|  |  |
| --- | --- |
| Дата фіксацыі, дадзеныя носьбіта інфармацыі: прозвішча, імя, імя па бацьку, год і месца нараджэння, месца жыхарства, веравызнанне | 29.04.2022 г. Мікуцкая Генаэфа Адольфаўна, 15.07.1944 г.н.. каталічкамесца нараджэння: Гродзенская вобл., Бераставіцкі р-н, в.Плябанаўцы месца жыхарства: Гродзенская вобл., Гродзенскі р-н, аг.Індура  |
| Назва абрада (свята, звычая) | Зборная субота |
| Агульныя звесткі (дата і месца правядзення, прымеркаванасць да катал. ці правасл. календара) | Зборная субота – “дзявочнік”, “зборны вечар”. Перад самім вяселлем, у суботу вечарам у маладой збіраліся яе сяброўкі. Зборная субота - своеасаблівае развітанне нявесты са сваім дзявоцтвам, з сяброўкамі, з якімі пасля замужжа яна ўжо не мела права хадзіць на гулянні. |
| Стан бытавання:а) захаваны ў памяці носьбіта;б) жывая традыцыя  | Захаваны ў памяці носьбіта |
| Паслядоўнае апісанне абрада (свята, звычая) і яго этапаў (калі ёсць) |  Асноўныя дзяенні зборнай суботы:Вечарам перад “зборнай суботай” маці разам з маладой рыхтавала стравы для частавання шаферак (святочны пірог, яблыкі, абаранкі, варэнне, мёд, гарбата).1. **Благаслаўленне бацькоў маладой на пляценне вянкоў.**

Дружкі маладой прыходзілі у хату, прыносілі з сабой кошык з кветкамі, стужкамі, міртам. Гаспадары запрашалі дзяўчат сесці за стол. Пасля чаго бацькі маладой як звычайна, тры разы благаслаўлялі дзяўчат “вянкі віць”.1. **Падрыхтоўка кветак і рознакаляровых стужак.**

Дзяўчаты садзіліся за стол і разбіралі кошык са стужкамі і кветкамі, выбіралі самыя прыгожыя. Упрыгожванні з кветак і стужак рыхтаваліся не толькі для нявесты, але і для жаніха, для шафёраў і шаферак. 1. **Пляценне вянкоў.**

Калі ўсе кветкі, стужкі былі падрыхтаваны, дзяўчаты пачыналі “вянкі віць”.Увесь гэты час яны разам з маці і маладой спявалі песні (“Зборная субота настае”, “У гародзе верба росла”). Асноўны матыў іх -развітанне маладой са сваім дзявоцтвам, са шчаслівым і бесклапотным жыццём у бацькоўскай хаце. Вілі вянкі з руты, мірту, якія мелі важную ролю на вяселлі, сімвалізуючы сабой дзявочую чысціню, маладосць.1. **Абмен падарункамі.**

Пасля таго, як дзяўчаты сплялі вянкі, маладая дарыла ім невялічкія падарункі (грэбні для валасоў, мяшочкі з зёлкамі, маленькія люстэркі). 1. **Упрыгожванне хаты.**

Далей было неабходна ўпрыгожыць хату да вяселля, павесіць ручнікі, рознакаляровыя стужкі, кветкі і інш. Пакуль дзяўчаты ўпрыгожвалі хату, маладая разам з бацькамі накрывала на стол.1. **Частаванне стравамі**

Пасля зробленай працы маладая запрашала дружак за стол пачаставацца прыгатаванымі стравамі. |
| Рытуальныя рэчы і атрыбутыка:* назва;
* матэрыял вырабу;
* прызначэнне;
* тэхналогія вырабу (пры неабходнасці).
 | **Вяночак:** рабілі дружкі маладой з руты, мірту, шпарагуса. Калі вяселле было ўлетку, то яго плялі з самых прыгожых кветак. А калі зімою, то рабілі кветкі з паперы, якую фарбавалі рознымі колерамі. Да вянка прывязвалі шмат доўгіх рознакаляровых стужак. **Ручнікі:** тры ручнікі, тканыя маці маладой (альбо перададзеныя ў спадчыну ад бабуль). Выкарыстоўваліся для ўпрыгогжвання хаты да вяселля, вешаліся да ікон, таксама на сцены хаты.**Падарункі шаферак:** грэбні для валасоў, мяшочкі з зёлкамі, маленькія люстэркі. |
| Касцюм:1. маскарадны (кароткае апісанне касцюма і ўказанне касцюміраваных персанажаў);
2. абрадавы, з апісаннем:
* - складаючых касцюма;
* - галаўнога ўбора (назва, спосаб завязвання);
* - упрыгожванняў;
* - абутку;
* - фотаздымкі прыкладваюцца (калі ёсць).
 | Простае дзявочае вясковае адзенне. Валасы заплецены ў косы з чырвонымі стужкам.  |
| Песні:а) назва, жанр;б) месца, час выканання;в) выканаўцы (полаўзроставая катэгорыя);г) колькасны склад (сольна, дуэтам, ансамблем);д) музычнае суправаджэнне;е) атрыбутыка;ж) тэксты песень. | **“Зборная субота настае” -** спявалася, калі шаферкі толькі зайшлі ў хату нявесты.Зборная субота настае,Зялёная рута на стале.Зялёная рута на стале,Ганначка дружыну збірае.Ганначка дружыну збірае,Навакола століка саджае.Яна, маладзенькая, паміж іх,Скланіла галованьку ніжа всех.Скланіла галованьку з касою,Паліліся слёзанькі расою:- Што вы мне, падружанькі, скажоця,Чым вы мне галованьку звяжаце?Звязалі галованьку ручнічком,Да прыслалі Лёшачку з паяском.**“У гародзе верба росла” -** спявалі ўсе дзяўчаты, як плялі вянкі.У гародзе верба росла - \* Там стаяладзеўка красна.Яна красна ўчэй красіва Яедоля не шчасліва.Яе доля не шчасліва Няма таго, што любіла.Няма таго іне будзе Разграмілі яго людзі.Разграмілі, раздзялілі Каб мы ў пары не хадзілі.А мы ў пары хадзіць будзем І друг друга любіць будзем. \* - першы радок кожнай страфы паўтараецца двойчы  |
| Традыцыйная кухня:а) назва стравы;б) час ужывання;в) хто гатаваў;г) працэс прыгатавання. | Святочны пірог, яблыкі, абаранкі, варэнне, мёд, гарбата. Святочны пірог гатавала маці разам з маладой. **РЭЦЭПТ СВЯТОЧНАГА ПІРАГА:****Складнікі пірага:** дрожджы 100 гр., малако 1л., яйка 5 шт., цукар 200 гр., масла 100 гр., ванілін, разынак 100 гр., мука пшанічная 10 ст.**Прыгатаванне:** дрожджы заліць цёплай вадой, дадаць ванілін і даць пастаяць 20 хвілін. Малако закіпяціць з маслам, затым даць астудзіць да тэмпературы памяшкання. Яйкі змяшаць з цукрам, дадаць малако, дрожджы, дадзеную масу перамяшаць. Усыпаць прасеяную пшанічную муку і прамытыя разынкі, замясіць цеста. Цеста павінна быць мяккім, але не ліпкім. Цесту даць падысці каля 1 гадзіны, затым абмяць і даць яшчэ раз падыйсці каля 30 хвілін. Гатовае цеста перакладваем у форму і аздабляем узорамі. Пакідаем на 15-20 хвілін для падняцця. Перад тым, як паставіць у печ пірог, абмазваем яечным бялком і выпякаем у пячы пры тэмпературы 180° каля 1 гадзіны. |