ЗАЦВЯРДЖАЮ

Дырэктар дзяржаўнай установы

адукацыі “Сярэдняя школа № 3

г. Смаргоні”

А.Е.Будай

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.

Тэма экскурсіі: Сялянская гаспадарка. Хатнія жывёлы.

Мэта: пазнаёміць школьнікаў з вясковым побытам, пашырыць веды аб жыцці сялян.

Задачы: стварыць умовы для выхавання павагі да працы селяніна, фарміраваць у дзяцей цікавасць да народнай культуры.

Літаратура: Газета “Звязда”

Н.Гілевіч “Родныя дзеці”

Я.Колас “Новая зямля”

Тэкст экскурсіі склала

кіраўнік музея Л.В.Багдасар’ян

Сялянская гаспадарка. Хатнія жывёлы

Хатняя гаспадарка одна з галоўных сфер жыццядзейнасці чалавека. Працавалі не толькі дарослыя, але і дзеці. Самые першыя навыкі працоўнай дзейнасці дзяцей былі звязаны з хатнімі жывёламі – дзеці паслі гусей, парасят, даглядалі цялят, кармілі курэй.

Галоўнае месца сярод хатніх жывёл займала карова-карміцелька. “Карову палкай біць – малако не піць”, “Карова ў цяпле – малако на стале”, “Смятану любіць – кароўку карміць”. На працягу году выконвалі шэраг абаронных дзеянняў: на Вадохрышча карову абявязкова крапілі святой вадой, на Грамніцы абносілі запаленай свечкай, на Юр’е абносілі чацвярговай соллю, на Сёмуху і Купалле вешалі на шыю каровы вянок з лекавых траў, на Спаса абсыпалі макам. Гаварылі такія словы: “Матуля – рагуля, як ты стаіш, так і стой. З нагі на нагу не пераступай, хвастом не махай, галавой не круці, лёгка даіся і дадому заўсёды вярніся”.

* У этнаграфічным кутку нашага музея знайдзіце рэчы, якія маюць адносіны да захавання і пераапрацоўкі малака. Растлумачце іх назначэнне.

Малако дае не толькі карова, але і каза. У народнай культуры каза стала сімвалам урадлівасці “Казу” (чалавек у вывернутым кажуху) вадзілі калядоўшчыкі на Каляды.

Ну-ка, козанька, не ляніся,

Туды-сюды павярніся,

Ножкамі пастукачы,

Рожкамі паляскачы.

Паскачы для народу,

Каб урадзіла жыта

У новым годзе.

Значнае месца займала і свінаводства. Яшчэ ў недалёкія савецкія часы ў вёсцы абявязкова трымалі свіней.

Напачатку лістапада ўжо звычайна добра падмарожвала нанач, апалае лісце станавілася каляным і рыпела пад нагамі, на лужынах раніцай крышыўся тонкі празрысты лёд, і краі ў яго былі тонкія і вострыя, бы на пабітай шыбе. Такое надвор’е было знакам, што аднаму з гадаванцаў, якія сыта рохкалі ў хляве, прыйшоў час скласці галаву дзеля харчовай бяспекі адной асобна ўзятай сям’і (зрэшты, дзеля гэтага яго, маленькае пісклівае парасятка, увесну з кірмашу ў мяшку прывозілі, і фінал тут быў самы што ні ёсць прадказальны)…

Гэта было такой натуральнай і абавязковай часткай вясковага жыцця, як і сяўба, і сена, і капанне бульбы. З маленства прыходзіла разуменне, што забіваць жывое можна не дзеля пацехі, а толькі дзеля неабходнасці, калі трэба карміць сям’ю, напрыклад. Не самае шкоднае ў жыцці разуменне, якога, здаецца, сёння многім не хапае.

Тым больш што гаспадар, сам тое свінчо ніколі не забіваў. Дзеля гэтага клікалі вясковага спецыяліста, ён прыходзіў са сваім вострым доўгім шылам і рабіў сваю справу маланкава хутка – няшчасная ахвяра, здаралася, не паспявала нават завішчаць. Потым мужчыны з цяжкасцю клалі свінчо на спецыяльна знятыя з петляў дзеля гэткай важнай справы дзверы хлява, пакладзеныя на тоўстыя калодкі. Шыла з раны даставалі, на яго месца ўтыкалі невялікую завостраную палачку – “каб сала крывёй не заплыло”. Мужчыны нейкі час корпаліся з газавымі лямпамі для смалення (іх звалі проста - машынкі). Мужчыны падпампоўвалі ў бачок паветра, распальвалі іх. Трэба было дачакацца, пакуль машынка перастане чадіць і плявацца палаючым бензінам на снег, - падкруціць фарсунку. Агонь павінен быў стаць празрыста-сіні і з характэрным гулам вырывацца з сапла гарэлкі. Як толькі з’яўляўся гэты гук, можно было пачынаць. Смалілі, як правіла, удвух. Вось ужо пачынала гудзець і выплёўваць блакітна-аранжавае блякла-імклівае полымя адна, другая, тэцяя, у паветры пахла паленай шчэццю і падсмажанай скурай, а свінчо, ужо падобнае на нерухомую васковую ляльку з бульбінай у прыадкрытым роце, пакрысе пакрывалася цёмнымі бліскучымі плямамі, пакуль усё не станавілася гладка-чорным…

Мужчыны бралі доўгія шырокія нажы і пачыналі абсмаленае саскрабаць. А жанчыны ўжо неслі з хаты гарачую ваду і анучы, і ў воблаку пары, якая падымалася ад тазоў і вёдраў, свінку пачыналі мыць, і яна зноў святлела, але была ўжо крамяна-чысценькай, аж трымцела пад анучамі… Буйны посуд быў задзейнічаны ўвесь, нават вялікія ночвы – туды клалі ўсе вантробы… Але цікавейшае пачыналася ў хаце – там ужо сквірчэла на патэльні свежына і нарэзаная буйнымі кавалкамі пячонка. Жанчыны накрывалі на стол. Пачастунак быў немудрагелісты – тое , што на патэльні, ды яшчэ шаткаваная капуста, якая да таго часу паспявала сквасіцца, ды лусты хлеба (шчыра: за ўсё жыццё мало што даводзілася каштаваць смачнейшае)… Хлопцы насілі посуд са свежыной у сенцы, пакуль накрывалася на стол, яны нават дзверы спраўляліся памыць і павесіць на месца. Яшчэ не паспяваў зашарэць ранні лістападаўскі надвячорак, а ў двары ўжо ад нядаўней мітусні і знаку не было, заставаліся толькі цёмныя плямы на адталай зямлі, на якія тут жа зляталіся гарластыя сарокі.

Жанчыны чысцілі кішкі (бо як жа без іх зрабіць крывянку або каўбасул?) – тоўстыя – вымывалі над вядром, тонкія – акуратна, каб не парваць, выскрабалі на стале тупым бокам нажа. Мужчыны секлі на кавалкі косткі – каб улезлі ў гаршчок ці каструлю. Наразаліся дзялкі свежыны: кавалак сала, кавалак пячонкі, пару костачак. Іх разносілі суседзям і сваякам – тыя, закалоўшы сваё свінчо, таксама частавалі падобным наборам. Назаўтра рабілі каўбасы (пакуль не з’явілася спецыяльная насадка на мясарубку, якую нехта прывёз з горада, фарш сапраўды літаральна пхалі пальцам у кішку праз бляшаную трубку), варылі галавізну і вантробы на тушонку і сальцісон (у нас яго звалі трыбух), ператоплівалі ў вялікім гаршку тлушч, клалі ў кубелец і перасыпалі буйной соллю сала, салілі і, загарнуўшы ў марлю, падвешвалі на столь каля печы кавалкі кумпяка… І незаўважна для сябе ўздыхалі з палёгкай: будзе што ўкінуць у суп і на патэльню, пакласці ў ссабойку, даць студэнтам у горад. Можна спакойна сустракаць зіму…