, обнаруженный в древнем городище Нисса, включенном в список Всемирного наследия ЮНЕСКО. На фреске изображена группа танцующих людей, а их движения очень напоминают элементы танца, используемые и сегодня. Исторически «куштдепди» был присущ племенам йомут, населявшим побережье Каспийского моря, но в конце XX века танец стали исполнять по всему Туркменистану, приравняли к национальному, и он был включен в репрезентативный список ЮНЕСКО.



Туркменские танцы, как правило, исполняют под аккомпанимент национальных инструментов. В отдельных случаях музыкальным сопровождением служит традиционное многоголосье. На протяжении всей своей длительной истории туркмены были очень музыкальны. Трансформация музыкальных инструментов была закономерна: они обретали новое звучание на каждом этапе этногенеза народа.

Сначала музыкальные инструменты использовались только для сопровождения народных обрядов и ритуалов, затем появились так называемые внеобрядовые инструменты.

К обрядовым инструментам относят дем (бубен), гопуз (варган) и всевозможные звенящие инструменты, основным звукоиздающим элементом которых является бубенчик: шалдырак, дувме и джанг.

К внеобрядовым инструментам относят дилли тюйдук (пастуший рожок), гаргы тюйдук (флейта), дутар (струнно-щипковой инструмент наподобие танбура), гыджак (струнно-смычковой



Национальная блюда

Туркменистан, расположенный на восточном берегу Каспийского моря, с Казахстаном и Узбекистаном на севере и Ираном и Афганистаном на юге, может быть наименее изученным из пяти прикаспийских стран, но страна столь же богата культурой и кухней, как и любая другая.

Смесь своего кочевого прошлого, этнического туркменского большинства и узбекского, русского и таджикского меньшинств, туркменская кухня насыщена мясом, рисом, кисломолочными продуктами, злаками, овощами, сырами и маслом из верблюжьего молока.

Отличительной чертой туркменской кухни является сохранение оригинального вкуса ингредиентов, а не маскировка их интенсивными травами и специями, которые были введены в основном в 20 веке.

Шурпа - один из самых популярных туркменских и среднеазиатских супов, приготовленный из баранины с добавлением картофеля и помидоров. Вареные овощи готовятся вместе с жареным луком, морковью, мукой, лавровым листом, солью и перцем. Бульонно-овощная смесь подается в миске вместе с отварной бараниной и ложкой сметаны.

Догрома чорба- Это еще один мясной суп с удивительным вкусом. Легкая в приготовлении, догрома чорба готовится путем варки баранины с почками, сердцем и легкими, с добавлением соли и перца в качестве приправы и добавления нескольких помидоров. Нарезать небольшими кусочками, отварные ингредиенты смешать и варить в бульоне. Ломтики лепешек и нарезанный лук завершают блюдо прямо перед подачей на стол.

Шашлык- Очень популярная и распространенная еда в тюркских странах - это шашлык. Нарезанные на вертела куски мяса, обычно баранины, жарятся на открытом огне из саксаула, древовидного кустарника, который растет в обширной пустыне Каракумы в Туркменистане и придает свой аромат приготовленному на нем мясу. Шашлык занимает особое место за туркменским столом, поэтому, если кто-то ищет уникальных блюд на гриле, обязательно попробуйте шашлык.



Чурек Есть поговорка: «Хлеб всему голова», и чурек отражает это убеждение. Чурек – это туркменские лепешки, которые готовят в тандыре, глиняной печи, которая считается самым священным местом в доме. Запрещается переворачивать или выбрасывать кусок чурека лицевой стороной вниз.



Говурма Туркмены исторически были кочевниками и поэтому изобрели несколько способов готовки мяса. Говурма - это мясо, нарезанное небольшими кусочками и обжаренное в животном жире. Говурма считается одним из самых вкусных блюд, его можно есть как горячим, так и холодным



Казанлама-читается, что это древнее блюдо, казанлама традиционно готовилось пастухами в пустыне из саксаула, пустынного куста, который также используется для приготовления шашлыка. Маринованное в соли, чесноке и паприке мясо ягненка кладут прямо на раскаленные угли и накрывают большим котлом, который, в свою очередь, зарывают в слегка влажный песок. Примерно через час сочные золотистые куски баранины готовы. Казанлама - не самое простое в приготовлении блюдо, но оно того стоит!



Манты в различных формах встречаются по всему тюркскому миру, в странах на западе, таких как Турция и Азербайджан (где они называются дюшбара), и в Казахстане, где они упоминаются под тем же именем. Приготовленные в многоярусной пароварке или обжаренные на сковороде манты - это большие пельмени, фаршированные мясом, луком, солью и молотым черным и красным перцем. Подается с йогуртовым соусом или просто с перцем, жареный вариант обычно имеет хрустящее коричневое дно, в то время как приготовленный на пару вариант более пухлый и сочный. Вне зависимости от того, как вы их любите, у мантов необычайный вкус!



Гутап-то означает «полумесяц», представляет собой разновидность лепешек с начинкой из говядины или баранины и лука. Их готовят на сковороде над плитой и едят руками. Как и азербайджанский кутаб, у туркменского есть несколько вариантов начинки, в том числе мясо, картофель, шпинат или тыква.



Дограма

Если в этом списке есть блюдо, которое явно туркменское, то это дограма. Слово буквально означает «разрезать на куски» и имеет долгую историю, восходящую к жертвенным ритуалам и обрядам. Блюдо обычно готовится по особым религиозным праздникам и событиям, таким как Гурбанлык, трехдневный религиозный праздник, который приходится на десятый день исламского месяца Зулхиджа, когда семьи, друзья и соседи навещают друг друга и разделяют трапезу. Процесс приготовления начинается с выпечки нескольких лепешек в тандыре, и варки свежей баранины в большом котле, пока мясо не станет достаточно мягким, чтобы отвалиться от кости. Затем хлеб нарезают на мелкие кусочки и смешивают с ломтиками лука и измельченным мясом, подают в миске и заливают горячим бульоном.

Плов, называемый также «золы», является драгоценным камнем в короне кухни туркменистана. Подобно тому, что встречается в тюркском мире, он бывает десятков разновидностей, каждый из которых состоит из двух основных ингредиентов: риса и мяса. Туркмены предпочитают использовать в плове баранину, приправляя рисовую смесь различными специями, перцем, луком, тонко нарезанными овощами и иногда добавляя свежие или сушеные фрукты. Жареные кусочки мяса готовятся с мелко нарезанным луком и морковью, затем варятся с рисом, пока он не станет ярко-желтым. Плов обычно подают в качестве основного блюда на праздничных столах, его традиционно едят руками.



Спасибо за внимание!))