Дзяржаўная ўстанова адукацыі

“Калачаўскі вучэбна- педагагічны комплекс дзіцячы сад – сярэдняя школа Лагойскага раёна”

Раённая дзіцячая канферэнцыя

«ХI Тышкевіцкія чытанні»  
на тэму:

«КУЛІНАРНАЕ ПАДАРОЖЖА»

ДАКЛАД

**«Стравы нашай мясцовасці:   
ад даўніны да нашых дзён**»

Выканала:   
Пратасоўская Кацярына Алегаўна, вучаніца 7 класа

Кіраўнік:

Ваўчок Любоў Сяргееўна, кіраўнік школьнага краязнаўчага музея

Калачы, 2021

ЗМЕСТ

[УВОДЗІНЫ 3](#_Toc86057583)

[ГЛАВА I 5](#_Toc86057584)

[З АГУЛЬНАЙ ГІСТОРЫІ БЕЛАРУСКАЙ КУХНІ 5](#_Toc86057585)

[ГЛАВА II 7](#_Toc86057586)

[МЯСЦОВЫЯ СТРАВЫ 7](#_Toc86057587)

[1. Асноўны харчовы рацыён мясцовых сяльчан 7](#_Toc86057588)

[2. Характарыстыка асноўных страў у звычайныя дні 8](#_Toc86057589)

[3. Характарыстыка асноўных страў у святочныя дні. 9](#_Toc86057590)

[ЗАКЛЮЧЭННЕ 13](#_Toc86057591)

[СПІС ЛІТАРАТУРЫ 14](#_Toc86057592)

[ДАДАТКІ 15](#_Toc86057593)

# **УВОДЗІНЫ**

У розныя часы ў грамадстве вядзецца шматлікая работа па захаванню матэрыяльна – культурнай спадчыны беларускага народа. Навукоўцы, літаратары шмат увагі ўдзяляюць асэнсаванню этнаграфіі, фальклору. Асаблівая ўвага ў цяперашні час надаецца нацыянальнай кухні.

З 2009 года пачаўся праект кафедры этналогіі, музеялогіі і гісторыі мастацтваў гістарычнага факультэта БДУ і БГА пад назвай «Кулінарныя традыцыі Беларусі», тады праводзілася апытванне жыхароў па пытанні традыцый харчавання на былых землях Тышкевічаў, у Гервятах, Глыбокім.

Мы таксама пражываем на землях Лагойскіх графаў Тышкевічаў, у іх уладанні ўваходзіла частка вёсак нашага рэгіёна.

Менавіта род Тышкевічаў зрабіў вялізны ўплыў на развіццё краязнаўства. Яны славіліся не толькі сваім багаццем, пасадамі, але і сваімі дасягненнямі: навуковымі, культурнымі, спартыўнымі.

Лагойскія Тышкевічы, Канстанцін і Яўфстафій, з’яўляюцца піянерамі беларускай археалогіі і краязнаўства. Яны заснавалі музеі старажытнасцей у Лагойску і Вільні. Як вядомы навуковец, Яўстафій быў абраны ганаровым членам Акадэмій навук у Пецярбургу, Стакгольме і навуковых таварыствах у Капенгагене, Лондане, Рызе, Кракаве, Кіеве, Маскве.

Я.Тышкевіч адзін з першых у беларускай фалькларыстыцы і этнаграфіі апісаў на прыкладзе Барысаўскага павета ўвесь гаспадарча-гадавы каляндар селяніна. “З дасведчанасцю этнографа Я.Тышкевіч падрабязна апісвае апрацоўку лёну, захаванне гародніны: буракоў, капусты, агуркоў, рэпы, бручкі, цыбулі, морквы і інш. Напрыклад, агуркі соляць «у бочках розным спосабам з кропам, дубовым, вішнёвым, лаўровым лісцем. Пасля шчыльнага закрыцця і асмалення бочкі апускаюць у ваду, дзе ўсё добра захоўваецца аж да ўжывання».

Аўтар піша пра ўборку бульбы, а таксама пра капцы, скляпы, дзе яе хаваюць, каб не згніла і не памерзла. Уборка бульбы - адна з самых цяжкіх сельскагаспадарчых работ, бо трэба выкапаць кожны куст «рыдлам»”[2].

Валожынскі Бенядзікт Генрык Тышкевіч стаў піянерам фатаграфіі ў Літве і Беларусі, адным з першых быў аўтамабілістам, тэнісістам, яхтсменам, падарожнікам. Альфрэд Тышкевіч заснаваў курорт Паланга. Беата Тышкевіч - вядомая актрыса.

Існуе версія, што тут, на нашай зямлі, існавала і знакамітая кухня Тышкевічаў. Але, на жаль, апісанняў гэтага культурнага наследдзя Тышкевічаў не захавалася. Алесь Белы ў артыкуле “Кухня Тышкевічаў” з роспаччу піша, што засталося шмат вершаў Сівога-Савіцкага аб мужыцкай долі таго часу, “а вот о графской кухне Стары Влас ни слова не проронил… Поэтому обидно, что даже те немногие, дошедшие до нас сведения о кухне Тышкевичей совершенно бессистемны.”. Тым не менш, у артыкуле Алеся Белага “Кухня Тышкевічаў” ёсць інфармацыя, што нашчадкі Тышкевічаў за мяжой працуюць над гэтай тэмай.

Захаваліліся таксама рэцэпты Тышкевічскіх калдуноў і баршчу з буракоў. [Дадатак1]

Так як ў вёсках насельніцтва больш пастаяннае, і доўгі час захоўвае традыцыі, і перадае іх новым пакаленням, магчыма, засталіся кулінарныя стравы далёкіх часоў Тышкевічаў.

**Мэта**: вывучыць гісторыю кулінарных традыцый Лагойшчыны на аснове мясцовых вёсак мікрараёна ўстановы адукацыі.

**Задачы:**

**-** сабраць звесткі пра традыцыйныя стравы, характэрныя для вёсак нашай мясцовасці;

- сфарміраваць ўяўленне аб кулінарных традыцыях як частцы культуры рэгіёна;

- захаваць культурныя традыцыі з мэтай далейшага выкарыстання ў выхаваўчай рабоце.

Аб’ект даследавання**:** мясцовыя традыцыйныя кулінарныя стравы.

Прадмет даследавання: разнастайнасць і рэцэптура мясцовых страў мінуўшчыны, адносіны людзей да кухні.

Праблема даследавання: традыцыйныя кулінарныя традыцыі мясцовасці не вывучаліся, многія, магчыма, страчаны.

Гіпотэза даследавання: традыцыйныя мясцовыя стравы сяльчан маюць свой працяг са змяненнем тэхналогій апрацоўкі.

Метады даследаванння: сустрэчы са старажыламі мясцовых вёсак, збор інфармацыі з розных крыніц, аналіз святочных мясцовых мерапрыемстваў.

# **ГЛАВА I**

# **З АГУЛЬНАЙ ГІСТОРЫІ БЕЛАРУСКАЙ КУХНІ**

Шматвяковую, вельмі багатую і цікавую гісторыю мае беларуская кухня. Даследчыкам цяжка сказаць, што з’яўляецца сімвалічнай стравай нашага краю. Многія стравы гатуюцца і ў іншых раёнах Беларусі, але маюць іншую назву або невялікае адрозненне пры гатаванні.

Кулінарнае майстэрства заўсёды звязана з традыцыйнымі народнымі святамі і звычаямі народа.

Спецыяльна мэтанакіраваных даследаванняў па гісторыі з далёкага мінулага да сучаснасці беларускай кулінарыі практычна няма.

З даследаванняў этнографаў XIX стагоддзя вядома, што прадукты на зіму закопваліся ў бурты або ямы. Асаблівасцю беларускай кухні была яе эканамічнасць, патрабавальнасць да чысціні. Асаблівая ўвага ўдзялялася хлебу. Шмат прыказак і прымавак склалася ў народзе аб хлебе: «Хлеб у доме - гаспадар, на працы - сябар, у дарозе - таварыш», «Хлеб - усяму галава».

Але селяніну-бедняку сапраўдны хлеб рэдка прыходзілася ўжываць у штодзённым харчаванні, нават восенню, калі, як казалі ў народзе, і “верабей быў багатым”. Старыя людзі і зараз успамінаюць аб тым далёкім мінулым, калі ў муку або цеста для прыгатавання хлеба дабаўлялі значную долю розных прымешак. Калі ж хлеб пяклі з чыстай жытняй прасеянай пакуты, то яго ў бедных сем'ях называлі «пірагом».

Яшчэ ў 20-30-я гады ХХ стагоддзя распаўсюджаны былі такія стравы, як талакно, жур (аўсяны кісель), крупнік, пячона (каша з прасяных круп, запраўленая ўнутраным тлушчам і запечаная), калатуха , поліўка, верашчака (мясная страва). З жытнімі і бульбянымі блінамі часта ўжывалі тоўчанае насенне лёну і канапель, смажанае сала (шкваркі), а таксама агурочны і капусны расол.

Гэтыя традыцыйныя стравы папулярныя і цяпер. Вось як апісвае вядомы беларускі паэт Якуб Колас беларускае застолле:

… I елі дружна, ня драмалі,

Нарэшце ўсе па скварцы бралі.

Як верашчака ў дно спадала,

То Маці есці пакідала

Ды йшла ў каморку па іншае,

Яшчэ болыш смачнае, ядкое

I тарабаніла сюды

Для заканчэння ужо яды

Тварог, запраўлены смятанай

Нясла з вялікаю пашанай…

У ХХ стагоддзі ў беларускія рэцэпты дадаліся разнастайныя стравы з пшанічнай мукі і з'явіліся шматлікія салаты. У савецкія часы на беларускую кухню аказалі ўплыў рэцэпты іншых народаў. У месцах грамадскага харчавання з'явіліся стравы кухні суседніх народаў. Са з’яўленнем прыстасавання для атрымання фаршу (мясарубкі) жыхары сталі спажываць такія стравы, як галубцы, пельмені, катлеты.

У рэцэптах сёння амаль не выкарыстоўваюцца тыя прадукты, якія ўжывалі нашы продкі. Некаторая гародніна і травы зніклі з нашага стала. Але многія стравы захаваліся і дагэтуль: бліны, клёцкі, саленні, супы на квасе або на бураках, хатнія каўбаскі, сала, мясныя стравы.

Сярод папулярных, па меркаванні даследчыкаў, нацыянальных мясных страў існуюць: бігас - тушаная капуста з мясам, ведзьмакі - бульбяныя аладкі з мясам, мачанка - звычайна страва з розных мясных абрэзаў ў выглядзе падліўкі, якую падаюць з блінамі, смажанка - мясны пірог. Сярод часта спажываемых сучасных супоў хатняй беларускай кухні - вуха, боршч, грыбны і гарохавы суп.

# **ГЛАВА II**

# **МЯСЦОВЫЯ СТРАВЫ**

## **Асноўны харчовы рацыён мясцовых сяльчан**

З чаго складаўся рацыён мясцовых жыхароў? У нашай мясцовасці былі і ёсць умовы для таго, каб рыхтаваць разнастайную страву.

Вакол лясы, дзе можна было збіраць розныя ягады, грыбы, паляваць на лясных жывёл, гадаваць дамашнюю жывёлу (за выключэннем недзвычайных палітычных абставін). Вакол палі, дзе расцілі збожжавыя культуры і саджалі бульбу. Нарэшце, у гады ліхалецця выкарыстоўвалі травы, такія як шчаўе, зайцава капуста, канапля, вобаратнік, крапіва, лебяда.

Першым штодзённым прад**у**ктам былі і ёсць збожжавыя культуры. Гэта авёс, жыта, пшаніца. З іх малолі муку і гатавалі розныя выпечкі: пернікі, калачыкі (адкуль і пайшла назва вёскі Калачы), сухарыкі, пірагі. Мукой подкалочвалі супы, поліўкі з грыбоў, мяса.

Другім беларускім хлебам называюць у нас бульбу. У Беларусь бульба трапіла ў XVIII стагоддзі. Апошні кароль Рэчы Паспалітай быў вельмі адукаваны чалавек. Міма яго не праходзілі ніякія навінкі, нават сельскагаспадарчыя і кулінарныя. На дзяржаўным узроўні папулярызаваў Станіслаў Панятоўскі такі звычайны сёння для нас караняплод.

Бульбу выкарыстоўвалі смажанай, варанай, у мундзірах печанай. З яе пяклі бліны - дранікі, бабку, клёцкі, з мёрзлай бульбы (шаймораў) у галодныя гады гатавалі бліны з прымясямі.

Яна смачная тушанай, тоўчанай, асабліва з печы. З яе варылі супы, баршчы… . Бульба праслаўлена ў вершах і песнях, у танцах і фільмах…

Не абыходзілася без бульбы, калі выпякалі дамашні хлеб.

У кожнай сям’і раней гаспадыня самастойна выпякала хлеб. У кожнай сям’і на пачэсным месцы стаяла дзяжа, у якой квасілі цеста для хлеба. Апошняй гаспадыняй, якая выпякала хлеб у нашай мясцовасці з’яўляецца жыхарка вёскі Бабры Ваўчок Любоў Пятроўна.

Калі яна працавала ў калгасе “Селішча, выпякала дамашні хлеб на калгасныя, вясковыя і народныя святы. Гэты хлеб быў яе гонарам.

Як рыхтавала і выпякала жанчына хлеб? Мы запісалі, тое што яна нам паведала:

“Варыла бульбу, чысціла і таўкла ў ступе (2 кілаграмы). Затым выкладала бульбу ў дзежку, ліла вады, сыпала жытняй мукі столькі, каб можна было размяшаць лыжкай. Ставіла дзежку на ноч на печ, каб цеста ўкісла. Раніцай яе знімала, цеста мясіла рукамі і ставіла ізноў на печ. Калі цеста падыходзіла даверху, яго трэба было абмяць.

Рыхтавала лапату, клала на яе лісты з клёну або явару. Выкладвала цеста на лісты, загладжвала бохан і пасыпала верх тмінам. Затым бохан усоўвала на лістах у натопленую, чыстую печ. У час запякання хлеб патрэбна было павярнуць.

Калі бохан быў гатовы, з асцярожнасцю яго даставала, клала на ручнік і абавязкова гарачай вадой змочвала верх румянага хлеба. А пасля накрывала яго ручніком. Хлеб атрымліваўся духмяны, смачны.”

Сапраўды, той, хто каштаваў хлеб, які выпякала Любоў Пятроўна Ваўчок, ніколі не забудзе яго смаку.

З пшаніцы выпякалі ў святочныя дні калачыкі, а пазней - сухарыкі, пірагі, пернікі.

Кожная сям’я пры магчымасці трымала ў гаспадарцы нейкую жывёлу, курэй, гусей. Карміцелькай людзі лічылі карову. З малочных страў спажывалі малако, мяса, тварог, сыр, масла, смятану. У часы вайны, хрушчоўскія часы, калі былі ўведзены вялізныя падаткі, свіней ў людзей не стала. Абыходзіліся без мяса. Выратоўвалі людзей яйкі птушак, расліны, таксама грыбы і ягады. Рыбалоўствам раней у нашай мясцовасці амаль не займаліся , таму што рачулкі былі не ва ўсіх вёсках, ды і мелкія, рыбы было мала.

## **Характарыстыка асноўных страў у звычайныя дні**

Калі пры сустрэчы са старажыламі пытаешся, пры ўпамінані якой стравы ў дзяцінстве “цякуць слінкі”, адказы атрымліваюцца наступныя: калдуны, бліны з маслам, аўсяныя кісялі, тушаная бульба , боршч з квашанай капусты і мясной костачкай з печы, брусніцы з бульбай, свежаніна з бульбай, суп з фасолі і пярлоўкі, забелены малаком, мачанка, халаднік са шчаўя ці буракоў…

У кожнага свае ўспаміны. Ваўчок Л.П. расказала нам аб стравах, якія яна захавала ў памяці, калі была маленькай, да вайны і пасля вайны, калі дома быў бацька. Бо менавіта ён гатаваў гэту страву, якая называлася мілта аўсяная.

М**ілта аўсяная**. Намочаны ў вадзе авёс насыпалі на ноч у вытапленую печ, у якой папярэдне сасновай мятлой вымяталі попел. Раніцай авёс выгортвалі і насыпалі ў ступу. Спачатку сухі авёс таўкачом таўклі, потым на жорнах малолі ў муку. Атрыманую масу кідалі ў крыху астужаны кіпяток і мяшалі лыжкай. Атрымлівалася густая каша. Пах стравы быў незвычайны, смак паранага аўсу разлятаўся па ўсёй хаце.

**Маслёнікі**. Страва з канаплі. Зёрны канаплі таўклі ў ступе. Утваралася масляністая маса. З яе ляпілі масляны ком, з якога рабілі катлеты, трошку іх абжарвалі і елі. Чароўны пах тлушчу разлятаўся на ўсю вёску

**Саладуха.** Перамешвалі жытнюю муку з вадой і ставілі надоўга ў печ, каб маса распарылася і стала салодкай. Трымалі ў печы да таго часу, каб варыва стала карычневага колеру. Затым атрыманую масу разбаўлялі напалову вадой, залівалі яе ў дзяжу і ставілі на печ, каб яна падкісла. Елі саладуху цёпленькай з бульбай.

**Брусніцы.** Брусніцы насыпалі ў гаршкі і ставілі ў печ. Як толькі яны добра ўпарваліся, іх пералівалі ў цэбер і націскалі драўлянай днушкай. Калі патрэбна было, даставалі брусніцы ў міску, разбаўлялі вадой і елі разам з бульбай.

**Грыбы мачоныя.** Чыстыя грыбы адварвалі, выкладалі ў цэбер, дабаўлялі прыправы (соль, часнок, укроп ) і накрывалі драўлянай крышкай. Па вечарах варылі мытую бульбу ў мундзірах. Смакавалі з кіслай капустай ці кіслым малаком. Свежыя і сухія грыбы выкарыстоўвалі для супоў, полівак.

Жыхар вёскі Казлеўшчына Байкоў Іосіф Анкудзінавіч успамінае пра стравы з травы вобаратнік.

“**Вобаратнік** і семя дабаўлялі ў праснакі. Ад лісця яны станавіліся зяленымі. Лісце таксама сушылі, дабаўлялі ў яду. З лісця вобаратніка варылі баршчы”.

**Секаначка**. Гатавалася са свінога рубца. Рубец вычышчалі, варылі, рэзалі палоскамі па 2-3 мм ( як капусту крышаць), потым падсмажвалі ў тлушчы ад сала. Калі была смятана, дабаўлялі. Елі з варанай бульбай.

**Аўсяны кісель**. Малолі ў жорнах авёс, адсейвалі пасеі. З мукі варылі кісель. Астужалі, елі з бульбай ці хлебам. Старыя людзі казалі: “Паеў кісялю, выйшаў, глянуў на азяроды і зноў есці хочацца”.

**Бачэня**. Жарылі шкваркі, можна нават салёныя. Варылі густую зацірку, і запраўлялі яе гэтым салам.

Вельмі смачнымі стравамі здаваліся **поліўкі з грыбамі**, якія каштавалі з бульбай.

**Клёцкі** былі частай стравай у сям’і. Для клёцак дзёрлі бульбу. Нанач вешалі ў рэдкай тканіне ці марлі, каб сцякла. Рабілі клёцкі, варылі з малаком. Смачныя клёцкі і жараныя на тлушчы з цыбуляй.

## **Характарыстыка асноўных страў у святочныя дні**

Галоўнымі святамі, якія захаваліся ў памяці старажылаў, былі Вялікдзень, Раство.

На Вялікдзень абавязкова пяклі пірагі з пшаніцы. Дрожджы купіць было цяжка, таму заўсёды ў хаце трымалі кавалак папярэдняга дражджавога цеста, які захоўваўся ў выглядзе аладкі. Аладку высушвалі. Яна выконвала ролю дрожджаў для наступнага замесу.

Велікодны пірог лажылі на ручнік, побач - чырвоныя яйкі. Раніцай на свята ўсе мылі твар вадой, у якой да гэтага знаходзіліся яйкі. Пры фарбаванні яек, воскам пісалі імёны членаў сям’і. Лічылася, калі ўсе яйкі добра пафарбуюцца, то цэлы год усе будуць здаровыя. Дзеці велікоднымі яйкамі гулялі ў біткі.

На ўсе святы ў нашай мясцовасці выпякалі дражджаавыя сухарыкі. Калі ў якой-небудзь сям’і рыхтавалася вяселле, то напякалі цэлыя вялікія місы сухарыкаў. Яны абмочваліся ў мёдзе або салодкай смятане. Падаваліся яны звычайна напрыканцы святочнага стала.

Калі стала магчымым трымаць у гаспадарцы свіней (прыкладна ў 70-я гады мінулага стагоддзя), да свята абавязкова астаўлялі свіное мяса, кумпяк. Часцей за ўсё яго прыпраўленым высушвалі на паветры. Маглі сушаны кумпяк абварыць і запячы ў печы. Калі было свежае, прыпраўлялі і запякалі. Большасць мяса выкарыстоўвалі для каўбас, якія маглі больш захавацца.

Да Вялікадня абавязкова капцілі сала. Капцільняў было няшмат, таму да капцільшчыка неслі сала ўсе суседзі, сябры, радня. Дзяжурылі на капцільні па чарзе. Капчонае сала лічылася найлепшым пачастункам, асабліва з хрэнам. Хрэн рыхтавалі таксама па-дамашняму.

З малочных страў на святы гатавалі сыр клінковы. З адтопленага кіслага малака рабілі тварог. Потым яго падсальвалі і клалі ў льняны клінок, лажыілі пад гнёт. Даставалі, ставілі ў печ для румянцу. Наразалі на талерку разам з кавалкамі масла.

Некаторыя гаспадыні гатавалі макароны, з якіх варылі малочны суп.

Каспаровіч Яўгенія Уладзіміраўна, жыхарка аграгарадка Калачы адзначыла, што добрай традыцыяй у іх было свята свежаніны. Яна назвала гэта святам.

Кожная сям’я ў той час (1970-я гады) трымала свіней. У вёсцы сем’і ўтваралі сяброўскія або сваякоўскія групы. Па чарзе, калі калолі свіней, яны святкавалі і частавалі адзін аднаго. Халадзільнікаў у той час не было, і гэта давала магчымасць больш доўгі час есці свежае смажанае свіное мяса, сала, пячонку. Адначасова дапамагалі адзін аднаму пры цяжкіх абставінах у жыцці.

У наступныя дні сяльчане рабілі вантрабянку з унутраных вантроб. Для гэтага свіныя вантробы, частку шыйнага аддзела свініны варылі, рэзалі, дабаўлялі прыправы (соль, перац, лаўр) па густу, запраўлялі ў тоўстыя кішкі або трыбух, варылі і ставілі іх пад гнёт.

І, канешне, астаўлялі да святаў засоленую з прыправамі паляндвіцу.

Вельмі цікавай традыцыяй вёскі Крамянец, па аповедуу Рогач Таццяны Іосіфаўны, падчас свята Вялікдзеь сталі “Васолы”.

“Вёска Крамянец славілася сваімі пявучымі людзьмі, што адрознівала яе ад іншых вёсак. У Крамянцы мне запомніліся “Васолы”.

На Вялікдзень мужчыны збіраліся разам, бралі з сабой музыку і хадзілі па хатах, спявалі васолы.

Пачыналася гэта святкаванне вечарам. З першай хаты да апошняй па чарзе абыходзілі ўдзельнікі васолаў мясцовых жыхароў. Працэсія закончвалася толькі раніцай. Спявалі песні са словамі:

Васолы нам дзень настаў,

Ісус Хрыстос із гроба ўстаў.

Хрыстос васкрэс-Хрыстос васкрэс!

На першы дзень на Вялікдзень маці сына нарадзіла

Хрыстос васкрэс-Хрыстос васкрэс!

На першы дзень нарадзіла, на другі ў свет пусціла.

На трэці дзень сама пайшла.

Ішла поле шырокае, мора глыбокае.

І на першае наступае, трох ангелаў спатыкае.

Анёлы вы прыяцелі, ці бачылі майго сына?

Адзін кажа:я не відзеў, другі кажа: яй не бачыў,

трэці кажа: я і сам там быў, у войску служыў.

Сына твайго жыды ўзялі

На крыж ручкі распіналі-2 разы

З сэрца крыві здабывалі”.

Гаспадары частавалі мужчын яйкамі, пачастункамі са святочнага стала. А з раніцы працягвалі віншаванні жыхароў дзеці, і таксама атрымлівалі яйкі, цукеркі, розныя прысмакі”. Называлася традыцыя “Пажачкі”.

Лесіна Таццяна Ануфрыеўна ўспамінала, што пры правядзенні свята “Жаніцьба Цярэшкі” маладыя хлопцы прыносілі на пачастунак салёнае сала з гароднінай і гарэлкай, каўбасы, а дзяўчаты - пірагі.

Вельмі прыгожа апісаў беларускія стравы ўсім нам вядомы паэт Ніл Гілевіч:

**…** Што наша закусь у пашане

У знатакоў застольных страў -

Аб гэтым хораша ў Варшаве

Адзін наш сябра напісаў.

Цытую сцісла па газеце:

«Як журналіст і дыпламат

Я пабадзяўся шмат па свеце

І ўсякіх кухань знаю шмат.

Але якую б вы закуску

Мне ні даўмеліся назваць -

За «парася па-беларуску»

Аддам любую без разваг!

О, млечны дзюдзік на талерцы!

Цалком засмажаны ў духу!

Ягоны вобраз будзе ў сэрцы,

Пакуль не стлею на труху!

О, як ляжыць ён маляўніча

На падагнутых капытках,

Задзёршы ўгору пекны лычык

З пахучай траўкай у зубах!

Як той анёлачак - румяны,

Са скуркай крухкаю, ядкой,

І грэцкай кашаю напханы -

Не абы-як - абы-якой!

У кашы - яблынак мядовы

Ці ўпрэлы пахкі баравік!

Самлець нядоўга там, панове,

Калі к раскошы не прывык!

Я на прыёмах, у застоллях,

Прызнацца вам, і састарэў, -

А для душы сваёй раздолля

Нідзе такога не сустрэў.

Калі б я мог, то ў школах нашых -

Каб падхапіла Польшча ўся -

Прадмет увёў бы: «Як засмажыць

Па-беларуску парася»!..»

Што ж, знаць прыемна і не лішне,

Чым слаўны ў свеце родны край.

Ды ты, зямляча, не за іншым,

А за сабой паназірай.

Вось гы ў гасцях - і нават слоўца

Табе сказаць няма калі:

Вяндлінку з водарам ядлоўца

Мяцеш - зараз па два скрылі!

А побач - зірк! - як цуд, як казка -

З каляндрай, з перцам, з часнаком -

Ляжыць вясковая каўбаска,

Таксама ўвітая дымком!

К таму ж падсохла на гарышчы -

Дык толькі плеўка шапаціць!

Умэнт кальцо з паўметра знішчыў -

Адно раз'ятрыў апетыт!

Калі ж дапаў да вантрабянкі -

Цягаць стамілася рука!

Глядзіш - а ўжо кіндзюк крывяню

На блюда выклалі з гаршка!

О, гэны зверху і сысподу

Наскрозь усмажаны каўбух!

За чатырох змалоў - уходаў!

(Хоць сам ты лічыш, што за двух.)

Паспеў адчуць, што ўжо не слабка

І ў паясніцы, - а на стол

Тым часам едзе ў місе бабка

І парай дыхае пад столь:

З бакоў запечаная ў меру,

У бульбе скварачкі тырчаць... -

І так жа ўслед пайшла на змену -

Хоць замычы - каб не маўчаць!

«Усё! - сказаў. - На гэтым дзякуй!»

А на абрус - нясуць бліны

І к ім - мачанку-верашчаку

З наборам рэбрачак свіных!

Хвіліну выстагнаў ты моўчкі:

«Дзе месца ўзяць? Патоўпіць дзе?»

І неўпрыкмет на два-тры вочкі

Паслабіў пас на жываце...

Ужо не здыхацца! Падпёрла -

Няйначай крушня камянёў!..

А перад носам... ставяць цёрла

Гарачых, тлустых калдуноў!

Калдун!.. Духмяны, самавіты,

У масле ўсмяглы, а паўзверх –

Смятанкай свежаю паліты!..

Ну, што? Ізноў глядзіш, як звер?

І адчуваеш, адчуваеш:

Няхай хоць згэтуль у труну -

А не зганьбуеш, не стрываеш -

Дасі прытул і калдуну!

Дасі!.. І добра зробіш, браце!

І не ўпікай дарма сябе!

Ты за ядой - як і на працы:

На малацьбе ці на касьбе!

Калі на свеце нехта дзесьці

Умее добра працаваць, -

То ўмее ён і смачна з'есці

І - адпаведна - згатаваць!

Таму - дастойна, без эфекту

Прымай падзяку-пахвалу -

І беларускаму палетку,

І беларускаму сталу!

І цмокні ў ручку гаспадыні,

Каб сонцам пырснула яна,

І ўскінь яшчэ - а то астыне! –

Ускінь на сэрца... калдуна!..

Як бачым, большасць страў, апісаных аўтарам маюцца і ў нашай мясцовай кухні.

# **ЗАКЛЮЧЭННЕ**

Калі мы знаёмімся з асаблівасцямі вясковай кухні, мы садзейнічаем захаванню нашых беларускіх кулінарных традыцый гатавання страў.

У цяперашніх вяскоўцаў амаль не захавалася печаў. І не кожны адчуе пах і смак стравы, якую толькі што прыгатавалі і дасталі з гарачай духмянай печы.

Час не стаіць на месцы. Цяпер сучасная моладзь прымяняе электра- і газадухоўкі, хуткаваркі, мульціваркі, казаны, гатуюць шашлыкі на кастрах. Але некаторыя не адказваюцца ад печак, якія топяццца дровамі.Тым не менш - і калдуны, і бабка, і клёцкі, тушаная бульба,, поліўка, мачанка, халаднікі сустракаюцца часта на сталах у вяскоўцаў

З мэтай захавання кулінарных мясцовых традыцый у нашай школе праводзяцца розныя народныя святы. Адно з іх “Эх, бульба, бульбачка”, у час якога была арганізавана выстава фотаздымкаў помнікаў, прысвечаных бульбе. Вучні падрыхтавалі прыказкі, загадкі, вершы ппа бульбу, зрабілі з яе розныя вырабы. З дапамогай бацькоў кожны клас падрыхтаваў стравы з бульбы. Чыпсы, дранікі, картафлянікі, бульба ў мундзірах, з кропам, тушаная у выглядзе парсючка! Якіх толькі страў тут не было! (Сцэнарый свята ў дадатку 2).

На аснове школьнага музея сістэматычна арганізуюцца выставы. На такіх выставах, як “Беларуская хатка”, “Абярэгі ў жыцці беларусаў” вучні спрабавалі дастаць з печы хлеб, чыгункі, папрацаваць качаргой. У час такіх мерапрыемстваў рабяты пазнаюць абярагальныя і лекавыя ўласцівасці розных страў.

Тэму беларускіх страў выкарысталі пры правядзенні конкурса “Роднаму краю часцінку душы прысвячаю”. Кунскі Антон прачытаў верш Ніла Гілевіча пра беларускія стравы (відэазапіс можна прагледзець па адрасу: https://drive.google.com/file/d/19vidTJ6JTxL-OWclop3SBbqeRBe5enO5/view).

Такім чынам, мы пазнаеміліся з мясцовымі кулінарнымі асаблівасцямі беларускай культуры.

Нацыянальная культура – адна. Страціўшы яе, народ засвойвае культуры чужыя і губляе здольнасць да нацыянальнай самаідэнтэфікацыі. Ад здольнасці народа да зберажэння сваёй нацыянальнай культуры залежыць яго здольнасць да супрацьстаяння розным знешнім выклікам.

Такім атрымалася наша знаёмства са звычайнымі і незвычайнымі (мілта, саладуха) стравамі нашых продкаў.

# **СПІС ЛІТАРАТУРЫ**

1. https://nn.by/?c=ar&i=131480&lang=ru
2. https://knihi.com/Hienadz\_Kachanouski/Rupliviec\_nasaj\_starasvietcyny\_Jaustach\_Tyskievic,\_1814-1873.html

# **ДАДАТКІ**

ДАДАТАК 1

Калдуны графа Тышкевіча.

На 4-5 порцый. Для цеста:2 стаканы мукі, 2 яйкі(1 жаўток дадаткова),3-4 сталовыя лыжкі сока цыбулі, соль.

Спосаб гатавання: прасеяць муку ў вялікую міску “горкай”, зрабіць ямку ў цэнтры,уліць сок цыбулі,збіць яйка і жаўток, добра перамяшаць.Вады не дабаўляць.Накрыць ручніком, паставіць на 30 хвіліну прахладным месцы.

Для начынкі:150г. сухіх грыбоў, 2 дробна пакрышанай цыбуліны,тлушч для жаркі,200г. капчонай шынкі, 2 звараных укрутую яйкі,1 сырое яйка, соль, перац па смаку.

Спосаб гатавання: перабраць сушаныя грыбы, прамыць і замачыць у халоднай вадзе на 3-4 гадзіны.Зноў прамыць і варыць на малым агні у раней раней замочанай вадзе,1-1.5гадзіны.(можна выкарыстоўваць і свежыя грыбы, тады замочваць і варыць не патрэбна). Абжарыць цыбулю на патэльні, дабавіць грыбы, жарыць разам 1 хвіліну, астудзіць. Дабавіць парэзаныя вараныя яйкі, шынку, збіць сырое яйка, дабавіць соль і перац па смаку.

Раскатаць цеста ў круглы валік дыяметрам 5 см., нарэзаць кружкамі таўшчынёй ў1 см. , расплюшчыць кожную рукамі. Пакласці невялікі шарык начынкі на кожны кружок з цеста, завярнуць калдуны, прышчапіць краі. Варыць ў добра падсоленай вадзе на малым агні 5-6 хвілін пасля таго, як яны ўсплывуць.

ДАДАТАК II

**“Эх, бульба,бульбачка!”**

*Уступнае слова настаўніка*

*(Песня 3, 4 кл.”Ехалі ў Галандыю бульбашы спяваць”)*

**Гаспадар.** Добры дзень, паважаныя госці!

**Гаспадыня**. Мы рады ўсіх вас вітаць на нашым свяце

“Эх, бульба-бульбачка!”

**Гаспадар.**

Беларуская краіна,

Перазвоны азёраў, бароў,

Над палеткамі бульбы і жыта

Песня велічных курганоў.

**Гаспадыня**.

Гэта наша зямля дарагая,

Гэта нашы лугі і палі,

Над якімі спрадвеку гукае

Бусел — сімвал бяссмерця зямлі.

Гаспадар. А ці ведаеце вы, дзеткі, чым славіцца Беларусь?

Гаспадыня. Малайчыны, у нас больш, чым у якой іншай краіне, вырошчваюць бульбу. Яна — наш другі хлеб. Запрасілі мы яе на наша свята разам з сябрамі, але нешта яны спазняюцца. Трошкі пачакаем і адгадаем загадку.

Было жоўтым — вырасла зялёным,

Сонца пацалавала — зноў жоўтым стала. (Каласок.)

(Заходзіць каласок.)

Каласок. Добры дзень, шаноўны люд!

Каласок жытнёвы тут, як тут!

Бачу народу багата!

Пэўна, тут нейкае свята!

А ўбор мой зрэбны, не новы,

А хлеб мой просты — жытнёвы.

Ды без хлеба ж і хата не хата,

I свята не свята, і поле не поле,

I доля не доля!

Атрымаў запрашэнне на свята, дзякуй вам!

Гаспадыня. Каласочак-дружочак, а Бульбачку па дарозе не бачыў?

Каласок. Бачыў, бачыў! Разам ішлі, размаўлялі пра надвор’е. А потым я агледзеўся, некуды знікла мая Бульбачка. Вось прыйшоў адзін.

Гаспадар. Ну што ж, будзем чакаць.

Каласок. Дзеці, я хачу ў вас запытацца, як вы ставіцеся да хлеба? Акрайчыкамі ў футбол не гуляеце? Лустачак не выкідаеце?

Гаспадыня. Што ты, што ты, Каласок, нашы дзеці самыя лепшыя ў свеце.

Вучні. Спрадвеку чалавеку хлеб

Адной з найпершых быў патрэб,

Хлеб галавою ўсяму.

Пахне хлебная скарынка

Цёплым ветрыкам, хваінкай,

Летнім дожджыкам грыбным,

Лугам, полем аржаным,

I асенняй пазалотай,

Ды натхнёнаю работай.

Каласок. Дзякуй вам, дзетачкі, за добрае слова.

Уваходзяць Бульбачка і цётка Наста.

**Бульба і цётка Наста** (разам).Добры дзень!

**Гаспадар.**. Добры дзень, суседачка. Дзе ж ты нашу Бульбачку знайшла?

**Цётка Наста.** На свята да вас ішла, а тут Бульбачка бяжыць. Вось разам і прыйшлі.

**Бульба.** Вялікі дзякуй за запрашэнне на свята. Але я трошачкі затрымалася, мяне гэты злодзей — жук Каларадскі не пускаў да вас.

**Гаспадыня.** Даражэнькая наша Бульбачка, супакойся. У нашай школецябе ніхто не пакрыўдзіць. А святаў нас сёння ў твой гонар. Паглядзі, якая пры гожая і вялікая бульба вырасла сёлета.

**Бульба** (спявае).

Я бульба, бульба, бульбачка,

Я смачная такая.

I дранку з мяне любіце,

I дранікі ў смятане.

Тра-ля-ля, тра-ля-ля I дранікі ў смятане. (2 разы.)

Я з віду не цудоўная, а шэрая такая,

Я трошачкі каравая, на смак — зусім другая. Тра-ля-ля, тра-ля-ля,

На смак зусім другая. (2 разы.)

*Прыбягае Жук.*

**Жук.** Гам, гам, гам! Вось ты дзе! Але я цябе і тут знайшоў!

**Бульба.** Ой, ой, ой! *(Плача.)* Што мне рабіць?

**Гаспадыня.** Пачакайце, не бяжыце, не бяжыце. Скажыце, што здарылася? Адпачніце, раскажыце.

**Бульба.** Адчапіся ты ад мяне. Летам не даваў спакоюі зноў прыляцеў. I марозу на цябе няма!

**Гаспадар**. Дзеці! Вы напэўна здагадаліся, што гэта Каларадскі жук, які вельмі любіць бульбачку.

**Жук.** Жу-жу-жу, жу-жу-жу.

Я на бульбачцы сяджу,

Не жу-жу, калі сяджу,

Ўсё на бульбачку гляджу.

А ў паветры закружуся,

То ўжо во як нажужуся.

**Цётка Наста.** Я раскажу вам дзетачкі, што зда­рылася сёлета на нашым агародзе. Вясною дзеці пасадзілі бульбу. Яна добра ўзышла. Яны яе палолі, акучвалі, палівалі. Марылі, што восенню збяруць добры ўраджай. Але аднекуль прыляцеў жук і пачаў есці бульбяныя лісточкі і дабраўся да кветак. I калі б нашы дзеці не ўбачылі гэтага злодзея, то і не было б бульбачкі ў нашым агародзе. Я думаю, што яго трэба прагнаць, а то і ў наступным годзе не будзе ад яго спакою.

**Жук** (*плача)*. Не праганяйце мяне. Прабачце, калі ласка. Даруй, Бульбачка, я больш да цябе не дакрануся. У вас тут весела, а мне аднаму сумна.

**Цётка Наста.** Можа, даруем Жуку? Бульбачка, як ты скажаш?

**Бульба.** Добра, на першы раз даруем.

**Гаспадыня.** Вось і добра. А цяпер будзем усевесяліцца. Не плач, Жук, дзеці ведаюць пра цябе верш. Паслухай.

**Дзеці:**

Сеў жучок на сучок.

На скрыпачцы іграе.

Павучок-скрыжачок

Скача, прыпявае.

Гэй, ты, тонкая нага,

Новенькія боты,

Добра пець, люба граць

Нам пасля работы.

**Гаспадыня.** А цяпер мы будзем правіць імяніны. Бульбачка, станавіся ў сярэдзіну круга.

(*Карагод 1, 2 кл.)*

Дзеці. А мы бульбу пасадзілі, пасадзілі.

Бульба. А я невялічка.

Дзеці. А мы бульбу палівалі, палівалі.

Бульба. А я невялічка.

Дзеці. А ўжо бульба прымаецца, прымаецца.

Бульба. А я невялічка.

Дзеці. А ўжо бульба вось расце, вось расце.

Бульба. А я невялічка.

Дзеці. А ўжо бульба вось цвіце, вось цвіце.

Бульба. А я невялічка.

Дзеці. А ўжо бульбу мы капаем,мы капаем.

Бульба. А я невялічка.

Дзеці. Усе бульбу жарым- варым, жарым-варым.

Бульба. А я невялічка.

**Цётка Наста.** Дарагая Бульбачка! Віншуем цябе са святам. Жадаем табе здароўя, будзь заўсёдытакой прыгожай і смачнай.

**Гаспадыня**: А вучні для цябе падрыхтавалі песню і карысныя парады.(*9 клас*)

**Бульба.** Дзякуй вам, дзетачкі.

*(Верш 6 клас)*

Вучні. Урадзіла бульба на калгасным полі,

Гэткай добрай бульбы не было ніколі.

Мы яе саджалі, у бурты складалі,

Сёстрам, мамкам, бабкам, мы дапамагалі.

3 бульбы добрай нашай фрыкадэлькі, каша,

Пірагі з грыбамі, з мясам, буракамі.

Бульбу вараць, бульбу смажаць,

Бульба наша — любата,

3 беларускай бульбы стравы — смаката.

Цётка Наста. Дзеці, а якія стравы з бульбы вы яшчэ ведаеце?

(Дзеці называюць.)

**Гаспадыня**: А ведаеце вы, дзеці, што існуе больш чым 500 страў з бульбы? Вось паслухай.

*( 8 клас )*

**Жук.** Ой, як весела тут у вас, слухаў бы ды слухаў.

**Бульба.** Бачыш, Жук, як дзеці спяваюць, танцуюць. Ты лепш бы за песнямі ганяўся, чым за мной.Сеў бы на мой лісточак ды спеў бы разочак. А то ўсё грызеш, грызеш, пакуль былкі не застануцца.

**Жук.** Бульбачка, ты мая даражэнькая, даю табе слова, больш цябе не буду чапаць. Я цяпер табе буду пець серэнады, і мы будзем сябрамі.

**Бульба.** Паглядзім, паглядзім.

**Жук.** Вось паслухай.

*(прыпеўкі 7 клас)*

**Цётка Наста.** Ведаеце, дзеці, калі я была такая як вы, мы на кожнае свята ладзілі гульні. Давайце і зараз з вамі пагуляем у гульні з бульбай.

*( 10 клас праводзіць гульні )*

**Гаспадыня.** Паважаныя госці, нашы дзеці падрыхтавалі да свята цікавы верш «Зернетка і Бульбінка».

Аўтар. Бульбінка і зернетка, цвёрдзенькае гэткае.

Між сабой спрачаліся, вельмі выхваляліся

Зернетка: Зернетка я хлебнае,

Людзям я патрэбнае.

А ты, бульба, пры бядзе

Спачываеш у ядзе,

Як надыдзе галадуха.

Бульба. Не хачу цябе я слухаць.

Я — частунак, як заўсёды

I заўжды, у любы час года .

На вяселлях я, на святах,

У застоллі ваўсіх хатах.

Зернетка. Зернетка я — хлеб надзённы,

Харч нязменны і штодзённы.

Каб не мелі людзі хлеба,

Памутнела б сонца, неба,

Бо без хлеба, хоць ты трэсні,

Не спяваліся бпесні.

Аўтар. Чалавек іх спрэчку слухаў

I матаў сабе на вуха.

Чалавек. Кажаш, Зернетка, ты праўду.

з Бульбінкай вам зычу ладу,

Вам няма чаго спрачацца,

Выхваляцца, хвалявацца,

Вы патрэбныя ўсім людзям.

Бульба. Дзякуй, жыць у згодзе будзем.

Зернетка. Дзякуй, добры чалавечак,

Не пачуеш нашых спрэчак!

Аўтар. 3 бульбы ў нас галушкі вараць

Нашу бульбу ўсе хваляць.

Не мінайце нашай хаты,

Прыязджайце вы да нас.

Пачастуем нашай бульбай,

Дзякуй, дзеці, за падмогу.

**Каласок.** Толькі нас не забывайце!

Жук. Дружна жывіце!

Каласок. Хутка расціце!

Бульба. Край свой любіце!

Жук. Не таму любіце, што за ўсё цяплейшы ды прыгажэйшы.

Каласок. А таму любіце, што за ўсё мілейшы і даражэйшы.

(Пажаданні і частаванне дранікамі гасцей 11 кл.)

**Гаспадыня.** Хутка бяжыць час, і нам трэба развітвацца з вамі. Каму спадабалася свята, падарыце сваю прыгожую ўсмешку нашым гасцям. А калі вам, шаноўныя госці, спадабалася ў нас, падарыце вы нам свае апладысменты.

**Дзеці.** Бывайце здаровы, жывіце багата!

Фотаздымкі свята “Эх, бульба, бульбачка”





