

Республиканский конкурс «Познай Беларусь»



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



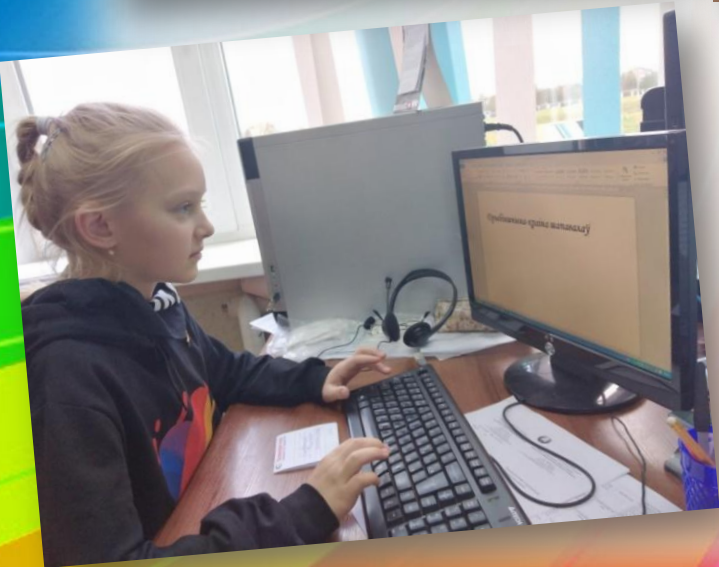
Яцутко Ульяна
#познайБеларусь
№1096



МАЯ РАДЗИМА - БЕЛАРУСЬ

Блок №1
«История
Беларуси»





цита
гская
три
леных
ружен
лентой
ев.

ного цвета
в центре
зображені

Дрыбіншчына-краіна шапавалаў



Мая Радзіма-
Беларусь





Блок №2
«Природа
Беларуси»

ВЕРАСЫ

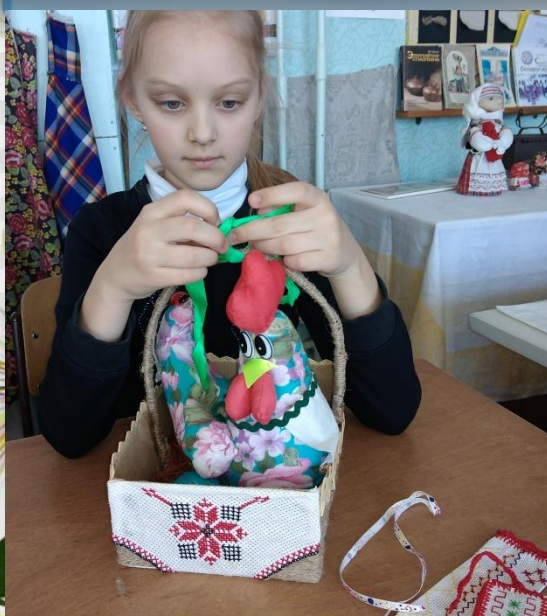
Па пакоі льецца густа
Пах мядовы,
І нікуды не адпусціць
Водар адмысловы.
Не надыхацца
паветрам,
Не напіцца ўсмак,
Быццам сонейка ў
збаночку
Распускае пах.
Гэта я дамой
прынесла
Пяць галінак усяго

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»»

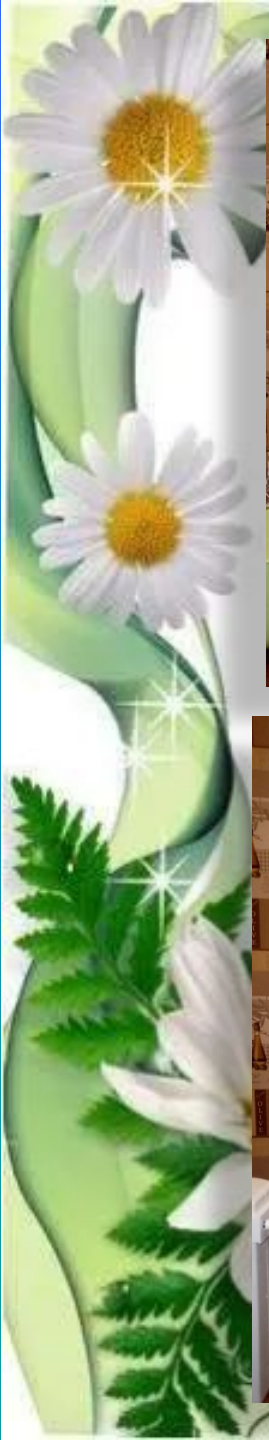




Вашему вниманию представ -лена моя работа «Курочка Ряба». Для украшения корзинок я вышивала рисунок, в основе которого знак орнамента «Восьмирог». Значение знака «огонь»: предки верили, что символ «огонь» лечит от простуды и немощи.

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!

The background features a scenic landscape with a river and greenery, overlaid with a white and grey checkerboard pattern. The scene is decorated with several white daisies with yellow centers, green leaves, and flowing red ribbons. There are also circular frames containing small floral images and a white feather. The overall aesthetic is bright and celebratory.

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 маслобойным 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. Полюмя, 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.