

Следует заметить и то что, пониманием мира, окружающей нас среды, занимается сам человек - существо не идеальное. Он не может вобрать в себя всю информацию, весь опыт накопленный годами, и осмыслив его, сложить целостную картину мира. Наука занимается различными направлениями исследования, но не может и не пытается объединить их воедино. Попытки осмыслить, понять целостную картину мира философами не дают четкого объяснения. Понимание человека всегда чем-то ограничено.

Формирование потребности в философии в виде философских вопросов в нефилософских формах культуры, сознания и деятельности свидетельствуют о насущной потребности человека и общества в философии, о необходимости осмысливать и обосновывать предельные основания своего бытия в мире.

Список использованных источников

1. Алексеева, А.П. Философия в вопросах и ответах / А.П. Алексеева, Л.Е. Яковлева. – Москва. - 2004. - 4с.
2. Чуешов, В.И. Философия. Инновационные технологии подготовки в вопросах и ответах / В.И. Чуешов, И.И. Таркан. - Минск, «ИВЦ Минфина». - 2009. - 3с.
3. Соловьев, В.С.. Исторические дела Философии./ В.С. Соловьев - 1988 125с.

ВЫРАБ ХЛЕБА НА ТЭРЫТОРЫІ БЕЛАРУСІ Ў 1950–1980-ЫЯ ГГ.

Чарняк А.Д.

*Установа адукацыі «Гомельскі дзяржаўны ўніверсітэт імя Ф. Скарыны»,
Гомель, Рэспубліка Беларусь
Навуковы кіраўнік – Яшчанка А. Р., канд. гіст. навук, дацэнт*

На Беларусі вялікае значэнне мела вырошчванне збожжавых культур, таму значнае месца ў беларускай народнай кулінарыі займаюць стравы з мукі. Галоўнай стравай, якая выпякалася з мукі, быў хлеб. Хлеб у беларускай сялянскай хаце быў паказчыкам дабрабыту і багацця гаспадароў. Ён адыгрываў важную ролю ў народнай кулінарыі, з'яўляўся галоўнай часткай любой трапезы. Прыгатаванне хлеба складала цэлы рытуал са шматлікімі абрадамі і павер'ямі. Існавалі пэўныя нормы паводзін пры яго прыгатаванні.

Галоўнай мэтай даследавання з'яўляецца характарыстыка спосаба прыгатавання хлеба і рытуалаў, якія суправаджалі яго ў 1950 – 1980-ыя гг. на Беларусі. Асноўны метады, які быў прыменены – палявое этнаграфічнае даследаванне, пераважна па тэрыторыі Гомельшчыны.

На тэрыторыі Беларусі хлеб гатавалі на ўсім адзначаным адрэзку часу. Гэта традыцыя захавалася нягледзячы на існаванне ў савецкі час крам. Для прыгатавання хлеба мелася шмат відаў «чорнай» мукі – жытняя, аўсяная, грэцкая, гароховая. «Белая» мука – пшанічная – выкарыстоўвалася значна радзей, у асноўным для прыгатавання святочных і абрадавых страў.

Прыгатаванне хлеба ў традыцыйных уяўленнях лічылася сакральнай дзеяй. Перш чым мясіць цеста, жанчына павінна была чыста памыцца і перахрысціцца, прызваўшы ў сведкі бога, каб хлеб ўдаўся і добра падыйшоў. Не рэкамендавалася расчыняць хлеб ў кепскім настроі, бо гэта, паводле павер'яў, уплывала на яго якасць. У час выпечкі хлеба забаранялася гучна размаўляць, спрачацца, прымаць у доме выпадковых людзей, непажадана каб у гэты момант на печы нехта сядзеў.

Выпякалі хлеб у сельскай мясцовасці звычайна раз на тыдзень, але здараліся выпадкі калі выпякалі хлеб часцей, гэта ў большай ступені залежала ад колькасці членаў сям'і. Па сведчанням апытаных, ніхто чэрствы хлеб не выкідваў, яго аддавалі хатняй жывёле, таксама з яго маглі вырабляць хлебны квас. Хлеб замешвалі ў драўлянай дзяжы, якую рабілі абавязкова з ліственных парод дрэў, лепш каб яна была цалкам дубовая. Калі немагчыма было зрабіць дзяжу поўнасю з дуба, то ўстаўлялі некалькі дубовых клёпак. Дзяжа абавязкова мела драўляную накрыўку. Дзяжа ўяўляла сабой посуд цыліндрычнай формы, крыху звужаны ўверсе; яна змяшчала 10 – 15 кг цеста, але магла быць і большай.

З дзяжой звязана шмат павер'яў, напрыклад, калі яе пазычалі, то нічога не прасілі. Яна захоўвалася ў хаце, або ў каморы. Дзяжа сімвалізавала дабрабыт, багацце і пладавітасць, а на вяселлі, каб у маладых было шмат дзяцей, нявесту садзілі на дзяжу.

Цеста замешвалі з вечара. Яго рабілі з ржаной мукі, якую да 1960-х гг. выраблялі самі ў вёсках, а пазней сталі купляць ужо гатовую. Прасеяную праз сіта жытнюю муку сыпалі ў хлебную дзяжу. Дадавалі вады, размешвалі, атрымліваючы не вельмі густое цеста. Каб цеста хутчэй укісла дадавалі закваску. Закваска рабілася з цеста, якое засталася ў дзяжы з мінулай выпечкі хлеба. Калі хлеб пяклі ў першы раз, то гатавалі спецыяльныя наліснікі з ржаной мукі і пасля іх выкарыстоўвалі як закваску. Таксама закваска магла рабіцца і з бульбы, якую варылі з лупіннем, пасля таўклі і пакідалі ў дзяжы на некаторы час, каб яна забрадзіла. Каб цеста ўкісла і добра падыйшло, дзежку накрывалі векам, а зверху ўкрывалі яшчэ якой-небудзь адзежынай і ставілі нанач у цёплае месца, звычайна на печ. Звычайна за адзін раз выпякалі 5 – 8 боханаў вагаю 2 – 3 кг. Вага і форма боханаў у многім вызначаліся мясцовай і сямейнай традыцыяй. Часцей за ўсё выпякалі хлеб акруглай формы. На большасці тэрыторыі для выпякання хлеба выкарыстоўвалі лапату, але існавалі і лакальныя асаблівасці. Напрыклад, у вёсцы Шарпілаўка Гомельскага раёна, ніколі не пяклі хлеб на лапаце.

Выпякалі хлеб у печы. Раніцай печ добра напальвалі бярозавымі дровамі, хвойныя пароды дрэў не выкарыстоўвалі. Пасля гэтага печ падмяталі высушаным курыным крылом, якое рыхтавалі яшчэ з восені спецыяльна, каб падмятаць печ. На под пячы клаўся капусны ці кляновы ліст, які пасыпалі мукой, маглі пячы і на саломе. З цеста рабілася буханка хлеба, якую клалі на ліст. На першай булцы рабілі крыж.

Пачынаючы з 1960-х гг., для прыгатавання хлеба пачалі выкарыстоўваць металічныя прамавугольныя формы. Цеста клалі ў формы, якія спачатку былі змазаны алеем, і ставілі ў цёплае месца, каб цеста паднялася і запоўніла форму цалкам. Ржаны хлеб выпякаўся каля дзвюх гадзін. Правяралі яго гатоўнасць з дапамогай драўлянай палачкі, калі цеста не застава-лася на ёй, то хлеб быў гатовы, або прыціскаючы да буханкі хлеба нос і калі хлеб не пёкся, то ён быў гатовы. Пшанічны хлеб правяралі іншым спосабам: буханку хлеба клалі на руку і білі, калі хлеб падскокваў, то гатовы. Формы вымалі і на некаторы час ставілі ў халодную ваду, каб хлеб лепш было дастаць. Скарынку хлеба змочвалі вадой, каб яна была мяккай. Пасля хлеб заварочвалі ў ручнік і ставілі на стол, каб астыў.

У 1950 – 1980-ыя гады ў сельскай мясцовасці пашырыліся магчымасці для набыцця гатовага хлеба. Гэта, а таксама скарачэнне вясковага насельніцтва з-за перасялення ў горады прывяло да захавання традыцый прыгатавання хлеба толькі ў асобных гаспадарках. Пачынае знікаць традыцыя выпякання хлеба для штодзённага спажывання, але пашыраецца выпяканне святочнага хлеба (каравай).

ИСТОРИЯ ПРАВОСЛАВНЫХ ХРАМОВ ГОРОДА ВЛОДАВЫ

Чуль Р.В.

*Учреждение образования «Брестский государственный университет имени А.С.Пушкина», Брест, Республика Беларусь
Научный руководитель – Савич А.А., канд. ист. наук, доцент*

Влодава – город, который находится на территории Люблинского воеводства современной Республики Польша. По церковному административно-территориальному делению – это Люблинско-Холмская православная епархия. В XIII–XVI вв. город был пограничьем Польской Короны и ВКЛ.

Целью работы является выявление индивидуальных особенностей, уникальных и исключительных черт, а также сопоставление исторических объектов в пространстве и времени, указывая на сходства и различия между ними посредством использования идеографического (описательного) и историко-сравнительного методов.

Начало существования первого православного прихода во Влодаве относится к рубежу XV–XVI вв. и связано с именами князей Ольгердовичей и Сангушков. Так, первые