|  |  |
| --- | --- |
| 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.. каталічка месца 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. |