

Учреждение образования
«Мозырский государственный профессиональный лицей геологии»



Номинация: Исследовательская работа

Название работы: Смак Радзімы

**Автор
работы: Ревутская Ольга Вячеславовна,
учащаяся группы 21Л**

**Руководитель: Зизюк Яна Сергеевна,
преподаватель**

Гомель, 2021

Содержание

Введение.....	3
План туристско-экскурсионного маршрута.....	4
Глава 1. История и особенности белорусской кухни.....	6
Глава 2. Агроусадьба «Панский сад».....	12
Заключение.....	14
Список литературы	15
Приложение 1.....	16
Приложение 2.....	26

ВВЕДЕНИЕ

Важнейшим условием развития любой нации является бережное отношение к своей истории, культуре, традициям, языку, природе родного края. В настоящее время для развития и процветания нашей Республики Беларусь мало, чтобы человек получил образование в какой-либо своей узкой специализации, также требуется, чтобы человек хотел работать и всячески способствовал развитию своей страны. Для этого необходимо прививать учащимся уважение к героическому и историческому прошлому своего народа, любовь к его культуре и традициям. Данная проблема очень актуальна и значима в наше время, так как будущее нашей страны зависит от подрастающего поколения и перед педагогами стоит непростая задача – сформировать в каждом учащемся все необходимые качества, которые создадут устойчивый фундамент для развития личности настоящего гражданина, патриота своей страны.

Патриотизм имеет огромное значение в социальном и духовном развитии человека. Он выступает одним из важнейших элементов в формировании мировоззрения молодого поколения и его отношения к родной стране, другим нациям и народам. Только на основе чувства патриотизма и уважения к национальным святыням укрепляется любовь к Родине, появляется чувство ответственности за её могущество и независимость, за сохранение материальных и духовных ценностей.

Наиболее успешно реализовать условия, необходимые для формирования у учащейся молодёжи чувства патриотизма, позволяет вовлечение её во внеучебную деятельность, направленную на изучение истории родного края, его культуры, традиций, а также на понимание молодыми людьми своей причастности к событиям сегодняшнего дня.

Одним из эффективных средств формирования патриотизма является краеведческая работа. Объектами исследования становятся историческое прошлое, искусство, природа, культура изучаемого региона. Изучение истории малой родины, истории Отечества, боевых, трудовых и культурных традиций было и остаётся важнейшим направлением воспитания подрастающего поколения. В решении этого вопроса может помочь такая форма организации краеведческой работы, как экскурсия. Экскурсии необходимо рассматривать как сильнейшее образовательное и воспитательное средство, позволяющее на практике познакомиться молодое поколение с природным наследием, историей и культурой родного края. Именно в ходе экскурсий, посещений музеев происходит знакомство с историей Родины, и тем самым зарождается гордость за своё Отечество, любовь к нему и, следовательно, патриотизм.

Национальная кухня является одной из сторон культуры народа, которая тесно связана с его традициями и обычаями, а также выражает его самобытность. Традиции питания являются важной частью культуры этноса, так как они наиболее прочно сохраняют этническую специфику и медленно меняются.

Национальная кухня относится к культурным ресурсам, наравне с музеями, выставками и индустрией развлечений. Гостеприимство и щедрость являются одними из основных черт белорусского народа.

План туристско-экскурсионного маршрута гастротур «Смак Радзімы»

Тема: гастротур «Смак Радзімы».

Цель: приобщение учащихся к историко-культурным ценностям белорусского народа, изучение истории и культуры родного края, формирование бережного отношения к святыням Беларуси, чувства любви к Родине, эстетического вкуса у учащейся молодёжи.

Задачи:

- формирование у учащихся целостного отношения к культурно-историческому наследию страны, в котором отражены общечеловеческие ценности, представляющие жизненный мир человека;
- создание привлекательного имиджа региона, выступающего в качестве культурно-познавательного, туристско-экскурсионного объекта;
- привитие учащимся любви и уважения к своему народу, ближним, самому себе, а также историческому и духовному прошлому своей малой родины;
- создание условий для актуализации предприимчивости, инициативы, успешного саморазвития и самореализации личности.

Оптимальный вариант маршрута

Маршрут строится по тематическому принципу. Экскурсия не имеет длительных переездов, тем самым не нарушает непрерывность экскурсионного процесса. При изучении одного крупного объекта предполагается остановка экскурсионной группы и рассмотрение тех свойств и сторон объекта, которые необходимо изучить.

Обоснованность выбранного маршрута:

В становлении личности большое значение занимают национальная культура, ценности традиционного наследия, которые закладывают нравственные основы личности.

При отборе объекта для нашего гастротура мы руководствовались уникальностью данной местности и познавательной ценностью маршрута.

Протяженность маршрута: Мозырский р-он, д. Костюковичи, ул. Набережная д.1

Продолжительность экскурсии 3-5 часов.

Основные объекты показа и места остановок:

Агроусадьба «Панский сад»

Количество экскурсантов: 10 - 15 человек.

Методические приемы показа и рассказа, которыми пользовался экскурсовод во время экскурсии:

Приемы показа: прием предварительного показа, панорамный показ, прием зрительного монтажа, зрительное сравнение, зрительная аналогия. Переключение внимания, прием движения (с целью лучшего наблюдения, позволяет выделить характерные особенности), показ мемориальной доски.

Приемы рассказа: справка, рассказ, описание, характеристика объекта, комментирование наблюдаемых объектов, проблемно-поисковой, антиклимактерический прием (рассказ начинается с более интересных фактов или информации).

Вывод:

Реализация выбранного нами маршрута позволит продолжить работу по формированию национального самосознания учащихся, целостного отношения к культурно-историческому наследию страны, привитию любви и уважения к своему народу, а также историческому и духовному прошлому своей малой родины; расширению форм и методов воспитательной деятельности.

1. История и особенности белорусской кухни

Особенности истории белорусского народа оказало глубокое влияние на формирование и развитие его культуры. Многовековую, богатую и интересную историю имеет белорусская кухня. В этих условиях белорусская кухня, с одной стороны, продолжала сохранять близость к кухням окружающих славянских народов – русских, украинцев, поляков, а с другой стороны, испытала известное влияние кухонь своих неславянских соседей – литовцев и латышей. Кроме того, кулинарное искусство в восточной и западной частях Беларуси, долгое время изолированных друг от друга, развивалось неодинаково, подвергалось разному влиянию. В этих не простых условиях белорусы отстаивали свои национальные особенности и обычаи, в том числе и материальную культуру, к которой относится национальная кухня.

Белорусская кухня уже на протяжении многих десятков лет сохраняет национальные традиции. Из глубины веков до наших дней дошли многие самобытные блюда. Широко известны далеко за пределами Беларуси драники, пачисты, холодник, затирка, мачанка, жур... Традиционным продуктом у белорусов картофель, который называют в народе «вторым хлебом». Из него готовят бульбяники, драники, комы, запеканки, клецки, картофельную бабку. Из мясных блюд наиболее известны многим пачисты, мачанка, студень, смаженка, колбасы. Широко используются в белорусской кухне грибы, лесные ягоды и травы, речная рыба. Пряности – чеснок, перец, петрушку – в белорусской кухне используют умеренно.

Как уже отмечалось окружающие регионы оказали значительное влияние на формирование кухни белорусов. Об этом свидетельствуют и общие названия одних и тех же блюд, напитков и предметов кухонной утвари и посуды. Установлено, например, что литовцы и латыши заимствовали белорусское слово «талакно» (специально приготовленная овсяная мука), а белорусы – литовское слово «луства». Крупшк (суп из крупы) имеет общее название у белорусов, поляков и литовцев, а традиционное блюдо белорусов верашчака популярна и в Литве. Хорошо известна белорусская затирка в русской, литовской, польской и украинской кухнях. Одинаковое название посуды для приготовления теста и выпечки хлеба – у литовцев *deiesa*, у белорусов – дзежа, у русских – дежа, у украинцев – дгжа. И таких примеров из кулинарной терминологии множество. Национальная кухня всегда было тесно связано с бытом, культурой, обычаями народа. Из далекого прошлого до наших дней дошло немало сведений о национальной кухне.

Белорусы во все времена занимались земледелием. Рожь, пшеница, ячмень, овес, гречиха, горох – зерновые культуры, издавна выращивались на территории Беларуси. В повседневном питании белорусов использовались зерновые и овощи, выращиваемые на полях и огородах. Печеный ржаной хлеб и другие изделия из ржаной муки на протяжении многих веков принимали главенствующее место в питании населения. У белорусов с детства воспитывалось к хлебу уважение и бережливость. С ним шли на «родины», в сваты, на свадьбу и другие

торжества. Хлебом-солью встречали дорогих гостей. Много пословиц и поговорок сложилось в народе о хлебе: «Хлеб над усим пануе», «Хлеб – усяму галава».

В различных источниках упоминаются «ладки» (олады), которые выпекали из «уторного», т. е. кислого, но еще не подошедшего теста. Из пресного теста пекли прыщи, преснаки. На Палесье прыщи пекли из круто замешенного теста в горячей золе. Однако не всегда был настоящий хлеб. Старые люди и сейчас вспоминают о том далеком прошлом, когда в муку или тесто добавляли различные примеси. Были сорта хлеба, как градовы, паловы. Градовы хлеб пекли из не просеянной муки, паловы готовили из двух частей: одну – из ржаной, а вторую – из ячменной, гречневой или овсяной муки. Наиболее распространенным хлебом, особенно в неурожайные годы, был мякинный. Для его приготовления брали просеянную гречневую, овсяную или ржаную мякину и добавляли немного муки. «З мякшаю легка хадзьць, ды цяжка ног валачыць», – говорили о таком хлебе. Случалось, что в хлеб пекли из желудей, коры, щавеля, лебеды. «Не бяда яшчэ, што у хлебе лебядя –тады бяда, кали хлеба няма». Особенно тяжелым было весеннее время, когда ели только картофель, крапиву и щавель. В 20—30-е годы распространены были такие блюда, как талакно, жур (овсяный кисель), крупшк, пячона (каша из пшенной крупы, заправленная внутренним жиром и запеченная), калатуха, помука (похлебка), верашчака (мясное блюдо). С ржаными и картофельными блинами часто употребляли толченые семена льна и конопли, жареное сало (шкварки), огуречный и капустный рассол.

Преимущественное использование овсяной муки в прошлом и незнание дрожжей привели к тому, что белорусской кухне не известны фактически ни блины, ни пироги, – этому препятствовали свойства овсяной муки (а также принятая в Белоруссии ее подготовка и обработка путем самозакисания). Вот почему белорусские "блины", так называемые расчинные, приготовленные из овсяной муки, совершенно не похожи на русские, их делают непосредственно из расчины, т.е. раствора муки с водой, самопроизвольно закисшего. Пироги же вообще не были свойственны белорусской кухне ни в какой форме.

Широкое распространение в белорусской кулинарии до 50-х годов XX века имели заменители хлеба: сачни, драконы, скавародники. Их готовили также из ржаной, ячменной и изредка пшеничной муки. Скавародники обычно пекли из кислого теста. Сачни делали тоньше скавародникау, но толще, чем блины. Для приготовления сачней (толстых мучных блинов) часто использовали начинку: картофель, яблоки, вишни, сливы и т. д. Для драчон брали сыворотку или свежее молоко, а также хлебный, кленовый или березовый квас. Тесто делали более жидким, чем для выпечки хлеба. Очень часто драконы пекли пресными. Крестьяне брали их с собой на лесные работы, на сенокошение, в дорогу. Из лучших сортов пшеничной муки пекли хрусты, каржаны, перники, из квашеного теста делали пироги (с грибами, капустой, яйцами, ягодами и т. п.), пампушки. Из мучных блюд наиболее популярны были клецки, затирка, кулеш, лапша, налистники, ламанцы, из крупяных – крупник, панцак, гуца и др. Их готовили с мясом, жареным салом, молоком, маслом.

Из овощей наиболее характерны для белорусской кухни капуста, горох, морковь и, конечно, картофель - последнему принадлежит особое место. Для белорусской кухни характерно не только то, что она знает около двух с половиной десятков блюд из картофеля, каждое из которых непохоже на другое, но и то, что эти блюда прочно закрепились в меню, составляют неперемнную, существенную часть национального стола: картофельная бабка, комы, драники, колдуны, копытка, поливка, тушенка... Объясняется это историческими причинами – проникновением картофеля в Беларусь примерно на 75-90 лет раньше, чем в Россию, а также природно-климатическими условиями, облегчавшими выведение и развитие высоко крахмалистых вкусных сортов картофеля. Вот почему иногда чисто белорусские картофельные блюда не получаются такими же вкусными за пределами республики, если для их приготовления используют водянистые, содержащие мало крахмала сорта картофеля.

Природно-географические условия Беларуси, в частности Палесья, способствовали широкому использованию таких продуктов, как грибы, лесные ягоды и травы (сныть, щавель), яблоки, груши, речная рыба, раки, молоко, творог, сметана. Эти продукты характерны и для русской национальной кухни, однако формы и приемы их использования в белорусской кухне несколько иные. Грибы только отваривали и тушили, а блюд из жареных грибов белорусская кухня не знает (так же, как не знала она маринования и засола грибов до начала XX в.). Вообще грибы не употребляются как совершенно самостоятельное блюдо, а всегда используются в качестве добавки – "закрасы", придающей вкус какому-нибудь основному блюду. Поэтому белорусская кухня использует не только и не столько сами грибы, сколько грибной порошок из сухих грибов, который засыпают и в юшку, и во второе тушеное овощное или мясное блюдо.

В старобелорусских источниках часто упоминаются различные растения, которые использовались в качестве приправ: пастернак, мята, петрушка, тмин, укроп, хрен, мак и др. В качестве приправы к мучным, крупяным и овощным блюдам широко использовалось льняное масло («oley»), конопляное молоко (из растертых семян конопли), сушеные грибы. Олей и грибы входили в состав пищи во время постов.

Издавна наиболее употребляемым у белорусов было свиное мясо, в частности сала. Однако сало в Беларуси едят почти исключительно зимой, слабо посоленное, обязательно с кожным слоем. Едят его с картофелем, вприкуску, оно играет как бы роль мяса. Свинина в качестве мяса идет в основном на приготовление домашних колбас и вяндлины – слабокопченой ветчины или корейки. Определенное количество мяса добывалось на охоте. В повседневном питании мясо служило лишь «приправой» к овощным и крупяным блюдам. Из мясных блюд готовили в деревнях вантробянку, студенину, полендвицу, колбасу крестьянскую.

Нежирную свинину, а также баранину запекают крупными кусками (обычно всю заднюю часть) – национальное белорусское блюдо пяхисты. Из домашней птицы предпочитают гуся, также в запеченном виде. Для белорусской кухни характерна также солка мяса и домашней птицы (гусей) – приготовление

из них: солонины и полотков и употребление субпродуктов, особенно блюд из желудка, вымени в разваренном виде.

В качестве жира для приготовления большинства блюд помимо сала и даже чаще него используют сметану, топленое масло и растительные масла - прежде конопляное, теперь подсолнечное.

Чисто молочных блюд в белорусской кухне нет, но зато разнообразные производные молока (творог, сметана, сыворотка, масло) используются как обязательные добавки – "забелки", "закрасы" и "вологи" – во многие блюда, в состав которых входят мука, картофель, овощи или грибы.

В белорусской кухне широко использовали рыбу. Из-за особенностей географического положения, большого количества рек и болот на Полесье она в изобилии. Рыбу употребляли в пищу, заготавливали впрок (вялили, сушили, реже солили). Рыбу не жарили, а либо запекают ее целиком с чешуей, либо сушат особым образом после легкого обжаривания, либо используют в виде фаршей, добавляя в клецки, галки и т.п.

Множество блюд готовили из овощей: холодник, капусту, грыжанку (из брюквы). Овощи употребляли сырыми, добавляли в другие блюда. Капусту, огурцы, свеклу квасили и солили.

Лесные ягоды, груши, яблоки не сочетают друг с другом. Блюда из них – кулаги, кисели, квасы, пюре, запеканки - готовят только из одного вида ягод или фруктов. Фрукты и ягоды сушили, мочили, из них готовили разнообразные напитки – березовик, медуху, кленовик, сбитень.

Особенностью белорусской национальной кухни является и способы кулинарной обработки:

-  запекание
-  отваривание
-  томление
-  тушение

Продукты готовились либо большими кусками (запекание целой ноги (око-рока), целого желудка, целого гуся, рыбины) либо, измельченными (превращение его еще до тепловой обработки в рубленую массу, фарш, пюре, порошок – независимо от того, мясо это, овощи или грибы). Первый способ идет от древнейших времен, второй – заимствован из польской кухни, но именно он получил наибольшее развитие.

Использование фарша и пюреобразных масс из одного какого-либо продукта (мяса, рыбы, картофеля) и сочетания с небольшими примесями некоторых других дало в белорусской кухне большинство картофельных блюд (драники, цыбрики, гульбишники и т.п.), многие мясные (фляки, моканина, вант-робки, колбасы), а также целый ряд комбинированных клецки, галки, зразы), получивших распространение и за пределами Республики Беларусь.

Разваренность, бесформенность блюда признавались идеалом в белорусской кухне, она предусматривала одновременную закладку всех составных частей блюда в посуду (горшок, чугунок) и заливку их водой" почти до, верху посуды. Блюдо уваривалось очень медленно, постепенно, иногда в течение целых

суток, пока не образуется густое кашеобразное блюдо. Известен даже способ искусственного загущения блюда, когда в него добавляют муку, крахмал - так называемые заколоты.

Традиционно для белорусской кухни блюда имеют полужидкую-полугустую консистенцию, особенно популярные до сих пор многочисленные виды мочанин (или мочанок), а также такие полусладкие блюда, как солодуха и кулаги, представляющие собой смесь муки и сладкого (ягод, меда).

Ушедшая в прошлое традиция белорусской кухни готовить одно общее блюдо, обладающее качествами и первого, и второго одновременно, наложила отпечаток на многие кулинарные приемы и кулинарную терминологию белорусов, сохранившиеся до сегодняшнего дня. В частности, прочно закрепилось разделение продуктов на группы в зависимости от роли, которую они играют в блюдах. Это приварки, закрасы, заколота, волога и присмаки.

Приварки – это основные продукты, составляющие основу блюда по количеству, по своей решающей роли в нем и часто дававшие имя всему блюду. Их роль обычно выполняли такие овощи, как капуста, брюква, морковь (каждая в одиночку), та или иная крупа (пшенная, перловая, гречневая).

+ **закрасы** – продукты, украшавшие блюдо, придававшие ему основной вкус и питательность. К ним относилось мясо (свинина или баранина) или вяндлина (комбинация ветчины, колбасы, корейки, сала), а также рыба, грибы. Закрасы также выступали каждая в отдельности в данном блюде.

+ **заколота** – продукт, служивший для загущения блюда. Обычно это была та или иная мука в зависимости от характера блюда или комбинации разных видов муки, либо, наконец, картофель, крахмал. Муку прибавляли только к жидким блюдам - супам, а картофель – ко вторым, более плотным, особенно жирным, как поглотитель жира.

+ **волога** – жиры в жидком виде, роль которых состояла не только в том, чтобы увеличить калорийность блюда, но и сделать его менее сухим. Роль вологи могло выполнить молоко (свежее и скисшее), но чаще всего это были сметана, топленое сливочное масло, топленое нутряное сало, конопляное и льняное масло, заменяемое ныне подсолнечным.

+ **присмаки** – продукты, незначительная добавка которых придает аромат, оттеняет вкус блюда, делает его более привлекательным и своеобразным. В число употребляемых в Беларуси присмаков входят следующие пряности: лук, чеснок, укроп, тмин, черный перец, лавровый лист, семена кориандра.

Из этих пяти групп продуктов, исключая разве в некоторых случаях заколоту, состоят и по сей день основные первые и большинство вторых блюд белорусской кухни.

Аутентичной особенностью белорусских блюд является использование очень простого, единственного продукта. Например, овса, ржаной муки, картофеля, подвергнутого довольно сложной, всегда длительной и часто комбинированной холодной и тепловой обработке. Примером этого может служить овсяный кисель – блюдо, получаемое из одного компонента, – овсяного зерна, но в результате

более десятка операций в течение трех суток. Или когда из одного и того же сырья – картофеля – в результате различного дозирования жидкости (добавления ее или, наоборот, отцеживания), прибавления жиров и кое-каких присмаков получается более двух десятков различных по вкусу и технологии блюд.

Длительная и сложная обработка, которой подвергали в народной кухне зерно или отруби (в том числе закисание, соложение, ферментация), вызывала такие биохимические процессы в этих простых продуктах, которые несколько раз усложняли их состав, повышая тем самым и пищевую ценность блюда, и его усвояемость.

Блюда белорусской кухни очень вкусны, особенно если их употребляют свежеприготовленными (например, блюда, содержащие картофель и муку), горячими – "с пылу с жару", а не остывшими и тем более разогретыми.

2. Агроусадьба «Панский сад»

В самом центре Полесья, на берегу живописной реки Припять расположилась агроусадьба «Панский сад», которая вобрала в себя весь колорит родного края. Этот уголок Беларуси известен не только своей удивительной природой и разнообразными животным и растительным миром, но и уникальными обычаями белорусской культуры, которые бережно хранят местные жители – палешуки.

Когда-то на этом живописном месте действительно была усадьба, принадлежавшая помещику Савицкому, окруженная большим садом, рядом на семейном кладбище стояла церквушка. Старожилы рассказывают, что однажды после половодья в месте, где срезало берег, обнажились гробы со скелетами в старинных шинелях, а на них – Георгиевские кресты. В «Панском саду» решили воссоздать картину прошлого – построили на берегу небольшую часовню. Она расположена на территории агроусадьбы и названа в честь Воздвижения Креста Господне, недалек от того места, где когда-то на берегу реки Припять возвышался прежний деревянный Крестовоздвиженский храм, разрушенный в годы лихолетия.

Именно здесь, на берегу Припяти, и расположилась современные постройки. Усадьба получилась во всех отношениях уникальная – три этажа, просторные комнаты со всеми удобствами, позволяющие принимать одновременно 40 человек. Все – стены, интерьер, дворовые постройки – выполнено из различных пород деревьев. Дизайнерские изыски – а их множество – придумал сам хозяин усадьбы – А. Пигулевский, который при необходимости выступает и в качестве повара.

В «Панский сад», в д. Костюковичи Мозырского района, сегодня едут на отдых со всей Беларуси, частые гости и иностранцы. Немецкой, итальянской, французской речи местные уже не удивляются. За впечатлениями, новыми пейзажами и вкусной белорусской кухней – в дом с видом на реку едут гости, уставшим от суеты и дорогих ресторанов здесь самое место, чтобы зарядиться позитивной энергией, насладиться тишиной и спокойствием, вдохнуть всю красоту и историю родного края.

Усадьба во всех отношениях уникальна. Всё – как экстерьер, так и интерьер – выполнено из различных пород деревьев. Благодаря натуральным материалам, дышится легко. В фойе – шкуры медведя и волка, чучела диких кабанчиков, косуль и даже зубра. Находясь на территории агроусадьбы сразу понимаешь, что ты на земле белорусов-палешуков. Все вокруг дышит историей: везде старинная белорусская утварь, собранная и бережно хранимая хозяевами усадьбы. Кажется, что такого разнообразия кухонной утвари, домашних изделий не встретишь и в краеведческом музее. Довелось даже увидеть старинные ходунки, калыски, игрушки. Развлечения найдутся не только любителям тихой охоты: для туристов по их желанию могут растопить русскую баньку, организовать речное турне или экскурсию в Мозырь.

Насладиться красотами припятского Полесья можно сполна прогулявшись по территории. Здесь для гостей лодки и катамараны на прокат, можно за-

няться рыбалкой, снасти хозяева тоже дадут. Так же можно увидеть целый домашний «зверополис» – лошади, овцы, козы, вьетнамские свинки, индюки, декоративные курочки, утки, фазаны, гуси. А еще есть музей мотоциклов под открытым небом. Коллекция кухонной утвари палешуков, их приспособлений труда, рыбацких снастей. Нашлось место во дворе и многим сказочным персонажам: Бабе-яге с ее избушкой на курьих ножках, главным героям сказки о золотой рыбке.

Гостям разрешают лакомиться яблоками, грушами, виноградом, смородиной – всем, что растет в усадьбе. За домом – плантация ремонтантной малины.

Конечно, важнейшим компонентом агроусадьбы палешуков является национальная кухня. Готовят вкусно, по-домашнему: угостят мачанкой, колдунами с мясом, тушеной картошкой с печи, расчинными блинами – если соскучились по хорошей белорусской национальной кухне, то вам однозначно стоит наведаться в д. Костюковичи.

Палесские пейзажи, белорусская кухня и практически, музей под открытым небом, пропитанный традициями родного края, позволить всей душой ощутить себя Палешуком, глубже проникнуться гордостью за свой родной край, за свою страну.

Заключение

Экскурсии имеют большое познавательное и воспитательное значение. Они не только расширяют и углубляют знания об окружающем мире, но и помогают глубже постичь историю зарождения и развития народа, его культуру, быт, историческое прошлое. Изучение посещаемых в ходе экскурсии объектов строится на непринужденном усвоении информации, ценностных ориентаций и идеалов, норм поведения. Достигается это путём органичного сочетания отдыха и познания во время движения по маршруту экскурсии.

Проживая в родном крае, мы не только не посещаем их, но и мало знаем о них. Таким образом, в ходе маршрута учащиеся не только познакомятся с прекрасными местами Мозырщины, узнают об уникальности родного края, но у них появится также интерес к более глубокому изучению истории и культуры, к его историческому прошлому припятского Полесья. А, следовательно, приобщение к духовному, культурному, историческому наследию отдельного региона, позволяет учащейся молодёжи глубже познавать историю и культуру страны в целом. Именно от того, в какой степени подрастающее поколение знакомо с историей своей страны, зависит уровень сформированности национального самосознания, чувства гордости и ответственности за родную страну, о также осознания своей причастности к дальнейшему успешному развитию Беларуси как самостоятельного государства.

Посещение Мозырского края - это не просто знакомство с историей, культурой, жизнью и бытом палешуков, природой этой уникальной земли - это путешествие в суть белорусской земли в целом, в её природное, культурное и историческое наследие.

Список использованных источников

1. Анимелле Н. Быт белорусских крестьян // Этнографический сборник / Императ. рус. геогр. о-во. Санкт-Петербург, 1854. Вып.
2. Белорусская кухня. / л. Д. Маркова, И. П. Корзун, з. В. Ва силен ко И др.; Под ред. з. В. Василенко. 3-е издан. перераб. и доп. – Мн.: Ураджай, 1993.
3. Наваградскі Т. А. Традыцыі народнага харчавання беларусаў. Мінск: Нац. ін-т адукацыі, 2000.
4. Наваградскі Т. А. Эвалюцыя традыцый харчавання беларусаў у XIX–XX стст. Мінск: БДУ, 2015.
5. Сержпутоўскі А. К. Прымхі і забабоны беларусаў-палешукоў; навук. рэд. А. С. Фядосік; прадм. У. К. Касько. Мінск: Універсітэцкае, 1998. 301 с.
6. Энциклопедия белорусской кухни / редкол.: Т. В. Белова [и др.]. Минск: Беларусь. Энцыкл., 2008.
7. Этналогія Беларусі: традыцыйная культура насельніцтва ў гістарычнай перспектыве: вучэб.- метадыч. дапам. / Т. А. Наваградскі [і інш.]. Мінск: БДУ, 2009.
8. http://oede.by/publication/kuhni_mira/beloruskaya_kuhnya/.
9. <http://www.belarus.by/ru/about-belarus/cuisine>.

Блюда белорусской национальной кухни

Драники



Бабка



Копытка



Колдуны



Кишка картофельная



Хрусты



Сачни (толстые мучные блины)



Налистники



Ламанцы



Затирка



Кулеш



Клецки



Камы



Кугель



Ватробянка



Пячисто



Домашние колбасы



Грыжанка



Жур



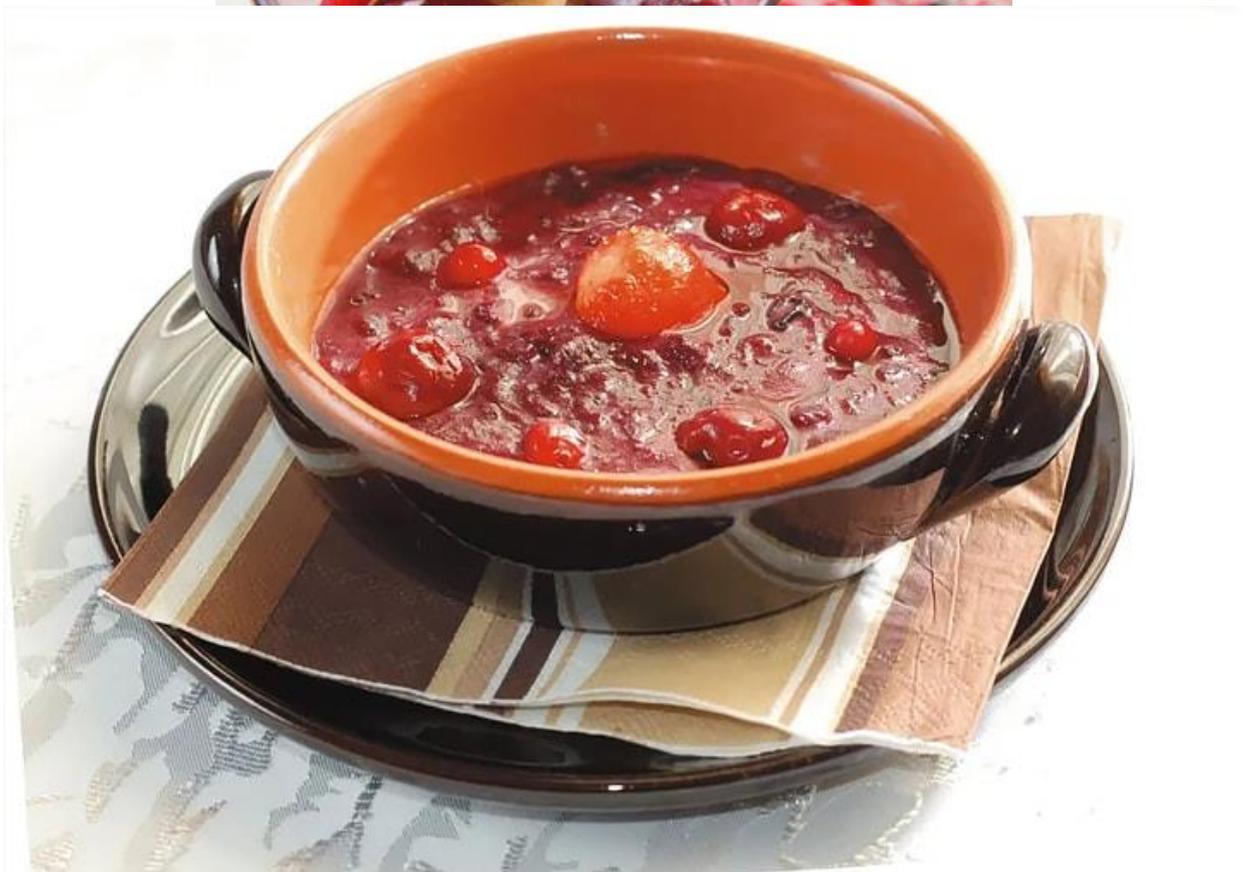
Крупник



Крупеня грибная



Кулага



Сбитень



Медовуха



Агроусадьба «Пански сад»







