

Дзяржаўная ўстанова адукацыі “Сярэдняя школа № 2 г. Слоніма” Гродзенскай вобласці прадстаўляе сцэнарый гастронамічнага фесту “Смачная гісторыя Беларусі”. Мерапрыемства падрыхтавана ў межах рэалізацыі інфармацыйна-адукацыйнага праекта “Школа Актыўнага Грамадзяніна” для вучняў 5-7-х класаў.

Гастронамічны фест “Смачная гісторыя Беларусі”

Мэта: выхаванне грамадзяніна-патрыёта нашай Радзімы; фарміраванне пачуцця патрыятызму, любові да малой Радзімы, захаванне традыцый народа і сваёй сям’і.

Задачы: выхоўваць у дзяцей пачуццё любові да Радзімы, захаваць памяць і практычныя навыкі прыгатавання нацыянальных страў па класічных рэцэптах, выхоўваць каштоўнасць добра, сям’і; пачуццё згуртаванасці і адзінства ў сваёй сям’і.

Абсталяванне: стол ад кожнага класа з дэманстрацыйнай страў, прэзентацыя, гаршчок, адкуль будуць выцягвацца заданні, аркушы для “Топ-10 страў беларускай кухні”.

І справа тут не ў ежы,
А ў смачным змесце слоў,
І ў жытнім ветры свежым,
І ў звоне каласоў...
Верш “Адценне слоў”
Пімен Панчанка

Ход мерапрыемства

1.3 гісторыі

Вядучы: Якая яна – беларуская кухня? Вядома ж, на слыху ва ўсіх бульба і разнастайныя спосабы яе прыгатавання. Аднак нацыянальныя стравы Беларусі маюць сваю гісторыю і вялікую разнастайнасць рэцэптаў з выкарыстаннем мноства прадуктаў. Для пачатку давайце правядзем невялікую віктарыну.

Размінка. Пытанні “Выберы правільны адказ”(па чарзе задаюцца пытанні камандам).

1. Хлеб у возе ... няма (вады ў возе, бяды ў дарозе, суму ў дарозе).
2. Дранікі класічныя гатуюць з (кабачкоў, гарбуза, **бульбы**).
3. На смачны кусочак знойдзецца ... (ахвотнічак, місачка, **раточак**).
4. Тлушч, вытаплены з сала называецца (**смалец**, шкваркі, вяндрліна).
5. Алей – (сланечнікавае масла, каровіна масла, смятана).
6. Вяршкі, пераклад слова на рускую мову (кефир, ряженка, **сливки**).
7. Збіцень – гэта (збітае масла, каўбаса, **напой**).
8. Які смак пераважае ў «кулазе»? (салодкі, кіслы, **кісла-салодкі**).

Вядучы 1: 3 гісторыі беларускай нацыянальнай кухні.

Нацыянальная кухня Беларусі існуе ўжо шмат стагоддзяў і славіцца сваёй багатай гісторыяй. Беларуская кухня фармавалася пад уплывам гістарычных падзей, геаграфічнага становішча і ўмоў надвор'я. Разнастайнасць у рэцэптуру ўносілі перасяленцы з прыгранічных тэрыторый. Актыўнае вядзенне сельскай гаспадаркі садзейнічала выкарыстанню разнастайных мясцовых прадуктаў пры гатаванні нацыянальных страў.



Вядучы 2: Як і ў любой іншай краіне, у Беларусі гістарычна склалася так, што сялянская ежа была проста, але смачнай, сытнай і заўсёды свежай. Знаць аддавала перавагу экзатычным стравам, а таксама дзічыне. Мясца з'яўлялася на сталах беларусаў толькі па святах (у буднія дні яго звычайна замяняла сала, якое салілі прама са шкурай і выкарыстоўвалі пры прыгатаванні розных гарачых страў, нахштальт верашчакі), а месца дэсертаў займалі кісялі альбо здобныя пірагі. Акрамя мясных страў, традыцыйнай святочнай стравой беларусаў была куцця – каша, звараная з цэлага зерня пшаніцы (радзей ячменю ці іншых круп), якую звычайна гатавалі на Каляды.

Вядучы 1: Заданне “Што ў гаршчку?”

Вядучы 2: Цікавыя факты пра беларускую нацыянальную кухню. *(Класы выцягваюць з гаршчка запіскі і прэзентуюць свой матэрыял).*

1. Сапраўды, менавіта бульба складае асноўную частку рацыёну беларусаў, аднак галоўная асаблівасць заключаецца ў тым, што перад падрыхтоўкай яе крышца на тарцы. Дранікі, клёцкі, калдуны гатуюцца менавіта такім спосабам.

2. А вось час гатавання некаторых страў проста рэкордны. Той жа бігос па ўсіх правілах павінен тушыцца больш за суткі, а ялавічыну, згодна з некаторымі рэцэптамі беларускай нацыянальнай кухні, маглі гатаваць да трох дзён.

3. Стравы з пшанічнай мукі і салаты сталі рыхтаваць у Беларусі толькі ў дваццатым стагоддзі.

4. Бульба настолькі папулярная, што ў сярэднім кожны беларус з'ядае па паўкіло гэтага прадукта штодня.

5. З-за любові шляхты да палявання і мяса зубраў гэтыя высакародныя жывёлы ледзь не зніклі з твару зямлі.

6. Бульба патрапіла ў Беларусь прыкладна ў 1670 годзе. Да гэтага часу яе замянялі рэпа, бручка, пастарнак і тапінамбур. А сяляне нават з на першы погляд непрыдатнага ў ежу бурачнага бацвінныя прымудраліся ствараць ядомыя стравы: яго захоўвалі ў скляпах, квасілі і нават марынавалі.

7. А вось Шклоў у нас лічыцца агурочнай сталіцай краіны. Кожны год у жніўні тут праходзіць вясялае свята, на якім можна сустрэць самыя розныя гатункі агуркоў і стравы беларускай нацыянальнай кухні на аснове гэтай гародніны. Тут можна паспрабаваць ядраную агурцоўку, агурочнае пячэнне і нават шампанскае з агурка! І ўсё гэта прыпраўлена яркай праграмай: шэсцем ражаных у «агурочных» гарнітурах, упрыгожваннямі ў выглядзе агуркоў, рознымі тэматычнымі фотазонамі і іншымі агурочнымі забавамі.

8. Глыбокае лічыцца не толькі горадам смачнай згушчонкі, але і вішнёвай сталіцай Беларусі? Штогадовае вясновае свята збірае ў горадзе аматараў кісла-салодкай ягады. Не абыходзіцца без святочнага шэсця на чале з Вішнёвай каралевай, спартовых і забаўляльных мерапрыемстваў, пасадкі саджанцаў. Падчас свята напоі з вішні льюцца ракой, а да іх падаюцца традыцыйныя беларускія стравы на аснове пунскай ягады, напрыклад, варэнне, павідла, выпечка, наліснікі і іншыя ласункі.

Вядучы 2: У рацыёне беларусаў увесь час прысутнічалі рыба і грыбы. Самай папулярнай была рачная рыба (шчупак, асетр, лешч, вугор, карп, акунь, судак). З яе гатавалі супы і клёцкі. Грыбы, як правіла, выкарыстоўвалі ў якасці дадатку – «закрасы», якая надае смак якой-небудзь асноўнай страве. Напрыклад, смажаніна – мяса тушанае з гароднінай і грыбамі, капуснік – суп з капусты з грыбамі.

З часам і мяса і малочныя прадукты сталі ўжываць значна больш. Шырока выкарыстоўвалі свініну, ялавічыну, цяляціну, падсмажанае сала. Так, да традыцыйных мясных страў беларускай кухні адносяць хатнія каўбасы са свініны, пячысты, мачанку, паляндвіцу. Пячысты – адвараныя, тушаныя або засмажаныя тушкі парасяці, труса, хатняй птушкі або буйны кавалак свініны, ялавічыны. Верашчака або мачанка – тушаныя з вадой ці квасам кавалачкі рабрынак, каўбасы, завараныя мукой, смятанай, цыбуляй (ядуць з блінамі). Паляндвіца – падсушаная са спецыямі свініна.

Вядучы 1: Мабыць, самы знакаміты і да гэтага часу ганаровы прадукт беларускай кухні – гэта бульба. З яго гатавалі бульбянікі (піражкі з рознымі начиннямі) і бульбяную бабку. Цэлую бульбу ўжывалі ў двух відах – адвараная ў мундзіры і тушаная.

З гародніны найбольш характэрныя для беларускай кухні капуста, морква, гарох, бабы, рэдзька. Традыцыйнымі стравамі з'яўляюцца сачні – тоўстыя мучныя бліны з розным начыннем і скавароднікі, якія раней замянялі хлеб.

Сярод напояў характэрнымі для нацыянальнай кухні лічацца квас, бярозавік (квас з бярозавага соку), кляновік (з кляновага), медавуха (напой з мёду, ягад, траў на аснове закісання), збіцень (гарачы напой з мёда і вострых прыпраў).

Вядучы 2: Заданне 3. Конкурс выразнага чытання. Паколькі шмат цікавых твораў ёсць, дзе апяваецца беларуская кухня то, як і належыць сапраўдным патрыётам, паспрабуем яе ўславіць. (Прадстаўнікі каманд дэкламуюць творы ці ўрыўкі з твораў).

Усім, канешне, бульба трэба.
Яе другім завём мы хлебам.
Але для многіх, так здаецца,
Яна і першым мо завецца –
Бо колькі страў з яе гатуем!..
І дарагіх гасцей частуем
Мы дранікамі, калдунамі...
Дый кожны дзень яе мы самі
У розных стравах ужываем.
Так што без бульбы не ўяўляе
Стала ні ў будні і ні ў святы
Любы - і бедны, і багаты.
А на кастры пячонік з прыску! –
Такіх прысмакаў нават блізка
Няма, каб з гэтым зраўнавацца.

Вядучы 1: Слова наступнаму класу.

А з печы бульба маладая?..
То ж – смаката (яшчэ якая!..
Ды з салам смажаным, з цыбуляй,
З пятарушкай, кропам!..
Дзе ж вы чулі,
Каб не кранулі беларуса
Такія стравы – як спакуса?!
Дык не дарма, відаць, нас з вамі
Завуць жартоўна бульбашамі.
І беларусу нават дзіўна,
Што ў бульбы не яго радзіма,
А што яна амерыканка,
Але ж у нас не самазванка,
Бо прапісалася, як трэба,
Навек на беларускай глебе.
І ў цяжкі час, мы добра помнім,
Што толькі бульба нас карміла.

Яе ж вялікасць заслужыла,
Каб ёй дастойны ўзвесці помнік.
(У Рудзінскі.)

На ім стаяла дзежка цеста,
І апалонік то і дзела
Па дзежцы боўтаў жвава, смела
І кідаў цеста ў скавародкі.
Давала піск яно кароткі,
Льючыся з шумам на патэльні,
І ў жар стаўлялася пякельны;
І там з яго ўжо ўвачавідкі
Пякліся гладзенькія пліткі
Блінцоў, спаднізу наздраватых,
Угору пышна, пухла ўзнятых,
І ўжо адтуль рукою маткі
На ўслон шпурляліся аладкі,
А дзеці іх даўно сачылі
І на ляту блінцы лавілі,
Заядла мазалі іх здорам.
Стаяў асобна ў місцы скорам
Сяго-таго для верашчакі.
Хоць невялікія прысмакі –
Цыбуля, перчык, ліст бабкоў
Ды сальца некалькі брускоў,
Мука і квас – і ўся прыправа,
Але ўсё ж снаданне цікава;
А для дзяцей найбольша свята
Абы наесціся багата... (Я. Колас “Новая зямля”)

Вось вячэра зачалася!
Спыніцца мушу я на квасе:
Ён колер меў чырванаваты;
Тут быў таран, мянёк пузаты,
Шчупак, лінок, акунь, карась,
Кялбок і ялец, плотка, язь,
Яшчэ засушаныя з лета.
Але не ўсё яшчэ і гэта:
Аздоблен квас быў і грыбамі,
Выключна ўсё баравічкамі;
Цыбуля, перчык, ліст бабковы –
Ну, не ўясісь, каб я здаровы!
Пільнай, – цішком скажу між намі, –
Каб і язык не ўцёк часамі.
За квасам елі верашчаку,

А потым блінчыкі на маку,
А там ламанцы-праснакі
З пшанічнай добрае мукі;
А макаў сок такі салодкі!
Ламанцы ў ім, ну, як калодкі –
Так добра макам праняліся,
У рот паложыш – абліжыся.
За прасначкамі йшлі кампоты,
Кісель з мядоваю сытою;
Вячэру скончылі куццёю,
Але ўжо елі без ахвоты,
Абы падатак той аддаць,
Стары звычай ушанаваць.
І после гэтакай вячэры
Жывот выпучваўся без меры,
А з-за стала як уставалі,
То нават трохі і стагналі... (Я. Колас “Новая зямля”)

Заданне для класаў-каманд: саставіць “ТОП – 10 страў беларускай кухні”.

КАМАНДЫ ДЭМАНСТРУЮЦЬ свае стравы, прыгатаваныя па рэцэптах беларускай кухні.





Вядучы 1: Дзякуй камандам. Ежа – упадабаная тэма для складання прыказак. Чаму яна становіцца такой частай падставай для выражэння народнага вопыту? Прыказкі пра ежу выказваюць надзённыя праблемы, без якіх ні адзін чалавек не змог бы выжыць. Такія словы, як "хлеб, каша, квас", усім зразумелыя і знаёмыя, а таму і вобразы, перададзеныя праз іх, атрымліваюцца вельмі выразнымі. У гэтым асноўная прычына таго, што прыказкі і прымаўкі пра ежу нараджаліся ў вялікай колькасці.

Прапануем камандам агучыць прыказкі пра ежу (словы ў прыказках разрозненыя, камандам трэба сабраць і прачытаць):

- Хто ў доме – гаспадар, на працы – друг, у дарозе – таварыш.
- Вялікі кусок дзярэ раток.
- Госць, не дзьміся – еш, што ў місе.
- Чалавек галодны ні на што не годны.
- На смачны кусочак знойдзецца раточак.
- Дзе каша і аладка, там будзе і грамадка.
- Як зварыш, так і з'ясі. Калі ежа ў возе, так няма бяды ў дарозе.
- Кашы маслам не сапсуеш.
- Бульба – хлебу падмога.
- Запас бяды не чыніць.
- Хто жыве без запасу, той згіне без часу
- Вясна багата кветкамі, а восень пірагамі.
- Не дораг абед, а дораг прывет.

Вядучы 2: Страваў беларускай кухні, упэўніліся мы, хапіла б на некалькі нацыянальных рэстаранаў. Але папулярываваць сваю кухню нам перашкаджае

менталітэт – не ў характары беларусаў культываваць сваё мінулае. Карпача – гэта смачна. А дранікі – звычайна і нават не цікава. Хаця навукоўцы ўсяго свету ўжо прыйшлі да пераканання: самая карысная ежа для чалавека расце ў радыусе 500 км ад месца яго нараджэння. Экзатычныя прадукты на арганізм не можа засвоіць, таму што ён не адаптаваны да такога набору карысных рэчываў.

Чым больш сёння нам даступна страў розных кухняў свету, тым важней захаваць памяць і практычныя навыкі прыгатавання нацыянальных страў па класічных рэцэптах. Памятайце пра смачную гісторыю Беларусі і наладжвайце час ад часу дэгустацыю беларускіх прысмакаў.

Літаратура

1. Бядуля, З. Пяць лыжак заціркі / Змітрок Бядуля // Шчасце не ў золаце : абразкі, мініяцюры, апавяданні, аповесць / З. Бядуля. – Мінск, 2014. – С. 35–37.
2. Дайнека, Л. М. Меч князя Вячкі : раман / Леанід Дайнека. – Мінск : Мастацкая літаратура, 2006. – 318 с.
3. Караткевіч, У. Зямля пад белымі крыламі / У. Караткевіч. – Рэжым доступу: <http://4itaem.com/book/420907/reader?page=14>. – Дата доступу: 18.04.2016.
4. Караткевіч, У. С. Дзікае паляванне караля Стаха : апошняя аповесць «Сямейных паданняў роду Яноўскіх», расказаная Андрэем Беларэцкім / Уладзімір Караткевіч ; мастак М. Басалыга. – Мінск : Беларусь, 2020. – 175 с. : іл.
5. Колас, Я. Новая зямля : паэма / Якуб Колас. – Мінск : Беларусь, 2021. – 317 с. – (Школьная бібліятэка).
6. Тлумачальны слоўнік беларускай літаратурнай мовы: Больш за 65000 слоў / пад рэд. М. Р. Судніка, М. Н. Крыўко. – 3-е выд. – Мінск : БелЭн, 2002. – 784 с.
7. Барадулін, Р. Чышчу бульбу / Р. Барадулін. – Рэжым доступу: <http://baradulin.ru/chyshchubulbu>. – Дата доступу: 18.04.2016.
8. Колас, Я. Новая Зямля / Я. Колас. – Рэжым доступу: http://knihi.com/Jakub_Kolas/Novaja_ziamla.html. – Дата доступу: 18.04.2016.
9. Панчанка, П. Бульба / П. Панчанка. – Рэжым доступу: <http://vershy.ru/content/bulba>. – Дата доступу: 18.04.2016.
10. Тарас на Парнасе. – Рэжым доступу: http://knihi.com/none/Taras_na_Parnasie.html. – Дата доступу: 18.04.2016.

Распрацавала: Захарчук Ірына
Уладзіміраўна, настаўнік беларускай
мовы і літаратуры, 80296886519,
zakharchuk1973@mail.ru