

Душа СИБИРИ

интерактивный гид по народам
Сибирского федерального округа



Сибирский федеральный округ

ТВОЙ ХОД

проект от
росмолодёжь

ОГЛАВЛЕНИЕ

Карта расселения.....	3
Русские.....	4
Татары.....	35
Башкиры.....	59
Чуваши.....	77
Буряты.....	91
Тувинцы.....	105
Хакасы.....	119
Мордва.....	133
Марийцы.....	147
Алтайцы.....	162
Удмурты.....	176
Шорцы.....	190
Эвенки.....	204
Телеуты.....	218
Долганы.....	232
Заключение.....	246
Музеи.....	249
Календарь этнофестивалей.....	260

КАРТА РАССЕЛЕНИЯ

народов Сибирского федерального округа



 Русские

 Чуваш

 Хакасы

 Алтайцы

 Эвенки

 Татары

 Буряты

 Мордва

 Удмурты

 Телечты

 Башкиры

 Тувинцы

 Марийцы

 Шорцы

 Долганы

Нажми на название народа или на его область на карте →
откроется страница с информацией об этом народе

РУССКИЕ

По данным Всероссийской переписи населения 2020 года, в Сибирском федеральном округе проживает **13 416 554** русских.

Это **95%** всего населения округа. Русские здесь — подавляющее большинство.

Послушать о русском народе:

Яндекс Музыка

ВКонтакте



ТАТАРЫ

Национальная кухня

Кухня сибирских татар формировалась веками в условиях сурового климата и тесного соседства с другими народами Сибири и степи. Она отражает образ жизни людей, для которых пища была не только частью быта, но и важным источником сил в долгие зимы и во время кочёвок, охоты или рыболовства.

Основу традиционного рациона составляли мясные, молочные и мучные блюда. Большое значение имела рыба: реки Иртыш, Тобол и Ишим издавна кормили местное население круглый год. Из мяса особенно ценились баранина, говядина и конина. Конское мясо считалось почётным угощением и нередко подавалось на праздниках и приёме гостей. Среди известных блюд были казы — колбаса из конины, шурпа, домашняя лапша, каши, лепёшки и пироги с мясной начинкой.

Для длительных поездок и охоты мясо нередко сушили и вялили, заготавливая его впрок. Такая пища могла долго храниться и была удобна в дороге.

Особое место в татарской кухне всегда занимала выпечка. Сибирские татары издавна славились своими пирогами и мучными блюдами. На праздничный стол готовили элеш — сочный пирог с мясом и картофелем, многослойную сладкую губадию, треугольные эчпочмаки с мясной начинкой, а также кыстыбый — тонкую лепёшку с начинкой из картофеля. Домашняя выпечка считалась символом достатка, гостеприимства и семейного уюта.



Чак-чак

Пермяк



Чай

Важное место занимали молочные продукты: айран, катык и особенно кумыс — напиток из кобыльего молока, традиционный для тюркских кочевых народов. Кумыс ценили не только за вкус, но и за его питательные свойства.

ТАТАРЫ

Рецепты национальной кухни

Губадия

Один из самых известных и любимых татарских пирогов. Это настоящий символ гостеприимства и домашнего уюта. Многослойная начинка делает его необыкновенно сочным и сытным.

Ингредиенты:

Для теста:
Мука — 500 г
Сливочное масло — 200 г
Сметана — 200 г
Яйцо — 1 шт.
Разрыхлитель — 1 ч. л.
Соль — щепотка

Для начинки:
Рис — 1 стакан
Яйца — 4 шт.
Изюм — 100 г
Курага — 100 г
Сливочное масло — 100 г
Соль — по вкусу

Приготовление:

- Замесите мягкое тесто из муки, масла, сметаны, яйца, разрыхлителя и соли. Разделите на две части (одна чуть больше).
- Отварите рис до готовности, слегка посолите и остудите.
- Яйца отварите вкрутую, остудите и нарежьте кубиками.
- Изюм и курагу промойте, курагу мелко нарежьте.
- Большую часть теста раскатайте и уложите в форму, формируя бортики.
- Выкладывайте начинку слоями: рис — кусочки кураги — изюм — рубленые яйца. Каждый слой обильно смажьте растопленным сливочным маслом.
- Накройте второй частью теста, тщательно защипните края, сделайте небольшое отверстие в центре для выхода пара.
- Выпекайте при 180 °C около 1–1,5 часов до красивой золотистой корочки.



Губадию традиционно готовят на большие праздники, Сабантуй и к приезду дорогих гостей. Её подают как горячей, так и остывшей — на следующий день она становится только вкуснее.

ХАКАСЫ

Ремесла

Ремёсла у хакасов — это не просто работа руками, а живая связь с древней землёй Саяно-Алтая. Степные мастера из поколения в поколение превращали обычные материалы в настоящие произведения искусства, полные глубокого смысла.



Особенно прославилось серебряное дело. Хакасские ювелиры создавали изящные украшения: женские серьги, подвески, браслеты и нагрудные бляхи с тонкой гравировкой. Узоры рассказывали о солнце, горах и духах-покровителях. Серебро считалось не просто металлом — оно защищало от злых сил и приносило благополучие семье. Такие изделия носили как обереги, и каждая вещь была по-своему уникальной.

Другой гордостью хакасов было войлочное ремесло. Из овечьей шерсти мастерицы катали тёплые кошмы, ковры и покрытия для юрт. Но главное — они умели создавать яркие узорные кошмы с геометрическими и растительными орнаментами. Эти изделия были такими прочными и красивыми, что служили десятилетиями и передавались по наследству.

Деревообработка тоже стояла на высоком уровне. Мастера вырезали из дерева красивую посуду, ложки, седла и детали жилищ. Особенно ценились резные шкатулки и музыкальные инструменты — чатхан и ырых.

Уникальная черта хакасского ремесла — тесная связь с шаманскими традициями. Многие предметы (например, бубны или обереги) изготавливались только в определённые дни и с соблюдением особых ритуалов. Мастер не просто работал — он «договаривался» с духами материала.

Сегодня в Хакасии эти традиции живут. Мастера продолжают делать серебряные украшения и войлочные изделия, которые можно увидеть на фестивалях и в музеях. Хакасское ремесло — это не прошлое, а живая душа народа, который умеет делать красоту даже из простого войлока и серебра.

ХАКАСЫ

Национальная одежда

Хакасская национальная одежда — это яркий и самобытный мир, где каждый элемент рассказывает историю народа, живущего среди степей и Саянских гор. Она отличается особой пышностью и богатством украшений, особенно в женских нарядах.

Основу женского костюма составляло широкое платье-кёгенек с очень пышным подолом, иногда до 3 метров в ширину. Платье шили из ярких тканей — красных, зелёных, синих. Особая гордость — сигедек, нарядная безрукавка с богатой вышивкой, бисером и серебряными подвесками. Замужние женщины надевали сигедек поверх платья или даже шубы — это был символ статуса и красоты. Такой объёмный силуэт подчёркивал женственность и отличал хакасок от других тюркских народов.

Мужчины носили рубахи и халаты-чимче из сукна или шёлка. Праздничные чимче украшались серебряными пуговицами и нашивками. Важной деталью был пояс — символ силы и достоинства.

Уникальная традиция, которой почти нет у соседних народов — обилие серебряных украшений. Женщины носили массивные нагрудные бляхи, серьги, браслеты и подвески, которые не только блестели, но и служили оберегами. Каждый элемент имел свой смысл: защищал от злых духов, приносил здоровье и благополучие.

Одежда хакасов всегда была не просто «одежкой», а настоящим оберегом и знаком принадлежности к роду. Даже сегодня на праздниках и фестивалях можно увидеть эти яркие наряды — они продолжают жить и вдохновлять современных мастеров.

