



# Культура Беларусіі



# Культура Белоруссии

## Обряды и традиции

Культура страны представляет собой наиболее хорошо сохранившийся среди восточноевропейских славян набор древних языческих обычаев и традиций.

Даже несмотря на многовековое господство христианства, в Беларуси сохранились отголоски множества древних ритуалов, начиная с Масленицы и



Купалы, "Громницы" и "Гуканне весны" (перелом года от зимы к лету), "Сороки" и "Деды", "Коляд" и "Дожинок" (праздник окончания жатвы) и заканчивая множеством свадебных обрядов.



Также существуют ритуалы, связанные с сельским хозяйством, с заготовкой леса и баней, а вся природа почиталась как единое живое существо. Все эти обряды вплелись в позднейшие христианские ритуалы, образуя неповторимую и колоритную белорусскую культуру.



Культура белорусов тесно связана с землей, земледелием. Многие праздники, обычаи и традиции берут свое начало из событий, тесно связанных с земледельческим календарем. Дожинки, пожалуй, самый известный из таких праздников. С давних времен «Дожинки» означали конец жатвы.

Толока - покровительница жатвы и плодородия.

# «Гуканне вясны»



**«Гуканне вясны»**  
Заканчваецца доўгая зима, а на смену ёй ідзецца красавіца-весна. Каб паскорыць яе прыход і ўстаіваецца народны пазднік, які носіць названне «Гуканне вясны». Гэтая традыцыя мае глыбокія карані: зваць весну пачалі яшчэ ў старажытныя часы, калі нашы продкі былі язычнікамі.

# «Дзяды»

Белорусский обряд поминания усопших, в календаре у белорусов было больше пяти дней в году, когда поминали умерших, эти дни назывались Дзяды. Праздновали их на Масленицу, на Радовницу, на Троицу, перед летним праздником Петра и Павла, а также осенью. Осенние Дзяды всегда считались самыми главными.



Белорусская монета  
«Дзяды», 20 рублей, реверс

# «Белорусская свадьба»



**Белорусская свадьба** (или «вяселле») – уникальный обряд, имеющий глубокий сакральный смысл. Ни одно действие во время свадьбы не было случайным, все этапы были тщательно выверены и продуманы. современная свадьба сильно отличается от традиционной, но многие элементы выполняются и сейчас. По традиции белорусский свадебный обряд проходил в три этапа: предсвадебный («запыты», сватовство, помолвка), сама свадьба и послесвадебный (пироги и «медовый месяц»).

Белорусские национальные  
свадебные костюмы

# Культура Белоруссии

## Кухня



fotobel.by

# Культура Белоруссии

## Кухня

Традиционными блюдами являются:

тонкие лепешки  
"перепеча"



"драники" или "деруны"  
из муки и картофеля



пироги с начинкой  
"дзяд"



# Культура Белоруссии

## Кухня

Традиционными блюдами являются:

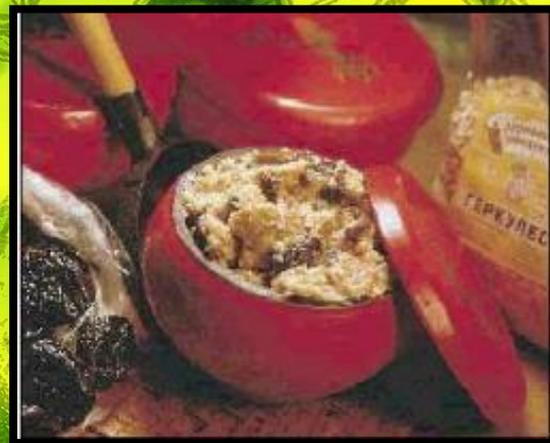
гороховые оладьи



клецки с начинкой



"солодуха"





## Гарбузок

1 небольшая молодая тыква  
2 луковицы  
1,25 л воды  
0,5 л сыворотки  
150 г свинины  
50 г сала  
0,5 стакана сметаны  
1 петрушка  
3 ст. ложки укропа  
0,5 ст. ложки кориандра.



## Жур молочный

0,75 л цежи

0,5 л кипяченого молока

или 1 стакан сливок

0,25 л воды

0,5 стакана сметаны

1 ч. ложка тмина

1 ст. ложка зелени укропа

1,5 ч. ложки соли



## Хладник

500 г молодой свеклы с ботвой	
около 1,5 л свекольного кваса	3
свежих молодых огурца	4-5
маленьких луковичек	4
яйца	2-
3 ст. ложки укропа	1
ч. ложка зелени сельдерея	1
стакан сметаны	2-
3 ч. ложки соли	
1/4 ч. ложки красного перца	
5-6 зерен кориандра.	



## Грибной квас

- 1,5 л кваса
- 7-8 белых сухих грибов
- 2-3 луковицы
- 1 корень петрушки
- 2-3 ст. ложки укропа
- 1 ст. ложка петрушки
- 0,5 ч. ложки кориандра
- 2-3 лавровых листа
- 1 небольшой корень сельдерея с зеленью
- 5-6 горошин черного перца



# Вторые блюда



## Вантробка

Вантробки свиные (печень, сердце, легкие, обрезки с головы, почки)

1 свиной желудок

250-300 г свежего свиного сала

4 луковицы

2 головки чеснока

1 ч. ложка черного перца горошком

3 ч. ложки кориандра

1 ч. ложка майорана.

# Вторые блюда



## Зяец смаженный

1 заячья тушка  
100 г свиного сала  
4 луковицы  
2 корня петрушки  
3-4 ст. ложки укропа  
ягод можжевельника  
0,7 стакана воды.

8  
0,5-

# Клецки



## Клецки мучные

5-6 ст. ложек муки (без верха)

4-5 ст. ложек молока

2 яйца 2

ч. ложки сливочного масла 1

ст. ложка мелко нарезанного лука

0,5 ч. ложки тмина

2 ч. ложки укропа

# Клецки



## Клецки сладкие

2-2,5 ст. ложки манной крупы 10-  
12 лесных орехов 1/3  
стакана молока или сливок 3  
яйца 1,5 ст.  
ложки сахарной пудры

# Сладкие блюда и напитки



## Берька и кляновик

### 1 способ.

Сок собрать в бочку, поставленную в темное, прохладное место, дать чуть закиснуть, добавить поджаренные на противне ячменные зерна или сухари из ржаного хлеба и через сутки после этого сцедить и употреблять как квас.

### 2 способ.

Сок собрать в бочку и закопать ее в песок на 6 дней. Этот квас вкуснее.

# Блюда из цельного картофеля



## Таркованка

1 кг таркованной массы	
100-150 г свиного сала	2-3
луковицы	0,5-
0,75 стакана сухих фруктов	50 г
сливочного масла	2
стакана молока	6-7
горошин черного перца	1 ст.
ложка укропа и петрушки.	

# Блюда из цельного картофеля



## Драники

1,25 кг картофеля	0,5
стакана муки	1 -2
яйца	1 ст.
ложка ржанных	3 ст.
ложки подсолнечного масла	0,5
стакана сметаны	