ДЗЯРЖАЎНАЯ ЎСТАНОВА АДУКАЦЫІ
“АЛЬГОЎСКАЯ БАЗАВАЯ ШКОЛА ВІЦЕБСКАГА РАЁНА ІМЯ ПІЯНЕРА-ГЕРОЯ ГЕРЫ ШЧАРБАКОВА”

Сцэнарый
інтэрактыўнага выхаваўчага мерапрыемства
“У Спаса свае запасы!”
(для вучняў 8-9 класаў)

Распрацоўшчыкі:
Куруленка Марына Валер’еўна,
настаўнік гісторыі,
Танкавід Таццяна Іванаўна,
настаўнік беларускай мовы і літаратуры,
olgovoschool@yandex.ru,

Віцебск, 2026

Змест

1. **Анатацыя** 3

2. Тлумачальная запіска ..... **Ошибка! Закладка не определена.**

3. Асноўная частка: сцэнарый выхаваўчага мерапрыемства “У Спаса свае запасы!” ..... **Ошибка! Закладка не определена.**

4. Заключэнне ..... **Ошибка! Закладка не определена.**

5. Літаратура 12

Дадатак 13

1. Анатацыя

Прапануецца метадычная распрацоўка – сцэнарый пазаўрочнага мерапрыемства па грамадзянскаму выхаванню моладзі, дзе праз папулярызацыю асаблівасцей святкавання Мядовага Спаса на тэрыторыі Віцебскага раёна ўзнаўляюцца і творча пераасэнсоўваюцца забытыя эпізоды традыцыйнага беларускага свята.

Сучасны век лічбавізацыі патрабуе ад адукацыйнага працэсу не проста трансляцыі ведаў, а фарміравання функцыянальнай пісьменнасці – здольнасці падлеткаў прымяняць атрыманы сацыякультурны вопыт у рэальным жыцці. Інтэрактыўнае выхаваўчае мерапрыемства «У Спаса свае запасы!» выступае эфектыўнай пляцоўкай для комплекснага развіцця маральнай асобы праз прызму практыка-арыентаваных навыкаў.

Сцэнарый свята інтэгруе ў сабе ключавыя кампаненты функцыянальнай пісьменнасці: чытацкую (праца з тэкстамі вуснай народнай творчасці, загадкамі і прыказкамі), прыродазнаўчанавуковую (знаёмства з лекавымі ўласцівасцямі раслін, традыцыямі пчалярства і кулінарыі), а таксама глабальныя кампетэнцыі і крэатыўнае мышэнне, якія развіваюцца праз мадэляванне сітуацый дабрачыннасці, праяўленне эмпатыі і каманднае творчае пераасэнсаванне нацыянальнай спадчыны малой радзімы.

Метадычная распрацоўка адпавядае запатрабаванням часу, разлічана на сучаснага вучня. Яна адрасуецца класным кіраўнікам, арганізатарам пазакласнай работы, кіраўнікам аб’яднанняў па інтарэсах, выхавальнікам дзіцячых аздараўленчых лагераў, педагогам-арганізатарам, усім, хто неабыякавы да духоўнай спадчыны свайго народа.

2. Тлумачальная запіска

У наш час высокіх навуковых тэхналогій і камп'ютараў моладзь, на жаль, засвойвае псеўдакаштоўнасці. Віртуальны свет гульняў, TikTok, як правіла, не садзейнічае выхаванню маральнай асобы, прыстасаванай да сучаснага жыцця. Парушэнне трансляцыі маральных каштоўнасцей паміж мінулым і сучаснай моладдзю, няведанне традыцый прыводзіць да адыходу ў нябыт культурнага вопыту.

Выкарыстанне матэрыялаў дадзенай метадычнай распрацоўкі – спроба вырашэння праблемы. Каб беларусу застацца самім сабой, захаваць сваю спадчыну, трэба імкнуцца да сувязі паміж пакаленнямі, пераемнасці традыцый. Традыцыі – гэта фальклорная спадчына, якую бацькі перадаюць дзецям. Гэта значная форма выяўлення чалавечай духоўнасці, падмурак выхавання лепшых якасцей сучаснай асобы.

Мэта: папулярызацыя Мядовага Спаса на тэрыторыі малой радзімы праз тэатралізацыю элементаў свята.

Задачы:

- пазнаёміцца з гісторыяй свята;
- прэзентаваць асаблівасці народнага святкавання на тэрыторыі малой радзімы;
- аднавіць традыцыю святкавання праз тэатралізацыю Мядовага Спаса.

Узрост: вучні 8-9 класаў.

Працягласць: 60 хвілін.

Месца правядзення: кабінет гісторыі, беларускай мовы і літаратуры.

Абсталяванне і афармленне: беларускія нацыянальныя касцюмы, гармонік, лампадка, абразы, выстава рэчаў дэкаратыўна-прыкладнога мастацтва (гліняны посуд, плеценыя кошыкі, ручнікі, абрусы, пчаліны вулей і рамкі, макавейчык), святочныя стравы (мёд, мак, збіцень, торт "Вулей", пернікі, бліны, печыва), аўдыёзапісы (С.Палонскі "Карагод", беларуская народная песня "Чые пчолы ў гародзе").

Падрыхтоўчая работа: знайсці разам з вучнямі патрэбны матэрыял пра Мядовы Спас; шляхам даследавання выявіць асаблівасці народнага святкавання на тэрыторыі малой радзімы; падрыхтаваць дзеючых асоб; вывучыць разам з удзельнікамі беларускія песні, скорагаворкі, загадкі, прыказкі, гульні "Карагод" і "Ручаёк", абрад на прашэнне нарачонага.

3. Асноўная частка:
сцэнарый выхаваўчага мерапрыемства “У Спаса свае запасы”

***Дзеючыя асобы*:**
Дзед Макар
Бабка Агапка – жонка дзеда Макара
Янка – унук дзеда Макара і бабкі Агапкі, хлопец з горада
Ганначка – суседка дзеда Макара і бабкі Агапкі, дзяўчына
Волька – сяброўка Анюты
Мясцовыя дзяўчаты
Мацвей – завадатар мясцовых хлопцаў
Мясцовыя хлопцы

Пралог

На сцэне вясковы двор. Каля пчалінага вулля дзед Макар майструе нешта з дрэва. Побач унук галінкай па зямлі водзіць.

Унук Янка. Што гэта ты майструеш, дзядуля, ніяк не зразумею: ці то скрыню, ці то зэдлік кухонны.

Дзед Макар. Эх, вы, моладзь! Не бачыш, што я каля вулля завіхаюся. Замеры раблю на дошцы, ды па замерах выразаю дэталь. Для вулля, для пчол мой выраб.

Унук Янка. Дзядуля, дык ты ж учора цэлы дзень на пчальніку прабыў. І што, не ўсё адрамантаваў?

Дзед Макар (паклаў ў бок драўляную рамку). А ўчора, унучак, з тваёй бабуляй мы мёд дасталі з вулляў, пакуль ты на рэчцы быў.

Унук Янка. Дык гэта Ганначка, суседка, не паспеў я зайсці ў хату, як яна прыбегла і пачала: “Пойдзем, ды пойдзем, хоць разочак акунёмся ў рэчцы”.

Дзед Макар. А яна табе не расказала, які сёння дзень?

Унук Янка. Не.

Дзед Макар. І бабка Агапка не расказала?

Унук Янка. Не. Я пасля дарогі і пасля рэчкі заснуў адразу. Так да раніцы і праспаў. Мы з ёй нават пагаварыць не паспелі.

Дзед Макар (ставіць рамку ў вулей). Пойдзем снедаць, там табе бабуля раскажа пра ўсё і пакажа. *(Ідзе, мармыча пад нос).* Часцей ездзіць трэба ў вёску, а то забыўся, калі быў ў нас.

ЭПІЗОД 1. Гісторыя свята

Вясковая хата. У куце, перад абразамі, гарыць лампадка. Бабка Агапка завіхаецца каля стала. Уваходзіць дзед Макар з унукам.

Бабка Агапка (з радасным воклічам ідзе ўнуку насустрач). Янка, унучок, праходзь. Са святам цябе! *(Абдымае ўнука).* Ідзіце рукі мыйце ды сядайце, чай піць будзем.

Дзед Макар (унуку). Пойдзем. Вадзіца сёння асаблівая, гаючая.

Бабка Агапка налівае ваду з вядра ў жбан. Ля калодзежа раніцай столькі народу было!

Унук Янка. Бабулечка, а што сёння за свята такое?

Бабка Агапка. Спас сёння Мядовы, унучак. Пачатак трох вялікіх Спасаў. А яшчэ ён завецца Спас на вадзе.

Дзед Макар (паліваючы ваду са збана на рукі ўнуку, шэпча).

У Матулі-прыроды ты ўдачай наталяйся,

Усе беды і нягоды пражыць старайся,

На шчасце, на ўдачу вадой умывайся. Амінь. (*Працягвае ўнуку ручнік і ўжо голасна вымаўляе*). Ты думаеш, чаму цябе Ганначка на рэчку пацягнула? Там, напэўна, палова вёскі народу было? З летняй вадзіцай развітваліся. А раніцай сёння халоднай вадой з калодзежаў лячыліся.

Янка выцірае рукі і твар ручніком. Чуваць званы. Бабка бярэ кошык, ставіць у яго мёд, печыва.

Бабка Агапка. Мне пара.Ранішняя служба пачынаецца. Бераўліва пастаўлю ў плецены кошык два слоікі мёду, жбанок для святой вадой, не забудуся на мак і букет-макавейчык. Вось вярнуся з царквы – абедаць будзем. (*Акуратна з кута, дзе абразы, бярэ пучкі маку, збіраецца ісці*).

Унук Янка. А мак навошта ў царкву, бабуля?

Бабка Агапка. Пасля асвячэння ў царкве макавае зерне сілай валодае цудадзейнай. Рассыплю пасвячоныя зернейкі па кутах, і ніхто не сурочыць нас.

Унук Янка. А навошта два слоікі мёду?

Бабка Агапка. Не забывайцеся на традыцыю: сабраў ураджай – частуй сірот, удоў, хворых.

Бабуля хрысціцца. Чуваць галасы людзей. На фоне галасоў – дзявочы смех. Забягае Ганначка.

Ганначка. Добры дзень! Бабуля, добра, што вы яшчэ не пайшлі ў царкву!

Бабка Агапка (бярэ ў рукі кошык). Ужо сабралася выходзіць. Маці твая з суседкамі, напэўна, палову дарогі прайшлі.

Ганначка (цярэбіць хустачку ў руках; бачна, што хвалюецца). Да чаго ж прыгожы ў вас макавейчык.

Бабка Агапка. Ага, унучка. І мята, і палын, і каласкі пшаніцы, і календула… Асвячу, засушу, хай захоўвае мяне абярэг круглы год. Бо кожная расліначка мае цудадзейную сілу. Галоўнае вераваць, мая ўнучачка.

Ганначка. Бабуля Агапка, дзед Макар, адпусціце Янку з намі на выган. Моладзь ужо там. Гуляць будзем.

*Дзед Макар.*Ну, няхай ідзе. Вам, маладым, да раніцы сёння можна карагоды вадзіць ды гульні з песнямі гуляць.

Бабка Агапка. Дык бяжыце, моладзь. А ты, дзед, адпачні пакуль. Устаў чуць свет. А як служба скончыцца, прыходзьце, моладзь, да нас. Святочныя сталы накрыем. Святкаваць будзем.

Бабка ўходзіць. За ёй следам дзед. Дзяўчына сарамліва адводзіць позірк, бярэ хлопца за руку і ўводзіць.

ЭПІЗОД 2. Знаёмства

Вялікая паляна. Гучыць беларуская народная музыка. На паляне, хто дзе, маладыя хлопцы і дзяўчаты смяюцца, весяляцца. З'яўляецца Ганначка з Янкам, трымаюцца за рукі. Дзяўчаты сталі перашэптвацца, падыходзіць бліжэй.

Ганначка (усім). Пазнаёмцеся, гэта Янка, унук дзеда Макара і бабкі Агапкі. Прыехаў да нас на святы.

1-я дзяўчына. Што ж, хлопцы нам патрэбны!

2-я дзяўчына. Толькі моцныя ды спрытныя.

3-я дзяўчына. Смелыя ды ўмелыя.

Хлопцы, папраўляючы паясы, перагаворваюцца, падыходзяць бліжэй. Мацвей з сур'ёзным выглядам выйшаў наперад.

Мацвей (усміхаючыся). Перш, чым знаёміцца, мы паглядзім… на гарадскіх…

Першы. І праверым.

Другі. Сілушку памерым.

Ганначка. Ну што гэта вы! Мацвей, ты забыўся, дзень які сёння? Сёння Мядовы Спас!

1-я дзяўчына. Спас Мядовы – будзьце здаровы! Будзьце сябры – да самай вясны!

2-я дзяўчына. А вы…задзіраецеся!

Ганначка (весела). Давайце карагод пачынаць!

Гульня "Карагод"

У гэтай гульні дзяўчаты становяцца ў свой круг, а хлопцы – у свой. Кругі павінны стаяць адзін у другім. Пад музыку песні С.Палонскага "Карагод" дзяўчаты рухаюцца ў адзін бок, а хлопцы – у адваротны.

Хлопцы пяюць:

Гэй, наш карагод, карагод,
Дзяўчаткі-прыгажуні, напярод, напярод.

Дзяўчаты:

Гэй, хлопцы, хутчэй за намі,
Міргаючы хітручымі вачамі.

Усе разам:

Ай, да наш карагод,
Ай, да наш карагод!

Дзяўчаты:

У нашага карагода
Найлепшая нагода!

Хлопцы:

У нашага карагода
Найлепшая нагода!

Усе разам:

Ай, да наш карагод,
Ай, да наш карагод!

Музыка змаўкае па знаку вядучага, пасля чаго кожны хлопец павінен знайсці сваю дзяўчыну, стаць ля яе і ўзяць за левую руку. Вядучы, які не мае пары, становіцца ля адной з дзяўчат. Той хлопец, які застаўся без пары, выконвае заданне вядучага (спявае, чытае вершы, танцуе і г.д).

Карагод заканчваецца. На паляне чуваць гармонік, смех, размовы. Званы ўзмацняюцца. Грамчэй чуваць размова людзей. Вяселле на паляне заціхае.

1-я дзяўчына (*звяртаецца да сябровак).* Служба ў царкве скончылася. Са святам вас, сяброўкі! Да нас – і шчасце, і радасць, і дабро. Ад нас – гора, бяда, няшчасце. Як салодкі мядок, няхай жыццё будзе напоўнена радасцямі. Амінь. (*Дзяўчаты абдымаюцца, віншуюць адна адну*).

Ганначка. Зараз святочнае сталаванне ў вёсцы пачнецца. (*Хлопцам*) Чаму ж вы стаіце, сталы ставіць трэба дапамагаць. Бабка Агапка запрасіла ўсіх да сябе. Будзе свята на ўсю хату. Ці вы забыліся, што на Мядовы Спас і бедны мядку пакаштуе.

Хлопцы спяшаюцца на дапамогу. Янка ідзе з імі.

Ганначка. Пакуль няма хлопцаў, давайце на макавых зернейках паварожым.

Волька. А мак жа асвечаны трэба.

Ганначка. Ты, сяброўка, з намі першы раз на гульнішчах і не ведаеш, што мак таемна сыпаць свайму каханаму пад ногі трэба пасля асвячэння, а прасіць аб ім– можна і зараз.

Праводзіцца абрад Мядовага Спаса на прашэнне нарачонага. Ціха гучыць музыка. Дзяўчаты становяцца ў цэнтр паляны, складваюць накрыж рукі на грудзі і прамаўляюць просьбу-замову:

Першая. Світанне маё алае, просьба да цябе нямалая:

Другая. Прывядзі да мяне хлопца-малайца, каб пайшла з ім да вянца,

Трэцяя. Пастаў нас з ім пад святыя іконы, каб кахаў мяне даскону.

(*Дзяўчаты шэпчуць імя каханага, бяруць мак у далоні*).

Першая. Святы Спас, Святы Спас, я на цябе канапелькі сею.

Другая. Скажы мне, Спасе, дзе мая пара, каб я з ім у гэтую ночку канапельку брала.

Волька (да Ганначкі). А чыё імя, сяброўка, ты прашаптала? *(Ганначка спахапілася).*

Ганначка. Вой, дзяўчаткі! Пабеглі хутчэй, сталы дапаможам накрыць і пачастуемся.

ЭПІЗОД 3. Добрая справа – усяму добраму пачатак

*У двары стаяць сталы, накрытыя прыгожымі абрусамі. На сталах святочныя пачастункі. Хлопцы ў баку, хто чым заняты, чакаюць дзяўчат. Янка і Мацвей перагаворваюцца. Дзяўчаты перастаўляюць талеркі***.**

Першая. Сяброўкі, колькі прысмакаў на стале! І пірагі ды бліны з макам, мядовыя аладкі, мядовае печыва, торт з макава-мядовым начыннем! Глядзіце!

Другая. Такіх смачных блінцоў з мёдам, як сёння, я яшчэ не ела. Налятай на бліны! Нездарма Мядовы Спас называюць Ласаўкай.

Трэцяя. А мёду колькі! “Спаса сустракай – у мёд нос макай”.

Ганначка. Трэба пачаставаць тых, хто не змог прыйсці на свята. Хто хварэе. Давайце збяром пачастункі і адправім хлопцаў.

Дзяўчаты збіраюць у кошыкі пачастункі.

Волька. Вось два кошыкі сабралі. Цяжкія.

Ганначка (задумалася на некалькі секунд, затым стала рукі ў бокі). Ведаю я, хто панясе кошыкі і хто будзе частаваць (*крычыць у бок хлопцаў Мацвея і Янкі).*

Волька. Ты што, здурнела! Яны ж пасварацца, а то і паб’юцца! Успомні, як “пеўнямі” раніцай стаялі адзін супраць аднаго. Хоць зараз і размаўляюць, але ты ж ведаеш, што ў Мацвея “на языку мёд, а на сэрцы лёд”.

Ганначка з Волькай на пярэднім плане. Хлопцы падыходзяць, дзяўчаты тлумачаць, што ім трэба зрабіць. Хлопцы ўходзяць.

Ганначка (услед хлопцам). Добрая справа ўсіх аб’яднае.

Волька. Хлопцы і дзяўчаты! Давайце бавіць час, пакуль Янка з Мацвеем не вернуцца.

Ганначка. Паўтарыце 3 разы скорагаворку.

Не калі нас, пчолка,

Ты сваёй іголкай.

Пчолка адказала:

– Не іголка – джала.

Волька. Адгадайце загадкі.

Без матора гудзіць, без пілота ляціць, не аса, а джаліць. (Пчала).

Зайшоў на горку, адчыніў каморку, калі б не дзядзька Ігнат, то сабакі б з’елі. (Пчолы ў вуллі).

Ляцеў птах цераз божы дах, глядзіць – аж тут яго сіла гарыць. (Пчала, свечкі ў царкве).

Дзяўчына. А я вам пра крылатых працаўніц прыказкі зараз раскажу.

Адна пчала многа мёду не наносіць.

Хто пчол не даглядае, той мёд не спажывае.

Мёд на стале – здароўе ў доме.

Моладзь сядзіць на траве, каму як зручна. Дзяўчаты абмахваюцца хусткамі. Горача.

Хлопец. Нешта нашых хлопцаў няма.

Волька (да Ганначкі нягучна). Ты чула? Нашых…Мне здаецца, што хлопцы Янку сваім лічаць… А вось Мацвей*…(Яна не паспявае дагаварыць, як з’яўляецца Мацвей з вяроўкай у руцэ, а за ім ускудлачаны Янка. Ганначка падбягае да Янкі. Астатнія дзяўчаты ўстаюць і ўсхвалявана размаўляюць з хлопцамі*).

Ганначка (з дакорам). Мацвей! Як жа так… Сёння ж…

Мацвей. Супакойся! Яго паспрабуй яшчэ пакрыўдзіць! *(Да хлопцаў*) Гром, конь мой, распутаўся і панёсся галопам з лугу ў вёску. А на вуліцы – дзеці! Я і

вокам міргнуць не паспеў, як Янка схапіў вяроўку, нацягнуў на шыі ў Грома. Конь галавой паматаў-паматаў і стаў, як укапаны. Было б бяды, каб не Янка. *(З гэтымі словамі Мацвей паціскае руку Янку, абдымае яго і падводзіць да моладзі).*

Фінал

Мацвей. Прымеце нас у гульню?

Волька (*усміхаецца Мацвею*). Хадзем! Спас – усяму час. Мы яшчэ ў "Ручаёк" не гулялі.

Мацвей папраўляе чуб, бярэ Вольку за руку.

Янка бярэ за руку Ганначку.

Дзяўчына. Хто каго парай у гульні выбірае мы пабачым, а хто каго ў жыцці выбраў – Спас ужо паказаў.

Моладзь гуляе ў "Ручаёк".

Удзельнік, які выбірае пару, прамаўляе:

– Спасаўка, пералётная пташка,
Дзе лета летавала,
Дзе будзеш зімаваці?

Удзельнік заплюшчвае вочы, выбірае пару. Той, каго выбралі адказвае:

– Летавала ў пшаніцы
Зімавала ў крыніцы,
У сцюдзёнай вадзіцы.

Пара становіцца ў канец ручайка.

Гульня заканчваецца.

Хлопцы спяваюць беларускую народную песню "Чые пчолы ў гародзе", і моладзь знікае за кулісамі.

Чые пчолы ў гародзе, –
А мае ў садочку,
А хто любіць далёкую, –
А я суседачку.

Ой, у тае далёкае –
Бычкі ды цялушкі,
А ў гэтае суседачкі –
Коўдры ды падушкі.

Ой, у тае далёкае –
Валы ды каровы,
А ў гэтае суседачкі –
Ўсе чорныя бровы.

Ой, у тае далёкае –
Бычкі паздыхаюць,
А ў гэтае суседачкі –
Санкі паязджаюць.

Ой, у тае далёкае –
Сінія бумажкі,
А ў гэтае суседачкі –
Кажух і сярмяжкі.

А я тую далёкую
Людзям падарую,
А да свае суседачкі
Сам памашэрую

4. Заключэнне

Правядзенне інтэрактыўнага выхаваўчага мерапрыемства «У Спаса свае запасы!» паказала высокую педагагічную эфектыўнасць выкарыстання рэгіянальнага фальклорнага матэрыялу ў працэсе фарміравання функцыянальнай пісьменнасці вучняў 8-9 класаў. Тэатралізаваная форма, глыбокі інтэрактыў і практыка-арыентаваныя заданні дазволілі не проста пазнаёміць падлеткаў з духоўнай спадчынай Віцебскага раёна, але і трансфармаваць гістарычныя веды ў каштоўныя жыццёвыя навыкі.

Галоўным вынікам мерапрыемства стала комплексная дэманстрацыя навучэнцамі розных аспектаў функцыянальнай пісьменнасці:

- чытацкая пісьменнасць паспяхова праявілася праз уменне вучняў свабодна аперaваць сэнсамі народнай творчасці – адгадваць метафарычныя загадкі, хутка і асэнсавана прамаўляць скорагаворкі, аналізаваць жыццёвую мудрасць прыказак;
- прыродазнаўчанавуковая пісьменнасць знайшла сваё адлюстраванне ў разуменні падлеткамі каштоўнасці прыродных рэсурсаў роднага краю, лекавых уласцівасцей раслін («макавейчыка») і біялагічнай значнасці прадуктаў пчалярства, што таксама было замацавана праз знаёмства з традыцыйнымі рэцэптамі нацыянальнай кухні;
- глабальныя кампетэнцыі і крэатыўнае мышэнне актуалізаваліся падчас мадэлявання сацыяльна значных сітуацый (акцыя «Добрая справа – усяму добраму пачатак»). Вучні прадэманстравалі развітую эмпатыю, гатоўнасць да міласэрнасці (збор пачастункаў для хворых і слабых) і здольнасць да канструктыўнага каманднага ўзаемадзеяння для вырашэння агульных задач.

Такім чынам, вопыт папярэднікаў, інтэграваны ў сучаснае адукацыйнае асяроддзе, даказаў сваю жыццяздольнасць. Мерапрыемства пацвердзіла, што вывучэнне традыцый малой радзімы з'яўляецца моцным падмуркам для выхавання маральнай, сацыяльна адаптаванай і функцыянальна пісьменнай асобы, здольнай берагчы мінулае і ўпэўнена дзейнічаць у сучасным свеце.

5. Літаратура

1. Валодзіна, Т. В. “Ядраное жыта гаспадара кліча…” : каляндарны год у абрадах і звычаях / Т. В. Валодзіна, Т. І. Кухаронак. – Мінск : Беларуская навука, 2015. – 356 с . : іл. – (Традыцыйны лад жыцця).

2. Гульнёвы падворак / Пад рэд. Л. І. Жук. – Мінск : Выд. ТАА “Красіка-Прынт”, 2001. – 128 с. – (Беларусь святочная).

3. Золотые правила народной культуры / Оксана Котович, Янка Крук. – 13-е изд. – Минск : Адукацыя і выхаванне, 2018. – 592 с.

4. Летнія святы : Дапам. для настаўнікаў і выхавальнікаў / Аўт. – уклад. А. Ю. Лозка . – Мінск : Беларусь, 2001. – 162 с. : іл. – (Бібліятэка народных святаў і прысвяткаў).

5. Лозка, А. Ю. Беларускі народны каляндар / А. Ю. Лозка. – 2-е выд., перапрац. і дап. – Мінск : Полымя, 2002. – 238 с.

6. Сонца грэе, колас спее : чытанка для дзяцей / склад. А. І. Сачанка. – Мінск : Беларуская энцыклапедыя імя Петруся Броўкі, 2018. – 288 с.

7. Сысоў, У. М. З крыніц спрадвечных. – Мінск : Выш.шк., 1997. – 415 с.

8. Традыцыйная мастацкая культура беларусаў : У 6 т. Т. 2. Віцебскае Падзвінне / Т. Б. Варфаламеева, А. М. Боганева, М. А. Козенка і інш. ; Складальнік Т. Б. Варфаламеева. – Мінск : Бел.навука, 2004. – 910 с.

Дадатак





Творчы калектыў вучняў













Тэатралізаванае абрадавае прадстаўленне



Торт “Вулей”



Бліны



Пернікі



Печыва



Святочны стол

Святочныя стравы

Мядовыя хатнія пернікі

Для цеста:

мёд - 150 г;
сметанковае масла - 100 г;
жаўткі двух яек;
цукар - 130 г;
мука - 400 г;
разрыхляльнік - 18 г;
карыца молатая - 2 дробкі;
кардамон молаты - 2 дробкі;
мушкатовы арэх молаты - дробка;
гваздзік молаты - дробка;
соль - дробка.

Для глазуры:

цукровая пудра - 200 г;
яечны бялок - 1 шт.;
сок цытрыны - 1 ч. л.

У ёмістасць выкладваем размякчанае сметанковае масла, дадаем мёд, цукар і старанна змешваем міксерам да аднастайнасці. У асобнай місцы злучаем карыцу, кардамон, мушкатовы арэх, гваздзік і дадаем у масла-мядовую масу. Уводзім яечныя жаўткі і соль, змешваем. Муку злучаем з разрыхляльнікам і дадаем да асноўнай масы - замешваем шчыльнае цеста. Абарочваем яго харчовай плёнкай і змяшчаем у халадзільнік на адну гадзіну.

Гатовае цеста раскочваем у пласт таўшчынёй 2 см і адмысловай формачкай выразаем фігуркі. Бляху засцілаем пергаментнай паперай і выкладваем на яе будучыя пернікі. Выпякаем у загадзя разагрэтай да 190 ° С духоўцы да з'яўлення румянасці (каля 15 хвілін.)

Для падрыхтоўкі глазуры змешваем адзін яечны бялок, цытрынавы сок і цукровую пудру. Змешваем венцам да аднастайнасці. На гарачыя мядовыя пернікі наносім глазуру і пакідаем іх да поўнага застывання.

Нішчымны мядовы пірог з макам

Вам спатрэбяцца:

мука - 300 г;
вада - 250 мл;
цукар - 150 г;
алей - 100 г;
мёд - 100 г;
здробненыя грэцкія арэхі - 50 г;
мак - 50 г;
сода - 1,5 ч. л.;
молатая карыца - 0,5 ч. л.
соль - дробка.

У каструлю наліваем ваду і ставім на агонь, растваряем у вадзе мёд, цукар і соль. Соду дадаем, калі сумесь стане гарачай. Атрыманы адвар пераліваем у ёмістасць, дадаем алей, муку, карыцу, арэхі, мак і замешваем цеста. У падрыхтаваную форму раўнамерна выкладваем будучы пірог і адпраўляем у загадзя разагрэтую да 180 градусаў духоўку, выпякаем 30 хвілін. Гатоваму пірагу даем астыць, па жаданні ўпрыгожваем цукровай пудрай і свежымі ягадамі.

Аўсянае печыва з мёдам

Вам спатрэбяцца:

аўсяныя шматкі - 125 г;
мука - 170 г;
цукар - 100 г;
сметанковае масла - 100 г;
яйка - 1 шт.;
мёд - 2 ст. л.;
цытрынавая кіслата - 1/3 ч. л.

У ёмістасці змешваем аўсяныя шматкі, цукар, муку, соду і цытрынавую кіслату. Дадаем да сухой сумесі яйка, размякчанае масла і мёд, старанна змешваем. Бляху засцілаем пергаментам. Рукамі з цеста фармуем кругляшы і раўнамерна выкладваем іх на бляху. Выпякаем у загадзя разагрэтай да 180 ° С духоўцы 10-15 хвілін. Падаваць мядовае печыва можна з малаком, чаем ці любым іншым напоем на ваш густ.

Торт “Вулей”

Вам спатрэбяцца:

мука - 3 шклянкі;
яйкі - 2 шт.;
сметанковае масла - 2 ст. л.;
цукар - 250 г;
мёд - 2 ст. л.;
смятана - 600 г;
сода - 2 ч. л.

У ёмістасці міксерам узбіваем яйкі з цукрам да моцнай пены. Дадаем масла, мёд, змешваем і пераліваем сумесь у каструлю, ставім на павольны агонь. Памешваем бесперапынна, уводзім соду і чакаем узняцця пены. Масу здымаем з агню, даем ёй астыць, затым уліваем яе ў прасеяную муку - замешваем эластычнае цеста, падзяляем яго на 10 роўных частак. Бляху засцілаем пергаментам і выкладваем на яго кавалачак цеста, раскочваем тонка. Павінна атрымацца 10 тонкіх каржоў, якія па чарзе выпякаем у загадзя разагрэтай да 180 ° С духоўцы. Каржы астуджаем.

Для падрыхтоўкі крэму смятану ўзбіваем міксерам з цукровай пудрай. Фарміруем торт: кожны корж шчодра прамазваем крэмам. Гатовы дэсерт ставім у халадзільнік на некалькі гадзін. Па жаданні торт можна ўпрыгожыць.

Нішчымныя бліны з мёдам

Вам спатрэбяцца:

Газаваная несалодкая вада - 600 мл;
соль - на кончыку нажа;
цукар - 2 ст. л.;
мука - 240 г;
алей - 1 ст. л. + па неабходнасці для смажання і змазвання бліноў

Наліце ў міску газаваную несалодкую ваду, усыпце соль, цукар і змяшайце да поўнага растварэння крышталяў. Муку прасейце ў іншую міску праз частае сіта. Затым паступова, памешваючы вялікім венцам, усыпце яе ў ваду з соллю і цукрам. Павінна атрымацца даволі вадкая маса аднастайнай кансістэнцыі. У атрыманае цеста для посных бліноў уліце 1 сталовую лыжку алею. Яшчэ раз змяшайце і пакіньце на 15 хвілін пры пакаёвай тэмпературы.

Патэльню разагрэйце. Затым змажце яе невялікай колькасцю алею і наліце невялікі апалонік цеста. Размяркуйце па ўсёй паверхні патэльні кругавымі рухамі.

Калі блін падрумяніцца з аднаго боку, перавярніце яго і абсмажце з іншага. Выкладзіце на талерку і змажце мёдам.

Збіцень класічны

Вам спатрэбяцца:

мёд - 200 г;
карыца - 1 ч. л.;
молаты сушаны імбір - 1 ч. л.;
гваздзік - 2 шт.;
аніс, кардамон - на кончыку нажа;
чорны перац - 10 гарошын;
вада - 1 л.

У каструлю з тоўстым дном наліваем ваду, растваряем у ёй мёд, ставім на агонь і даводзім да кіпення. Карыцу, молаты імбір, аніс, кардамон і перац змешваем асобна ў ёмістасці і дадаем заправы да мядовага адвара. Кіпяцім 15 хвілін, рэгулярна памешваючы і здымаючы пену. Каструлю прыбіраем з пліты і ўкручваем у ручнік на некалькі гадзін - даем напою настаяцца і астыць. Гатовы збіцень пераліваем у графін і частуем гасцей.