**Экскурсія “Беларуская хатка”**

**1 экскурсавод:**

Уздыхаць па старых рэчах, вяртацца да старога ўкладу жыцця не варта, але ведаць, як жылі нашы дзяды-прадзяды, трэба. А пры святле свечкі на покуце ў бацькоўскай хаце, пры святле малітвы ў душы відаць і тое, што засталося ў мінулым, і ясніцца шлях у будучыню.

**2 экскурсавод:**

Сёння вас запрашае да сабе ў госці сялянская беларуская хатка (гучыць беларуская музыка).

Прыветна вокны пазіраюць,

Нібыты ў госці запрашаюць.

Ну, добры выгляд хатка мае…

Цікава… Што ж тут нас чакае?

Некалькі слоў пра наш музей.

Сардэчна запрашаем у наш музейны куточак “Спадчына”. У 2020 г. у нашай школе быў заснаваны музейны пакой. Першыя экспанаты былі сабраны настаўнікамі і работнікамі школы. Работа вялася

**1 экскурсавод:**

Пры ўваходзе ў хату нас сустракае печ. Яна займала ў сялянскай хаце важнае і пачэснае месца. Абагравала хату, у ёй варылі ежу, на ёй спалі, адпачывалі, лячыліся.

Да печы адносіліся як да жывой істоты. Забаранялася ўжываць “у яе прысутнасці” грубыя, або непрыстойныя словы. “Няможна гэта казаць, бо печ у хаце”, “Сказаў бы, дык печ пачуе”, – так гаварылі нашы дзяды і прадзеды.

Каля печы знаходзіўся качарэжнік. Тут стаяў пячны інвентар: качарга, вілы, чапяла і абавязкова хлебная лапата (паказваем лапату). Лапата займала асобнае месца сярод хатніх рэчаў. Магчыма таму, што яна мела дачыненне да хлеба. Ёй надавалі ахоўную якасць: у час навальніцы, каб зберагчы свае будынкі ад маланкі, хлебную лапату выстаўлялі на двор.

**2 экскурсавод:**

Дзе печ , там і тое, што з печы, гарачая і смачная ежа. І ў першую чаргу – хлеб. Хлеб выпякалі жытні, вельмі духмяны. Пшанічны ў нас гатавалі радзей. Беларусы любяць чорны хлеб і сумуюць па ім, калі трапляюць туды, дзе яго няма. Хлеб дае сілы чалавеку для працы, жыцця. З даўніх часоў нашы продкі самі выпякалі хлеб і абагаўлялі яго. Выкінуць хлеб – смяротны грэх. Калі ён выпадкова выпаў з рук, то трэба падняць лустачку, пацалаваць і сказаць: “ Даруй , Божухна”.

**1 экскурсавод:**

Бульба – другі хлеб. Беларусы ведаюць каля тысячы страў з бульбы.Ад звычайнай, печанай на вогнішчы, да фаршырованай сушанымі грыбамі і запечанай у гарачай печы. Апісаць усе стравы з бульбы немагчыма.

З першых страў, мабыць галоўнай , была кіслая капуста. Яшчэ былі і пярловы суп з грыбамі, халаднік, малочныя супы. На другое елі ўсялякія кашы, мачанку з блінамі, калдуны, яешню- “глазуху”.

**2 экскурсавод:**

Ёсць у вясковай хаце месца, дзе пасядзець лічыцца за вялікі гонар. Покуць – так называецца гэтае пачэснае месца ў хаце, не забытае Богам (паказвае).

Покуць спрадвеку ачышчала і ўзвышала чалавека, рабіла яго лепшым. Прыходзіла свята, Каляды ці Вялікдзень, і на покуці першы садзіўся гаспадар, а злева ад яго астатнія сямейнікі. І ні абы як, а ўперамешку, па старшынству, дарослыя і дзеці. Маліліся, успаміналі добрым словам дзядоў-прадзедаў, частаваліся.

Покуць – гэта кусочак храма ў хаце. Уверсе, пад самай столлю, вісяць абразы – з выявамі Ісуса Хрыста і святых. Яны маўкліваю малітваю асвячаюць хату і жыццё людзей у гэтай хаце.

Покуць прыгожа ўбіраецца. На абразы гаспадыня вешае ўзорныя ручнікі – набожнікі. На покуці мясціліся стол і лава. Стол выконваў ролю своеасаблівага хатняга алтара, таму ставіліся да яго з павагай і дапусціць на стол ката лічылася вялікім грахом, бо тут заўсёды знаходзіліся хлеб ды соль.

**1 экскурсавод:**

А вось перад вамі – бойка (паказвае). Калі малако адстойвалася ў збанках, гаспадыня збірала зверху смятану – густы, тлусты слой. Назапашвала смятаны ўдосталь і біла з яе ў бойцы масла.

Масла білі ўручную. Калатоўка шпарка бегала зверху-ўніз, зверху-ўніз. Бегала доўга і без перадыху, каб смятана ў бойцы не астыла. Збіўшы масла, злівалі ў збанкі маслёнку. Кіславатая, з залацістымі крупінкамі масла, яна смачна сёрбалася потым з цёплай бульбай.

Прыгадваецца казка пра дзвюх жабак, якія трапілі ў пастку – збанок са смятанаю. Адна жабка адразу выдыхнулася, здалася і патанула ў смятане. А другая, упартая, доўга працавала лапкамі, як калатоўкаю, і збіла са смятаны масла. Стала на грудку масла і выскачыла са збанка на волю. Казка цікавая і павучальная: ніколі не падайце духам, сябры, верце ў свае сілы – і зможаце выбрацца з любой пасткі.

**2 экскурсавод:**

Звярніце, калі ласка, увагу на гліняны посуд. Ён і сёння карыстаецца попытам. Прыгожа глядзіцца ён і на кухоннай паліцы, і на абедзенным стале. А ў нашых прашчураў гліняныя вырабы былі на любы густ і для розных патрэб.

Гэта – збанок (паказвае). Пасудзіна добра вядомая. У ім звычайна трымалі малако: доўга не скісае, а ў гарачыню – халоднае. Мае ручку і носік-дзюбку, каб тое ж малако лёгка, роўным струменчыкам лілося ў міску ці ў кубак.

Гарлачык (паказвае) – старэйшы за збан. Яны падобныя, як браты, толькі гарлачык без ручкі і не мае носіка-дзюбкі зверху.

З посуду прыцягвае ўвагу спарыш (паказвае), які складаецца з двух ці трох гліняных гаршочкаў. Навошта яны былі патрэбны? Калі бацька з сынам працавалі ў полі, жанчына ці дачка, загарнуўшы у фартушок, несла ім ежу. Кожная страва была ў асобным гаршочку.

**1 экскурсавод:**

У кожным двары абжывалася цэлае сямейства кашоў, старых і новых, вялікіх і малых. Без іх, лёгкіх і зручных, не абыходзіліся ні дарослыя, ні дзеці (падыходзіць і паказвае). У кашах з плеценымі вечкамі захоўваліся сушаныя каўбасы, палядвіцы, кумпякі.

**2 экскурсавод:**

Качалка – прыспасабленне для разгладжвання вырабаў з тканіны. Вопратку раскачвалі валікам – гэта драўляны брус з нарэзанымі ўпоперак зубцамі і ручкай. Зубцы размяшчаліся шчыльна адзін каля аднаго (паказ экспанатаў).

Калі вы ўважліва паглядзіце, то пабачыце калекцыю жалезных прасаў (паказ экспанатаў).Працавалі яны на вуглях. Каб працаваць такім прасам, спачатку неабходна было ўнутар пакласці гарачыя бярозавыя вуглі. Каб зноў распаліць патухшыя вуглі, трэба было падуць ці памахаць прасам з боку ў бок.

**1 экскурсавод:**

У зімовы час сялянская хата ператваралася ў рамесную майстэрню. У доўгія вечары пры святле лучыны, светача ці каганца тут рабілі лыжкі і посуд, плялі лапці і пралі, ткалі, шылі адзенне і вышывалі.

Адно з самых старажытных промыслаў беларусаў – ткацтва. На працягу стагоддзяў яно перадавалася з пакаленняў у пакалення. У народным ткацтве захавалася гісторыя беларускага народа і яго майстэрства. Сыравінай для ткацтва быў лён або авечая воўна.

Лён – заўсёды быў улюблёная расліна славянскіх народаў. З яго валакна выраблялі вопратку, вяроўкі і нават абутак. Вырашчаны лён трэба было сабраць, звязаць у снапы, а потым раскласці на полі, каб пад уплывам сонца, ветру і дажджу адышла кастрыца. Гэта патрабавала шмат намаганняў і часу. Цяжка было пераўтварыць льняныя сцяблы ў валакно, а затым у тканіну.

У нашай музейнай хаце знаходзяцца некаторыя прылады ткацтва: трапло, бёдры, прасніца, кудзеля, самапрадка і іншыя (паказ экспанатаў).

**2 экскурсавод:**

Хоць і цяжка жылося нашым продкам, але не страцілі яны пачуцця прыгожага. Звярніце, калі ласка, увагу, якую вопратку насілі сяляне нашай вёскі. Усё рабілі сваімі рукамі, пачынаючы ад саматканай тканіны да ўзораў вышыўкі на ручніках і посцілках. Вочы разбягаюцца ад стракатай прыгажосці фартушкоў і посцілак, абрусаў і ручнікоў. Не, такіх абноў у краме не купіш: у іх жыццё, натхненне, душа таленавітых народных творцаў.

Ручнікі (паказ экспанатаў) не толькі ўпрыгожвалі інтэр’ер хаты, але і шырока выкарыстоўваліся ў беларускіх абрадах. На вяселлі хлебам-соллю на ручніку сустракалі маладых пасля вянчання ў царкве. Ужываўся ручнік і ў якасці падножніка, на які станавіліся маладыя ў час вянчання. Адыходзячы ад аналоя, нявеста старалася цягнуць за сабой і ручнік. Гэта рабілася для таго, каб сяброўкі цягнуліся за ёю, выходзілі замуж. Самых паважаных гасцей падчас урачыстасцей і зараз сустракаюць хлебам-соллю на прыгожых ручніках.

**1 экскурсавод:**

Узорныя посцілкі сталі ткаць значна пазней, чым ручнікі і абрусы, бо ложкі ўвайшлі ў быт сялян вельмі позна. Але мастацкае аздабленне іх досыць высокае. Рознымі колерамі вясёлкі, шматлікімі ўзорамі радуюць нас гэтыя вырабы.

Існуе такая легенда. Чалавеку сказалі, каб ён, адыходзячы , ад хаты, не азіраўся назад, іначай ператворыцца ў слуп солі. Чалавек не стрымаў слова і азірнуўся… Дык як жа не азірнешся, калі родная сядзіба – гэта цэлы свет.

Часцей азірайцеся, сябры, назад, у мінулае, каб не пагасла свечка на покуці – у бацькоўскай хаце, каб лягчэй было ісці наперад, у будучыню.

Дзякуй за ўвагу!