

Республиканский конкурс «Познай Беларусь»



Пионерская дружина «Бригантина»
имени М.В.Авдеева
Дрибинский РС ОО «БРПО»



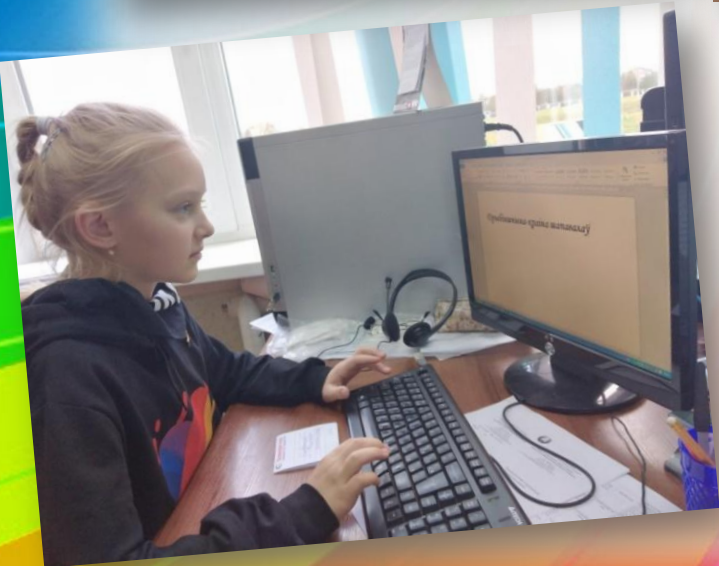
Яцутко Ульяна
#познайБеларусь
№1096



МАЯ РАДЗИМА - БЕЛАРУСЬ

Блок №1
«История
Беларуси»





цита
тская
три
ленных
ружен
лентой
ев.


ного цвета
в центре
зображени

Дрыбіншчына-краіна шапавалаў



Мая Радзіма-
Беларусь





Блок №2
«Природа
Беларуси»

ВЕРАСЫ

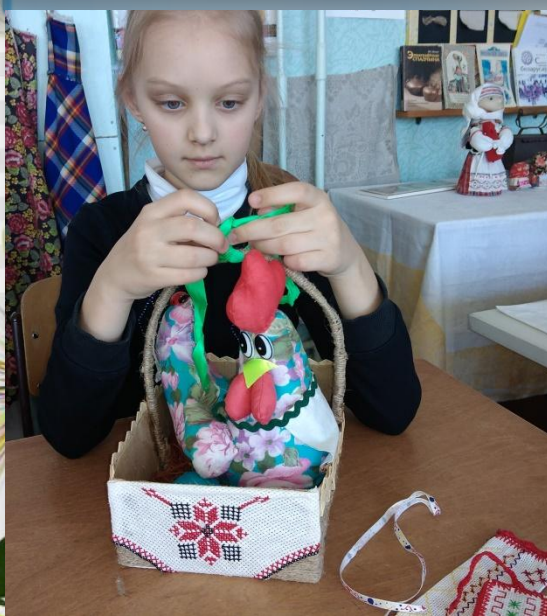
Па пакоі льецца густа
Пах мядовы,
І нікуды не адпусціць
Водар адмысловы.
Не надыхацца
паветрам,
Не напіцца ўсмак,
Быццам сонейка ў
збаночку
Распускае пах.
Гэта я дамой
прынесла
Пяць галінак усяго

Для асенняга букета
З лесу роднага свайго
Верасовы адмысловы
Пах не зблытаеш ні з
чым.
Не апішаш адным
словам,
Не надыхаешся ім.
Не французская
лаванда –
Кветкі родных верасоў
Так мяне зачаравалі
Між міхееўскіх лясоў.

Блок № 3

«Орнамент»»





Вашему вниманию представ -лена моя работа «Курочка Ряба». Для украшения корзинок я вышивала рисунок, в основе которого знак орнамента «Восьмирог». Значение знака «огонь»: предки верили, что символ «огонь» лечит от простуды и немощи.

Блок № 4
**«Белорусская
кухня»»**







Блинчики тонкие

Ингредиенты:

Молоко - 1 л

Яйца - 2 шт.

Масло растительное - 50 мл

Мука - 270 г

Сахар - 3 ч. л.

Соль - 1/4 ч. л.


Сода - 0,5 ч. л.

Кипяток - 1 ст. л.

Приготовление:

Просеять муку, влить молоко, поочерёдно разбить яйца, добавить оставшиеся продукты. Взбить миксером. В конце добавить стакан кипятка, постепенно помешивая.

Разогреть сковороду с каплей растительного масла, а лучше смазать ее с помощью кисточки. Вылить немного теста на сковороду. Обжаривать блинчики с одной и другой стороны до румяности. Подавать блинчики сразу или после остывания. Приятного аппетита!



Блок № 5
«Традиции
и праздники»



Региональный фестиваль народного творчества «Дрыбінскія таржкі» проводится ежегодно в г.п. Дрибин с 2011 года. На праздник собираются жители со всего района, гости из соседних районов, г. Могилева, Витебской области, делегации из стран ближнего зарубежья.

У фестиваля есть свой хозяин – Дрибша, который встречает гостей хлебом-солью на установленной им импровизированной границе. Переход через «дрибинскую мытню» совсем не прост. Отведав угощения, под музыку, песни и танцы границу переходят и переезжают кто на велосипеде, кто на самокате, кто на лыжах, а кому-то приходится и через скакалку попрыгать.

Атмосферу ярмарки отображают всевозможные «таржковья крамніцы»: крамніца «Зёлак», где продаются всяческие лекарственные травы, целебный чай; крамніца «Селядцоў» – блюда из рыбы, наваристая уха, оригинальные рыбацкие забавы; крамніца «Вада жыцця» – криничная вода, «живая вода» на травах; крамніца «Добра скеніць» с душистым свежеспеченным хлебом по местному старинному рецепту и продажей блюд белорусской национальной кухни; крамніца «Мядовая» – богатый ассортимент меда, «медовые сладости», медовуха. Кроме того, в центре городского поселка широко разворачивается «Город мастеров» с всевозможными мастер-классами по народным промыслам и ремеслам. Игровая программа «Дрыбінскія бусавы» с эксклюзивными играми с валенками является традиционным центром развлечений. Приглашаем вас

на «Дрибинские торжки»!



Блок №6
**«Известные
белорусы»**



Ефим Шифрин-
русский
актёр,
юморист

Интересные
факты



Мне хотелось бы рассказать о юмористе, русском актёре Ефиме Шифрине. Он известен многим, а вот известно ли вам, что его отец Залман Шифрин родился в 1910 году в местечке Дрибин Могилёвской области.

С 1916 года Залман Шифрин учился в хедере, а после еврейских погромов семья переехала в г. Горки. В 1926 году З. Шифрин поступил в Витебский еврейский педагогический техникум, участвовал в драматическом кружке, составлял каталог книг на идиш для городской библиотеки. После доноса в органы о том, что Шифрин – сын нэпмана (отец в это время занимался мелким маслособойным промыслом), Залман вынужден был уйти из техникума. В 1929 году Залман с отцом присоединились к организованному еврейскому переселению в Крым, организованному ОЗЕТ. В 1930 г. Залман переехал в Оршу, учился в Московском заочном финансово-экономическом институте. 20 августа 1938 года он был арестован, по приговору Особого совещания при НКВД, провел 10 лет в исправительно-трудовых лагерях по обвинению в шпионской деятельности, затем – ссылка в Сибири. 20 лет провела в Карлаге (Карагандинский лагерь) и его сестра Сара. Только в 1966 году семья Шифриных с сыновьями Самуилом и Ефимом переехала в Юрмалу. Репатриировавшись с семьей старшего сына Самуила в Израиль, Залман Шифрин стал публиковать в «Еврейском камертоне» (приложении к газете «Новости недели») главы своих воспоминаний. Были изданы две его книги – «Печальная рапсодия: жизнь Залмана Шифрина», Минск, изд. Полымя, 1993, и «Как это было...» (Литературная запись Н. Крейер) в сборнике «Жизнь – смерть – жизнь», Рига, изд. Лидумс, 1993. Печальная рапсодия.

Умер отец Ефима Шифрина в 1995 в г. Натания, Израиль.