

Н. М. Аўласцова,

настаўнік беларускай мовы і літаратуры
вышэйшай катэгорыі гімназіі №1 г. Жлобіна

Тэкст для групы 1

Людзі кажуць, што ў добрай гаспадыні сто рук, але спраў яшчэ больш. А каб стол у хаце быў заўсёды багаты, без верных памагатых на кухні руплівай гаспадыні ніяк не абысціся.

Возьмем, напрыклад, звычайны гаршчок. Сам ён круглы. Бакі у гаршка пукатыя, як надзьмутыя шчокі. Набярэ круп – і ў печ, на агонь. Гаршчок, варачы кашу, ціха спявае ў печы. Горача яму там, але гаршчок гліняны, таму гатовы самую моцную спёку вытрываць.

Гарлач таксама гліняны. І бакі ў яго пукатыя. Стоячы побач з гаршком на кухоннай паліцы, ён ганарыцца, што вышэйшы за яго, але нікому не прызнаецца, што сам надта баязлівы. Ніколі не пагодзіцца гарлач лезці ў гарачую печ, як гаршчок. Лепш ужо на холадзе будзе мерзнуць. Таму ў гарлач гаспадыня звычайна налівае малако, якое, як вядома, таксама больш холад любіць, чым цяпло.

З ахвотай бярэцца насіць у сабе малако яшчэ адзін гаспадынін памагаты – збан. Знешне ён нагадвае гарлач, бо такі ж цыбаты і пукаты. Але збан мае ручку, вушку і дзюбку. Гэта каб лягчэй было наліваць у іншы посуд малако ці яшчэ якую-небудзь вадкасць.

Гляк вельмі пакрыўдзіцца, калі пра яго тут не згадаць, бо лічыць сябе дужа важнай фігурай на кухні. Гляк бывае і круглы, і даўгаваты, з дзюбкай і без дзюбкі, з адной або дзвюма ручкамі. Усё ганяецца за модай, хоча глядзецца франтам сярод іншых пасудзін на кухні. Але ж прыгажосць, вядома, не галоўная яго вартасць. Справа ў тым, што гляк мае вузкае кароткае горла, дзякуючы якому любую вадкасць – ваду, хлебны квас, морс ці алей – можна не толькі захоўваць, але, не баючыся разліць, перавозіць з месца на месца.

Паводле А. Бадака.

Тэкст для групы 2

Народны касцюм – самабытны элемент культуры. Стыль і вобраз народнага касцюма фарміраваліся на працягу стагоддзяў. Асаблівай гарманічнасцю і дасканаласцю вызначаецца жаночы касцюм.

Жаночае і дзявочае адзенне складалася з кашулі, безрукаўкі, спадніцы, фартушка і пояса. Жаночыя кашулі традыцыйна шыліся з ільняных тканін. Састаўной часткай жаночага касцюма была безрукаўка, якая апрадалася паверх кашулі. Безрукаўка мела шмат назваў: камізэлька, шнуроўка, кабат і іншыя. Спадніца, якая шлася з даматканага аднатоннага сукна, называлася андарак. Паверх спадніцы ў беларускім народным касцюме з даўніх часоў надзяваўся фартух.

Галаўныя ўборы і прычоскі надавалі народнаму касцюму завершанасць і святочнасць. З даўніх часоў яны адлюстроўвалі сямейнае становішча жанчыны ці дзяўчыны. Традыцыйна дзяўчаты не закрывалі валасы. Жанчыны хавалі іх пад галаўныя ўборы.

Мужчынскае адзенне менш разнастайнае за жаночае. Мужчынскі касцюм складаўся з падпяразанай кашулі, нагавіц, іншы раз і з камізэлькі. Неабходным элементам традыцыйнага мужчынскага касцюма з'яўляліся кашулі ці сарочки.

Галаўныя ўборы з'яўляліся важнай часткай агульнага комплексу народнага адзення беларусаў. Найбольш распаўсюджаным галаўным уборам была магерка – круглая высокая мужчынская шапка. Шырокае распаўсюджанне атрымалі брылі і капелюшы. На Беларусі тыповыя былі аўчынныя шапкі, якія звычайна насілі зімой. Футравыя шапкі з вушамі часцей называліся аблавухамі. У якасці летняга галаўнога ўбору мелі пашырэнне капелюшы, плеценыя з жытняй або пшанічнай саломы.

Паводле А. Васільевай.

Тэкст для групы 3

Нацыянальная кухня – адзін са складнікаў, што вызначае людзей як нацыю. А нам, беларусам, тут ёсць чым ганарыцца!

Беларуская кухня мае даўнюю гісторыю. У ранейшыя часы свае гастронамічныя традыцыі былі ў кожнага саслоўя, дзякуючы чаму ў беларускай кухні з’явіліся цэлыя напрамкі: сялянская і мяшчанская, шляхецкая і магнацкая кухні.

Мастацтва кухароў часоў Вялікага Княства Літоўскага і Рэчы Паспалітай здаецца фантастыкай! Прыгатаванне ласіных губ ў падсалоджанай поліўцы для кухароў пры магнацкіх палацах і шляхецкіх сядзібах было звычайнай справай. У дадатак вам падалі б фаршыраванага вугра, юшку з пеўня, цэлага шчупака, траціна якога засмажана, траціна зварана, а траціна – запечана. Ну, і на заканчэнне – верх кулінарнага мастацтва: «жывая» запечаная курыца! Існуе паданне, што кухары, гатуючы курыцу да шляхецкага застолля, нейкім асаблівым чынам змазвалі яе галаву воцатам. У выніку ўжо запечаная, зразумела, што нежывая птушка квахтала, калі яе разразалі!

Стравы беларускіх вяскоўцаў былі сытнымі, адносна нескладанымі ў прыгатаванні, але заўсёды свежымі: астылую або разагрэтую ежу на стол не падавалі! Тут вы маглі б паспрабаваць салёнае сала з духмянай бульбачкай, юшку з рыбы, клёцкі, з малочных прадуктаў – тварожны сыр (каровін і казіны), смятану, масла. На святы – стравы з мяса і птушкі: пячыста, кумпячок, верашчака, разнастайныя дамашнія каўбасы.

У дамашняй кухні беларусаў нацыянальныя стравы зараз таксама папулярныя: сярод самых любімых – верашчака, дамашнія каўбасы, дранікі, калдуны, клёцкі, бульбяная бабка, халаднік са шчаўя, грыбныя супы.

Паводле публікацыі ў «Народнай газеце».