

**МБОУ Средняя общеобразовательная школа № 1
г.Губкинский, ЯНАО**

**Реферат на тему:
Истории и традиции празднования Нового года**

Выполнил: ученик 8Б класса
Сайфутдинов Даниил Марселевич

г.Губкинский 2022

План

- 1.История появления праздника**
- 2.Традиции нового года**
- 3. Традиции и обычаи**
 - традиции наряжать елку

История появления праздника

Корнями история празднования Нового Года уходит в Месопотамию, где зародилась традиция отмечать весеннее пробуждение природы, происходило это в марте месяце. Уже тогда веселье длилось больше недели. Никто в эти дни не работал, люди ходили на гуляния и веселые маскарады.

Позже обычай встречать Новый Год переняли греки, затем египтяне и римляне.

В России Новый Год не всегда отмечали в ночь с 31 декабря на 1 января.

На какую дату выпадал этот праздник у язычников, до крещения Руси, неизвестно до сих пор, однако фактом является то, что празднование Нового Года совпадало с окончанием зимы.

С появлением нового летоисчисления, связанного с крещением Руси, за праздником закрепилась дата 1 марта, позже она передвинулась на 1 сентября.

В 1699 году царь Петр I издал указ о праздновании Нового Года 1 января. Это было сделано по примеру всех европейских стран, живших по григорианскому календарю.

До настоящего времени праздник в России отмечают 1 января.



Традиции нового года

По обычаям встречать Новый год нужно в красивых нарядах. Также существует традиция наряжаться в маскарадный костюм. Изначально маски были придуманы в Древнем Риме для празднования Сатурналии. Римляне скрывали лицо и позволяли отмечать праздник всем вместе – и хозяевам, и рабам. Русские люди впервые стали переодеваться на Новый год в разных персонажей с подачи Петра Первого, «чтобы отучиться от боярских одежд и кокошников».

Традиции и обычаи

Традиции и обычаи празднования Нового года в России складывались постепенно. Например, приносить в дом елку и наряжать ее стали в 1935 году, менее века назад. Тогда же появился первый Дед Мороз. А еще спустя 2 года дети узнали про его внучку, Снегурочку.

Традиции наряжать елку



Без аромата хвои трудно себе представить зимние торжества. Изначально еловыми и другими веточками украшали дом. Но позже Россия переняла обычаи Германии, и целое деревце начали ставить внутри жилища, в большой комнате. В ту пору не было такого количества украшений, и даже обычные игрушки были редкостью. Поэтому на ель вешали яблоки и свечи.

Некоторые семьи использовали сладости – пряники и печенье с отверстием, в которое продевалась ниточка. Постепенно начали появляться игрушки и гирлянды. Они были все разных форм и размеров: домики, сосульки, гномы, куколки, шишки, разные животные и герои сказок. Гирлянды дети сами делали из цветной бумаги. А еще украшали елочку самодельными снежинками из белой бумаги и ваты. Красовались на елочке и конфеты в разноцветных фантиках. Двух одинаково наряженных красавиц невозможно было найти!

Дед Мороз

Самый добрый сказочный персонаж, которого с нетерпением ждут все дети, это, конечно, Дед Мороз.

Старик с длинной седой бородой, приезжающий на тройке лошадей поздно ночью, когда все уже спят, тихо заходит в дома и оставляет под елкой подарки.

История появления этого персонажа уходит корнями в древние времена, когда еще было язычество.

Всемогущий бог Морозко олицетворял зиму-красавицу, был щедрым дарителем морозов и метелей.

С принятием христианства Морозко стали

представлять как отрицательного героя, и только в советское время образ доброго дедушки вернулся.

Уже много лет у детей существует традиция писать письма Деду Морозу, который живет вместе со своей внучкой Снегурочкой в городе Великий Устюг, именно оттуда он приезжает в новогоднюю ночь с подарками, которые все ждут с таким нетерпением!



Новогодний стол.

На Руси всегда жили по-разному. Но всегда любили покушать. А сочетание широты русской души и любви к обильным застольям оставило после себя длинный список рецептов, которые даже читать вкусно.

Наши прапрабабушки обожали мучную кашу под названием **кулага**. Это блюдо готовилось из ржаной муки, солода и ягод калины. Солод разводили кипятком и после того, как он настоится в течение часа, закладывали двойное количество ржаной муки. Замесив тесто, ему давали остыть до 25–28 градусов и заквашивали ржаной хлебной коркой. После закисания тесто в герметичной закрытой емкости ставили в протопленную печь на 8–10 часов. Кулага с приятным сладковато-кисловатым вкусом помогала от простудных, нервных, сердечных, почечных, желчекаменных, печеночных заболеваниях.

Популярным было и **калужское тесто**. Для кушанья, похожего на повидло, смешивали два стакана ржаных молотых сухарей, 1 стакан сахарного сиропа, добавляли пряности — корицу, гвоздику, бадьян, кардамон.

В эпоху Ярослава Мудрого и Владимира Мономаха любимым блюдом была **стерлядь, фаршированная грибами по-царски**. После ошпаривания из рыбы вынимали все внутренности, хребет и натирали ее тушку лимоном и перцем, смазывали размятыми ягодами. Затем брюшко фаршировали белыми грибами с жареным луком и сшивали жилами животных. Стерлядь готовили на пару, припускали в специальном белом соусе из рыбного бульона, сливок, сметаны, рассола, свежей зелени.

Во времена Петра I, собственно и постановившего отмечать Новый год с 31 декабря на 1 января, новогодний вечер называли «щедрым». В этот день накрывался не только «великий стол» для знати, но и богатый стол с яствами для простого люда. У специально построенных триумфальных арок выставлялись кушанья, чаны с вином и пивом. Главным блюдом новогоднего стола в императорском дворце были молочные поросята с гречневой кашей и гуси, запеченные с квашеной капустой или яблоками. На семейных застольях в качестве холодных закусок подавали ветчину и наштигованную чесноком буженину. На горячее выставляли зеленые щи, раковый суп с пирожками и слоеным паштетом. Деликатесами являлись очищенные раковые шейки, соленые перепелки, фаршированные утки и свежепросоленная осетрина.

В первой половине XIX века традиции кухонного застолья были куда проще. Даже в домах знатных людей в основном подавались бесхитростные закуски — соленые грибы, огурцы или салаты из редьки. Хотя не обходилось и без изысков: жареные пулярки, телячьи фрикасе, отварная форель в вине. Фруктовую вазу традиционно наполняли

апельсинами, грушами и гроздьями винограда, которые выращивали в оранжереях Москвы и Петербурга даже зимой.

Ко второй половине XIX века гурманы полюбили угощаться корюшкой, икрой, семгой и сырами, ставшими прекрасными закусками для вошедших в моду коньяков и европейских вин.

На рубеже XIX и XX веков особым почетом пользовались прохладительные напитки и мороженое. В Россию стали завозить кофе и шоколад, и было невероятно модно вместо привычного чаепития пригласить гостей «на чашечку кофе».

В канун XX века в меню новогоднего застолья появились сардины, омары, анчоусы, рябчики и индейки.

Советский новогодний стол не был изысканным и считался богатым, если на тарелках красовалась нарезанная кружочками колбаса. Традиционным праздничным блюдом стала вареная картошка в сочетании с селедкой, присыпанной луковыми колечками. В 1950-е на столах появились студень, селедка под шубой и прибалтийские шпроты. Началась вторая волна популярности салата «Оливье» — с докторской колбасой вместо крабового мяса и рябчиков.

Что принято делать на Новый Год?

- *Собираться всей семьей.*

Большинство людей стремятся встретить праздник в теплой, уютной, домашней атмосфере. Поднять бокалы пенящегося шампанского, загадать желание в кругу родных и друзей, посидеть за праздничным столом, – именно эти вещи ценятся во всех странах мира!

- *Украшать дом.*

Создавать праздничную атмосферу в доме принято с древних времен. Чем только не украшали свое жилище наши предки! В основном, это было что-то съедобное: яблоки, орехи, картофель и даже яйца. Значительно позже появились стеклянные шары, гирлянды и прочие знакомые нам элементы декора. Сегодня выбор новогодних украшений настолько велик, что подобрать именно то, что сделает ваш дом неповторимым и сказочным, не составит труда.

- *Дарить подарки.*

Ни один Новый Год не обходится без подарков. Так было и раньше, люди поздравляли друг друга с завершением старого года и началом чего-то совершенно прекрасного.

Традиция дарить подарки, безусловно, является одной из самых приятных!