



Адлюстраванне прадмета	Музейны прадме, апісанне тэхналагічнага працэсу	
 <p data-bbox="225 568 309 607">Хлеб</p>		<p data-bbox="906 286 1485 584">Працэс выпечкі хлеба ў хатніх умовах пачынаўся з замешвання хлебнага цеста ў драўлянай <i>дзяжы</i>, якое ставілі падыходзіць (падрастаць) у цёплае месца.</p> <p data-bbox="906 607 1485 1093">Затым з цеста рабілі боханы хлеба і з дапамогай драўлянай <i>хлебнай лапаты</i> ставілі ў напаленую <i>печ</i>. Печ зачынялі <i>засланкай</i>, каб з яе не выходзіў гарачы дух. Праз пэўны час яе адчынялі і назіралі, як падростаюць <i>боханы</i>. Гатовы хлеб вымалі драўлянай лапатай і клалі на стол астываць, прыкрыўшы зверху ручніком. Захоўваўся такі хлеб каля двух тыдняў і не псаваўся</p>
 <p data-bbox="225 1361 368 1400">2. Масла</p>	<p data-bbox="523 1122 959 1547">А вось з маслам, вырабленым у хатніх умовах, хлеб быў яшчэ смачнейшым! Гэты працэс быў доўгім і складаным. Ён пачынаўся з даення каровы ў драўляную <i>даёнку</i>. Малако <i>працэджвалі</i>, налівалі ў <i>банку-адстойнік</i> і выносілі ў халоднае месца або ставілі ў вядро з халоднай вадой. Праз некаторы час прыносілі ў хату і, адкрыўшы кранік, адлучвалі ад малака смятанку. Спачатку з краніка цякло абястлушчанае малако. А зверху была смятана (вяршкі), якую злівалі ў асобную пасудзіну. Смятанку ставілі скісаць, затым злівалі ў <i>маслабойку</i>. З паўгадзіны стараннай працы – і збівалася <i>масла</i>.</p>	



3. Камбайн



Сучасны збожжаўборачны камбайн адразу жне і абмалочвае збожжа, накоплівае яго ў бункеры, а затым высыпае ў кузаў грузавіка. Ну а раней нашы продкі жалі жыта ці пшаніцу *сярпамі*, калоссе звязвалі ў *снапы*, ставілі іх на полі падсыхаць, затым звозілі ў *гумно* (вялікі хлеў) для захоўвання. Снапы абмалочвалі ўручную з дапамогай *цэпа на таку* ў гумне. Абмалочанае збожжа правявалі на паветры, каб аддзяліць ад смецця і шалупіння. Затым з дапамогай *рэшата* ссыпалі ў мяхі і так захоўвалі. З ачышчанага зерня малолі муку *ручнымі жорнамі* або вазілі на *мельніцу*. З мукі жытняй пяклі хлеб, а з пшанічнай пірагі.







4. Газавая пліта



Правобразам сучаснай газавай пліты была, у першую чаргу, *печ*, пазней *керагаз і прымус*. У печы гатавалі разнастайную ежу, якая атрымлівалася вельмі смачнай і духмянай. Печ была таксама крыніцай цяпла: каля яе грэліся, на ёй спалі, асабліва старыя і малыя, з дапамогай яе лячылі розныя хваробы. На печы сушылі адзенне, абутак, травы, ягады, яблыкі і грыбы.

Каля печы абавязкова быў *качаргешнік*, дзе стаяў пячны інвентар: *качарга, вілы, чапяла*. Больш познія прыстасаванні – *керагаз і прымус* – не мелі такога шырокага прызначэння, як печ. На іх можна было толькі гатаваць ежу. Дарэчы, як і з дапамогай сучаснай газавай

	(ці электрычнай) пліты.
 <p>5. Правальная машына</p>	<p>Якім чынам сёння мы вырашаем праблемы з бруднай бялізнай? Вельмі проста – скажа кожны: закідваем у пральную машынку, насыпаем мыючыя сродкі, уключаем у разетку, задаём патрэбную праграму і, як кажуць, працэс пайшоў. Праз пэўны час вымаем усё вымытым, адціснутым. Застаецца толькі развесіць і сушыць. У даўнія часы мыццё бялізны было больш цяжкім і доўгім працэсам. Мылі ў рэчцы, якая была амаль што каля кожнай вёскі. Там ля берага звычайна ляжалі вялікія пляскатыя камяні: на іх бялізну цёрлі рукамі, «пірылі» <i>пранікам</i>, намываючы спецыяльна прыгатаваным адварам з драўнянага попелу (<i>лугам</i>). Пазней выкарыстоўвалі гаспадарчае мыла. Невялікую колькасць бялізны мылі ў хатніх умовах: замочвалі ў драўляных <i>начоўках</i>, затым доўга цёрлі рукамі. Ваду прыносілі з рэчкі, або з калодзежа-жураўля.</p> 
 <p>6. Электрычная лямпачка</p>	<p>Без электрычнасці сёння мы проста не ўяўляем свайго жыцця. Без гэтага не працуе ніводны бытавы прыбор. Калі гасне свет, мы не ведаем, што рабіць і як жыць. У адрозненне ад нас нашы продкі поўнасю абыходзіліся без электрычнасці. Нават</p> 

пасля таго, як яна з'явілася ў гарадах, у вёсках доўгі час яе не было. Электрычную энергію замяняла ручная праца, а недахоп асвятлення рэгулявалі выпрацаваным вякамі рэжымам дня: уставалі рана з сонцам, а спаць клаліся, калі сцямнее. Праўда, калі патрэбна было працаваць доўгімі асенне-зімовымі вечарамі (*прасці, ткаць, шыць, вышываць, вязаць*), то выкарыстоўвалі *лучыну*, а пазней *керасінавую лямпу-газоўку*. Проста так, без патрэбы, не запальвалі іх – эканомілі і лучыну, і газу (керасін). Свечкі выкарыстоўвалі рэдка, бо яны былі дарагія.



7. Прас

У наш час прас, як правіла, электрычны і выкарыстоўваецца, каб пагладзіць тканіну або адзенне. Праўда, тканіны



часта вырабляюць са штучнага валакна, таму многія з іх нават не камячацца. Нашы продкі выраблялі ўсе тканіны і шылі адзенне з ільну або авечай шэрсці, г. зн. з натуральных матэрыялаў. Яны, вядома, патрабавалі прасавання. Для гэтага існавалі такія спосабы: *валок з качалкам і чыгунны вугальны прас*. Першы спосаб быў больш прыдатным для прасавання ручнікоў, просцінаў, настольніц, посцілак і проста палатна. Тканіна накручвалася на валок, клалася на доўгі стол і ўсё гэта качалі туды-сюды з дапамогай зубчатага валка, моцна прыціскаючы яго дзвюма рукамі. Таму гэты спосаб называўся «качаннем». Гэта даволі цяжкая праца, таму часта выконвалася мужчынамі.

Адзенне было больш зручна прасаваць чыгунным прасам. У яго клалі чырвоныя вуглі з печы, зачынялі і прасавалі тканіну. Каб вуглі не затухалі, прасам перыядычна махалі туды-сюды ў паветры. Тады вуглі разгараліся з новай сілай. Дым выходзіў праз адтуліны або спецыяльны **дымаадвод**. Бывала, што маленькі вугалёк вывальваўся праз дзірачку прама на тканіну і мог прапаліць яе. Таму пры прасаванні трэба было быць даволі асцярожным.



8. Кавамолка



Яшчэ адзін сучасны бытавы электрычны прадмет – кавамолка (або міксер). Вядома, што з яе дапамогай можна здрабніць перац, цукар, мак і іншыя цвёрдыя сыпучыя прадукты і спецыі. Адбываецца ўсё вельмі хутка: уключаеш ў разетку, націскаеш кнопку, і праз хвіліну ўсё гатова! Нашы бабулькі рабілі гэта ўручную. Бралі **мяліцу**, насыпалі ў яе тое, што патрэбна было здрабніць, і доўга церлі ступкай, робячы кругавыя рухі ўнутры мяліцы. Пры гэтым неабходна было моцна трымаць мяліцу, прыціскаючы яе каленьмі, каб нічога не высыпалася.



9. Вадаправодны кран

Раней ніякога вадаправода ў хатах не было. За вадой хадзілі да рэчкі або да калодзежа. Каб вады прынесці больш, бралі адразу **два вядры**. А каб было крыху лягчэй несці,



выкарыстоўвалі **карамысла**, на якое вешалі вёдры. У хаце вядро з вадой і кубкам вісела, як правіла, на доўгай вяроўцы або дроце, прымацаваным да столі непадалёку ад печы. Ваду зачэрпвалі кубкам і выкарыстоўвалі для мыцця рук, прыгатавання ежы.



10. Шафа для адзення



Шафа, камод, тумбачка – гэта мэбля, якую цяпер выкарыстоўваюць для захоўвання розных відаў адзення, нацельнай і пасцельнай бялізны. Унутры – шмат палічак, аддзелаў, шуфлядак. Усё там можна акуратна раскласці, каб не камячылася і каб хутка можна было знайсці неабходную рэч. Раней сучасную шафу замяняў **куфар (сундук)**. У ім трымалі вытканае палатно, посцілкі, усё, што складалі ў пасаг будучай нявесце. У сундуку таксама трымалі святочнае адзенне ўсіх членаў сям’і: **спадніцы, андараки** (спадніца ў клетку або ў палоску, сшытая з некалькіх

	<p>полак тканіны), <i>матроски</i> (жаночая кофта), <i>ганавіцы</i>, або <i>нагавіцы</i> (мужчынскія штаны з шарсцяной тканіны з авечай шэрсці), <i>марнадкі</i> (мужчынскі пінжак), <i>хусткі-казьмяроўкі</i>. Паўсядзённае (будзённае) адзенне здымалі на ноч і вешалі на доўгую жэрдку кожны насупраць свайго спальнага месца. Жэрдка мацавалася на вярхоўках пад столлю, таму адзенне не камячылася.</p>
 <p>11.Мабільны тэлефон</p>	<p>Самы сучасны прадмет – мабільны тэлефон (смартфон). Рэч сапраўды ўніверсальная, якая замяняе сабой шмат ранейшых прадметаў. Многія з іх таксама можна знайсці ў нашым музеі. Напрыклад, <i>музычныя інструменты</i> (гармонік, акардэон, баян, барабан, бразготкі), <i>музычная апаратура</i> (радыёпрыёмнік, прайгральнік з пласцінакамі, касетны магнітафон), рацыя для сувязі</p> 