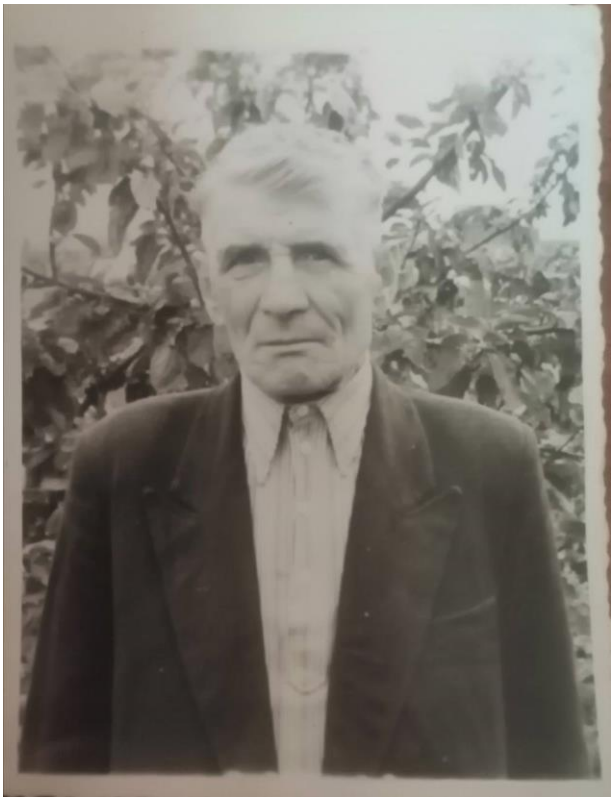
А.А. Заяц,
студэнтка ФФБС БДЭУ
Навуковы кіраўнік – к.гіст.н. М.М. Кароль

УДЗЕЛЬНІК ВЯЛІКАЙ АЙЧЫННАЙ ВАЙНЫ ЕЛІСЕЙ МІКУЛЁНАК – ГОНАР МАЁЙ СЯМ'І

Пра герояў Вялікай Айчыннай вайны можна казаць шмат, бо ў кожнай сям'і ёсць сваякі, якія прымалі ў ёй удзел. Шмат раёнаў і гарадоў былі захоплены, многія вёскі былі спалены. Партызаны і армія Савецкага Саюза давалі адпор нямецкім захопнікам На жаль, усіх герояў памятаць немагчыма, таму што іх мільёны, але, спадзяюся, сучасныя тэхналогіі, такія як Інтэрнэт, не дадуць нам забыць нашых пераможцаў, якія падарылі нам жыццё і мірнае неба над галавой. У сваім аповедзе я хачу згадаць гонар сваёй сям'і – Мікулёнка Елісея Цімафеевіча, майго прадзядулю.

Ён нарадзіўся ў 1898 г. у вёсцы Майсееўшчына на Міншчыне. З пачатку вайны Елісей і яго сям'я дапамагалі партызанам ежай і адзеннем. А 27 чэрвеня 1944 г., адразу пасля вызвалення роднай вёскі савецкай арміяй, прадзядуля стаў чырвонаармейцам, бо адчуваў абавязак перад Радзімай.

Елісей Цімафеевіч, будучы на пасадзе тэлефаніста 226 стралковага палка 63 Віцебскай дывізіі 3-га Беларускага фронту, прымаў актыўны ўдзел у баях з нямецкімі захопнікамі. 14 лютага 1945 года ў баі на подступах да горада Кёнігсберг ва Усходняй Прусіі атрымаў раненне ў кісць правай рукі, у выніку якога быў моцна абмежаваны рух пальцаў. За актыўны ўдзел на фронце і атрыманае раненне быў узнагароджаны медалём «За Адвагу, праяўленую ў баях з нямецкімі захопнікамі ў Вялікай Айчыннай вайне» [1]. Таксама быў узнагароджаны медалём «За баявыя заслугі» і «За перамогу над Германіяй у Вялікай Айчыннай вайне 1941–1945 гг.». Пасля вайны прадзядуля пражыў нядоўга, вярнуўся ў сваю вёску да сям'і, гадаваў дзяцей і працаваў у Халапеніцкай раённай нарыхтоўчай канторы на пасадзе нарыхтоўшчыка.



У нашай сям'і ўсе памятаюць гэтага Героя. У бабулі захоўваюцца яго медалі і фотаздымкі. А як усім вядома, чалавек жыве, пакуль яго помняць.

Літаратура:

1. Электронный банк документов «Подвиг народа в Великой Отечественной войне 1941–1945 гг.» [Электронный ресурс]. – Режім доступа: https://podvignaroda.ru/?#id=80205991&tab=navdetailmanaward. – Дата доступа: 09.03.2024.

А.И. Капустинская,
студент ИСГО БГЭУ
Научный руководитель – И.Н. Чугай

ЯПОНСКАЯ КУХНЯ. МОТИ

Моти – сладость круглой формы или в форме лепешки из рисового теста. Эти сладости отличаются от привычных нам белорусских и русских десертов. Само блюдо символизирует дух риса.

История моти берет начало в VIII в. Традиционно они считались элитным блюдом для правящей знати. Объяснялось это тем, что при приготовлении этого блюда использовалось много короткозернового риса сорта mochi-mai. Этот сорт подходил больше, чем обычный среднезерновой, который был привычен для японской традиционной кухни. Но плантаций с видом риса mochi-mai было меньше, а его расход был большим. Этим и объяснялась высокая цена на моти и их статус блюда для знати [1].

По некоторым источникам периода Нара в Японии (710–794 гг.), моти считались священной едой. Подтверждение этому – легенда о мужчине, который решил использовать рисовые лепешки в качестве цели для тренировки стрельбы из лука. Когда он выпустил стрелу в моти, оно превратилось в белого лебедя и улетело. Вскоре после этого все рисовые поля высохли, и народ впал в голод. Основной смысл заключался в том, что рис, как и продукты, сделанные из него, нужно ценить и беречь.

В период Хэйан (794–1185 гг.) считалось, что если поклоняться полной луне (Мотидзуке), то желания исполнятся. Поэтому люди начали поклоняться круглым моти. Это поверье также применялось как пожелание гармонии в семье [2].

В письменных источниках блюдо моти впервые упоминались как часть новогодних праздников в период Хэйан (794–1185 гг.). На празднике были длинные жгуты из блюда как символ длинной жизни придворных двора императора. Упоминалась полезность сухих рисовых пирожков для того, чтобы сделать зубы более крепкими [1].

Для приготовления моти традиционно используется рис сорта мотигоме. В Беларуси его называют «клейким». Традиционно они готовятся вручную. Это очень трудоемкий и утомительный процесс, он занимает много времени. Но приложенные усилия стоят того, ведь блюдо обладает действительно приятным вкусом. Традиция приготовления риса – мотицуке. Она существует в Японии до