



Воранаўскі РАА
Дзяржаўная ўстанова адукацыі
“Навучальна-педагагічны комплекс
Пераганцаўскія яслі-сад-базавая школа”

Музей у чамадане

*(матэрыялы да конкурсу юных
экскурсаводаў музейных пакояў
устаной адукацыі)*

Кіраўнікі: Гайдзіс Л.Ф.
Гражынская Я.Ч.

аг. Пераганцы
2013г.

Хлеб—гэта сонейка часцінка...

Мэта экскурсіі: садзейнічанне фарміраванню ў вучняў грамадзянска-патрыятычных пачуццяў, павагі да жыцця і працы простых людзей, да хлеба; далучэнне вучняў да пошукава-даследчай дзейнасці; развіццё творчых здольнасцей камунікатыўных навыкаў праз далучэнне да сучасных форм экскурсійнай дзейнасці.

Здымак № 1.

1 экскурсавод: Добры дзень, паважаныя госці!
Завітайце ў наш музейны пакой.
Адчуйце цеплыню яго, спакой.

2 экскурсавод: Угледзьцеся ў рэчы нашых продкаў,
Ўявіце іх жыццё, пачуйце галасы.

1 экскурсавод: Рабяты, паглядзіце невялікую інсцэніроўку і скажыце, чаму будзе прысвечана наша чарговая экскурсія ў музейны пакой.

Інсцэніроўка (Здымак №2)

Бацька: З чым хлеб ты параўнаеш ,сынку?

Сын: Хлеб – гэта сонейка часцінка.
Хлеб – гэта радасць ,шчасце ў хаце,
З усіх багаццяў - ён багацце!

Аўтар: Задумалася на хвілінку
І хлапчуку сказала мама.

Маці: Няма з чым параўнаць хлеб, сынку,
Што не кажы пра хлеб, то мала.

1 экскурсавод: Сапраўды, няма з чым параўнаць хлеб. Беларусы лічаць, што хлеб - гэта жыццё, святыня.

2 экскурсавод: Кожны дзень мы ўжываем у ежу хлеб, нават не задумваючыся, наколькі ён важны ў жыцці кожнага чалавека. Мы настолькі прывыклі да хлеба, што не заўсёды памятаем пра тое, якой цаной ён здабываецца і як трапляе на наш стол.

1 экскурсавод: Мы запрашаем вас на экскурсію ў наш музейны пакой, якая пашырыць вашы веды пра прылады працы і звычаі беларусаў, звязаныя з хлебам.

2 экскурсавод: А дапаможа нам правесці экскурсію – чароўны куфэрак (паказваецца куфэрак), (**Здымак № 3**) у якім змешчаны фотаздымкі экспанатаў (серп, цэп, веялка, жорны, сіта, дзежка, драўляная лапата), якія знаходзяцца ў нашым музейным пакоі. На аснове фотаздымкаў вучні затым паказваюць музейныя экспанаты. А чаму наш куфэрак называецца чароўным?

- Рабяты, як вы думаеце, чаму куфэрак чароўным называецца?
- Так. Таму што будзе нам дапамогаць не збіцца з правільнага шляху, а іменна будзе прадстаўляць прылады працы і прадметы хатняга ўжытку, якія звязаны з працэсам вытворчасці хлеба.

1 экскурсавод: Хлеб! Якое ёмкае слова. Колькі сіл, колькі часу і працы патрэбна для таго, каб вырасціць хлеб.

2 экскурсавод: Зямля апрацавана, зерне кінута ў раллю. Клапатлівыя рукі сейбіта-гаспадара і добрае надвор'е паспрыялі добраму ўраджаю. Праз пэўны час

Зернем нівы заспявалі.
Хлеббаробы ў весні час
Сэрцам шчодрым сагравалі,
Клапаціліся пра нас.

1 экскурсавод: Канец лета.

За вёскай раніцою золкай,
Ледзь заружовіцца зара,
напамінае перапёлка,
Што жаць пара,
Што жаць пара.

Жніво, як і сяўба – святая справа. Таму даўней пачаць яго даручалі самай паважанай жанчыне. Яна апрадала чыстую святочную адзежу, брала з сабою хлеб, сыр, грамнічную свечку, вярбу і прыладу працы, якую абгортвала жанчына асвечаным у храме зеллем. Памаліўшыся, яна пачынала жаць.

- Як вы думаеце, якую прыладу працы яна брала з сабою?

2 экскурсавод: Так (паказвае серп) (**Здымак № 4**). Серп меў наступны выгляд(**Здымак № 5**): драўляная ручка і металічнае лязо, якое нагадвала форму месяца. Серп жняя брала ў правую руку, а левай – захопліва жменю каласоў і сярпом нізка зразала іх.

1 экскурсавод : Зжатае жыта звязвалі ў снапы. Праз пэўны час высушаныя снапы звозілі ў гумно. Клалі на цвёрды ток развязаныя снапы і ўдарамі цэпу выбівалі зерне з каласоў. Звярніце ўвагу на наступны наш экспанат (паказвае цэп) **Здымак № 6**.

2 экскурсавод: Цэп – драўляная палка, на адным канцы якой прымацавана была на скураным пасе больш кароткая палка. Гаспадар браў яго ў рукі, падымаў высока і з сілай удараў па каласах. Малаціць было вельмі цяжка, гэты працэс працы вымагаў фізічных сіл. Пагэтану гаспадыня старалася накарміць мужчыну мясной стравой. Нездарма народная прыказка гаворыць: “ Брахаць – не цэпам махаць”.

1 экскурсавод : Абмалочанае зерне ачышчалі ад мякіны, сухіх травінак. І тут гаспадар не мог абысціся без ручной веялкі.

- Рабяты, хто можа паказаць нам ручную веялку і патлумачыць, як з яе дапамогай ачышчалі зерне. (Паказваецца ручная веялка) **Здымак № 7**.

2 экскурсавод: Рабілі веялку з кавалка бярозы, ліпы ці асіны. Дно выдзёўбвалі, каб шуфлікам лёгка, як вялікай лыжкаю, можна было чэрпаць

зерне. У веялку набіралі зерне, гаспадар станавіўся ў накірунку ветру і павольна сыпаў зерне на зямлю, засланую посцілкамі, а лускавіны, мякіну вецер здзьмуваў крыху далей.

1 экскурсавод : Пра наступны наш экспанат, які таксама мае дачыненне да з'яўлення хлеба, мне хочацца загадаць загадку. Адгадаеце – даведаецеся пра яго.

Два вятры між сабою б'юцца – сякуцца, аж з іх пена цячэ. (жорны і мука). (Паказваецца наступны экспанат – жорны) **Здымак № 8.**

2 экскурсавод: Жорны складаліся з двух камянёў: аднаго большага, а другога меншага. У меншым камяні ў цэнтры знаходзілася адтуліна. Камяні клаліся адзін на другі. Каб змалоць муку, у адтуліну засыпалася зерне, якое трапляла паміж камянямі, а гаспадар з дапамогай ручкі прыводзіў жорны ў рух.

1 экскурсавод : Змолатая ў жорнах мука патрабавала прасейвання. На гэтым этапе працы гаспадару спатрэбіцца прылада хатняга ўжытку, якую вы бачыце на фотаздымку. Пазнайце і назавіце яе.

2 экскурсавод: Так, сіта (**Здымак № 9**). Як бачыце, яно мае круглую форму (абчак-абадок), зробленую з сухога лубу і сеткавае дно. Сетку плялі з тонкіх лубяных валаконцаў або з конскага воласу (**Здымак №10**).

1 экскурсавод: З наступным экспанатам нас пазнаёміць жанчына, жыхарка вёскі Стануляны Панасевіч Яніна, якая карыстаецца гэтым прадметам, бо пячэ хлеб да сённяшняга дня (**Здымак № 11**).

Жанчына: У гады майго дзяцінства і маладосці выпечка хлеба была асаблівым рытуалам. Адзін раз на тыдзень пяклі мы хлеб. Пячы яго навучылася ад маці, а потым, падрасшы, пякла хлеб сама. Каб спячы яго, трэба устаць на досвітку, надзець святочны фартух і завязаць белую хусцінку. Тады ўжо можна брацца за прыгатаванне цеста, якое замешвалі ў дзяжы.

На дне пасудзіны пакідалі крыху цеста з папярэдняй выпечкі. Яно, залітае гарачай вадой, давала добры дражджавы эфект. Праз некаторы час у рошчыну трэба дадаць солі, цукру, шклянку алею, пасля засыпаць жытнёю муку. Мясіць цеста патрэбна некалькі разоў. Затым яго патрэбна паставіць у цёплым месцы, каб добра падыходзіла.

- Скажыце, калі ласка, як называецца пасудзіна, у якой заквашваецца цеста. Хто вельмі ўважлівы? (паказваецца дзяжа) **Здымак № 12.**

Дзяжу раней яшчэ называлі квашня. Рабілася яна з дубовых клёпак, таму што дуб паскараў працэс квашання і надаваў цесту лёгкі спецыфічны водар. Дзяжы адводзілі пачэснае месца ў хаце: ставілі на покуці пад абразамі.

- Як жа спячы хлеб?

У той самы дзень, калі я заквашваю цеста, прапальваю вечарам печ. Назаўтра ізноў раненька, пакуль печ паліцца, раскладаю цеста па формах. Раней хлеб пяклі на драўлянай лаце (паказваецца драўляная лапата) **Здымак № 13**, якую засцілалі дубовамі лістамі. Калі дровы згарэлі, качаргой выграбаю вуголле. Пасля кідаю ў печ жменю мукі (калі мука рудзее, дыміць – рана ставіць хлеб, трэба пачакаць). Пачакаўшы, адпраўляю формы з цестам у печ, закрываю заслонкай. Пасля гэтага стараюся лішні раз не адчыняць дзверы ў хату (хлебны

дух можа выйсці ,а печ - астыць) і гучна не гаварыць ,калі хто завітае ў госці. Праз паўтары –дзве гадзіны дастаю хлеб з печы. Выняўшы з формы, пастукваю бохан (калі хлеб добра прапёкся, ён звініць як бубен). Потым кладу яго на ручнік на стол(**Здымак № 14**), абмазваю скарынку хлеба змочанай у вадзе рукою(**Здымак № 15**). Накрываю хлеб ручніком і пакідаю яго астываць.

А зараз, мае даражэнькія, пакаштуйце хлеб ,які я спякла для вас (жанчына частуе хлебам) **Здымак № 16**.

2 экскурсавод :

Нібы ў жыцц перапёлка,
Устрапянулася душа.
П’ю хлебны пах. Ён лепш за зёлкі,
Лепш сырадою з гладыша.
ЛЯ печы маці б’е паклоны,
І кожны з іх, як адкрыццё.
На залатых далонях клёна
Ляжаць не боханы – жыццё.

1 экскурсавод:

І так захочацца – аж слінкі –
Акрайчык адламаць цішком.
Ад той пахучае скарынкі,
Што млее там, пад ручніком.
Як светла стала ў нашай хаце,
Аж вокны зіхацяць яе.
У сенцы хлеб выносіць маці –
Яму пашану аддае...
А памяць пільная вартуе
Хвілінку тую праз гады, -
Як рэжа, стоячы, матуля
На лусты бохан малады.

2 экскурсавод: Вось які шлях праходзіць хлеб, перш чым ён трапіць да нас на стол.

1 экскурсавод: Назваць хлеб звычайным прадуктам наўрад ці ў каго павернецца язык. Хлеб святы, ён нібы жывы - так адносяцца да хлеба беларусы спакон веку. Хлеб бралі з сабой у дарогу, бо лічылася, што святы прадукт можа адагнаць усё нядобрае.

2 экскурсавод : А якія яшчэ звычаі, звязаныя з хлебам, вам, рабяты, вядомы?

1 экскурсавод: Членамі нашага кразнаўчага гуртка сабраны матэрыял пра звычаі, звязаныя з хлебам:

- хлебам-соллю сустракалі дарагіх гасцей, бацькі – маладых;
- пры дапамозе хлеба выбіралі месца, дзе будаваць хату. Чатыры скарынкі клалі на месца будучых вуглоў хаты, а на наступны дзень прыходзілі іх паглядзець. Калі скарынак не было, хату там не ставілі;
- нельга было кідаць хлеб сабаку – будзеш бедны;

- араты перад пасадкай бульбы ў першую баразну закопваў хлеб, каб пачаставаць і задобрыць матухну-зямлю.

1 экскурсавод. А цяпер мы прапануем вам гульнію “У круг ставай!”, аб якой даведаўся адзін з нашых вучняў ад сваёй бабулі.

Запрашаем усіх жадаючых стаць у круг. (Вучням раздаюцца карткі са словамі дзеючых асоб).

1 вучань.

У круг ставай, каравай,

Каго хочаш выбірай!

Каравай:

Пекара!

Ён не грэў на печцы бок

Каравай рабятам пёк.

Пекар, з намі пагуляй,

Каго хочаш – выбірай!

Пекар:

Мельніка!

Не малоў ён чапуху,

А малоў зерне ў муку!

Мельнік з намі пагуляй,

Каго хочаш выбірай!

Мельнік:

Аратага!

Ён у цянёчку не ляжаў,

А хлеб вырошчваў і жаў.

Узнагарода – ураджай!

Усіх на свята запрашай!

2 экскурсавод.

Хлеба лёгкага не бывае,

Не бывае без хлеба жыцця,

Хлеб – надзея, ўсіх яднае,

Хлеб – апора, крыніца быцця.

1 экскурсавод.

Колькі вершаў прысвечана полю,

Песень колькі пая збжына,

Колькі думак пра цяжкую долю, -

Хлеб заўсёды ўсяму галава!

Рэцэнзія

У падрыхтавай і прадстаўленай экскурсіі змястоўна і поўна раскрыта заяўленая тэма. Экскурсія адрасавана вучням 2-6 класаў, змест і формы правядзення экскурсіі адпавядаюць ўзросту вучняў. Матэрыял падаецца цікава, у вобразнай форме, выкарыстоўваюцца актыўныя формы работы з аўдыторыяй. Экскурсаводы імкнуцца ўключыць прысутных у размову, прапануючы ім загадкі, інсцэніроўку, гульні, цікавыя краязнаўчы матэрыял. Незвычайнасць падачы матэрыялу – у тым, што складальнікі экскурсіі выкарысталі магчымасць запрасіць у госці гаспадыню, якая яшчэ і сёння займаецца выпечкай хлеба – Панасевіч Яніну, жыхарку вёскі Станулянцы Пераганцаўскага сельскага Савета. Выкарыстоўваюцца і сучасныя тэхналогіі – фотаздымкі, камп’ютарная прэзентацыя. Экскурсаводы (вучні 9-га класа Яковіч Анастасія і Яковіч Кацярына) падчас правядзення экскурсіі праявілі эрудыцыю, добрае веданне матэрыяла, уменне наладзіць кантакт з аўдыторыяй, высокую моўную культуру. Падрыхтаваная і праведзеная экскурсія з’яўляецца чарговай у радзе экскурсій, якія праводзяцца ў музейным пакоі НПК “Пераганцаўскія яслі-сад-базавая школа”, садзейнічае паглыбленню ведаў вучняў аб гісторыі, традыцыях роднага краю, фарміраванню патрыятычных пачуццяў.

Намеснік дырэктара

Н.Ф.Гурневіч