



Сегодня мы расскажем об очень необычной, прекрасной солнечной стране - Кыргызстане, где каждый день светло и весело. Столица Кыргызстана - замечательный цветущий город Бишкек. Богат Кыргызстан природой и чистым воздухом, ореховыми лесами, которые даже на мировом рынке имеют свою ценность. Просто изумительная природа! В Кыргызстан приезжают гости из всех государств, чтобы увидеть богатую культуру и республику.

Кыргызстан - многонациональная страна. Здесь живут более 80 национальностей, 6 миллионов людей. Они считают Кыргызстан своей родной страной. И правда! Они любят свой родной край!

Киргизия является смешанной светской, унитарной республикой.
Государственный язык — киргизский, официальный — русский.



Киргизия является членом Содружества Независимых Государств, Евразийского экономического союза, Организации Договора о коллективной безопасности, Шанхайской организации сотрудничества, Организации исламского сотрудничества, Тюркского совета, организации ТЮРКСОЙ и Организации Объединенных Наций.



Киргизы составляют большинство населения, наиболее крупными этническими меньшинствами являются узбеки и русские. Киргизский язык активно используется и тесно связан с другими тюркскими языками Центральной Азии, Кавказа, Поволжья и Южной Сибири, хотя русский язык также широко распространён и является официальным языком, наследием века русификации. Большинство населения — неконфессиональные мусульмане. Помимо тюркского происхождения, киргизская культура несёт в себе элементы персидского, монгольского и русского влияния.

История киргизского народа и земли под названием Киргизия насчитывает более 3000 лет. Несмотря на географическую изолированность своим горным местоположением, он играл важную роль как часть исторического торгового Великого шёлкового пути.

Культура Кыргызстана



Культура Кыргызстана формировалась под сильным воздействием кочевой жизни. Кроме того, на неё оказали влияние культуры России, Персии и Турции, и все же она осталась довольно самобытной и уникальной. Связь кыргызской культуры с природой прослеживается везде: от дизайна до музыки. Одним из самых известных примеров кыргызской культуры является эпос «Манас» - невероятно длинное стихотворение, которое передавалось устно от одного поколения к другому.



Будучи кочевниками, кыргызы всегда жили в тесном контакте с природой. От их жилья до одежды - все предназначалось для адаптации к изменениям погоды и смене места. Юрты легко разбираются и переносятся с места на место, их можно утеплить на зиму или наоборот сделать более прохладными для лета. Ширдакс и туш-кыз (войлочные ковры и вышивка на стенах), которые можно увидеть в юрте, также вдохновлены природными формами. Даже одежда изготовлялась из натуральных материалов и была удобной, но в то же время красивой.



Лошади были и остаются знаковыми животными в кыргызской культуре. Они служили транспортным средством, играли важную роль в войнах, их мясо использовалось в некоторых традиционных блюдах, а из кобыльего молока делали напиток кымыз. Также без лошадей не обходились брачные церемонии, а ещё их могли использовать в качестве приданого или оплаты за что-либо. Некоторые музыкальные инструменты были специально сделаны таким образом, чтобы на них можно было играть сидя верхом на лошади, а в традиционной кыргызской музыке можно услышать стук копыт.

Поэтому неудивительно, что верховая в кыргызской культуре во все времена ценилась верховая езда. Спорт - это способ тренировки как наездников, так и лошадей, помогающий лучше

подготовиться к охоте и битве. Соревнования на скорость и точность среди собак и хищных птиц выявляли лучших охотников, которые были особенно важны зимой.

Хоть Кыргызстан и является современной страной, многие из вышеперечисленных особенностей сохранились по сей день. Культура Кыргызстана – предмет гордости народа, ежегодно для её сохранения и распространения проводится множество мероприятий. Путешественника, который остановится в доме местной семьи, ждёт невероятно интересное знакомство с традициями кыргызов и аспектами местной культуры.

Обычаи и традиции Кыргызстана



Обычаи и традиции, обычаи и традиции Кыргызстана как и всех остальных народов мира, представляют собой сложный и богатый по своему содержанию этнический комплекс. На формирование его характерных признаков большое влияние оказала тюрко-монгольская кочевая культура. Кроме того, в нем плотно переплелись обрядовые составляющие, возникшие в различные исторические эпохи. Поэтому, наряду с традициями ислама, здесь обнаруживается огромный пласт доисламских культов, обычаев и верований, которые зачастую играют главенствующую роль.



Материальная и духовная культура народа, его образ жизни, представление об устройстве мира, всегда находились в состоянии постоянного обновления и самосовершенствования, в то же время, благодаря неразрывности семейных и родоплеменных связей, все самое положительное из жизни предыдущих поколений методично переносится в повседневную жизнь.

Так восточное гостеприимство с давних времен и по сей день считается одним из прекрасных народных обычаев.

Все лучшее, что находится под крышей дома, всегда посвящено гостю, которым может быть, как специально приглашенный человек, так и случайный путник. Хозяин встречает гостя у порога и предлагает пройти в дом. В независимости от достатка семьи, путнику всегда предложат еду и кров. Не зря же кыргызы говорят: «Коноктуу уйде кут бар» - «Гость в дом, благодать в дом».

У кыргызов великое множество обрядов, традиций и ритуалов, с ними связанных, однако, их можно условно разделить на следующие категории: материальные объекты культуры, календарь, кочевка, и конечно, самая значимая и интересная категория – вехи жизни человека и события с ними связанные.



Интересные сочетания в чертах лица мы нашли у 3 семей метисов, которые к тому же поделились с нами, каково же ощущать в себе несколько национальностей. Они рассказали историю своей семьи и о том, как они воспитывают своих детей, учитывая традиции нескольких народностей.



Айданова Евгения и Садыков Эрмек:

Интервью: « Дома соблюдаются традиции Якутские и Кыргызские. Хоть мы и россияне, мы отмечаем и мусульманские праздники. То есть мы празднуем и Пасху, Новый год, Ысыях и Айт, и Нооруз. Мы всегда находим компромиссы.

Большую роль в приобретении взглядов на жизнь сыграли скорее не корни, а менталитет нашей страны. Мы воспитываем в наших детей быть хорошими людьми. И всегда говорим не совершать плохих поступков, не относиться плохо к кому-бы то ни было. Всегда отвечать добром всем, даже на зло.»

Национальный рецепт Лагмана от семьи Садыковых:



Продукты (на 4 порции)**Для теста:**

Вода - 0,75 стакана

Мука - 2 стакана

Соль - 1 щепотка

Для соуса:

Говядина - 300 г

Масло сливочное - 60 г

Лук репчатый - 1 шт.

Томатная паста - 50 г

Редька или картофель - 200 г

Чеснок - 4 зубка

Соль - 0,5-0,75 ч. ложки

Перец черный - 0,25 ч. ложки

Для подачи:

Уксус - 1-2 ст. ложки

Подготовить продукты.

Из муки и воды приготовить пресное тесто. Для этого муку нужно просеять, влить воду, добавить соль. Постепенно замесить тесто. Накрыть его полотенцем и оставить на 30-40 минут. Приготовить соус: мясо мелко нарезать. Редьку или картофель вымыть, очистить и нарезать кубиками. Лук очистить и мелко нарезать. На сковороде разогреть растительное масло. Выложить мясо, обжарить до румяной корочки на среднем огне (5-10 минут). Время от времени перемешивать. Добавить лук и редьку (или картофель), нарезанные мелкими кубиками. Перемешать. Жарить еще 5 минут. Перец очистить, вымыть и мелко нарезать. Добавить перец, продолжать жарить 3-5 минут. Чеснок очистить, нарезать и слегка раздавить. Затем ввести томат-пюре, рубленый чеснок. Влить воду или бульон, закрыть крышкой и тушить до готовности (30-35 минут). Из теста раскатать тонкий пласт, нарезать лапшу. Вскипятить воду (2 л), посолить (1,5 ч. ложки). Опустить лапшу в кипяток, отварить ее в подсоленной воде до готовности (7-10 минут). Слить воду, промыть лапшу. Нарезать зелень. Разложить лапшу по тарелкам. При подаче к столу лапшу залить соусом, зеленью. Отдельно подать уксус.



Садовникова Мария и Ашырахманов Нурбек:

Интервью: «У нас достаточно интернациональный род. Среди родственников есть Русские, Якуты, Донские казаки, Киргизы. В нашей семье всегда очень веселые праздники и многоязычные родственники. Наша семья отмечает Якутские и Кыргызские праздники. Один из самых выгодных плюсов — это разнообразие блюд из разных национальных кухонь.

В семье у нас полное равноправие и взаимоуважение к особенностям всех национальностей.

Как бы это банально ни звучало, но мы придерживаемся мнения: «Нет плохих наций, есть плохие люди». И считаем, что нужно обращать внимание на человеческие качества, нежели на национальность, цвет кожи или разреза глаз.»

Национальный рецепт «Плова» от семьи Ашырахмановых:



Главное, что понадобится - казан. Желательно готовить на костре. Но, если нет костра под рукой, то на плите.

Ингредиенты (на 2 кг мяса):

рис (в Киргизии используют узгенский рис) - 2 кг,
мясо (баранина, как лучший вариант) - 2 кг,
морковь - 2 кг,
лук - 1 кг,
масло растительное - 1 л,
вода - 2,5 л,
специи (зира) - по вкусу,
соль - по вкусу,
чеснок - 1 шт..

Рис хорошо промываем и замачиваем в воде минут на 20. В казане кипятим масло. В горячее масло кладем мясо кусочками и солим его. В почти готовое мясо кладем нарезанный лук. Готовим его до состояния мягкости (немного потемнеет). Затем добавляем порезанную морковь. Все содержимое периодически перемешиваем. Когда морковь станет мягкой, добавляем воду. Солим, добавляем специи. После закипания воды добавляем рис, хорошо перемешиваем. Вода должна выкипать на медленном огне.

Когда воды почти не останется, поднимаем плов горкой, вставляем в него неочищенный чеснок (головкой или зубчиками). Накрываем плов крышкой и томим на очень слабом огне (если действие производится на костре - томим на углях) минут 45.

PS: к плову очень хорошо идет салат из тонко порезанных помидоров с луком. По-Кыргызски он называется "шакарап" . Приятного аппетита!!!

Кыргызстан — это страна, где на перепутье Великого Шелкового Пути соединилась традиционная кочевая культура и оседлая. А потому кыргызская национальная кухня является удивительным сочетанием блюд самых разных центральноазиатских народностей: кыргызов, узбеков, уйгуров и дунган. Отличительной чертой кыргызских блюд является то, что все они готовятся исключительно из свежих продуктов и редко запасаются впрок, а рецепты их приготовления хоть и кажутся совсем простыми, но на поверку содержат в себе множество тонкостей, довольно непростых для освоения.



Также стоит заметить, что практически у всех блюд кыргызской кухни основным ингредиентом является мясо: баранина, говядина, конина и мясо яка. Связанно это с уходящими глубоко в древность животноводческими традициями кочевых кыргызов. Также широко используются молочные продукты. В южных, земледельческих областях страны помимо мяса в блюда добавляется большое количество свежих овощей и приправ.

Кыргызская национальная одежда



В кыргызской одежде отражен кочевой образ жизни, видны особенности различных регионов. Превалируют натуральные материалы: шерсть, войлок, кожа, грубые ткани. В дизайне используются орнаменты и темы, вдохновленные природой и племенными традициями. Сегодня в Кыргызстане носят современную западную одежду, но и в ней присутствуют традиционные элементы, которыми кыргызы очень гордятся.



Колпак, пожалуй, самый известный предмет одежды в Кыргызстане. Высокая шляпа, сделанная из белого войлока, обычно носится мужчинами, начиная с того момента, как им исполняется шесть лет. Мужчины также носили «чапан» - пальто с высоким воротником - и замшевые или кожаные брюки. Почетным гостям принято дарить колпак с красивой замысловатой вышивкой и длинное вышитое фетровое пальто «чепке».



Женщины часто носили «белдемчи», юбку с разрезом спереди, которая надевалась поверх основного халата или платья. Для торжественных случаев принято было надевать платья с оборками на рукавах и юбке в комплекте с расшитыми жилетами и конусообразными шляпами с перьями в верхней части (так называемые шокуло). Ещё женщины носили «элечек» – своеобразную чалму длиной до 30 метров, замысловато обернутую вокруг головы (этот головной убор до сих пор популярен на различных фестивалях и церимониях). Элечек показан в фильме «Курманджан Датка» 2014 года как одна из базовых вещей традиционного женского гардероба.



Несмотря на то, что в наши дни в Кыргызстане превалирует современный западный стиль одежды, иностранцы, оказавшиеся здесь должны понимать существующие культурные различия в отношении одежды. В Бишкеке можно надеть практически всё, но в Оше и в деревнях посетителям лучше одеваться более консервативно, чтобы избежать нежелательного внимания.

Вера Кыргызтанцев

Киргизы в большинстве являются «Мусульманами-суннитами». До принятия ислама исповедовали «Тенгрианство», некоторые культурные реликты «Тенгрианского» культа сохранились по настоящее время. В современной Киргизии религиозный вопрос в целом (в том числе «Тенгрианство») зачастую используется в политических целях для конструирования национальной идентичности. Как и многие другие народы Востока, киргизы празднуют древнеиранский зороастрийский праздник прихода весны — Нооруз.

В Киргизии, одна из главных достопримечательностей - мечеть.



В столице Кыргызстана завершено строительство самой большой мечети в Средней Азии. Строительные работы проводились при поддержке Религиозного фонда Турции (TDV). Возведение мечети в стиле архитектуры Османского периода началось в Бишкеке в 2012 году. Расположена в районе бывшего кинотеатра Иссык-Куль к востоку от исторического центра города по проспекту Жибек Жолу (Шелковый Путь).



Открылась 2 сентября 2018 года, открытие провели Президент Кыргызской Республики Сооронбай Жээнбеков и Президент Турецкой Республики- Реджеп Тайип Эрдоган. Финансированием занималась турецкая сторона. В 2012 году на строительство было выделено 25млн. долларов США.

Туризм на Иссык-Куле



Озеро Иссык-Куль – одна из самых посещаемых туристических зон для разнопланового отдыха. Сюда съезжаются не только с республики и России, но и гости из зарубежных стран. Благодаря просветительской деятельности ЮНЕСКО и других природоохранных организаций об уникальном озере узнает все большее количество людей. Ученые со всего мира приезжают, чтобы изучать уникальную флору и фауну, химические свойства воды.



Полюбившиеся туристами места – город Чолпон-Ата, Тамчи, Чон-Сары-Ой, Бостери; также можно снять домик или комнату в небольших поселениях Каджи-Сай, Тамга.



Территории обустроенных пляжей занимают 600 км прибрежной зоны. Также есть природные пляжи общей протяженностью 120 км. Большинство пляжей состоит из насыпи песка, смешанного с мелкой галькой, встречаются крупные валуны.



Иссык-Куль – одно из наиболее крупных озер, которые существуют в мире. Природную достопримечательность Киргизии называют драгоценной жемчужиной Азии. Водоем находится в северо-восточном регионе республики, в окружении горных хребтов Кунгей-Алатоо и Терской Алатоо, относящихся к Тянь-Шаню. По чистоте воды занимает второе место после Байкала. Повышенное содержание соли и мягкий климат не дают замерзнуть озеру даже при минусовых значениях температуры.



Чтобы посетить озеро Иссык-Куль и конечно же Кыргызтан, жителям РФ можно воспользоваться прямыми авиарейсами до аэропорта с одноименным названием, а также – автомобилем и поездом. Добраться с пересадками – через Ташкент, Новосибирск, Алма-Аты. Ближайший с озером аэропорт находится недалеко от г. Чолпон-Ата.