Примерные сообщения учащихся.

**1.Жилища коми народа.**

Древнейшим типом жилища предков коми были землянки и полуземлянки с открытым очагом.

Позднее дома строились из толстых сосновых или лиственничных бревен (чаще из лиственницы, устойчивой против гниения, клали только нижние венцы, в наибольшей степени подвергавшиеся воздействию воды). Обычный для всех северных домов высокий подклет способствовал сохранению тепла и «приподнимал» жилую часть над снегом. Полы для сохранения тепла всегда делались двойными.

У коми крестьян большой деревянный дом был с двумя, а то и тремя жилыми избами и хозяйственным двором под одной крышей. При всей своей простоте и безыскусности крестьянские избы были максимально функциональны, красивы и гармоничны.

По христианской традиции каждый дом строился с Божьего благословения, и перед заселением хозяин приглашал священника, чтобы наполнить пространство благодатью. Главным местом в избе был «красный угол», где находились иконы, Псалтырь, молитвослов, зажигались лампады и свечи. «Красный угол» - это домашний алтарь, место встречи и соединения семьи и Бога.

Внутреннее устройство коми традиционного дома во многом схоже с северорусским жилищем.  Кухня очень редко выделялась в самостоятельное помещение. Основной жилой комнатой являлась зимняя изба, В летней избе хозяева, как правило, не жили - она служила парадной, гостевой частью дома.

Интерьер крестьянского дома исключительно прост. Вся мебель - самодельные большой стол в «красном углу», пристенные лавки (крепились в пазе, вырубленном в бревнах стены) и небольшой столик у печи.

По стенам на высоте человеческого роста крепились полочки для хозяйственных мелочей. Одежда хранилась в сундуках, а посуда - в небольшом ящике у печи (залавке).

Семья спала на печи и полатях. Изба освещалась лучиной, закрепленной в специальном металлическом держателе

Традиционный коми крестьянский дом массивный, из потемневших от времени бревен, слабо декорирован.

Лесное изобилие предопределило и характер застройки домов, использование дерева как основного строительного материала. Это ярко отражалось и в разнообразии крестьянской утвари. Мастерски изготовлялась разнообразная деревянная посуда. Ее выдалбливали из цельного деревянного обрубка, собирали на клепку, делали из бересты.

**2.Быт коми народа.**

**Основное хозяйство коми.**

Традиционное хозяйство коми было тесно связано с экологическими условиями среды обитания. Хозяйство было комплексным: охота, рыболовство, скотоводство и земледелие.  Массовое распространение у коми имела **охота**. Пушнина издавна представляла собой основной товарный продукт, поступающий из Коми края. Мясная охота имела большое значение в традиционном рационе питания.

Отличительной особенностью у коми было широкое применение различных самоловных орудий. С помощью самоловов добывалось абсолютное большинство боровой и водоплавающей дичи, зайцев, горностаев, песцов.

Давние традиции у коми имело **рыболовство,** оно было распространено повсеместно и занимало важнейшее место среди промысловых занятий.

Наиболее распространенной зерновой культурой был ячмень, его сеяли на солнечных склонах и на хорошо унавоженных землях. Второе место по значению занимала рожь  Огородничество было развито слабо, сажали репу, редьку, иногда капусту и лук. К началу ХХ в. повсеместно распространился картофель.

**Ремёсла народа коми.**

Наиболее массовое распространение у коми издавна имели деревообрабатывающее ремесло, художественная обработка дерева, резьба и роспись по дереву, плетение из ивовых и черемуховых веток, бересты. Распространённым видом женского рукоделия было **ткачество**. На ткацком стане вырабатывали грубую мешковину и толстое сукно для верхней одежды, половики, нарядную пестрядь, белоснежный холст для рубах, узорные браные полотенца. Материалом для тканья были лён и конопля. Основными изделиями нестаночного ткачества были пояса.

**Декоративно-прикладное искусство.**

Декоративно-прикладное искусство народа коми было многокрасочным и разнообразным. Коми знали обработку металла, ювелирное дело, обработку кожи, тиснение и украшение ее металлическими накладками, разнообразные виды плетения из кожи, бересты, корня, соломы, резьбу по дереву,

Мастерски изготовлялась разнообразная деревянная посуда. Ее выдалбливали из цельного деревянного обрубка, собирали на клепку.

**Ткачество.**

Станочное узорное ткачество у коми было представлено несколькими видами браной техники двухуточного браного ткачества на большом количестве дощечек, одноуточного браного ткачества, многоремизного ткачества. Продукцией станочной техники являлись полотенца, скатерти и женские рубахи.

**Вышивка.**

Мастерицы края владели несколькими видами вышивки, которые использовали для украшения изделий. Вышивка золотыми и серебряными нитями была распространена на Ижме. В районе верхней и средней Вычегды и в бассейне Сысолы с начала 20 века широко распространилась вышивка крестом.

**Вязание.**

Одно из заметных мест среди других видов традиционного искусства коми занимает узорное вязание на 5 спицах. Вязаный орнамент коми - сложное явление, он формировался в процессе постепенного усвоения и обработки отдельными группами населения тех или иных узоров. В результате всего этого в каждом районе выработалась своя художественная разновидность. В совокупности эти разновидности создают неповторимый облик вязания народа коми.

**Музыкальные инструменты.**

Традиционный музыкальный инструментарий народа коми представлен всеми типами народных музыкальных инструментов. Многие из них, такие, как чипсаны, поляны и другие - оригинальны, отличаются своеобразной манерой игры, наличием своей терминологии и своеобразным строем.

**Обработка меха, кожи.**

Обработка меха получила наибольшее развитие у северной группы коми – ижемцев, зани- мающихся оленеводством. Из шкур оленей шили одежду, обувь, сумки, постельные принадлежности. Обрабатывали шкуру, шили и украшали одежду женщины. Девочки учились этому ремеслу с 6 – 8 лет. Будущая хозяйка должна быть мастерицей, умеющей хорошо шить и подбирать красивые сочетания меха.

**3. Национальная кухня.**

К традиционной пище коми относился широкий ассортимент блюд как из продуктов земледелия, так и добывающих промыслов – охоты, рыболовства, собирательства.

Питались коми, как правило, три раза в день. В обыденные дни на стол подавалось 3-4 блюда. В праздничные дни, количество блюд нередко превышало два с половиной десятка. Обед считался «солидным», если состоял из 17-18 блюд. Дома всегда ели всей семьей за столом, из одной посуды – большой круглой деревянной миски..

**Первые блюда**

В качестве первого блюда обычно были щи и всевозможные супы (шыд), которые подавались на стол обязательно горячими. Мясной суп (яя шыд) считался праздничным блюдом. Обычно же для заправки супов ограничивались ячневой или перловой крупой, горохом, мятым конопляным семенем, картофелем. В щи дополнительно клали капусту или квашеный борщевик. Перед подачей на стол в суп клали сметану. Распространенным первым блюдом был также грибной суп с картофелем и луком. Иногда готовили уху (юква). Особенно популярны были кислые супы (азя шыд), которые готовили на сыворотке, простокваше или специальной закваске.

Мясные супы варили из свежего, вяленого и соленого мяса домашнего скота или промысловых животных (дикие копытные, боровая дичь), у северных коми – обычно оленины. Заправляли их тоже различными крупами, картофелем и луком.

Летом распространенными первыми блюдами были холодные супы и похлебки. К ним относились ырöша кушман (редька с квасом), йöла кушман (редька с молоком), ырöша кöчан (квашенная капуста с квасом), тшака ырöш (холодный грибной суп) и другие. Готовили холодные супы преимущественно на домашнем хлебном квасе (ырöш).

**Блюда из рыбы.**

Одним из наиболее любимых продуктов у коми была рыба – вареная, соленая, жареная.

Из мальков, которых коми добывали в большом количестве холстяными неводами, готовили суп. Их жарили, сушили, а в соленом виде эта мелочь считалась лакомой закуской. Жарили рыбу в специальной глиняной посуде (чери латка), обычно на молоке. Вторым блюдом нередко была отварная рыба, вынутая из подданной на первое ухи.

**Блюда из мяса и дичи.**

Мясо как второе блюдо использовалось у коми реже, чаще подавали вареное или вынутое из супа и нарезанное на мелкие куски мясо. Относительно чаще мясо было на столе у коми промыслового населения (боровая, водоплавающая дичь) и у коми оленеводов (оленина). Праздничным блюдом считалось жаркое из лесной дичи, а также зажаренное легкое. Деликатесом считались копченые языки диких оленей и лосей. Исконно коми национальным блюдом являются пельмени – пельнянь (букв. ухо – хлеб). Делали их обычно в праздники. У северных коми очень популярной мясной закуской была строганина из свежезамороженной оленины (айбарч).

Дичь заготавливали впрок. Если боровая дичь была добыта уже после похолодания, то часть ее, выпотрошив, хранили в замороженном виде. Куропаток и диких гусей чаще засаливали. Так же поступали с мясом диких копытных и домашнего скота.

**Блюда из овощей, ягод и грибов**

Из овощей ведущее место в традиционном питании народа коми со второй половины XIX века стал занимать картофель. Его варили, жарили, тушили с мясом и грибами, пекли, добавляли в супы и другие блюда. Широко употребляли также капусту. Ели ее в сыром и квашенном виде, подавали перед трапезой в качестве закуски, делали из нее салаты, начинки для пирогов, варили щи.

Другие выращиваемые в Коми крае овощи, например, редька, репа, брюква, лук, тоже имели важное значение для расширения ассортимента и улучшения вкусовых качеств блюд. Одним из любимых (десертных) была паренча (пареные корнеплоды).

Широко употреблялись ягоды. Их ели в сыром, сухом и вареном виде, с хлебом и молоком, делали кисели, использовали начинку для пирогов. Особенно в большом количестве запасали на зиму бруснику и клюкву, морошку. Из других ягод существенное значение имели черника, голубика, лесная малина и смородина, земляника. Заготавливали тронутую морозом рябину. Сушенную черемуху, помимо всего прочего, использовали для получения черемуховой муки, из которой пекли лепешки и которую добавляли в хлеб.

**Выпечка**

Готовились к выпеканию хлеба заранее. Перед выпеканием обязательно обращались к Богу со словами: «Господи, благослови». Сначала выпекали маленькие изделия из теста: тупöсь – пирог, а потом нянь – хлеб, последним пекли чери нянь - рыбники. Обед считался настоящим, если на стол подавался рыбный пирог. Для рыбников использовали рыбу хариус, щуку, семгу. Для праздничного стола обязательно готовили несколько разновидностей рыбников.

Во время трапезы хлеб на стол подавала хозяйка, резал же хлеб хозяин. Выпечкой занималась в доме обычно бабушка. Рецепт выпекания передавался из поколения в поколение.

**Напитки.**

Помимо чая, у коми были распространены такие напитки, как отвар цветов и ягод шиповника, брусничного листа, чаги (березовый гриб), хлебный квас (ырöш), березовый сок (зарава), а также домашнее пиво (сур). Северные коми пили чай с такими добавками, как лук, перец и анис, что придавало ему своеобразный вкус. Из пареной репы или брюквы варили компот (паренча ва) или делали квас. Солодовое сусло (чужва) пили с добавленными в него ягодами – сушеной и свежей черникой, морошкой, клюквой, брусникой, сушеной черемухой. Из морошки, залитой охлажденной кипяченой водой и выдержанной на холоде получали «морошковую воду» (мырпом ва), хорошо утоляющую жажду.