

3. Чечет, В.В. Активные методы обучения в педагогическом образовании : учеб.-метод. пособие / В.В. Чечет, С. Н. Захарова. – Минск : БГУ, 2015. – 127 с.
4. Crowther, J. Oxford advanced learner's dictionary of current English / Jonathan Crowther. – Oxford : Oxford University Press, 1995. – 1428 p.
5. Хитрюк, В.В. Инклюзивное и специальное образование : международный словарь терминов / под общ. ред. А.И. Жука, Н.Н. Малофеева, В.В. Хитрюк. – Минск : БГПУ, 2020. – 104 с.
6. Инклюзивное образование: практика, исследования, методология: Сборник Материалов II Международной научно-практической конференции /Отв. ред. Алехина С. В. : МГППУ, 2013. – С. 398
7. Панов, С.В. Человек и мир. Моя Родина – Беларусь : учеб. пособие для 5-го кл. спец. общеобр. шк. с рус. яз. обучения / С.В. Панов, С.В. Тарасов. – Минск : Изд.центр БГУ, 2018. – 133 с., ил.

М.А. КАВАЛЁВА

Рэспубліка Беларусь, Віцебск, Ліцэй ВДУ імя П.М. Машэрава

НАЗВЫ ЕЖЫ І СТРАЎ БЕЛАРУСКАЙ НАЦЫЯНАЛЬНАЙ КУХНІ Ў НАРОДНА-ДЫЯЛЕКТНАЙ МОВЕ ВІЦЕБШЧЫНЫ

Нацыянальная кухня – гэта такая ж неад’емная прыналежнасць кожнай краіны, адметнасць кожнага народа, як яго мова і культура. Замежныя госці, прыезджаючы ў любую краіну, у першую чаргу знаёмяцца з яе нацыянальнай кухняй. Беларуская нацыянальная кухня – гэта цэлы пласт гісторыі, цікавы і, што вельмі важна, незвычайна смачны! Пра гэта сведчаць старажытныя гістарычныя і літаратурныя крыніцы, шматлікія даведнікі па кулінарыі, якія пачалі выходзіць з XVII ст. Так, у 1682 г. Станіслаў Чарнецкі склаў кнігу “Усё пра стравы альбо збор страў”, якая змяшчала рэцэпты 100 мясных, 100 рыбных і 100 малочных страў і мноства ласункаў.

Аktуальнасць і выбар тэмы навуковай працы тлумачыцца тым, што мне часта даводзіцца быць у гасцях у бабулі і дзядулі, сяброў, родных і блізкіх для нашай сям’і людзей, якія жывуць у розных раёнах Віцебскай вобласці – Гарадоцкім, Сенненскім, Пастаўскім. Нас, гасцей з Віцебска, заўсёды шчыра частуюць рознымі вельмі смачнымі стравамі, прыгатаванымі ў печы з бульбы, мукі, мяса ці гародніны. Яны гатуюцца па традыцыйных сялянскіх рэцэптах. Я заўважыла, што гэтыя стравы маюць вельмі цікавыя назвы, па-свойму называюцца ў розных вёсках і мястэчках і не сустракаюцца ў слоўніках беларускай мовы, якімі мы карыстаемся ў школе.

Мэта навуковай працы – ахарактызаваць значэнне і асаблівасці ўжывання дыялектных назваў ежы і страў беларускай нацыянальнай кухні ў народных гаворках Віцебскай вобласці. Крыніцай даследавання паслужыў “Рэгіянальны слоўнік Віцебшчыны” [1], [2]. На матэрыяле гэтага слоўніка намі выяўлена каля 120 лексічных адзінак, якія з’яўляюцца назвамі ежы, страў і пітва ў дыялектнай мове Віцебшчыны. Асноўнымі метадамі даследавання з’яўляюцца апісальныя і супастаўляльны метады.

Кулінарнае майстэрства заўсёды было цесна звязана з побытам, культурай, звычаямі таго ці іншага народа. Шматвяковую, багатую і цікавую гісторыю мае беларуская нацыянальная кухня. Беларусы здаўна займаліся земляробствам. Жыта, пшаніца, ячмень, авёс, грэчка, гарох – старажытныя сельскагаспадарчыя культуры, вядомыя па матэрыялах археалагічных раскопак на тэрыторыі Беларусі ды па старажытных летапісах. У паўсядзённым харчаванні нашых продкаў выкарыстоўваліся збожжавыя культуры і гародніна, якія вырошчваліся на палях і агародах. Печаны жытні хлеб і іншыя вырабы з жытняй мукі на працягу многіх стагоддзяў займалі асноўнае месца ў харчаванні насельніцтва нашага краю.

У народна-дыялектнай мове Віцебскай вобласці сустракаецца шмат слоў, якія з’яўляюцца назвамі ежы і розных страў. Усе найменні ежы, якія бытуюць у мове жыхароў Беларускага Падзвіння, можна падзяліць на 5 тэматычных груп: 1) назвы страў з бульбы і агародніны; 2) назвы страў з мукі; 3) назвы мяса, сала і страў з іх; 4) назвы малака і малочных страў; 5) назвы ягад і пітва.

Бульба ў Беларусі была вядома ўжо ў першай палавіне XVIII ст. Яе здаўна спажывалі ў вараным, печаным, смажаным і тушаным выглядзе, выкарыстоўваючы і як самастойную ежу, і як кампанент розных страў. Даследаванне дыялектных слоў са значэннем ежы і страў дазволіла пераканацца ў тым, што найбольшую колькасць складаюць назвы страў, якія гатуюцца якраз такі з бульбы. І гэта невяпадкова, бо па разнастайнасці бульбяных страў, як заўважае

даследчыца беларускай матэрыяльнай культуры Л.А. Малчанова, “з беларусамі не могуць параўнацца ні ўкраінцы, ні рускія” [3, с. 199].

Са значэннем бульбяных страў вылучаны наступныя тэматычныя групы слоў: 1) назвы варанай бульбы і страў з яе; 2) назвы бульбяной кашы; 3) назвы смажанай і печанай бульбы; 4) назвы страў з дранай бульбы; 5) назвы супоў.

Можна меркаваць, што першапачаткова на Беларусі былі распаўсюджаны стравы з цэлай бульбы. Гэта тлумачыцца даволі проста: тэхналогіяй іх прыгатавання, а таксама тым, што не патрабаваліся іншыя кампаненты, якія не заўсёды былі ў гаспадарцы селяніна. Таму найбольш спажывалася вараная абабраная бульба або бульба, вараная ў лупінах. Неабабраныя сырыя клубні мылі, складвалі ў чыгунок, залівалі вадой і ставілі ў печ варыцца. За сталом бульбу абіралі ад лупін і елі з малаком, салёнымі агуркамі, квашанай капустай.

Дастаткова вялікая колькасць слоў для называння бульбы ў прыгатаваным выглядзе выкарыстоўваецца і ў нас на Віцебшчыне (усяго каля 50 лексічных адзінак). Большасць даследаваных слоў маюць значэнне ‘звараная бульба’. Гэта словы тыпу абваранікі, абіранка, лупіха, сухупарка. Напрыклад: Зварылі на абед абваранікі (Віц.); Якая смачная сухупарка з сялёдачкай ці з салам, з цыбулькай і кропам (Сен.). Рэгіянальныя найменні абваранік і адваронкі аб’яднаны прыметай паводле спосабу прыгатавання і паходзяць адпаведна ад слоў абварыць і адварыць. Асобна трэба разгледзець словы з агульным значэннем ‘страва з варанай бульбы’. Напрыклад, стўльцы ‘страва з варанай патоўчанай бульбы і мукі’; сліжык ‘аладка з варанай бульбы і крухмалу’: Спячы ты мне сліжыкаў, дужа захацелася (Глыб.).

Бульбяная каша – улюблёная ежа беларусаў. У залежнасці ад віду і спосабу яе прыгатавання на Віцебшчыне выкарыстоўваюцца разнастайныя словы. Напрыклад, камы (камяк), калтушка ‘бульбяная каша’: Камы з малаком ці з маслам добра йдуць (В.-Дзв.); На вячэру будзем есці калтушку (Рас.). У асобных раёнах Віцебшчыны стравы з бульбы, якія прыгатаваны шляхам смажання, маюць назву смажанка: Сама люблю смажанку і гасцей частую смажанкай (Глыб.). У гаворках Верхнядзвінскага раёна для абазначэння печанай бульбы ўжываецца назоўнік салонікі, які паходзіць ад слова соль, што з’яўляецца паказчыкам тэхналогіі прыгатавання з выкарыстаннем солі: У печы спякла салонікі (В.-Дзв.).

Самай папулярнай стравай з дранай бульбы для нашых землякоў былі і застаюцца дранікі. У народнай мове Віцебшчыны такое значэнне ўласціва наступным дыялектным словам: адцісконі, бульбяшнік (бульбяшы, бульбянікі, бульбешкі), дзяронік (дзярун), драч (драчонік), клёкцы. Напрыклад: У мамы смачныя клёкцы заўсёды (Бешанковічы).

Не менш ужывальнай стравай для беларусаў з’яўляюцца і клёцкі –галушкі з цеста, звараныя ў вадзе або малацэ. Такое значэнне ў гаворках Віцебскай вобласці маюць наступныя назоўнікі: галдуны, кутулы, куцюры, клёцкі з душой. Напрыклад: Клёцкі з душой часта для гасцей гатуюць (В.-Дзв.). Агульнае значэнне ‘страва з дранай бульбы’ маюць такія назвы, як дзёд, крапанік, сарока, дзяронка (дранка, драніца): На абед дзяронку зробім (Глыб.). Словы дзяронік, дзярун, драч, драчонік, дзяронік, дранка, драніца ўтварыліся ад дзеяслова драць –церці бульбу на тарцы.

Не менш распаўсюджанай стравай беларусаў ва ўсе часы з’яўляўся суп. Варылі супы на любы густ, і называлі іх, як правіла, паводле свайго складу. Напрыклад, з буракоў на Віцебшчыне і сёння гатуюць розныя супы, якія называюцца баршчавік, баршчанік, бацёха, бурачкі і інш.: Смачны баршчанік у цёткі Ніны (Гар.) Суп, у які дабаўляюць фасоллю, называецца жыхарамі Гарадоцкага раёна квасольнік: К абеду квасольніку зварым (Гар.).

Мучныя стравы ў харчаванні жыхароў нашай вобласці займаюць вельмі важнае месца. З мукі рашчыняюць цеста, а з цеста, як вядома, выпякаюць розныя прысмакі: каржы, пернікі, абаранкі, сухары і шмат што іншае. Асноўнай паўсядзённай ежай беларусаў ва ўсе часы быў хлеб, які выпякалі самі. У свядомасці беларусаў матэрыяльны дабрабыт заўсёды асацыіраваўся з прысутнасцю хлеба на stole. Хлеб быў сімвалам дабрабыту, шчасця і дастатку ў доме.

На Віцебшчыне найбольш пашырыны такія дыялектныя назвы хлебных вырабаў, як аржанік, асачэнь, куліда, скавароднік і інш. Напрыклад, аржанік ‘аржаны хлеб’: Смачны аржанік у маёй маці (В.-Дзв.); асачэнь ‘хлеб, спечаны ў вязковай печы’: Маці пекла раней асачэнь (Чаш.); скавароднік ‘тоўсты блін з прэснага цеста’: Скавароднік смачна есці з малаком. (Арш., Віц., Докш.) і інш.

Бліны ў харчаванні нашых землякоў былі і застаюцца папулярнай і даступнай, хуткай у прыгатаванні стравай. Звернемся да характарыстыкі слоў, якія маюць значэнне ‘блін мучны’ або ‘блін з начынкай’: бомба, гальш, завіванік, загібанец, закручонік, кругляк, лапун, сачань (сочань, сычынь), свік. Паходжанне назваў бліноў завіванік, загібанец, закручонік наступнае: яны ўтварыліся ад дзеясловаў завіваць, загібаць, закручваць. Значэнне ‘аладка’ ўласціва словам апушчанік, бабашка, ляпень. Напрыклад: А ляпні рабілі так: буракі церлі і выпякалі з мукой (Гар.).

У гаворках Віцебшчыны для наймення мучных вырабаў – печыва – ўжываюцца шматлікія назоўнікі. Так, са значэннем ‘пернік’ выкарыстоўваюцца словы жамка, балабэшкі ‘салодкія сухары, спечаныя ў печы’; какорка ‘выраб з мукі, пячэнне’, кручонікі ‘фігурнае пячэнне’, ламанцы ‘крохкае печыва, прыгатаванае з мукі на вадзе’, ляплёнік ‘здобная булачка’, слацёны ‘пампушкі, пышкі’. Напрыклад: Слацёны пяклі мы на Каляды з мукі і сахарам пасыпалі іх (Дубр.).

Мяса і мясныя прадукты на Беларусі ўжываліся ў ежу часцей за ўсё ў складзе іншых страў і займалі важнае месца ў харчаванні беларускага насельніцтва, асабліва ў зімовую пару на святы – Новы год, Каляды і інш. Звяртаюць на сябе ўвагу словы, якія адлюстроўваюць спосаб прыгатавання мяса. Напрыклад, назвы са значэннем ‘вэнджанае, вяленае мяса або сала’ – вандзёнка: Вазьмі вунь паеш вандзёнку (Гар., Глыб.); капчонка: Адрэж кусочык капчонкі на абед (Рас.) і інш.

У жывой народнай мове Віцебшчыны сустракаюцца словы каўбун, кунп’як, дзялянка са значэннем ‘свежае мяса ці сала, якім частуюць родных або блізкіх’: Сёння маці дзялянку прынесла, заўчора яны парсючка закалолі (Чаш.). Варта вылучыць і словы крав’юка і крупаўка з агульным значэннем ‘каўбаса’: Напрыклад: А крупаўка нічога сабе ўдалася. (Леп.). Назвы гэтых відаў каўбас паходзяць ад назваў састаўных кампанентаў – кроў, крупы, якія выкарыстоўваюць у працэсе іх вырабу.

Малако са старажытных часоў з’яўлялася адным з галоўных прадуктаў харчавання нашых продкаў, асабліва ў летне-асенні перыяд. Малако і малочныя прадукты ў традыцыйным харчаванні беларусаў шырока выкарыстоўваліся як у натуральным выглядзе, так і ў якасці састаўных кампанентаў, прыпраў, закрас да разнастайных страў і кулінарных вырабаў: ад супоў да хлебных вырабаў і печыва. Масла і смятану падавалі да аладак, дранікаў, бабкі. З тварагу рабілі сыр, сырніцу.

Прыкладна палавіна даследаваных слоў (35 дыялектных назваў) мае значэнне ‘сметанковы слой, які здымаюць з верху кіслага малака’. Напрыклад, атстой, верх, злёўкі, зліваш: Ты бяры тое малако, а гэта – зліваш. (Шум.). Так, назоўнікі злёўкі, зліваш паходзяць ад дзеяслова зліваць. Слова ж атстой утворана ад дзеяслова адстаяцца, што азначае ‘пастаяўшы нейкі час, даць асадак’. Частка назваў ужываецца са значэннем ‘кіслае малако’. Гэта словы бражэлка, кіслюк (кісляк), саракваша. Асобна адзначым словы каланіца ‘масла’: Любіць дужа хлеб з каланіцай (Віц.); скалоціна ‘вадкасць, якая застаецца пры збіванні масла’: Бабуля нап’якла бліноў на скалоціне (Рас.); сырніца ‘страва з тварагу і топленага масла, прыгатаваная для мачання бліноў’: Сырніцу я ўнукам і цяпер раблю. (Шарк.). Слова ўтворана ад сыр пры дапамозе суфікса -ніц-.

Як адзначалася вышэй, не менш распаўсюджанай стравай у беларусаў з’яўляецца суп. Прыведзеныя ніжэй словы выступаюць у якасці найменняў малочных супоў, якія варацца адразу на малацэ, альбо яно дабаўляецца ў канцы варкі. Напрыклад, бялёнка (бялёнае, беленае): Маці зварыла на абед бялёнку (Гар.); лянўха (ляніўка): Лянўху з маслам, з морквачкай варыла яшчэ мая бабка. (Глыб.). Наступныя словы аб’ядноўвае ў адно цэлае характэрная для беларусаў страва – зацірка. Напрыклад, сірбатўха, калатўха, крахмалоўка: Крахмалоўка згатавалася, пара есці (Леп.).

У вялікай пашане ва ўсе часы ў беларусаў былі лясныя ягады – чарніцы, суніцы, брусніцы, маліны і інш. Садавіну і ягады сушылі, мачылі, з іх рыхтавалі разнастайныя напоі – бярозавік, медавуху, кляновік, збіцень. У параўнанні з папярэднімі тэматычнымі групамі, значна менш у гаворках Віцебскай вобласці слоў, якія з’яўляюцца назвамі напояў. Напрыклад, кулага ‘патоўчаныя ягады з цукрам’: Кулагі з чарніц наварыла (Гар.); квасоўка ‘квас’: Квасоўку на холлад вынісі (Лёзн.); кленавік (кляноўка) ‘кляновік, кляновы сок’: Жара, дык кляноўку во цэлы дзень п’ю (Чаш.).

Як сведчыць даследаваны моўны матэрыял, народныя гаворкі беларусаў – гэта неацэнны духоўны скарб, які захоўвае ў сабе асаблівае матэрыяльнае культуры нашага народа і адметнасці беларускай нацыянальнай кухні. У слоўніковым багацці дыялектнай мовы Віцебшчыны адзначаюцца разнастайныя па сваім значэнні і паходжанні назвы ежы і страў, а гэта сведчыць пра своеа-

саблівасць і непаўторнасць жывой народнай мовы жыхароў розных раёнаў Віцебскай вобласці. Традыцыйныя асновы беларускай кухні на Віцебшчыне выяўляюць шмат агульных рыс з кулінарнымі традыцыямі жыхароў іншых рэгіёнаў нашай краіны. Частка вылучаных назваў сустракаецца на тэрыторыі іншых рэгіёнаў Беларусі, асобныя з іх – толькі на Віцебшчыне.

Крыўдна становіцца, калі даводзіцца чуць, што беларуская кухня бедная і аднастайная. Вельмі хочацца, каб мы, беларусы, не забывалі сваю народную культуру, а разам з тым і культуру харчавання, развівалі лепшыя традыцыі прыгатавання нацыянальных страў, кулінарных вырабаў і напояў, бо нашы нацыянальныя стравы вельмі высока ацэньваюць замежныя госці.

Спіс цытаваных крыніц:

1. Рэгіянальны слоўнік Віцебшчыны: Частка 1 / рэд. Л.І. Злобін. – Віцебск: УА “ВДУ імя П.М. Машэрава”. – Віцебск, 2012. – 309 с.
2. Рэгіянальны слоўнік Віцебшчыны: у 2 ч. / склад. : Г.К. Семянькова, Т.А. Грачыха, А.С. Дзядова [і інш.]; пад рэд. А.С. Дзядовой. – Віцебск: ВДУ імя П.М. Машэрава, 2014. – Ч. 2. – 358 с.
3. Молчанова, Л.А. Матэрыяльная культура беларусов / Л.А. Молчанова. – Мінск, 1975.

А.А. КАЛЕНКОВИЧ

Республика Беларусь, Витебск, Лицей ВГУ имени П.М. Машерова

ПРОБЛЕМА БУЛЛИНГА В СОВРЕМЕННОЙ ШКОЛЕ И ПУТИ ЕЕ РЕШЕНИЯ

Введение. Создание благоприятных условий для жизни детей, их развития, воспитания и получения образования наряду с их защитой от насилия и жестокого обращения является одной из задач социальной государственной политики. Любое насилие в отношении ребенка не имеет оправдания, и любое насилие может быть предупреждено. Однако подрастающее поколение во всем мире сталкивается с насилием в семье, в местном сообществе и в образовательных учреждениях.

Цель нашей работы – изучение проблемы буллинга в школе и путей ее решения.

В первую очередь, необходимо рассмотреть понятие «буллинг» в научно-методической литературе. От английского слова bullying (от англ. bully – хулиган, драчун, задира, грубиян) дается определение как притеснение, дискриминация, травля жертвы. Первым данную проблему начал изучать скандинавский профессор Дэн Олвеус, который в 70-х годах XX века провел исследование явления буллинга среди мальчиков. После этих исследований начались изучения феномена буллинга во все странах. В России первые публикации на тему буллинга появились только в 2005 году. Рассмотрим некоторые представления о явлении буллинга разных исследователей.

Д.Олвеус буллинг понимает как особый вид насилия, когда один человек (или группа) физически нападает или угрожает другому человеку (группе), последний из которых слабее и не может себя защитить ни физически, ни морально.

И.Н. Кона трактует буллинг как запугивание, физический или же эмоциональный террор, с целью проявления у жертвы страха и тем самым подчинения его себе [1, с. 30].

Д. Лейн понимает феномен буллинга как школьная травля и поддерживает позицию Роланда, что буллинг – это длительное физическое или психическое насилие со стороны индивидуума или группы в отношении индивидуума, который не имеет возможности защитить себя в определенной ситуации [2, с. 139].

И. Бердышев под буллингом понимает, осознанное, длительное насилие, не имеющее признаков самозащиты и исходящее от определенного количества человек [3, с. 96].

Вышеперечисленные авторы трактуют буллинг, как насилие. Буллинг не просто насилие, а представляет собой один из видов насилия. Вследствие этого нами был определен наиболее оптимальный вариант С.В. Кривцовой, буллингом называется агрессия одних детей против других, когда имеют место неравенство сил агрессора и жертвы, агрессия имеет тенденцию повторяться, при этом ответ жертвы показывает, как сильно она задета происходящим [4, с. 64].

Буллер (агрессор) чувствует свое превосходство над пострадавшим, поэтому позволяет себе терроризировать жертву в разных проявлениях: унижает морально, задевает физически. Такие выходы чаще всего преднамеренные, запланированные и регулярные. Своим поведени-