

2. Михайлова, Е. Л. Пословицы и поговорки как ментальный код белорусской нации / Е. Л. Михайлова // Этнокультурные феномены в образовательном процессе : сборник научных статей по итогам III Международной научно-практической конференции. – Чебоксары : Чувашский гос. пед. ун-т, 2024. – С. 226-236.

3. Ширмо, Е. Ф. Пословицы и поговорки. Их место в белорусской народной педагогике / Е. Ф. Ширмо // Эврика 2012 : сборник научных работ. – Гродно : ГрГУ им. Я. Купалы, 2012 – 230 с.

УДК 392.81(476)

ТРАДИЦИИ ПИТАНИЯ КАК ЧАСТЬ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУЛЬТУРЫ БЕЛОРУССКОГО НАРОДА

Сафонова Е.Ю., Картунова А.И.

УО «Витебская ордена «Знак Почета» государственная академия
ветеринарной медицины», г. Витебск, Республика Беларусь

*В статье приводятся традиции питания белорусского народа, особенности культуры питания белорусов, традиционные продукты, технология их приготовления и застольный этикет крестьянского населения. **Ключевые слова:** белорусская культура, традиции питания, культура питания, блюда из картофеля.*

FOOD TRADITIONS AS PART OF THE NATIONAL CULTURE OF THE BELARUSIAN PEOPLE

Kartunova A.I., Safonova E.Yu.

Vitebsk State Academy of Veterinary Medicine, Vitebsk, Republic of Belarus

*This article explores the dietary traditions of the Belarusian people, the specifics of Belarusian food culture, traditional foods, their cooking techniques, and the table etiquette of the peasant population. **Keywords:** Belarusian culture, food traditions, feeding system, potato dishes.*

Введение. Стойкость духовных ценностей в значительной степени способствует сохранению богатой национальной культуры народа. Этническая идентичность белорусов находит свое выражение и в традициях питания.

Традиции питания понятие довольно широкое, сюда входят и богатое разнообразие национальных блюд, и особая технология приготовления, это традиции, связанные с культурой питания, застольным этикетом, сюда также входят предметы домашней утвари и многое другое.

Цель работы – выявление особенностей, самобытности национальных традиций питания и системы питания как часть национальной культуры белорусского народа.

Объект исследования – традиционные продукты, социально-бытовые традиции и системность в культуре питания.

Материалы и методы исследований. Исследования проводились на основе изучения литературных источников, исторических документов, современных публикаций, собственных наблюдений. Методы исследования: сравнительно-исторический анализ, обобщение данных.

Результаты исследований. Традиции питания зависят от нескольких факторов, таких как природно-географические, социально-экономические, историко-культурные традиции, сезонность, доступность компонентов, влияние заимствований и др.

На протяжении многих столетий белорусы выращивали на своей территории рожь, поэтому ржаной хлеб длительное время оставался основным продуктом питания. Хлеб белорусы употребляли на завтрак, обед и ужин, брали с собой в поле, хлебом-солью встречали дорогих гостей, с хлебом шли в сваты, каравай пекли на свадьбу и крестины. «Хлеб в доме – хозяин, на работе – друг, в дороге – товарищ», поговаривали белорусы [1, с. 326]. Сегодня часто в семьях белорусов прием пищи сопровождается кусочком хлеба, а ржаной закисной хлеб является гордостью белорусской кухни.

В традиционной белорусской кухне XIX–XX вв. заметное место занимали крупяные и мучные блюда. Наиболее распространенной была каша.

Основу хозяйства белорусов составляло земледелие, поэтому продукты огородничества широко использовались в народной кулинарии. Различные технологии приготовления такие, как соление, маринование, сушка позволяли использовать овощи и грибы в течение года. Жарение продуктов, как правило, не использовалось. Как приправа к мясным блюдам широко употреблялся хрен, эта традиция устойчиво сохраняется и в XX–XXI вв.

Блюда из картофеля вошли в рацион питания белорусов в конце XIX в. и придали характерное своеобразие белорусской кухне, став её гастрономической традицией.

Блюда из тертого картофеля, традиции их приготовления и употребления вошли в список нематериального культурного наследия Беларуси, и были предложены Президиумом Совета Министров для включения в Репрезентативный список ЮНЕСКО как нематериальное культурное наследие человечества.

Для традиционной культуры питания белорусов характерно большое количество разных напитков. Готовили отвары, кисели, слабоалкогольную медовуху. С древних времен варили пиво, производство водки началось в конце XV, начале XVI в. [2, с. 338].

Национальная специфика в области технологии приготовления блюд проявляется в том, что из обычного продукта (муки, овса, картофеля, свинины и др.) готовили большое количество разнообразных блюд.

Ядром системы питания являются трапезы – процесс приема пищи в определенной последовательности. Этнографические источники выделяют четыре повседневные трапезы в зависимости от времени приема пищи – «снєдanie», «палудзень», «падвячорак», и «вячэра». Время года и сезонно-полевые работы определяли время и характер трапезы. На завтрак (между 6-8 часами) готовили блины, бабку, драники, иногда варили картофель, подавали кашу. Обед подавали между 10-13 часами. На обед варили капусту, свеклу, картофельный суп, подавали тушеный картофель или брюкву. В 3-4 часа дня был полдник, ели то, что осталось от обеда. Ужинали тем, что оставалось от приготовленной на день пищи, или подавали картофель с солеными огурцами или кислым молоком. С церковно-календарными или семейными обрядами были связаны обрядовые трапезы.

Важной частью традиционной культуры питания являлся народный застольный этикет, то есть «людскость» – это условные обычаи и обрядность, которые принимались обществом, и нарушение которых свидетельствовало о плохом воспитании. Хозяин дома организовывал трапезу за столом, читал молитву, резал хлеб, делил мясо, разливал крепкие напитки. Хозяйка подносила блюда, напитки, раскладывала приборы, подавала соль. До начала XX в. традиционно белорусы ели из общей посуды. Маленькие дети сидели на коленях матери, а если детей было много, их садили за отдельный стол. В белорусской семье хозяйки немытую посуду на столе не оставляли.

За столом не принято было разговаривать с полным ртом, смеяться, громко жевать, выходить из-за стола можно было только по разрешению. Нарушители правил могли получить ложкой по лбу и тут же должны были выйти из-за стола. Участие детей в семейной трапезе, а также в обрядовых трапезах приучало их к традициям и обычаям своего народа, этическим и сакральным нормам, имело дидактический и воспитательный характер.

«Прымус» – настойчивое потчевание гостей, был одной из этикетных традиций. Считалось, что трапеза не удалась, коль «прымусу не было».

Заключение. Многие элементы культуры питания прошлого вошли в систему питания современных белорусов. Несмотря на установившееся широкое разнообразие продовольственных продуктов, новизну и изменения в системе питания современных белорусов, отмечается устойчивость фольклорных традиций в использовании продуктов питания, технологии приготовления национальных блюд, сохранение социально-бытовых традиций в культуре, при этом отмечается ослабление календарной и религиозной обрядности.

Литература.

1. Народная культура Беларусі: Энцыкл. давед. / Пад агул. рэд. Н 30 В. С. Цітова; Маст. І. І. Бокі, У. М. Жук. – Мн. : БелЭн, 2002. - 432 с.

2.Гурко, А. В. Этнические традиции национальной кухни Беларуси / А. В. Гурко, Л. В. Бохан, Н. С. Бункевич ; Нац. акад. наук Беларуси, Центр исслед. Беларус. культуры, языка и лит. – Минск : Беларуская навука, 2019. – 254 с.

3.Сафонова, Е. Ю. Белорусская кухня как объект национальной культуры / Е. Ю. Сафонова // Студенты – науке и практике АПК : [Электронный ресурс] материалы 110-й Международной научно-практической конференции студентов и магистрантов, Витебск, 30 мая 2025 г. / УО ВГАВМ ; редкол : О.С. Горлова (гл. ред.) [и др.]. – Витебск : ВГАВМ, 2025. – С. 273-275.

УДК 811.111:378.147:004.93

РОЛЬ СУБТИТРОВ В ИЗУЧЕНИИ ИНОСТРАННОГО ЯЗЫКА

Шикуть К.С., Красовская Я.И.

УО «Витебская ордена «Знак Почета» государственная академия ветеринарной медицины», г. Витебск, Республика Беларусь

*В данной статье рассматривается роль субтитров как вспомогательного инструмента для изучения иностранного языка. Выделены ключевые достоинства и недостатки использования субтитров при просмотре видеоматериалов на иностранном языке, а также описаны способы наиболее эффективного их применения. В работе описаны результаты исследований, которые показывают, что субтитры улучшают понимание речи на слух, помогают запоминать новые слова и их правильную орфографию. Сформулированы выводы о влиянии субтитров на процесс изучения языка. **Ключевые слова:** субтитры, изучение языка, английский язык, словарный запас, аудирование.*

THE ROLE OF SUBTITLES IN LEARNING ENGLISH

Shikut K.S., Krasovskaya Y.I.

Vitebsk State Academy of Veterinary Medicine, Vitebsk, Republic of Belarus

*This article examines the role of subtitles as an aid in foreign language learning. It highlights the key advantages and disadvantages of using subtitles when watching foreign language videos and describes ways to use them most effectively. The paper describes research findings showing that subtitles improve listening comprehension and help learn new words and their correct spelling. Conclusions are drawn regarding the impact of subtitles on language learning. **Keywords:** subtitles, language learning, English, vocabulary, listening.*