

Стравы з таркаванай бульбы – дранікі, бульбяныя бліны, бабкі і іншыя – традыцыі прыгатавання і ўжывання



*Комплексная прапанова
аб наданні статусу
гісторыка-культурнай
каштоўнасці ад*

Брэсцкай вобласці

Віцебскай вобласці

Гомельскай вобласці

Гродзенскай вобласці

Магілёўскай вобласці

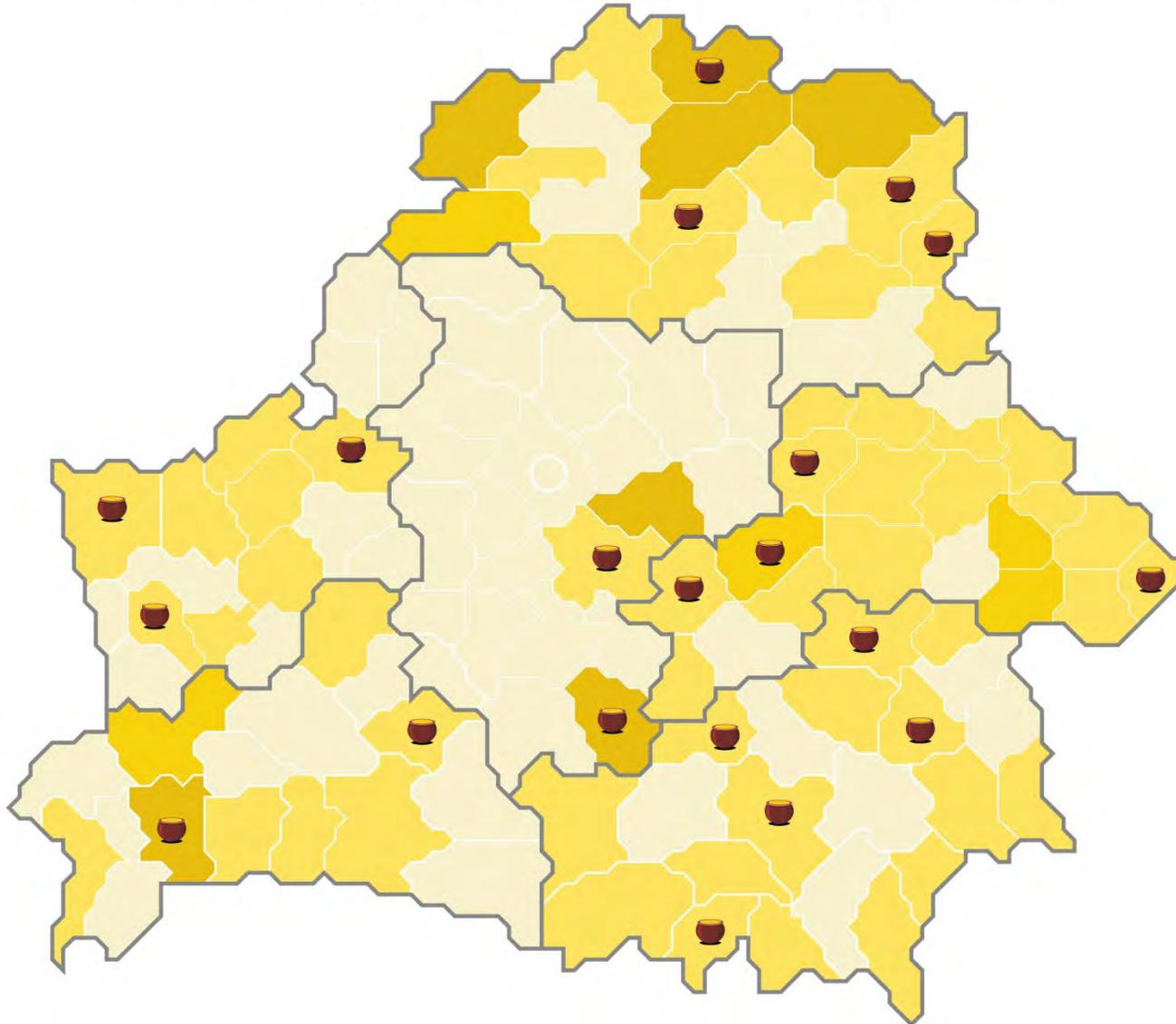
Мінскай вобласці

Колькасны аналіз матэрыялаў прапановы «Стравы з таркаванай бульбы – дранікі, бульбяныя бліны, бабка і іншыя – традыцыі прыгатавання і ўжывання»



ВОБЛАСЦІ	Колькасць		Колькасць раёнаў, дзе гатуюць		
	носьбітаў	рэцэптаў	дранікі	бульбяныя бліны	бабку, дранку, кішку і інш.
БРЭСЦКАЯ	50	40	8	6	2
ВІЦЕБСКАЯ	173	50	15	6	4
ГОМЕЛЬСКАЯ	89	42	15	4	5
ГРОДЗЕНСКАЯ	30	32	8	4	3
МАГІЛЁЎСКАЯ	102	46	17	2	4
МІНСКАЯ	60	25	3	2	2
УСЯГО	504	235	66	24	20

Арэал бытавання нематэрыяльнай культурнай каштоўнасці
“Стравы з таркаванай бульбы (дранікі, бульбяныя бліны,
бабка і іншыя) – традыцыі прыгатавання і ўжывання”



УМОЎНЫЯ ЗНАКІ

*Раёны, дзе пражываюць носьбіты традыцыі, якія актыўна дзеляцца майстэрствам прыгатавання страў з таркаванай бульбы**

-  больш 20 носьбітаў традыцыі
-  да 10 носьбітаў традыцыі
-  ад 10 да 20 носьбітаў традыцыі
-  традыцыя практыкуецца на побытавым узроўні
-  раёны, дзе акрамя дранікаў і бульбяных бліноў, захоўваюцца звычай прыгатавання бабкаі, кішкі і іншых страў з таркаванай бульбы

* Паводле звестак абласных цэнтраў народнай творчасці, 2022 г.



Агульная традыцыя
вёскі і горада



*Асноўныя віды страў
з таркаванай бульбы:*

**БАБКА
ў гаршчочку**



Асноўныя віды страў
з таркаванай бульбы:
БАБКА і КІШКА,
запечаныя на патэльні





*Асноўныя віды страў
з таркаванай бульбы:
БУЛЬБЯНЫЯ БЛІНЫ*



Асноўныя віды страў з таркаванай бульбы:

ДРАЊІКІ

смажаныя



*Асноўныя віды страў
з таркаванай бульбы:*
ДРАЊІКІ тушаныя ў гаршчочку



*Асноўныя віды страў
з таркаванай бульбы:*
ДРАЊКІ з начыннем



Стравы, якія традыцыйна падаюцца да дранікаў і бульбяных бліноў



Лакальныя назвы дранікаў і бульбяных бліноў

на Брэстчыне

- ДЭРУНЫ
- КАРТОПЛЯНЫКЫ
- ПОЛЮБЭНЫКІ
- БУЛЬБЯНЫЯ
ВОЖЫКІ
- ПІРАГІ КІСЛЫЯ
- БУЛЬБЯНЫЯ
АЛАДКІ
- КАРТАПЛЯНЫЯ
БЛІНЫ



на Гомельшчыне

- ДЗЯРУНЫ
- ДРАЧОНІКІ
- ВЯСКОВЫЯ
ВОЖЫКІ
- КАРТАПЛЯНЫЯ
ХАПУНЫ
- БРАМБАРАКІ
- КНЫШЫ
- ЯЗЫЧКІ

Лакальныя назвы страў з таркаванай бульбы

На Віцебшчыне

- БУЛЬБЕШНІКІ
- БУЛЬБЯШЫ
- БУЛЬБЯНІКІ
- ПАЦЁРКІ
- ЖУЛІКІ
- ДРАЧОНЫ
- ДЗЕРУНЫ
- ДРАЧЫ
- ДРАННЁ
- ДЗЯРОНІКІ
- ДЗЯРОНЫЯ БЛІНЫ
- «ШЛЁП НА ШЛЁП»



На Гродзеншчыне

- БАНДЫ
- БОНДЫ
- БАГАТАЯ БОНДА
- ДЗІРУНЫ
- ДЗЕРУНЫ
- АГЛАДКІ З БУЛЬБЫ
- КАРТАФЛЯНІКІ
- КАРТАПЛЯНЫЯ АЛАДКІ
- БУЛЬБЯНЫЯ ПРАНІКІ
- ДРАНІКІ-ЗАПАРНІКІ
- ДРАНКА

Лакальныя назвы страў з таркаванай бульбы

На Магілёўшчыне

- АСЯНІКІ
- ТАРКАВАНЦЫ
- ЦЕРУНКІ
- ЁЖЫКІ
- ДРАЧАНЫ
- ДРАЧОНЫ
- ДРАЧЫ
- ДРАНКА
- БУЛЬБЯНІКІ



На Міншчыне

- ТАРКАВАНІКІ
- ЛЯНІВІЦЫ
- ВОЖЫКІ
- КАРТАФЛЯНІКІ
- ДРАЦЁНКА
- СКАВАРОДНІКІ
- КАРТАПЛЯНЫЯ АЛАДКІ
- ДРАЧОНКІ
- КАЛДУНЫ

Утварэнне новых лакальных назваў на прыкладзе аграсядзіб Гродзенскай вобласці



- **дранікі Кубанскія**
(аграсядзіба "Куба" ў Зэльвенскім раёне)
- **дранікі па-лелюкінску**
(аграсядзіба "Мільва" Лелюкінскага с/с
Іўеўскага раёна)
- **Нацкія дзеруны**
(аг. Нача Воранаўскага раёна)

Мясцовыя фестывалі і святы традыцынай кухні, прысвечаныя бульбяным прысмакам (на прыкладзе Мінскай вобласці)

«Бульба Фэст» на базе
Грабянецкай сельскай
бібліятэкі ДУК «Чэрвенская
цэнтральная раённая
бібліятэка»

**«Соснаўскі кірмаш –
Бульбаш»** – свята бульбы ў
аг.Сосны у Любанскім раёне

**«Тыдзень дранікаў-
картаплянікаў»** у Любанскім
раёне





Сучасныя
(не традыцыйныя)
формы прэзентацыі
дранікаў і іншых
бульбяных страў



*Раённымі і абласнымі ўстановамі культуры
распрацаваны шэраг мерапрыемстваў па прэзентацыі
мясцовых бульбяных прысмакаў, у якіх удзельнічаюць
больш за 70 арганізацый культуры*

- ❖ **«Дзвінскі смак»** фестываль беларускай нацыянальнай кухні ў м. Здраўнёва) Віцебскага раёна
- ❖ **«БульбаСаміт»** раённы гастронамічны фэст у Быхаўскім раёне;
- ❖ **«Прысмакі»** фестываль нацыянальных страў у Касцюковіцкім раёне;
- ❖ **«Бульба, бульбачка мая»** свята ў аг.Белагурна,
«Бульбяны край» свята ў аг.Хвінявічы Дзятлаўскага раёна
- ❖ **«Тыдзень смаку»** ў Пастаўскім раёне (запланаваны);
- ❖ **«Смачны горад»** фестываль ежы у г.п. Лоеў (запланаваны)

Дранік-фэст у Магілёве 2014 – 2019

ПРАЗДНИК НАЦИОНАЛЬНОЙ КУЛЬТУРЫ «DRANIKFEST»




Dranikfest

DranikFest

Праздник вкусной еды и хорошего настроения

<https://dranikfest.by/>



Организатор: УК «Могилевский городской Центр культуры и досуга»

Место проведения: г. Могилев

Дата первого проведения: ежегодно, с 2014 г. (с 2020 г. временно не проводится)



Шукаць па сайце

Галоўная / Суботнія сустрэчы

“Маўчуна” ды ў печ!

№ 4 (1547) 22.01.2022 - 29.01.2022 г

Дранікі як нацыянальная каштоўнасць

Італьянская піца, грузінскае хачапуры, японскае сушы, украінскі б... насці сярод беларускіх нацыянальных страў смела можна называ... можа, і не так вядомы, як згаданыя стравы, і не стаіць яшчэ такім с...

Сакральны сэнс дранікаў

№ 12 (1555) 19.03.2022 - 25.03.2022 г

Задума надаць дранікам (ці, дакладней, стравам з таркаванай бульбы) статус элемента нематэрыяльнай культурнай спадчыны толькі на паверку здаецца легкадумным піярам. Насамрэч у ёй закладзены вельмі глыбокі мэсэдж.

КУЛЬТУРА



Калі іншыя кулінарныя (і не толькі) традыцыі ўносяцца ў Дзяржаўны спіс найперш дзеля захавання, тут сітуацыя, бадай, адваротная. Дранікам знікненне не пагражае. Наадварот, яны самі актуалізуюць паняцце спадчыны. Паспаліты беларус (зразумела, гараджанін, прычым ужо не ў першым пакаленні) мае шанец усвядоміць сябе як носьбіта народных традыцый, што жывуць не толькі ў нейкай далёкай вёсцы, але і непасрэдна на ягонай кухні.

Ну а далей, хочацца верыць, у яго з'явіцца жаданне спасцігнуць гэтую спадчыну трохі глыбей — і не толькі кулінарную. Хаця і яна тычыцца не аднаго страўніка. Вядомы эксперт у галіне нацыянальнай кухні, загадчык кафедры этналогіі, музейялогіі і гісторыі мастацтваў БДУ Тадэвуш НАВАГРОДСКІ перакананы, што сувязь паміж ежай і ментальнасцю куды больш шчыльная, ніж нам здаецца.



КОЛЫБЕЛЬНЫЕ ДРАНИКОВ



ГЛАВНЫЙ ЭФИР

КАРТОШКУ ПРИПЕКЛО

«КАРТОФЕЛЬНАЯ» КОРЗИНКА БЕЛАРУСИ



ГЛАВНЫЙ ЭФИР

КАРТОШКУ ПРИПЕКЛО