

Н. П. Варанковіч,
педагог дадатковай адукацыі першай катэгорыі

«Беларуская хатка» вучыць і выхоўвае

Сцэнарый экскурсіі ў этнаграфічны куток

«Беларуская хатка» – так называецца ў нашай установе адукацыі этнаграфічны куток, які прымае ўсіх жадаючых навучэнцаў, настаўнікаў і гасцей. Для іх прапануецца экскурсія пра побыт нашых дзядоў і прадзедаў. Асноўная мэта работы – стварэнне сістэмы выхавання дзяцей на духоўных скарбах беларускага народа і далучэння іх да нацыянальнай спадчыны.

Да ўвагі чытачоў прапануецца экскурсія па этнаграфічнаму кутку «Беларуская хатка», якая садзейнічае развіццю цікавасці да самабытнасці беларускага народа, да яго традыцый і культуры. Актуальнасць работы абумоўлена цікавасцю з боку маладога пакалення да гістарычнага мінулага нашай Радзімы, патрэбай асэнсавання сябе свядомымі грамадзянамі Рэспублікі Беларусь.

Мэта: выхаванне любові да роднага краю, павагі да гістарычнага мінулага.

Задачы:

- пашырыць даследванні гістарычнай спадчыны роднага краю;
- даць навучэнцам больш шырокае ўяўленне пра быт сялянства;
- узнавіць, актывізаваць, паглыбіць і сістэматызаваць веды навучэнцаў пра народны побыт ХХ ст.;
- развіваць вобразнае мысленне і творчыя здольнасці вучняў;
- выхоўваць асобу з гуманістычным светапоглядам, самастойным мысленнем, з развітым, высокакультурным пачуццём нацыянальнай і асабістай самапавагі;

Ход экскурсіі

Трэба ведаць – сэрца просіць,
Як дзядам, бацькам жылося...
Як сахой даўней аралі,
Як смыком зямлю бярлялі,
Як з сьвалкі збожжа-зерне
Рассявалі чорнай жменяй...
Трэба ведаць, што зазналі,
Як на пана працавалі...
Трэба ведаць і пра тое,
Апраналі што? Якое?..
(Пятрусь Броўка. «Наш музей»)

Экскурсавод 1. Наш этнаграфічны куток “Беларуская хатка” запрашае гасцей падзівіцца, бо мае вялікае ён прызначэнне – сабраць нашу творчасць і наша натхненне, і талент вялікі, і мудрасць народа.

Экскурсавод 2. Этнаграфічны куток “Беларуская хатка” створаны ў 1993 годзе. Налічвае ён 120 экспанатаў, якія сабраны настаўнікамі, навучэнцамі і мясцовымі жыхарамі. Усе экспанаты зроблены рукамі мясцовых майстроў. Вяртацца да старога ўкладу жыцця не варта, але ведаць, як жылі нашы дзяды і прадзеда – неабходна!

Экскурсавод 1. Покуць – найбольш шануюнае месца ў хаце. З упрыгажэнняў былі абразы. Асаблівым поспехам карыстаўся святы Юры, які забівае дракона, і святы Мікола за сваё сялянскае паходжанне. Абразы былі ўбраны ўзорнымі ручнікамі і пучкамі асвечаных у царкве жытнёвых каласоў і траў. Нярэдка абразы змяшчалі ў бажніцу, зробленую ў выглядзе драўлянай шафы. Ніжэй вокнаў уздоўж сцен (амаль па ўсёй даўжыні) уладкоўвалі шырокія лавы, якія сыходзіліся на покуці. Яны служылі за сто гадоў і былі для беларусаў свайго роду сямейнай рэліквіяй. У час наваселля лавы ўрачыста пераносіліся са старой хаты ў новую. Яны пакідаліся ў старой хаце ў тым выпадку, калі на іх паміраў хтосьці з членаў сям’і. На скрыжаванні лаў на покуці ставілі хлебную дзяжу, прыкрытую чыстым ручніком, – сімвал дастатку і дабрабыту.

Экскурсавод 2. Перад лаўкамі – стол, засланы абрусам. На ім звычайна пакідалі хлеб, прыкрыты ручніком. За абедам у будні дзень абрус здымалі і ўся сям’я садзілася за стол па старшынству. Да хлеба, як і да працы на полі, беларусы ставіліся вельмі дбайна. Хлеб шанавалі і верылі ў яго цудадзейную сілу. Упрыгожвалі хату ручнікі. Іх было мноства. Раней вакол абразоў і ікон, цяпер – каля карцін і партрэтаў. Ручнікі ў нас на Беларусі розныя і вельмі разнастайныя. Арнамент часцей геаметрычны, менш чорнага колеру. Пераважае “вясёлка”, жоўты, чырвоны, сіні і блакітны колеры. Калі нараджалася дзіця, яго стараліся палажыць на самы доўгі і прыгожы ручнік, бо ручнік уяўляў сабой дарогу. Таму лічылася, што жыццё дзіцяці будзе доўгім і шчаслівым.

Экскурсавод 2. Ёсць такі выраз – “танцаваць ад печы”. Печ – гэта цеплыня. Печ – гэта здароўе. Печ – гэта і гарачая смачная ежа. Печы былі розныя па памеру: як вялікія і прасторныя, так і меншыя, з рознымі выступамі. У куце каля печы знаходзіўся качарэжнік – месца, дзе стаялі вілкі для гаршкоў, драўляная качарга, чапяла, мяцёлка. Над вусцем печы, пад столлю, замацоўвалася жэрдка (перасоўка), на якой сушылі адзенне, тканіну. Вясной, у дзень першага выгану жывёлы ў поле, гаспадыні кармілі кароў на пячоннай засланцы, прыгаворваючы: “Як гэта засланка кожную ноч стаіць на сваім месцы, так каб і наша кароўка стаяла кожную ноч на сваім двары”. У

некаторых вёсках існаваў старадаўні звычай: маладая на другі дзень пасля вяселля беліць печ у хаце маладога. Гэтым яна імкнецца задобрыць печ, наладзіць адносіны з ёй, а значыць – з новай сям’ёй. Супраць печы каля ўваходу размяшчаўся гаспадарчы кут (бабін кут), дзе каля дзвярэй стаяла кадушка для вады з конаўкай, далей на лаве – драўляныя вёдры, даёнка, сальніца. Над лавай на сцяне вісела кухонная паліца з посудам, побач – лыжачнік (драўляная планка з гнёздамі для лыжак). Каля самых дзвярэй на круку вісела паўсядзённая верхняя вопратка. Каля кута печы, звернутага ўнутр памяшкання, знаходзіўся канёвы стоўб (конь), што служыў апорай для спальнага памоста. Спальны памост – падлога. Тут ляжалі сяннік, падушкі, поцілкі. Вышэй, на ўзроўні лежака печы, была ўладкавана больш вузкая падлога, або палаці.

Экскурсавод 1. Недалёка ад спальнага памоста вісела калыска. Лічылася, што нельга гушкаць пустую калыску – дзіця спаць дрэнна будзе. Нашы бабулі ведалі шмат калыханак.

Экскурсавод 2. Ле кутняй сцяны стаяў куфар. Ёсць мясціны, дзе куфар і зараз пануе ў хаце. Праз куфар – жыццё чалавечае.

Акрамя ўсяго названага ў нашай “хаце” ёсць яшчэ шмат рэчаў, якія выкарыстоўвалі ў хатніх справах і па гаспадарцы. Рэчы хатняга ўжытку: прас, качалкі, пранік, начоўкі, бязмен. Па гаспадарцы неабходнамі прыладамі былі: вілы, цэп, ступа, таўкач, нажніцы, кош-пляцёнка.

У каша быў сваяк – кораб. У іх захоўвалі і пераносілі сыпучыя прадукты – збожжа, крупы, муку. Поўны або паўпусты кораб сведчыў, як працуе і жыве гаспадар, заможны ён ці бедны.

Экскурсаводы. Давайце будзем разам захоўваць памяць умелых рук, настрой іх душы, кемлівасць іх думкі, працавітасць і адданасць. Я дзякую ўсім, хто зразумеў, што без мінулага няма будучыні, што трэба захоўваць памяць аб ім, каб лепш цаніць цяперашні час. Дзякуй усім за ўвагу.