



МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ДЕТСКИЙ САД ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА "СЕВЕРЯНОЧКА"

# «Рыболовство как важный аспект в жизни народов Севера»

Подготовила: Голубева Т.Н.

гпПриобье, 2023 год

Один из основных народных промыслов народов Севера является рыболовство.

Для северных народов рыбалка не хобби и не увлечение, а необходимость. Только таким образом они могут обеспечить себя и свою семью: из рыбы готовят уху и другие блюда.



Народы севера России и в настоящее время используют самобытные способы рыбной ловли, такие как отлавливание рыбы вручную или с помощью традиционных рыболовных снастей, изготовленных из натуральных материалов .



Эти уникальные способы рыбалки передаются из поколения в поколение и являются важной частью народной культуры севера России.

При традиционном способе рыболовства на невод устанавливали деревянные или берестяные полавки. Грузилом служил камень или кусок рога оленя. Ставили такие сети на мелководной неширокой речке.



Оседлые ненцы применяли и другой способ. Они перегораживали русло специальным запором, который плели из прутьев. В ограждении оставляли отверстие, закрытое «мордой» (гимгой).

В подлёдной рыбалке пользовались популярностью «анга» – сеть мешкообразной формы, которая устанавливалась с помощью специального длинного крюка с сетью и выбирать улов.



Для оповещения использовался гибкий прут – его втыкали в снег. От прута шёл шнур, с помощью которого контролировался процесс. Шнур соединялся с сетью и колебания прута сигнализировали о том, что рыба поймана – можно доставать



Распространен был зимний подледный лов с удочкой.

К крючковым снастям относятся самоловные орудия — переметы и самоловы, заимствованные у русских: несколько десятков крючков привязывали на «поводках» к длинной веревке-«хребтине», протянутой по воде или под водой.



Рыба – всему голова.  
Основным источником пищи у народов Севера является рыба. Её употребляют в пищу как сырой, так и в виде «пятиминуток», когда рыбу короткое время выдерживают в солёной воде.



На протяжении всего лета рыбу заготавливают на предстоящую зиму. Тогда на столах появляется – жаренная, варенная, вяленая и свежемороженая рыба.



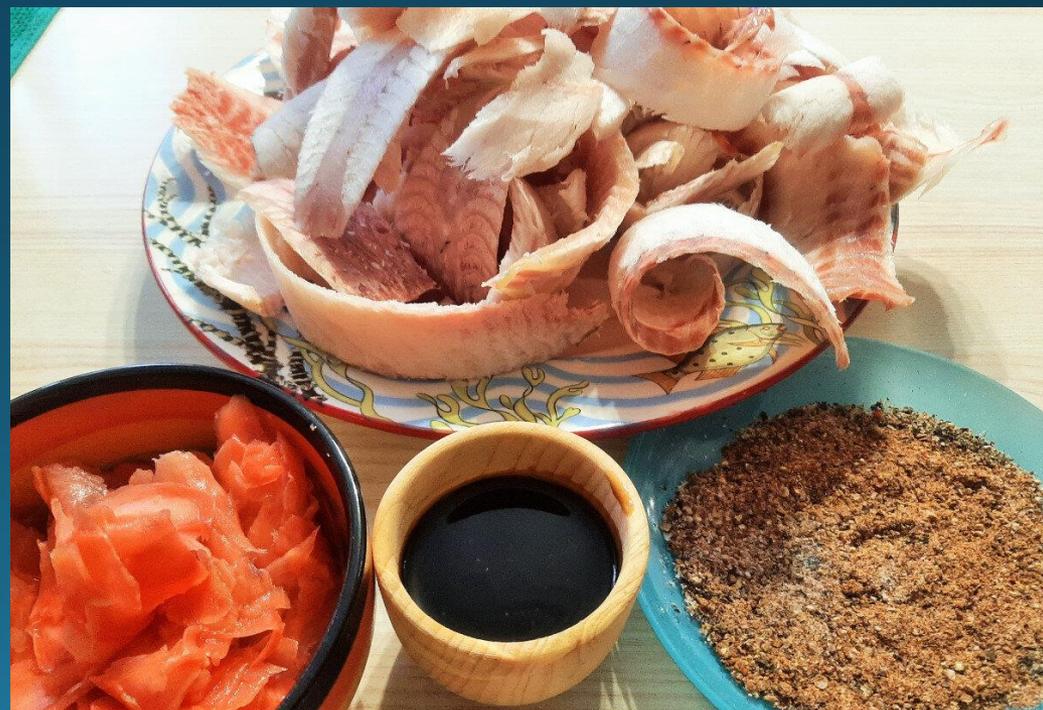
Для всех северных народов характерно приготовление «юколы» – вяленой на солнце рыбы. Для её приготовления свежесловленную рыбу очищают и разделяют и вешают на палках или нартах на летнем солнце или прямо внутри чума, где рыба получается поджаренной от дыма очага.





Но есть блюда которые возможно приготовить только в регионе крайнего севера, и одно из таких блюд это строганина из рыбы. С замороженной рыбы удаляют шкуру, удаляют плавники и нарезают ее «стружкой»

Со строганиной обычно подают и так называемую маканину. Это соль, смешанная с красным или чёрным молотым перцем, так же различные соусы, это уже зависит от вкусовых пристрастий. Классический вариант это рыба, соль с чёрным перцем и хлеб.



Народы Севера рыбу использовали не только как продукт питания, но и использовали рыбью кожу как материал для шитья.



Из рыбьей кожи шили одежду - рубахи, халаты, штаны, обувь.

Из рыбьей кожи также шили сумки и хозяйственные мешки.





На крайнем Севере рыба является ценным пищевым продуктом, т.к. содержит нужные нашему организму микроэлементы, витамины, жиры и белки, что крайне необходимо для жизни на Севере в очень суровых условиях.

