

ГУО « Гимназия № 25 г. Минска»

**Похвалённая Алина Казимировна, учитель белорусского языка и литературы высшей категории**

**Ерок у форме “Што? Дзе? Калі?” па ўрыўку “Дзядзька-кухар” (з паэмы Я. Коласа “Новая зямля” з элементамі крязаўства).**

**Мэта:** выявіць, абагульніць, сістэматызаваць веды вучняў па ўрыўку з паэмы Я. Коласа “Новая зямля”, паказаць майстэрства Я. Коласа ў абмалёўцы характару дзядзькі Антося, яго вынаходлівасці, педагагічнага таленту; выхоўваць цікавасць да літаратурнай спадчыны Я. Коласа; выклікаць цікавасць у вучняў да жыцця, побыту, культурных традыцый беларускага народа; выявіць пазнанні вучняў па этнаграфіі Беларусі, паглыбіць веды вучняў аб культуры і традыцыях беларускага народа, выхоўваць у іх любоў да роднай зямлі, да культурнай спадчыны; фарміраваць пачуццё нацыянальнай годнасці, выхоўваць мастацкі густ, рыхтаваць здольных твораў у галіне этнакультуры.

**Абсталяванне:** падручнік, мультымедыяная прэзентацыя, партрэт Я. Коласа, зборнікі вершаў, аўдыёзапісы вершаў Я. Коласа, дзіцячыя малюнкi, экспанаты з крязаўчага музея гімназіі.

**Папярэдня парыхтоўка.**

Клас загадзя дзеліцца на дзве групы: гледачы і ўдзельнікі. Гледачы ў якасці дамашняга задання рыхтуюць інсцэніроўку ўрыўкаў, якія гавораць пра педагагічны талент дзядзькі Антося (I група), пра камічнасць сітуацый (II група). Паміж заданнямі каманда адпачывае і глядзіць інсцэніраванне ўрыўкаў з твораў.

Круціцца юла з шарыкам, спыняецца. На якім нумары спынілася, такі канверт і выцягваецца. Каманда рыхтуе адказ, а ў гэты час гучыць мелодыя на словы Якуба Коласа “Мой родны кут” (музыка Ігара Лучанка).

На ўрок запрошаны экскурсаводы з музея.

**Ход гульні**

**Арганізацыйны момант**

Прыём «*Каляровыя паперкі*». Кожны вучань выбірае сабе адну з трох фігурак, якая падыходзіць яму сёння па настроі, не ведаючы пры гэтым, што яна значыць. Пасля таго як абралі вучні і настаўнік па адной фігурцы, ідзе тлумачэнне:

Сонейка – цудоўны настрой, вы ўжо прачнуліся і гатовы актыўна працаваць на ўроку; навальніца — вас з раніцы нехта патурбаваў або сапсаваў вам настрой; месяц — вы яшчэ спіце, не прачнуліся для актыўнай працы на ўроку.

□ **I канверт.**

На стала ляжаць старадаўнія рэчы. Назваць іх. Знайсці іх сярод іншых, з камандай абмеркаваць, кім ўжыты, прывесці радкі.

**Гаршчок.** "Ды выняў два гаршкі з-пад лаўкі".

“Зрабіў заруб, латак прыправіў,  
А пад латак гаршчок падставіў”.

**Чыгунок.**

“Трах у чыгунок ён нагою.”

“А хлопцы нават паўставалі,  
Заўзята ў чыгунчык вочы паўстаўлялі.”

“А чыгунок, бы пан пузаты,  
Кіпіць, пыхціць, шуміць заўзята.”

**Збан.** “Відзен і збан быў паліваны, кружочкам шчыльненька накрыты”.

**Тарка.** “Алеська, брат, вазьмі ты ў хатцы тарачку на печы”.

**Міска.** “Цеста замясіўшы, качаў галушкі, міску ўзяўшы, а потым стаў пакрышку ў чыгунчык клёцкі кідаць з лыжкі.”

**Лыжкі.** “Тут дзядзька зараз стаў пакрышку ў чыгунчык клёцкі кідаць з лыжкі.

Укіне лыжку, памяшае, ды зноў другую набірае.”

“Быў смешны дзядзька той часінай з пустою лыжкай, з тычынай,  
Якою трэскай ён варочаў.”

“Гаворыць дзядзька, сам смяецца,  
Аж лыжка з клёцкамі трасецца”.

**Сякерка.** “Дастаў сякерку і сьвядзелак.”

**Кошык з бульбай.** “Перад ім стаяў гаршчок, міска і кошык з бульбай.”

- Слова экскурсаводам (па чарзе гавораць пра рэчы хатняга ўжытку, пра хату і яе абсталяванне, начынне, харчаванне і яду, гаспадарчыя прылады працы, якія сустракаюцца ў творы).

**Экскурсавод 1 (паказвае гаршчок з музея)**

Не святыя гаршкі лепяць, сцвярджае прымаўка. Ды не выпадковыя "ляпілы", а ганчары-ўмельцы тварылі цуд. Спачатку выбіралі патрэбную гліну, старанна размешвалі, дабаўлялі пяску або жарствы. Потым фармавалі пасудзіну на ганчарным крузе, нажным ці ручным. Яшчэ сыры гаршчок здымалі з круга, абпальвалі ў горне – спецыяльнай печы, гартавалі ў абвары – растворы з жытняй мукі, драўлянага вугалю, сажы. І толькі пасля гэтага гаршчок, як жывая душа, прапісваўся ў той ці іншай хаце.

Гаршчок – гліняная пасудзіна, у якой вараць ежу ў печы. Бакі ў гаршка пукатыя, дно звужанае, вусце абкружана абадком-венцам. Рабілі часам з накрыўкаю, адной ці дзвюма ручкамі, каб было за што ўзяцца і перанесці гаршчок з прыпечка на лаву. Аздаблялі гаршкі скупа. Толькі зрэдку па сырой паверхні, ніжэй венца, прачэрчвалі прамыя ці хвалістыя палоскі – старажытны сімвал вады. Гліна была розная, светлая і цямнейшая, і пасля абпалу гаршкі самі па сабе набывалі прыгожы колер: белы, шэры, чырванаваты, карычневы.

Да гаршка, як і да чалавека, ляпіліся мясцовыя назвы-мянушкі: абеднік, варэйка, злівач, пітушка. Маленькі гаршчок называўся гарнушкам.

У наш час ежу вараць у металічным посудзе – каструлях і чыгунах. Але гаршкі не выйшлі з ужытку. У іх гатуюць нацыянальныя стравы.

Ёсць нават прыказка народная: пільнуйся гаспадаркі, будуць у гаршку

скваркі.

А вось як гавораць у народзе:

**Ад гаршка паўвяршка** — пра недарослага чалавека, прычым з намёкам на іншы спосаб выкарыстання гэтай пасудзіны.

**Заглядаць у чужы гаршчок** — празмерна цікавіцца тым, як жыве старонні чалавек.

**Змяняць гаршкі на гліну** — тут старадаўні погляд. Сапраўды, гаршчок робіцца з гліны, але, калі ты яго змяняў — патрэбна новая праца па вырабе, абпальванні.

**Не святыя гаршкі лепяць** — можна зрабіць усялякую справу, калі за яе ўзяцца з жаданнем і стараннем.

**Як у гаршку кіпець** — пачуваць сябе вельмі дрэнна, за нешта стыдацца, нечага саромецца.

Заўважу, што ў беларускай літаратуры прымяняецца нароўні як напісанне *гаршчок*, так і напісанне *гаршок*.

### **Экскурсавод 2 (паказвае збан з музея)**

Гліняны посуд і сённа можна набыць у краме. Пакрыты залацістай паліваю, аздоблены каляровымі ўзорамі, ён прыгожа глядзіцца і на кухоннай паліцы, і на абедзенным stole.

Збан – высокая гліняная пасудзіна для малака, смятаны, маслёнкі.

Бакі ў збана выпуклыя, шыйка – звужаная. Мае ручку і носік-дзюбку, каб тое ж малако лёгка роўным струменьчыкам лілося ў міску ці ў кубак. Калі пад рукою не было карзінкі, дзеці збіралі ў збанок ягады.

### **Экскурсавод 3 (паказвае міску з музея)**

Гарачую страву з гаршка вылівалі ў міску. З адной міскі ела некалі ўся сям'я, дарослыя і дзеці. "Каля ямы ўсе з кіямі" (яма – гэта міска, а ўсе з кіямі – гэта едакі з лыжкамі вакол міскі. Міска – гліняная пасудзіна, глыбакаватая, звычайна круглая, з плоскім звужаным дном. Міскі, як і гаршкі, сыходзілі з ганчарнага круга. Вялікія і малыя, чорназадымленыя, паліваныя і проста абпаленыя ў печы. Дно і сценкі нярэдка аздабляліся малюнкамі і ўзорамі – кветкамі і лісцікамі, рознымі завіткамі, кружочкамі і кропкамі. Для трываласці міскі, бывала, сцягвалі абручыкам, драцяным або бляшаным.

### **Экскурсавод 4 (паказвае лыжку з музея)**

Побач з міскаю заўсёды знаходзілася лыжка, круглы ці авальны чарпачок з ручкаю. Выразалі лыжкі з асіны, бярозы, клёну, грушы. Чым цвярдзейшае было дрэва, тым даўжэй служыла лыжка. З цягам часу, праўда, любы чарпачок з аднаго боку з'ядаўся. І лыжка замянялася новай. Былі лыжкі з каляровых і каштоўных металаў, а таксама касцяныя. Сённа мы карыстаемся металічнымі лыжкамі. Выпускаюцца і драўляныя лыжкі – сувенірныя, аздобленыя разьбою, выпальваннем і размалёўкаю.

Цікава, што кляновыя і металічныя лыжкі могуць гучаць як музычныя інструменты. Іх паварочваюць выпуклым бокам і стукаюць адна аб адну. Прыемна здзівіцца і заслухаешся, уражаны, калі на такіх лыжках іграе таленавіты музыка-самародак.

"Госць, не дзьміся, еш, што у місе".

"Шырокая лыжка рот дзярэ".

30 верасня 2010 года ў горадзе Беразіно ў рамках рэалізацыі абласной доўгатэрміновай праграмы "Традыцыйная культура і дзеці" адкрыты музей драўлянай лыжкі. У музеі сабраны і захоўваюцца драўляныя лыжкі, вырабленыя майстрамі Мінскай вобласці, удзельнікамі абласнога свята драўлянай лыжкі "Бярэзінскія лыжкары", якое адбылося 17 ліпеня 2010 года ў Беразіно. У музеі захоўваюцца друкаваныя матэрыялы аб майстрах і лыжкарскім майстэрстве

## **II канвэрт: Загадкавая чорная скрыня.**

Яны развіваюць нашу кемлівасць і назіральнасць, вучаць параўноўваць, пашыраць круггляд. І ўсё гэта робяць весела, з жартам. У казках яны не раз былі сродкамі выпрабавання розуму герояў. Адгадайце наступныя загадкі пра рэчы, прылады працы, якія сустракаюцца ў творы, выкарыстаўшы музейныя экспанаты для ілюстрацыі адгадак.

1. Быў я на капанцы, быў на кружанцы, быў на пажары, быў на базары; малады быў – усіх карміў, як стары стаў – пеленацца стаў, давялося паміраць – некаму касцей пахаваць. (**Гаршчок**)
2. Не разыначка я — мяне ж усе смакуюць; не дзяўчыначка я — мяне ж усе цалуюць. **Лыжка.**
3. Чырвоны вол чорнага ліжа. **Агонь і чыгун.**
4. Цэлы дзень кланяецца, прыйдзе дамоў — расцягнецца. **Сякера**
5. Сівы жарабец праз сцяну ржэ. **Свярдзёлак**
6. Хата кругом свіціцца. **Кошык**

## **Экскурсавод па музеі:**

Не ведаю, як хто, а я люблю гэтую загадку, нібы прыдумала яе сама:

Яна галодная –

Хата халодная,

Яна пад'ела –

Хата пацяплела.

Здагадаліся, пра што ідзе размова? Так, гэта-печ. Яна і грэла, і карміла, лячыла ад прастуды, расказвала казкі маміным голасам і ціха закалыхвала ў цёплым паўзмроку. Сялянскую хату нельга ўявіць без печы. Адышлі ў нябыт печы-каменкі і глінабітныя печы. Цяпер печ кладуць з абпаленай цэгля, прыгожа абліцоўваюць кафляю.

З печчу ў беларусаў звязаны шэраг абрадаў. Так, у перыяд вялікіх дажджоў, кааб спыніць макрэчу, спальвалі ў печы зеляніну, якой упрыгожвалі хату на Тройцу. З печчу звязвалі і розныя замовы. Напрыклад, маці, кааб абараніць дзіця ад злых начныхдухаў, якія мучаюць дзяцей і не даюць спаць, прыгаворвала:

Яснае сонейка дзень пачынаець,

Дзянніц пасылаець,

Боль сунімаець.

Шух у печ! Шух у печ!

Напярэдадні РастваХрыстова раніцай вымяталі попел з печы, выносілі яго на

двор і слухалі: у якім баку ў гэты час забрэшуць сабакі, адтуль і будзе жаніх для дачкі ці нявеста для сына.

Печ выклікала павагу ў людзей. Жадаючы прыструніць таго, хто брыдкасловіць, яму казалі: "Печ ў хаце!" – маўляў, пры печы нельга гаварыць такія словы. Печ не толькі паважалі, але і пабойваліся. З ёю былі звязаны некаторыя прыкметы. Лічылася, калі печ пачне трашчаць з левага боку – памрэ гаспадыня, калі з правага – гаспадар. Выпадзенне з печы цагліны прадвясчала распад сям'і.

Зразумела, печ ужо не мае той сакральнасці, як у даўніну, але яе роля як сімвалічнага дамашняга ачага захоўваецца ў народным сведамленні і сёння.

### **III канверт:**

Раствумачыць гістарызмы (дзе ўжыты, кім).

1. **Латок** – жалабок для сцёку.
2. **Пляцка** – пляскатая булачка ў выглядзе аладкі, спечаная з пшанічнай мукі.
3. **Ляснічы** – чалавек, які загадвае лясніцтвам.
4. **Двор** – панская сядзіба ў дарэвал юцыйнай Беларусі.
5. **Паншчына** – прымусовая дарэмная праца на памешчыка ў час прыгоннага права.
6. **Гумно** – вялікая халодная будыніна для складвання і абмалоту збожжа.
7. **Саха** – прымітыўная сельскагаспадарчая прылада для ворыва глебы.

### **Бліц-канверт:**

1. Вуснае маляванне па змесце прачытанага.
2. Высвятленне мастацкіх асаблівасцей пэўнага ўрыўка.
3. Закончыць сказ: "Пра дзяцінства Я. Коласа вядома, што...".

### **IV канверт:**

Назваць мясціны ў г.Мінску, звязаныя з імем Я. Коласа.

### **V канверт: КУЛЬТУРАЛАГІЧНАЯ ВІКТАРЫНА**

Пытанні і заданні будуць тычыцца этнаграфіі і гісторыі Беларусі

#### **ЗАДАННЕ "НАКАРМІ ЛЯЛЬКУ"**

З дзяцінства ўсе мы ведаем гульню "НАКАРМІ ЛЯЛЬКУ". Лялька апранутая. Трэба накарміць яе. На картках – назвы беларускіх народных страў, якія сустракаюцца ў творы, і словы-“самазванцы”. Вам трэба выбраць стравы. Будзьце пільныя: не накарміце вашу ляльку нечым недарэчным: жур, пячыста, мачанка, конаўка, верашчака, хрусты, пячурка, мянташка, локшыны, ламанцы, мачыльня, наліснікі, лядоўня, панцак, калдуны, жырандоль, жвір, узвар, збіцень, палукашак, клёцкі, галушка.

**Калдуны** – клёцкі, начыненыя мясным або іншым фаршам.

**Конаўка** – металічная пасудзіна з ручкай для піцця вады.

**Жур** – негусты аўсяны кісель.

**Жырандоль** – фігурны падсвечнік для некалькіх свечак.

**Збіцень** – гарачае пітво з мёдам і спецыямі.

**Ламанцы** – даўня мучная страва.

**Локшыны** – самаробныя макароны.

**Лядоўня** – склеп з лёдам для захоўвання мясных, рыбных прадуктаў.

- Мачанка – страва з сала, мяса і каўбасы, падкалочаная мукой.  
Мачыльня – месца, дземочаць лён, каноплі.  
Мянташка – наждачная лапатка, якой востраць косы.  
Наліснікі – вельмі тонкія бліны з пшанічнай мукі.  
Палукашак – плецены кораб, які ўстаўляецца ў драбіны воза або сані.  
Панцак – круглыя ячныя крупы, а таксама суп з гэтых крупаў.  
Пячурка – невялікая ніша ў сцяне-печы.  
Пячыста – усякае смажанае мяса.  
Узвар – адвар з ягад, траў і інш.  
Хрусты – мучны выраб з пшанічнай мукі, малака, яек, мсла, цукру.  
Клёцкі – страва з дрэннай бульбы, звараная на чым-небудзь.  
Галушка – круглы камяк, скачаны з нечага мяккага.

### **Падвядзенне вынікаў**