**Занятак клуба “Гаспадыні”**

**“Стравы нашых продкаў”**

**Мэты і задачы**:

- пазнаёміць вучняў з гісторыяй з’яўлення і змянення беларускай нацыянальнай кухні, апісаннямі звычаяў і традыцый, звязаных з беларускімі народнымі стравамі;

- прадставіць творы беларускіх аўтараў, якія ўслаўлялі стравы беларускай кухні і гасціннасць беларускага народа.

**Ход мерапрыемства**

Вядучыя чытаюць урыўкі з паэмы Н.Гілевіча “Родныя дзеці”.

**Вядучы 1.**

Мой край, мой рай бульбяна-жытны!

Зеленадолы, залаты!

Як спеў матулі – старажытны,

Як песня любай – малады!..

Якіх ты меў на зайздрасць свету

І цесляроў, і маляроў,

І летапісцаў, і паэтаў,

І музыкантаў-дудароў!

**Вядучы 2.**

Калі на свеце нехта дзесьці

Умее добра працаваць,

То ўмее ён і смачна з’есці

І – адпаведна – згатаваць!

Таму дастойна, без эфекту,

Прымай падзяку- пахвалу

І беларускаму палетку,

І беларускаму сталу!

**Вядучы 1.**

Цудоўную, багатую спадчыну маюць беларусы! Яна стваралася нашымі продкамі на працягу стагоддзяў. Мне вельмі хочацца, каб сённяшняе мерапрыемства дапамагло вам уявіць традыцыйнае жыццё нашых продкаў, даведацца пра звычаі і абрады беларусаў, звязаныя з харчаваннем. Кожны дзень мы карыстаемся спадчынай продкаў, нават не задумваючыся пра гэта.А ці заўсёды былі на нашым стале хлеб, каша, бульба? Давайце зазірнём у мінулае.

**Вучань 1.**

Як светла стала ў нашай хаце,

Аж вокны зіхацяць яе.

У сенцы хлеб выносіць маці –

Яму пашану аддае…

А памяць пільная вяртае

Хвілінку тую праз гады,

Як рэжа, стоячы, матуля

На лусты бохан малады.

**Вядучы 2.**

Свае адносіны да хлеба народ адлюстраваў у шматлікіх прыказках і прымаўках, казках і песнях. Давайце прыгадаем народныя выслоўі пра хлеб. ( вучні ўспамінаюць і тлумачаць сэнс прыказак)

**Прыказкі і прымаўкі пра хлеб**

Хлеб – усяму галава.

Без працы няма чаго хлеба шукаці.

Хто рана ўстае, у таго хлеба стае.

Найсмачнейшы хлеб – ад сваёй працы.

Колькі ні думай, а лепш за хлеб не прыдумаеш.

Без золата пражывеш, а без хлеба памрэш. Без солі не смачна, без хлеба не сытна.

Маліна то маліна, але каб хлеба скарына.

Без кавалка хлеба кепская бяседа.

Калі ёсць хлеба край, то і пад кустом рай.

Зямля маці, а хлеб – бацька.

**Вядучы 1.**

З цеста пяклі не толькі хлеб. Любяць беларусы бліны, аладкі, наліснікі, каржы, хрушчы… А з чым можна есці бліны? (са сметанай, з варэннем, мёдам…) Правільна, а яшчэ нашы продкі любілі есці бліны з верашчакай. Што гэта за страва, ведаеце? Думаю, вам цікава будзе даведацца, што больш за 250 гадоў таму кухар караля Рэчы Паспалітай Верашчака прапанаваў новы спосаб падачы на стол каўбасы. Яе рэзалі на невялікія кавалкі, палівалі соусам і елі лыжкай. Новая страва вядома пад назвай верашчака ў гонар яе вынаходніка.

**Вучань 2** (чытае ўрывак з паэмы Я.Коласа “Новая зямля”).

Ну, небажаты, будзем снедаць –

Ў людзей садзяцца ўжо абедаць.

Цягні мачанку, маці, з печы!

За стол, малы, за стол, старэчы! –

Гаворыць дзядзька, сам сядае

І стол абрусам засцілае…

Тым часам маці даставала

Чыгунчык з печы, лыжку брала

І верашчаку налівала.

А за сталом на верашчаку

Падгатаўлялі ўжо атаку, –

На гэта хлопцы былі хваты,

Аладкі кроілі ў квадраты

(Хоць геаметрыі не зналі)

І на відэльцы іх чаплялі,

Як бы на тычкі тыя вешкі,

Каб не адстаць, не мець замешкі…

Усе пафукваюць ды студзяць

І верашчаку тую вудзяць…

**Вядучы 2.**

Коласаўскія радкі дапамаглі нам перанесціся ў звычайную сялянскую хату. Ганаровае месца ў хаце займаў стол. Гэта быў своеасаблівы хатні прастор, святое месца. Тут збіралася ўся сям’я, панавалі свае законы.

**Вядучы 1.**

Шмат добрых слоў сказалі мы пра хлеб, пра іншыя стравы. Але ж невыпадкова называюць беларусаў “бульбашамі”. Таму далей пагаворым пра бульбу – важны для беларусаў прадукт. Бульбу завезлі ў Еўропу з Амерыкі. Мяркуюць, што да нашых продкаў яна трапіла гадоў 300 таму з Галандыі. Не адразу прыжылася, затое з часам яе пачалі называць “другім хлебам”. Паслухайце, як піша пра бульбу ладзімір Караткевіч у нарысе “Зямля пад белымі крыламі”. “Беларусы ведаюць шмат страў з бульбы. Ад звычайнай, печанай на начлезе, якую так добра выкаціць з прыску, абскрэбсці, разламаць і, калі яна яшчэ дыміцца, саліць і, захлынаючыся, глытаць – ад гэтай, печанай, і да “клёцак з душамі”, да бульбы, фаршыраванай сушанымі грыбамі і запечанай у гарачай печы. Але і проста вараная, з падгарэлымі вяршкамі, высыпаная на абрус на стале, яна – дзіва”.

**Вучань 3.**

О бульба! Мы цябе ўслаўляем,

Свой стол без бульбы не ўяўляем!

Ты, бульба, хлеб другі ў нас,

Спажыўных рэчываў запас.

**Вядучы 2.**

Паслухайце некаторыя карысныя парады, як правільна прыгатаваць бульбу: (вучні даюць карысныя парады):

- каб бульба, звараная ў лупінах, лягчэй чысцілася, патрэбна адразу пасля варкі абліць яе халоднай вадой;

- каб абсмажаная бульба была хрусткай, саліць яе патрэбна ў канцы прыгатавання;

- бульбу лепш варыць у лупінах, так захоўваецца больш вітамінаў;

- каб драная бульба не пацямнела, у яе трэба ўліць крыху гарачага малака ці дабавіць натаркаваную сырую цыбуліну;

- адвараная бульба будзе смачнейшай, калі дадаць у ваду 2-3 зубкі часнаку, лаўровы ліст ці крыху кропу.

**Вядучы 1.**

Беларусы славяцца сваёй гасціннасцю. Толькі госць на парог – пачастунак на стол. І паспрабуй тут нечага не пакаштаваць – гаспадыня пакрыўдзіцца…

**Вучань 4** (чытае ўрывак з паэмы Н.Гілевіча. “Родныя дзеці”).

Вось ты ў гасцях – і нават слоўца

Табе сказаць няма калі:

Вяндлінку з водарам ядлоўца

Мяцеш – зараз па два скрылі!

А побач – зірк! – як цуд, як казка

З каляндрай, з перцам, з часнаком –

Ляжыць вясковая каўбаска,

Таксама ўвітая дымком!

Калі ж дапаў да вантрабянкі –

Цягаць стамілася рука!

Глядзіш – а ўжо кіндзюк крывянкі

На блюда выклалі з гаршка!...

Паспеў адчуць, што ўжо не слабка

І ў паясніцы, – а на стол

Тым часам едзе ў місе бабка

І парай дыхае пад столь…

“Усё! – сказаў. – На гэтым дзякуй!”

А на абрус – нясуць бліны

І к ім – мачанку-верашчаку

З наборам рэбрачак свіных!

Хвіліну выстагнаў ты моўчкі:

“Дзе месца ўзяць? Патоўпіць дзе?”

І неўпрыкмет на два – тры вочкі

Паслабіў пас на жываце…

Калдун!.. Духмяны, самавіты,

У масле ўсмяглы, а поўзверх –

Смятанкай свежаю паліты!..

Ну, што? Ізноў глядзіш, як звер?

І адчуваеш, адчуваеш:

Няхай хоць згэтуль у труну –

А не зганьбуеш, не стрываеш –

Дасі прытул і калдуну!

**Вядучы 2.**

А зараз прапануем пытанні для знаўцаў беларускага фальклору. Адносіны беларусаў да ежы, застолля знайшлі сваё адлюстраванне ў прыказках і прымаўках. Мы зачытаем пачатак народных выслоўяў, а вы павінны іх закончыць. Прыказкі і прымаўкі пра ежу.

- Дзе каша і аладка… (там будзе і грамадка).

- Будзе час…(будзе і квас).

- Як ем…(і глух, і нем).

- Чалавек галодны…(ні на што не годны).

- Смачна было…(ды блізка дно).

- Як зварыш…(так і з’ясі).

- На смачны кусочак…(знойдзецца раточак).

- Хлеб свежы…(смачны для ежы).

- Калі хлеб у возе…(то няма бяды ў дарозе).

- Вялікі кусок…(дзярэ раток).

- Госць, не дзьміся…(еш, што ў місе).

- Без капусты…(на стале пуста).

**Вядучы 1.**

Прапаную адгадаць беларускія народныя загадкі на тэму “Харчаванне і ежа”.

Каля адной ямы ўсе з кіямі. (Міска і людзі з лыжкамі.)

Вадкае, а не вада, белае, а не снег. (Малако.)

Без кліноў, без капытоў, само падыходзіць, ніхто яго не трывожыць.(Цеста.)

**Вядучы 2.** А зараз віктарына. Вас чакаюць пытанні, звязаныя з гісторыяй беларускай кухні.

**Віктарына**

1. Што такое талакно? (Спецыяльна прыгатаваная аўсяная мука.)

2. Як называецца суп з мукі і малака, вядомы ў беларускай, рускай, літоўскай, украінскай і польскай кухнях? (Зацірка.)

3. Як называецца посуд для прыгатавання цеста? (Дзяжа.)

4. Сёння мы ведаем гэту страву як напой, а раней нашы продкі яго елі, наразаючы нажом. Пра што ідзе гаворка? (Кісель.)

5. Што такое бігас? (Тушаная з мясам капуста.)

6. Паслухайце ўрывак з паэмы Якуба Коласа “Новая зямля”. Якое свята апісана? Якія стравы называюцца?

А на стале тым – рай, ды годзе,

Што рэдка трапіцца ў народзе,

Ляжала шынка, як кадушка,

Румяна-белая пампушка,

Чырвона зверху,сакаўная,

Як бы агонь у ёй палае,

А ніз бялюткі, паркалёвы;

Кілбасы-скруткі, як падковы,

Між сцёган, сала і грудзінак

Красуе ўсмажаны падсвінак,

Чысцюткі, свежы і румяны,

Як бы паніч той надзіманы.

Муштарда, хрэн – адно дзяржыся,

У рот паложыш – сцеражыся!

А пірагі, як сонца, ззялі,

І ў роце бабкі раставалі.

Са смакам елі і багата –

На тое ж даў Бог людзям свята! (Вялікдзень.)

**Вядучы 1.**

А зараз даём слова карэспандэнтам, якія правялі сапраўднае даследаванне, каб вызначыць ролю беларускай нацыянальнай кухні ў побыце сучасных беларусаў.

**Карэспандэнт 1**. Вынікі нашага даследвання ўмацоўваюць надзею на цесную сувязь пакаленняў і на цікавасць сучасных беларусаў да страў нашых продкаў.

**Карэспандэнт 2.** Найперш мы правялі апытанне сярод многіх гаспадынь і гаспадароў, каб вызначыць, ці гатуюць у іх сем’ях нацыянальныя стравы. Аказалася, што стравы нашых продкаў гатуюць у многіх сем’ях па рэцэптах бабуль і прабабуль. Яны займаюць значнае месца не толькі ў паўсядзённым жыцці, але і на святочным стале.

**Карэспандэнт 3.** Каб высветліць, ці запатрабавана беларуская кухня ў сучаснай сістэме грамадскага харчавання, мы наведалі адзін з мясцовых рэстаранаў і пагутарылі з яго адміністратарам. (Вучні дзеляцца вынікамі гутаркі)

**Вядучы 2.**

Скажам вялікі дзякуй удзельнікам нашага пасяджэння.Дарагія сябры, ганарыцеся сваёй цудоўнай Радзімай, беражыце яе традыцыі.Няхай на вашых сталах заўсёды будзе месца смачным, карысным і самым родным беларускім стравам – дранікам, мачанцы, бабцы, калдунам, зацірцы… Іх не заменіш нічым!

**Вядучы 1.**

Народ беларускі – гасцінны народ

І любіць прыгожыя святы,

Дзе столькі вясёлых, цудоўных прыгод,

Дзе стол накрываюць багаты.

А стравы такія, што нашы дзяды

Калісьці яшчэ гатавалі,

Начшчадкі да нашых часоў праз гады

Рэцэпты тых страў захавалі.

Няхай жа традыцыі нашы жывуць

І ў песнях, і ў святах, і ў кухні!