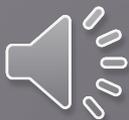


ДЕД МОРОЗ – ЭХЭЭ ДЬЫЛ
И ЧЫСХААН.



Эхээ Дыыл



- ▣ Вне работы по доставке подарков в новогоднюю ночь дед Дьыл хлопчет по хозяйству - воспитывает быка, который каждую осень выходит из Ледовитого океана и до середины зимы отращивает рога.

На этом огромном быке Эхээ Дьыл путешествует. (А его любимая внучка Хаарчаана ездит на олене Буур).

Считается, что именно рога этого быка источают жестокие якутские холода. С ростом его рогов связано наступление холодов, а с их поломкой — потепление. С наступлением весны бык сбрасывает их и, зима сменяется летом.

Чысхаан



ЯКУТСКИЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА



Национальная кухня

Основным блюдом является второе (мясное или рыбное). Из мясных продуктов употребляют главным образом оленину, конину, свинину, говядину – преимущественно в натуральном виде. Основные приемы тепловой обработки мяса – варка и жарение. Очень любят якуты блюдо из свежей или мороженой рыбы – так называемую строганину, которая подается обычно с острым соусом. Суровые климатические условия обусловили привычку к плотным гарнирам, главным образом из круп и макаронных изделий. Значительное место в питании занимает молочная пища: молоко, творог и блюда из них. Из молочных продуктов якуты готовят превосходные напитки – кумыс и сорит. В большом ходу чай по якутски с молоком.



- Струганина из лучшей рыбы – нельмы, чира, омуля – это экзотично, необычайно вкусно и полезно для здоровья. Она обычно употребляется в пищу с острой приправой из колбы (черемши), ложечника (подобие хрена) и сараны (луковое растение).



Кумыс – традиционный якутский кисломолочный напиток, который готовится из кобыльего молока. Якутский кумыс отличается крепостью в отличие от других, обладает оригинальным вкусом и придает силу. Кумыс пьют в праздник лета в честь божеств Айыы и возрождения природы.



Что такое саламаат?



Рецептов саламата много, на любой вкус. Это очень сытное, щедрое и приятное угощение. Каждый, кто его вкушает, согревается, начинает улыбаться.

Саламаат — блюдо из муки с солью и маслом. Жидкая каша из ржаной, ячменной или пшеничной прожаренной муки, заваренной кипятком и распаренной в печи иногда с добавлением жира. Варят до состояния жидкого киселя.

ТРАДИЦИИ ПРАЗДНОВАНИЯ НОВОГО ГОДА В ЯКУТИИ



Традиции Якутии

празднования Нового года в Якутии, Праздник лета. Представляет собой весенне-летний праздник в честь божеств айыы и возрождения природы, сопровождаемый обрядом молений, обильным угощением и кумысопитием танцами, народными играми и конными скачками.



Новый год в Якутии отмечают летом, в день летнего солнцестояния с 21 на 22 июня. Это традиционный якутский праздник и называется он Ысыах. Но, поскольку по календарю новый год наступает 1 января, то якутский Дед Мороз приходит к детям дважды. А еще в Якутии два Деда Мороза: Чысхаан – всеобщий хранитель холода и Эхээ Дьыл – повелитель времени и хозяин года. Якутские Деды даже поделили между собой два полюса холода: Чысхаану достался Оймякон, а Эхээ Дьылу – Верхоянск.



**С НОВЫМ
ГОДОМ!**