

МБУ «ЦБС Верхнеуслонского муниципального района»
Центральная районная библиотека



Финно-угорский народ - **КАРЕЛЫ**



Верхний Услон, 2026 год



Карелы малочисленная этническая группа. Себя они называют карьялайзет. Этот народ имеет древние корни. В деревнях до сих пор сохранились старинные обычаи и магические обряды. Сегодня карельская идентичность получает новое рождение.

Карелы - финно-угорский народ, относящийся к прибалтийско-финской ветви.

Проживает в основном в России: в Республике Карелия, Санкт-Петербурге, Ленинградской, Мурманской, Тверской, Новгородской областях, Москве, а также на востоке Финляндии.



Происхождение названия *карелы* имеет несколько вариантов. Некоторые ученые переводят слово «карья» как стадо или скот. Из этого следует вывод, что после прибавления суффикса *-la* получается термин «скотовод» или «пастух».

По версии других историков, наименование народа происходит от финского слова *kari*, что означает «подводный камень, риф». То есть это люди, живущие возле рифов (у Белого моря).

Третьи считают, что этимология восходит к балтийскому *garia*, что в переводе значит «лес, гора». Отсюда название народа - «горные (лесные) люди».



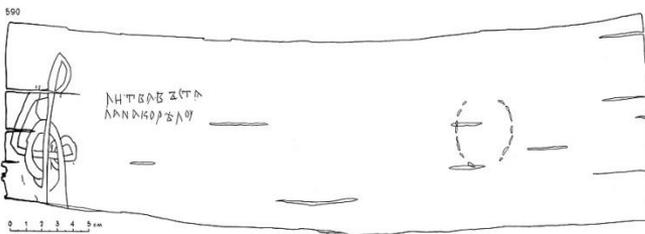
По данным переписи, на территории России проживает около 88 000 карелов. При этом в Республике Карелия - 45 500 человек. Тверская область принимает примерно 7000 граждан, Мурманская - около 1 500, Ленинградская - около 3 000. В Финляндии живут 25 000 карелов.

Карелы подразделяются на субэтносы, каждый из которых уникальный, отличаются разными диалектами. Например: лаппи живут преимущественно в Сегежском и Медвежьегорском районах, на побережье Сегозера, ливвики встречаются в Приладожье и Олонецкой Карелии, людики проживают на территориях у берегов Онежского озера.





Первые документальные упоминания о карелах - в берестяной грамоте новгородцев, написанной между 1075 и 1100 годами, где сказано: «Литва пошла войной на карел».



В X-XI веках карелы расширили собственную территорию: заняли Олонецкий перешеек, потом Северную и Среднюю Карелию.

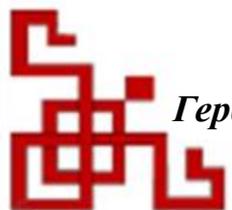
В XVI веке на карельские земли пришли шведы, которые заставили местных жителей сменить веру: отказаться от православия и обратиться в лютеранство.

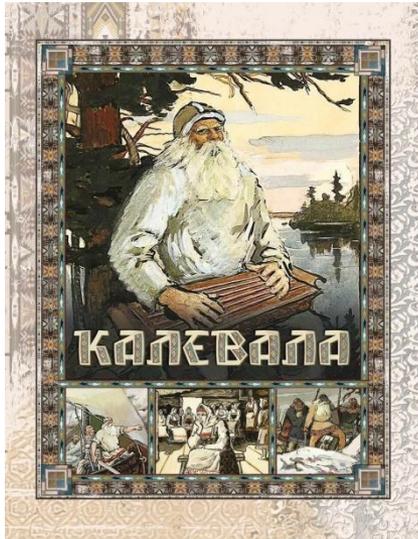


Герб Республики Карелия

В 1920 году карелы получили собственный, официально утверждённый регион - Карельскую трудовую коммуну.

Через три года это уже Карельская АССР, с таким именем регион существовал до распада Советского Союза, преобразовавшись в Республику Карелию.





Карельская культура не обходится без мифов и преданий, которые имеют выраженные скандинавские черты. Финский лингвист Элиас Лённрот составил эпос «Калевала» - сборник легенд о карелах.

До современности у карелов сохранились представления о мифологических персонажах: «хозяевах» природных явлений и объектов, жилища и хозяйственных построек.

Карелы были охотниками, рыбаками, собирателями и скотоводами. Славилась ремесленными навыками, музыкой, танцами и яркими костюмами.





Традиционные ремёсла - карелы издревле занимались вышивкой, ткачеством, плетением из бересты, резьбой по дереву и керамикой.

Особенности одежды - традиционная одежда отличается яркими узорами и национальными элементами. Ткани окрашивались соком ягод, луковой шелухой и корой деревьев.



Обычаи охотников и рыбаков - например, охотники боялись и уважали лесовика, который не позволял им в неподобающее время охотиться или убивать самку с малышами.



Повседневные обычаи - уборка дома, приготовление пищи, уход за животными и работа на земле были неотъемлемой частью повседневной жизни и обросли своими обрядами.

Обряды жизненных переходов - обычаи и ритуалы пронизывали всю жизнь древних карелов, были связаны с важными событиями в жизни: рождением, свадьбой, похоронами и другими.

Традиции карельской свадьбы

Известные карелы



Ортьё Степанов - писатель, живший и трудившийся в XX веке. Многие сделал для развития карельского языка и сохранения культуры народа.



Михаил Перхин - один из лучших ювелиров дома Фаберже. Сегодня Мемориальный фонд Карла Фаберже награждает талантливых мастеров знаком имени Перхина.



Андрей Горшков (Ondrei) - единственный рэпер, который создаёт произведения на карельском языке. Создатель первого рэп-альбома.



Гаврила Державин. Да, известный поэт екатерининских времён не был карелом по национальности, но сыграл важную роль в развитии этих территорий. Державин возглавлял Олонецкое наместничество.



Молочная уха



Кевяткала

Национальная кухня

Основу карельской кухни составляют блюда из рыбы. Больше всего карелы любят уху. У них есть даже поговорка: «Лучше бесхлебье, чем безрыбье». Рыбу жарят, сушат, солят, вялят, ею начиняют пироги. Следующие по важности для карел - зерновые продукты. Каши варили из овса, перловки, ячменя. Хлеб предпочитали ржаной круглый с отверстием посередине.

Национальным карельским блюдом считаются калитки - маленькие открытые пирожки из пресного ржаного теста с грибами, рисом, картофелем, ягодами, творогом. Любят карелы также молоко, масло, сметану, простоквашу, творог.

Карельские калитки с картошкой



Ингредиенты: мука ржаная - 0,5 кг; молоко - 120 мл; сметана - 0,125 кг; яйцо куриное - 1 шт.; сливочное масло - 0,05 кг; картофель - 6-7 штук.; соль по вкусу.

Способ приготовления:

Сначала замесить тесто. Для этого смешать молоко и сметану, муку просейте. Добавить в просеянную муку сметанно-молочную смесь, замешивая тесто. Тесто должно быть упругим. Скатать его в колобок, накрыть салфеткой и отправить в холодильник.

Картофель отварить, размять, добавив масло и яйцо, посолить. Достать тесто, скатать из него колбаску и, нарезать ее на дольки. Раскатать каждую дольку в кружок, выложить сверху начинку, защипывая края по кругу.

Выложить калитки на промасленный противень и выпекать в духовке при 200°C, пока они не зарумянятся.

Едят калитки, погружая их в молоко, либо густо смазывая топленным маслом.



Источники информации из интернета:

- ❖ <https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B0%D1%80%D0%B5%D0%BB%D1%8B?ysclid=mm0kxmas5522307962>
- ❖ <https://experience.tripster.ru/articles/karely-istoriya-tradicii-i-obychai-naroda/>
- ❖ https://guidego.ru/articles/znakomtes_kareli/?ysclid=mm0kzntga464162409
- ❖ <https://igoratour.ru/blog/traditions>
- ❖ <https://travelask.ru/articles/karely-narod-s-bogatymi-traditsiyami-i-otkrytoy-dushoy?ysclid=mm0kvotums196036009>
- ❖ <https://mokupchino.ru/index.php/home/3262-mnogonatsionalnyj-peterburg-kto-takie-karely?ysclid=mm0nz5g236636707549>
- ❖ <https://pinkamuz.pro/search/%D0%9A%D0%B0%D1%80%D0%B5%D0%B%D1%8C%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F%20%D0%BD%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B4%D0%BD%D0%B0%D1%8F?ysclid=mm0otdwn35818291556>