# “Сакрэты куфра прабабулі”
# Музейныя заняткі № 2
## *“Посуд і кухонныя прылады”*
**(на базе музейнага кутка “Хата з матчынай душой”)**

**Мэта:** фарміраванне гонару і павагі да культурнай спадчыны беларускага народа.

**Задачы:**

- пазнаёміць з назвамі прадметаў побыту беларусаў і іх ужываннем у штодзённым жыцці;
- спрыяць папулярызацыі і захаванню гісторыка-культурнай спадчыны і традыцый Беларусі;
- ствараць умовы для выхавання зацікаўленасці да вывучэння культурных здабыткаў беларускага народа.

### Ход

**Настаўнік:** Добры дзень, паважаныя сябры! Мы рады вітаць вас у этнаграфічным кутку “Хата з матчынай душой”. У наш музей трапілі ўнікальныя рэчы ад нашых бабуль і прабабуль, дзядуль і прадзядуль. І кожны экспанат, які захоўваецца ў музеі, можа расказаць нам цікавыя гісторыі з жыцця нашых продкаў. Яны тояць у сабе шмат загадак, некаторыя з якіх мы паспрабуем адгадаць.

А дапаможа нам у гэтым вось гэты цудоўны куфар... **(Паказаць).** Ён у кожнай беларускай хаце займаў пачэснае месца. Беларусы называлі яго па-рознаму: скрыня, кубел.

- А што раней захоўвалі ў ім, ці ведаеце вы? (Адказы вучняў)

Адказ: Выкарыстоўваецца для захоўвання адзення, іншых прадметаў хатняга ўжытку, а таксама прадуктаў харчавання.

*Беларуская паэтэса Ларыса Генiюш прысвяціла яму гэтыя радкі:*

*У пахучым куфры важка ўсё ляжала,*
*Што сама бабуля працай рук прыдбала.*
*Быццам водар з поля прынясло ля хаты –*
*Так запахла лугам, чабаром і мятай.*

**Экскурсавод 1**: Куфар – вельмі таямнічы прадмет. Ён часта сустракаецца ў казках і паданнях: то прыгожая дзяўчына сядзіць на куфры і расчэсвае валасы, то сабакі на ланцугах ахоўваюць куфар з грашыма, то ў курганах закопаны вялікі куфар з багаццем. Да канца XIX ст. у беларускіх вёсках замест куфра ўжываўся кубел (драўляны выраб цыліндрычнай формы). Цікава, што людзі, якія везлі нявесцін куфар у час вяселля, нават у пазнейшыя часы зваліся «кубельнікамі».

**Настаўнік:** Наш незвычайны куфар падрыхтаваў сёння для вас, наведвальнікаў музея, загадкі пра тыя рэчы, якімі раней карысталіся нашы продкі. Усе гэтыя экспанаты знаходзяцца ў школьным музеі.

- Калі ласка, зірніце на нашу выставу “Народны побыт”. Ці сустракалі вы ў хаце сваіх бабуль ці прабабуль рэчы, якія знаходзяцца ў нашым музейным кутку? (Гутарка з вучнямі)

**Настаўнік:** Многія рэчы сапраўды захаваліся, іх можна ўбачыць у музеях народнага побыту. Але не ўсе ведаюць іх назвы і прызначэнне. Сёння мы пазнаёмімся з некаторымі з іх.

Тэма нашых заняткаў “Посуд і кухонныя прылады”

- А хто з вас ведае, які прадмет у хаце самы галоўны? (адказы вучняў)

**Экскурсавод 2: Печ** займае ў сялянскай хаце важнае і пачэснае месца. Абагравае хату, у ёй вараць ежу, на ёй спяць, адпачываюць, лечацца.

Да печы адносіліся як да жывой істоты. Забаранялася ўжываць «у яе прысутнасці» грубыя або непрыстойныя словы: «Няможна гэтак казаць, бо печ у хаце».

Печ (а дакладней - падпечак) – месца знаходжання добрага духа – дамавіка, галоўныя «абавязкі» якога – клопат пра дабрабыт сям’і.

З печчу звязана шмат цікавых звычаяў. Кума, перш чым перадаць маці ахрышчанае дзіця, пасля вяртання з царквы абносіла яго тройчы вакол слупа печы, «каб дзіця любіла хату і трымалася яе».

Вясной, у дзень першага выгану жывёлы ў поле, гаспадыні кармілі кароў на пячной засланцы, каб яны трымаліся свайго двара.

**Экскурсавод 1:** У народнай медыцыне беларусаў быў вядомы прыём сімвалічнага запякання слабых, хворых дзяцей у печы. Дзіця захутвалі ў коўдру і трымалі некалькі хвілін у печы адразу пасля таго, як скончаць паліць. Лічылася, што пасля такога «запякання» дзіця набывае здароўе і сілу.

Печ асэнсоўвалася нашымі продкамі як «жаночае» месца ў хаце. Сваты, збіраючыся ісці сватаць дзяўчыну, дакраналіся да печы ў сваім доме, «каб быў лад». Прыйшоўшы ў хату будучай нявесты, яны перш за ўсё набліжаліся да печы і ціхенька звярталіся да яе: «Печ, печ, памажы!» Пасля віталіся з гаспадарамі, садзіліся на лаву і пачыналі гаворку.

**Настаўнік:** А дзе печ – там і посуд. (*Дастае з куфра **чыгунок***)

- Ці ведаеце вы, назву гэтага прадмета? (адказы вучняў)

**Экскурсавод 1:** Гэты посуд мае некалькі назваў у залежнасці ад таго, з якога матэрыялу ён выраблены. Калі з гліны – гэта гаршчок, а калі з металу – чыгун, чыгунок. Ёсць у гэтага посуду і іншыя назвы, у залежнасці ад ужывання. Посуд акруглай формы для тушэння і варэння ў печы. Завужаны ўнізе, а ўверсе пашыраецца Такая форма дазваляе ставіць гэты посуд у печ і вымаць яго з печы з дапамогай спецыяльнай прылады.

**Экскурсавод 2:** Гаршчок цесна звязаны з абрадавым жыццём нашых продкаў. А колькі казак пра яго складзена. Ёсць і верш пра чыгунок:

*Чыгунок, ты чыгунок!*
*У цябе ні рук, ні ног.*
*Непрыгожы знешні від,*
*Чорнай сажай увесь пранік.*
*Наварыў ты цуда – ежу*
*частуй гасцей хутчэй усіх!*

***Прапануецца заданне.*** Сярод экспанатаў знайсці прыладу, пры дапамозе якой можна паставіць і дастаць чыгунок з печы (ухват, рагач, чапяла, вілкі). Вучні па чарзе падыходзяць да печы і спрабуюць паставіць чыгунок у печ.

**Экскурсавод 1**: (*дастае з куфра наступны прадмет – **збан)***. Высокая гліняная пасудзіна для малака, смятаны, маслёнкі, сыроваткі. Бакі яго выпуклыя, шыйка – звужаная. Мае ручку і носік-дзюбку, каб тое малако або маслёнка лёгка роўным струменьчыкам лілося ў міску ці ў кубак. Што гэта?

**Экскурсавод 2:** Гэта збан, або крынка, а без вушка і дзюбкі называецца гарлач. Вось вам і праказка: “Да пары збан ваду носіць, як вуха ўрвецца, то збан паб'ецца”. Гарлач старэйшы за збан. Яны падобныя, як браты, Пасудзіна адна, а называлі яе дзе збаном, дзе гарлачом, дзе стаўбуном.

**Экскурсавод 1:** Шанавалася ў хаце яшчэ адна гліняная пасудзіна – гляк. У ім добра захоўваліся алей, квас, бярозавы і кляновы сок, калодзежная і крынічная вада. Гляк падобны на шар, часам – выцягнуты ўгору. З адной ці дзвюма ручкамі па баках. Дно плоскае, шырокае, а горлачка – кароткае і вузенькае, як у бутэлькі. Такі гляк цяпер рэдка дзе ўбачыш. А некалі стаяў побач з гарлачамі і збанамі, так бы мовіць, у адной сям’і.

**Экскурсавод 2:** *(паказвае **дзяжу**)* Гэта дзяжа або хлебніца. З якой мэтай выкарыстоўвалі гэты прадмет? (адказы вучняў). У ёй заквашвалі цеста, з якога пяклі духмяны хлеб. Цеста ў дзяжы варушылася, расло, як жывое. Прасілася ў печ. Дзяжа – гэта шырокая бочачка, звужаная кверху, з накрыўкаю-вечкам. Рабілі дзяжу з дубу ці з хвоі. Часам хваёвыя і дубовыя клёпкі чаргаваліся. Дуб паскараў квашанне і надаваў цесту прыемны пах.

**Экскурсавод 1:** Дзяжу ў вёсцы шанавалі. Пры ўваходзінах яе першай уносілі ў хату, каб не зводзіўся хлеб на стале. Не абыходзіўся без дзяжы і абрад вяселля. Перад прыездам жаніха на дзяжу садзілі нявесту. Расплятаді дзявочую касу, благаслаўлялі на шчасце і дастатак. Перш чым апробаваць новую дзяжу, якую прывозіла з сабою ў дом маладая, яе ставілі побач са старой – на адной посцілцы, пад адным абрусам. Каб старая дзяжа, так бы мовіць, падзялілася вопытам, як лепей цеста на хлеб заквашваць.

У старых вяскоўцаў і зараз захоўваецца невялікая дзежка, у якой расчыняюць цеста на бліны. Дзежка-блінніца.

**Экскурсавод 2:** *(паказвае бойку)* А вось перад вамі **бойка**. Калі малако адстойвалася ў збанках, гаспадыня збірала зверху смятану – густы, тлусты слой . Назапашвала смятаны ўдосталь і біла з яе ў бойцы масла.

Бойка – высокая круглая кадачка, звужаная кверху. Рабілі бойку з клёпак або выдзёўбвалі з дрэва. Клёпкі найчасцей стругалі з елкі, гладка апрацоўвалі гэблікам і сцягвалі абручамі. Бойка мела накрыўку з адтулінаю пасярэдзіне – для калатоўкі-біла.

**Экскурсавод 1:** Масла білі ўручную. Калатоўка шпарка бегала зверху-ўніз, знізу-ўверх. Бегала доўга і без перадыху, каб смятана ў бойцы не астыла. Збіўшы масла, злівалі ў збанкі маслёнку. Кіславатая, з залацістымі крупінкамі масла, яна смачна сёрбалася потым з цёплаю бульбаю.

Прыгадваецца казка пра дзвюх жабак, якія трапілі ў пастку – збанок са смятанаю. Адна жабка адразу выдыхнулася, здалася і патанула ў смятане. А другая, упартая, доўга працавала лапкамі, як калатоўкаю, і збіла са смятаны масла. Стала на грудку масла і выскачыла са збанка на волю. Казка цікавая і павучальная: ніколі не падайце духам, сябры, верце ў свае сілы – і зможаце выбрацца з любой пасткі.

**Настаўнік:** Вялікі дзякуй нашым экскурсаводам! Дарагія сябры, азірніцеся вакол, разгледзьце нашы экспанаты. Які посуд вы яшчэ ўбачылі? (вучні называюць).

Дзе печ і посуд, там і смачныя стравы. Беларусы – народ гасцінны. Гаспадары заўсёды запрашалі гасцей за стол і частавалі рознымі прысмакамі.

***Віктарына***

1. Што такое талакно? (Спецыяльна прыгатаваная аўсяная мука.)

2. Рэдкая страва з дробных мучных камячкоў, згатаваная на вадзе або малацэ, вядомая ў беларускай, рускай, літоўскай, украінскай і польскай кухнях. (Зацірка)

3. Сёння мы ведаем гэту страву як напой, а раней нашы продкі яго елі, наразаючы нажом. Пра што ідзе гаворка? (Кісель)

4. Што такое бігас? (Тушаная з мясам капуста.)

5. Паслухайце ўрывак з паэмы Якуба Коласа “Новая зямля”. Якое свята апісана? Якія стравы называюцца?

А на стале тым – рай, ды годзе,  
Што рэдка трапіцца ў народзе,  
Ляжала *шынка*, як кадушка,  
Румяна-белая пампушка,  
А ніз бялюткі, паркалёвы;  
*Кілбасы*-скруткі, як падковы,  
Між *сцёган, сала і грудзінак*  
Красуе ўсмажаны *падсвінак,*  
Чысцюткі, свежы і румяны,  
Як бы паніч той надзіманы.  
А *пірагі*, як сонца, ззялі,  
І ў роце бабкі раставалі.  
Са смакам елі і багата –  
На тое ж даў Бог людзям свята! (Вялікдзень)

7. Страва са свежай рыбы з прыправамі, рыбная поліўка. Таксама бывае грыбная. (Юшка)

8. Страва, прыгатаваная з дранай бульбы і сала, запечаная ў печы.(Бабка)

9. Каша з цэлага абтоўчанага ячменю, запраўленая мёдам, арэхамі, разынкамі. Абрадавая яда на Каляды, Новы год. Бывае багатая і бедная. (Куцця)

10. Назавіце вядомыя вам беларускія стравы (дранікі, верашчака, збіцень, крупенік і г.д.)

**Настаўнік:** Вельмі спадзяюся, што за сённяшнія заняткі вы больш даведаліся пра мінулае, атрымалі этнаграфічныя веды, але вакол вас яшчэ столькі цікавых і невядомых вам хатніх рэчаў, якімі раней карысталіся нашы продкі.

**Экскурсавод 1:** Прабабулін куфар адкрыў вам не ўсе свае таямніцы. Запрашаем вас яшчэ наведаць наш куток.

**Экскурсавод 2:** Хочацца вам пажадаць: часцей азірайцеся назад у мінулае, каб не забываць самабытнасць культуры нашага народа.