

## Квест «ПАДАРОЖЖА ПА СТАРОНКАХ МІНУЛАГА»

**Т. В. Мастыка,**  
настаўнік працоўнага навучання  
СШ № 28 г. Віцебска імя Е. С. Зяньковай

Мэта:

- стварыць умовы для грамадзянскага, патрыятычнага і духоўна-маральнага выхавання навучэнцаў, фарміравання нацыянальнай ідэнтычнасці;
- стварыць умовы для матывацыі вучняў да пазнання беларускай гісторыі і культуры праз гульнявую дзейнасць;
- папулярызаваць дзіцячую прыкладную творчасць.

Квест разлічаны на вучняў 7–11 класаў. Клас дзеліцца на 4 каманды. Кожная каманда прыдумвае назву, эмблему, выбірае капітана. Куратары станцый – вучні іншага класа. Загадзя рыхтуюцца карткі-заданні для кожнай станцыі, маршрутныя карты каманд для запісу вынікаў, сувеніры пераможцам.

### Ход гульні

**Настаўнік.** Што мы ведаем аб сваім мінулым? Мусіць, многае... Вы вывучаеце гісторыю Беларусі, чытаеце беларускую літаратуру, вандруеце па родным краі, наведваеце музеі і тэатры. Вось і зараз вы знаходзіцеся ў школьным музеі "Куфэрак народных рамёстваў", які таксама адкрывае некаторыя старонкі беларускай гісторыі і культуры.

Сучаснае жыццё вельмі адрозніваецца ад мінулага шматвяковага жыцця беларусаў. Змянілася архітэктура, побыт, жыццёвы ўклад, мяняецца культура, мастацтва і многія іншыя бакі жыцця. Зніклі многія прадметы, словы, мяняюцца традыцыі. Але нельга губляць аснову, якая злучае пакаленні. Яна дазваляе бачыць агульную карціну свету. Без мінулага няма будучыні.

Сёння вы прачытаеце чатыры старонкі нашай гісторыі і культуры: 1. Беларускі нацыянальны строй. 2. Прадметы народнага побыту. 3. Беларуская нацыянальная кухня. 4. Сімволіка беларускай вышыўкі.

На кожнай старонцы вы пачуеце і ўбачыце словы і выявы, якія напэўна ведаеце. Вы сустрэкаліся з імі на ўроках беларускай мовы і літаратуры, гісторыі, працоўнага навучання, у экспазіцыі нашага музея. Паглядзім, як спрацуе ваша памяць і інтуіцыя.

На кожнай станцыі каманда можа зарабіць 10 балаў. Падрабязныя інструкцыі вам дадуць куратары станцый. Станцыя "Сімволіка беларускай вышыўкі" знаходзіцца ў музеі. Перад выкананнем задання экскурсаводы пазнаёмяць вас з цэнтральным пано музея, якое прысвечана гэтай тэме.

Тактыку выканання заданняў кожная каманда выбіраць самастойна: вы можаце падзяліць заданні, чытаць і вырашаць калегіяльна, дзейнічаць метадам выключэння.

### Станцыя "Беларускі нацыянальны строй"

Карткі змяшчаюць фота і апісанне прадметаў гардэроба без назваў. Асобна – карткі, на якіх напісаны назвы прадметаў. Члены каманд выцягваюць карткі з

інфармацыяй і знаходзяць адпаведнасць з назвай. Куратары падлічваюць балы і запісваюць у маршрутную карту. Дзеянні каманд на іншых станцыях аналагічныя. Пасля заканчэння гульні куратары падлічваюць агульную колькасць балаў, аб'яўляюць вынікі і ўзнагароджваюць пераможцаў.

## Беларускі строй



### ГАРСЕТ

Безрукаўка ці ліф, прышыты да спадніцы, частка нацыянальнага беларускага жаночага касцюма. Гарсеты шыліся з фабрычнага паркалю, кумача, сукна або даматканага палатна. Яны шчыльна аблягалі постаць і гарманічна спалучаліся з прысабранай спадніцай, кашуляй з шырокімі рукавамі, фартухам кантраснага колеру. Святочныя гарсэты ўпрыгожваліся вышыўкай, карункамі, шнурамі, галуном або пазументом і з'яўляліся самай яркай часткай строя.



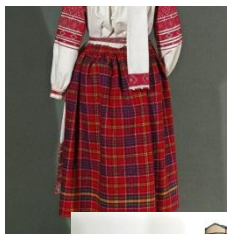
### КАМІЗЭЛЬКА

Мужчынская ці жаночая безрукаўка. У класічным варыянце носіцца пад пінжак. Складовая частка мужчынскага касцюма "тройка".



### КАШУЛЯ

Сарочка белага колеру з вышыўкай.



### АНДАРАК

Спадніца з воўны ў клетку ці палоску.



### ЗПУН

Верхняе сялянскае адзенне з даматканага сукна ў выглядзе кафтана.



### НАМІТКА

Архаічны галаўны ўбор у выглядзе доўгага кавалка тонкага белага палатна, арнаментаванага на канцах. Пэўным спосабам завіты на галаву жанчыны, ён завяршаў мастацкі вобраз, надаваў яму цэласнасць і мясцовую адметнасць.



### БРЫЛЬ

Саламяны капялюш.



### ЛАПЦІ

Абутак сельскага насельніцтва, плецены з лыка, лазовай, вязавай кары. У розных рэгіёнах іх называлі «пасталы», «лыкі», «лычакі», «лазавікі», «вязнікі».



### ПОРШНІ

Яны вырабляліся з аднаго кавалка скуры, краі якога загіналіся вакол ступні, ствараючы галоўку, заднік і бакі. Для замацавання абутку на назе рабілі скразныя прарэзы па ўсім перыметры, праз якія працягваліся аборы. З мэтай мастацкага афармлення на часам рабіліся прарэзы, у якія ўпляталі скураныя папрукі, стваралі ажурныя ўзоры шнуркамі пры завязцы.



### ФАРТУК

Завязваўся ён па талі і прыкрываў адзенне спераду, пакідаючы палоску спадніцы знізу. Святочныя ўпрыгожваліся вельмі багата і з вялікай фантазіяй, а паўсядзённыя былі больш сціплымі.

## Прадметы народнага побыту



### КАЛАЎРОТ

Прынада для механічнага прадзення лёну і воўны ў хатніх умовах. Яна з'явілася ў Беларусі ў 16 стагоддзі на мануфактурах, а ў сялянскім побыце ў сярэдзіне 19 стагоддзя, замяніўшы прадзенне з дапамогай верацяна. Яе лічылі сімвалам дабрабыту. З

10-14 гадоў занятак прадзеннем быў абавязковым для дзяўчынак. Для працы выкарыстоўвалася два тыпы калаўротаў – “стаяк” і “ляжак”.

## КРОСНЫ



Традыцыйны беларускі ткацкі станок. Найвышэйшага росквіту ткацтва ў Беларусі дасягнула ў канцы 19 – пачатку 20 стагоддзя. Яно лічылася жаночым заняткам. Уменне ткаць было абавязковым і перадавалася ад маці да дачкі. Да 14–15 гадоў дзяўчаты авалодвалі асноўнымі прыёмамі вырабу тканіны з тонкіх ільняных («кужальных») нітак, ткалі палотны для намітак, вясельных і святочных кашуль, фартухоў. Колькасць пражы для намітак правяралі праходжаннем 300 нітак праз заручальны пярсцёнак.



## КАЧАЛКІ (РУБЕЛЬ)

Для прасавання бялізны і адзення беларусы выкарыстоўвалі драўляныя прыстасаванні. Бялізна намотвалася на драўляны валок, пасля чаго некалькі разоў старанна перакочвалася доўгай драўлянай палкай з рэбрамі на ніжняй паверхні і ручкай на канцы. Рэбры пры гэтым разміналі валокны

тканіны. Гэтае прыстасаванне таксама называлі «рэбра», «раскатка», «пральнік». Яно існавала ў вёсках да канца ХХ стагоддзя.



## ВІЛКІ

Прынада, якая ўяўляе сабой доўгую драўляную палку з металічнай рагаткай на канцы. Ёй захоплівалі і ставілі ў печ чыгуны. Звычайна іх у хаце было некалькі, яны былі рознага памеру (для вялікіх і маленькіх чыгуноў) і з ручкамі рознай даўжыні. Для перамяшчэння самых вялікіх

і цяжкіх чыгуноў яны забяспечваліся апорным клямарам з двума драўлянымі колцамі на канцах. З гэтым прыстасаваннем мелі справу, як правіла, толькі жанчыны, бо прыгатаванне ежы, ды і наогул усё, што звязана з печкай, было жаночым клопам. Здаралася, што яны выкарыстоўвалі яго як прыладу нападу і абароны. Яго маглі выкарыстоўваць калядоўшчыкі на калядах замест кія.

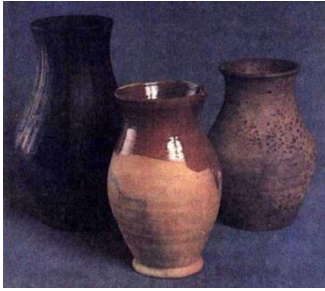


## ЧЫГУН

Гэта цяжкая пасудзіна, бо зроблена з чыгуну – асаблівага віду металу, які мог вытрымаць самы гарачы агонь. Пасудзіну ставілі ў печ за засланку, і прадукты ў ім павольна стамляліся, набываючы непаўторны густ. Аб'ём чыгунка мог быць розным –

ад 1,5 да 15 літраў. Ён меў форму традыцыйнага глінянага пячнага чыгуна – завужанага да нізу, які пашыраецца да верхняй часткі і зноў звужаецца да горла. Такая форма дазваляла ставіць і вымаць яго з печы з дапамогай спецыяльнай прылады – вілак.





## ГАРЛАЧ

Ганчарны выраб, гліняны посуд выцягнутаі формы з бакамі, завужанай шыйкай, з шырэйшым, чым дно, верхам, для захоўвання малака і малочных прадуктаў. Выраб не меў ручкі. Верх посуду ўпрыгожваўся глянцам.



## ПРАС

Старадаўні прас. У XVIII—XIX ст. прасы ўяўлялі сабой кавалак жалеза, які грэлі на агні. Падняць і ўтрымаць яго маглі толькі мужчыны. Раней прас быў раскошай. Калі дзяўчына выходзіла замуж, ёй раілі ісці ў дом, у якім быў прас. З часам прас стаў знутры полым.

У яго засыпалі вуголле. Трэба было час ад часу размахваць прасам, каб вуголле разгаралася і грэла корпус.

## СЕРП



Прыстасаванне для ўборкі зерневых культур. Да канца 19 стагоддзя яго рабілі з жалеза, якое выплаўлялі з мясцовай балотнай руды. Рэжучую частку зазубрывалі. Яно было паўкруглай і авальнай формы. Нават сёння ім жнуць першы і апошні снопы.

## РЭШАТА



Прынада для прасейвання мукі ці збожжа. Абруч выраблялі з сухога луба, дно – з рагожкі або валасяной сеткі.



## КАРОМЫСЕЛ

Драўляная прынада ў выглядзе доўгай палкі ці дугі для ручнога нашэння двух вёдзер з вадой ці іншых грузаў. У залежнасці ад канструкцыі сярэдня частка каромысла кладзецца на адно або абодва пляча. Груз падвешваецца на канцах. Лічылася, што галоўная карысць прыстасавання заключалася ў тым, што яно дазваляла несці адразу два вёдры вады на вялікую адлегласць без прыпынку. Існаваў звычай, па якім нявеста павінна была данесці два вёдры з вадой на

ім, не праліўшы пры гэтым ні кроплі. Для сучасных дзяўчат гэта зараз можа здацца складанай задачай. Раней жа гэта было простаай справай. Славянскія

дзяўчыны заўсёды вылучаліся добрай паставай і прыгожай паходкай. Менавіта гэты прадмет выпрацоўваў гэтыя асаблівасці.

## Стравы беларускай кухні



### ДРАЊКІ

Самая папулярная нацыянальная страва Беларусі. Сваю назву яны атрымалі ад спосабу прыгатавання. Папярэдне трэба памытую і ачышчаную ад лупіны бульбу пацерці на тарцы («драць»). Пякуць на свіным сале ці топленым тлушчы, сланечнікавым алеі. Падаюць гарачымі са смятанай ці рознымі

падліўкамі.



### КАЛДУНЫ

Бульбяныя піражкі. Гатавалі з цеста на аснове мукі ці таркаванай бульбы, яйкаў, цыбульнага соку і солі. Гэта класічны рэцэпт. У наш час рыхтуюць на аснове бульбянога цеста. Вонкава яны трохі нагадваюць дранікі, толькі маюць начинне.



### БАБКА

Бульбяная запяканка. Бульбу труць на тарцы, дадаюць смажанае сала (скваркі), мяса, цыбулю, соль, перац, крыху смятаны для змякчэння густу. Падаюць страву гарачай з малаком ці смятанай.



### МАЧАНКА

Класічная беларуская страва. Назва паходзіць ад спосабу паядання. Бліны трэба мачаць у густую падліву, у якой прысутнічаюць розныя віды мяса (свіныя рэбры, хатняя каўбаса, вэнджаніна (грудзінка), сала). Свіныя рэбры абсмажваюцца на патэльні ў невялікай колькасці алею. Дадаецца крыху вады, гатуецца прыкладна 15 хвілін. Мясны булён з патэльні зліваюць і на яго аснове рыхтуюць падліву, дадаўшы муку, абсмажаную цыбулю, соль, зеляніну. У гатовую падліўку кладуць мяса, каўбасу. Падаюць з тонкімі або тоўстымі блінамі.



### ВЕРАШЧАКА

Назва паходзіць ад гукаў, якія чуюцца, калі гатуецца гэтая страва. Святочная мясная страва. У яе ўваходзяць свіныя рэбры (свежыя і вэнджаныя), свіная каўбаса, белыя грыбы, морква, лук. Мясца тушаць на патэльні, дадаюць соль, перац, насенне ядлоўца. Гародніна пасеруецца. На аснове мяснога булёна рыхтуюць падліўку, дадаючы ў яго муку, зеляніну. Падаецца з дранікамі ці блінамі.



### **ДРАЧЭНА**

Страва нагадвае амлет, але ў ім прысутнічае сала. Узбіваюцца яйкі, дадаюцца мука і малако. Атрыманую сумесь неабходна ўліць у патэльнію з падсмажаным салам. За кошт шкварак страва атрымлівалася сытнай і каларыйнай. На стол падавалі з малаком.



### **КРУПНІК**

Сытны густы суп, у аснову якога ўваходзіць пярловая, жытняя або аўсяная крупа, часта змешваюць дзве крупы. Акрамя круп, дадаецца бульба, смятана, яечны жаўток.



### **ЖУР**

Суп на аснове аўсянай цэжы. Аўсяныя шматкі заліваюць вадой, настойваюць 2-3 дні. Пасля гэтага здрабняюць і працэджваюць. Даводзяць да кіпення, дадаюць падсмажанае сала і лук, падсольваюць. Падаюць з бульбай.



### **ХАЛАДНІК**

Халодны суп на аснове бурачнага булёна. У аснову ўваходзяць буракі, свежыя агуркі, вараныя яйкі, зеляніна (злёная цыбуля, кроп, бурачны бацвінне). Таксама для сытнасці можна дадаць бульбу. Яго можна рыхтаваць на аснове бурачнага булёна ці квасу з хрэнам. Падаецца халодным са смятанай і яйкам.



### **НАЛІСНІКІ**

Гэта разнавіднасць бліноў з начиннем. Калі начинне з капусты, мяса (ці мяса птушкі), то гэта можа служыць асноўнай стравой. У выпадку з салодкім начиннем (смятанай, тварагом, варэннем) наліснікі з'яўляюцца дэсертам.

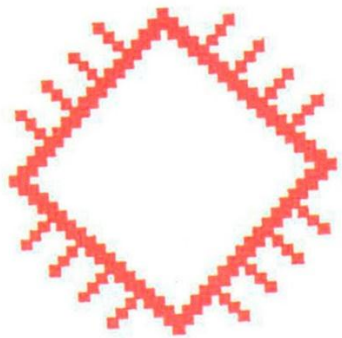
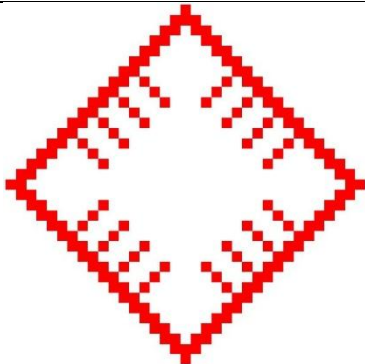
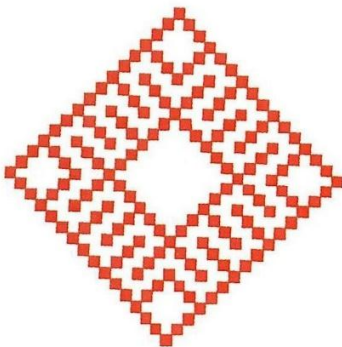
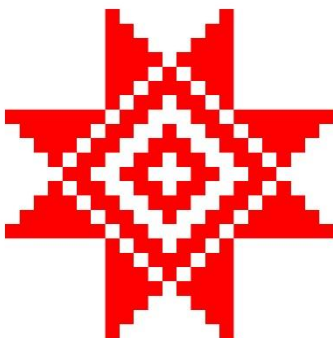

## КУЛАГА

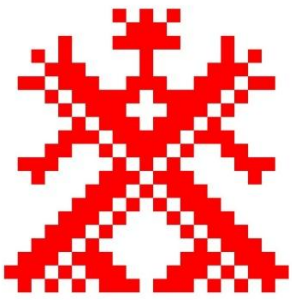

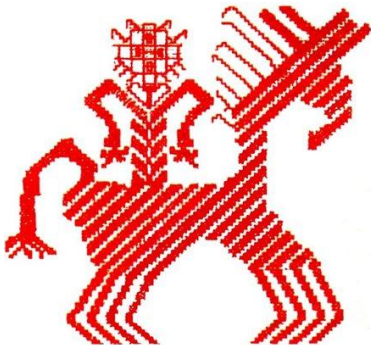


Традыцыйны беларускі дэсерт. У аснову кулагі ўваходзяць розныя ягады. Ягады праварваюць на маленькім агні, пакуль яны не разварацца. Затым дадаюць муку (з вадой) і цукар. Вараць да кансістэнцыі кісяля. Падаецца з блінамі ці белым хлебам.





## Сімволіка беларускай вышыўкі

	<b>Сонца</b>
	<b>Зямля</b>
	<b>Жыццё</b>
	<b>Чалавек</b>
	<b>Багач</b>

	<p><b>Жытнёвая баба</b></p>
	<p><b>Маці</b></p>
	<p><b>Ярыла на кані</b></p>
	<p><b>Каханне</b></p>
	<p><b>Купалле</b></p>