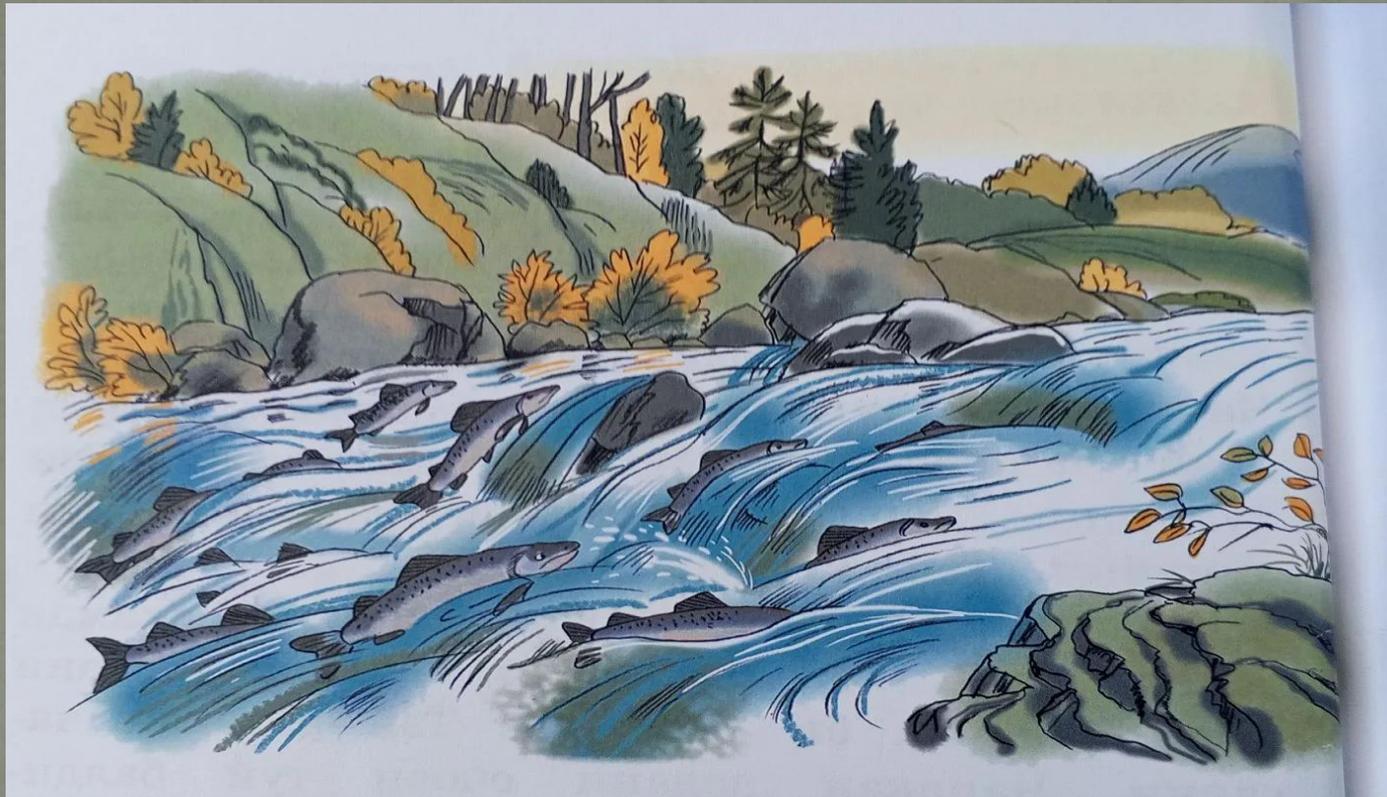


МБОУ ООШ с. Верхний Нерген
Дава исини биа(сентябрь)
Нанайский язык



Кетовая путина

- * Во время путины вся жизнь села перемещается на реку.
- * Кету заготавливают национальными родовыми общинами.
- * Несколько дней рыбалки кормят целый год нижеамурские села.



Дава исини биа

- Хотя труд рыбаков и тяжел, но главное — переработать, заготовить ее столько, чтобы хватило до следующего хода лосося на нерест. Это требовало и упорства, и знаний. Как только начиналась путина, именно женщины брали на себя основную нагрузку по переработке улова.



Заготовка юколы

- Кету пластовали на тонкие пластины и вялили на солнце — так готовится до сих пор юкола. У каждой хозяйке свой рецепт. Юкола для амурских народов — больше, чем для русских хлеб.



Боло давани аня

- Многие коренные народы ежегодно устраивают праздник в честь первой кеты. Есть такой и у нанайцев - «Боло давани аня» (Праздник осенней кеты). Программа мероприятий обязательно включала обряд очищения «Иличиори,» кормление хозяина водной стихии **Тэму**, соревнования в традиционных видах спорта, мастер-классы по декоративно-прикладному искусству с использованием природных материалов, дегустацию ухи.



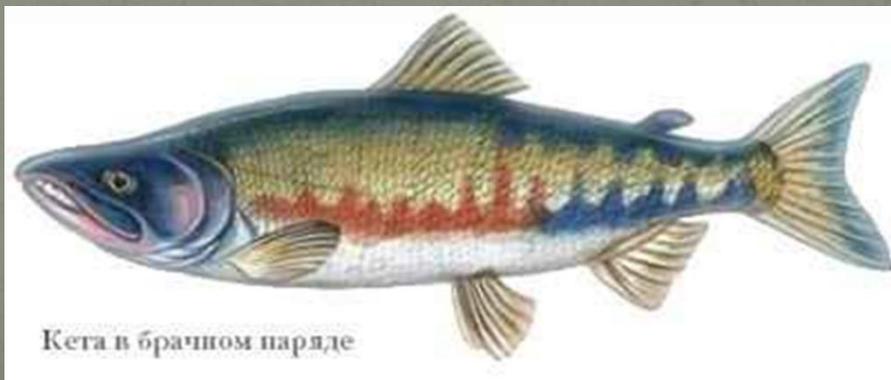
Айсима согдата

- На празднике был организован конкурс «Айсима согдата» («Золотая рыбка») и выставка национальных блюд из рыбы. Женщины приготовили пельмени — бианси, нанайскую халву — таксу, красную икру и множество других блюд из кеты.



Пэдэм дэрэдигу!

- Выполнил: Одзял Дмитрий Викторович, ученик 9 класса.
- Руководитель: Киле Татьяна Валерьевна, учитель родного (нанайского) языка.
- * По материалам <https://transsibinfo.com/news/2024-09-16/prazdnik-pervoy-osenney-kety-proshel-v-habarovskom-krae-5195103>



Кета в брачном наряде