

# СПАДЧЫНА МАЛОЙ РАДЗІМЫ: МАЁНТАК РЭЙТАНАЎ У ГРУШАЎЦЫ

УА «Гродзенскі дзяржаўны медыцынскі ўніверсітэт»  
Шабановіч А.Б., студэнтка 2 курса педыятрычнага факультэта  
Кафедра сацыяльна-гуманітарных навук  
Навуковы кіраўнік – канд. гіст. навук, дацэнт Сіткевіч С. А.

**Актуальнасць.** Адыходзячы год – год малой радзімы. Малая радзіма для кожнага чалавека – тое асаблівае месца, якое мае для яго пэўную духоўную каштоўнасць. Мая малая радзіма – Ляхавіцкі раён Брэсцкай вобласці, на тэрыторыі якога захавалася мноства гістарычных помнікаў культуры, у тым ліку мемарыяльны палацава-паркавы ансамбль у вёсцы Грушаўка, радавае гняздо Рэйтанаў.

**Мэта.** Мэтай работы з'яўляецца пашырэнне ведаў аб маёй малой радзіме, папулярызацыя мясцовых помнікаў і імёнаў вядомых землякоў.

**Матэрыялы і метады даследавання.** Аналіз літаратуры, сістэматызацыя і абагульненне гістарычных фактаў.

**Рэзультат.** Да канца XIX ст. Грушаўскі маёнтак быў галоўнай рэзідэнцыяй роду Рэйтанаў. У 2-й палове XVIII ст. маёнткам валодаў і жыў у ім адзін з гарачых патрыётаў Рэчы Паспалітай, пасол Навагрудскай зямлі на Варшаўскім сейме, «пан з чорнай Русі» Тадэвуш Рэйтан.

У цяперашні час на тэрыторыі сядзібы, плошча якой складае каля 14 га, захаваліся жылы дом (паўразбураны), флігелі, бровар, капліца-пахавальня, шэраг гаспадарчых пабудоў, парк рэгулярнай планіроўкі і пладовы сад.

Капліца-пахавальня, якая таксама захавалася да цяперашняга часу, была ўзведзена у стылі неаготыкі Генрыхам Грабоўскім на пачатку XX ст. Нягледзячы на разбуранасць будынка капліцы, яна працягвае дзейнічаць як месца памяці вялікіх людзей гэтай мясцовасці – унутры кветкі, вянкi і свечкі. Незвычайна ўрачыстае месца.

Сёння ансамбль узяты на ўлік і пад ахову дзяржавы.

**Вынікі.** У заключэнні неабходна падкрэсліць, што кожны чалавек павінен цікавіцца гісторыяй, культурай і традыцыямі сваёй малой радзімы. Сядзіба Тадэвуша Рэйтана – адметная старонка гісторыі Ляхавіцкага раёна. Заснавальнікі Арт-суполкі імя Тадэвуша Рэйтана лічаць, што Грушаўскі палацава-паркавы ансамбль мае мемарыяльнае значэнне. Патрабуецца рэстаўрацыя палаца, мураванкі, стварэнне ў ёй мемарыяльнага музея Тадэвуша Рэйтана і ўключэнне ансамбля ў турыстычныя маршруты Брэстчыны.

## ЛІТАРАТУРА:

1. Хвагіна, Т. А. Перспективы использования старинных усадеб в культурно-познавательном туризме Беларуси / Т. А. Хвагіна, А. В. Загорский // Туризм и гостеприимство. – 2016. – № 2.

2. Грушаўка [Электронны рэсурс]. – Режим доступа: <https://vedaj.by/index.php/garady/brest/lyakhavichy/grushauka>. – Дата доступа: 15.09.2019.

3. Сядзіба Рэйтанаў [Электронный ресурс] // Ляховичский районный исполнительный комитет. – Режим доступа: [http://liahovichi.brest-region.gov.by/index.php?option=com\\_content&view=article&id=25693%3A2014-06-11-07-56-01&catid=863%3A2014-05-22-08-23-28&Itemid=2883&lang=ru](http://liahovichi.brest-region.gov.by/index.php?option=com_content&view=article&id=25693%3A2014-06-11-07-56-01&catid=863%3A2014-05-22-08-23-28&Itemid=2883&lang=ru). – Дата доступа: 15.09.2019.

## СПЕЦИФИКА НАЦИОНАЛЬНОЙ МАЛЬДИВСКОЙ КУХНИ

УО «Гродненский государственный медицинский университет»  
Шина Мариям Хуссейн, студентка 3 курса факультета иностранных учащихся  
Кафедра русского и белорусского языков  
Научный руководитель – старший преподаватель Сентябова А. В.

Мальдивы славятся среди путешественников всего мира своими белоснежными пляжами, лазурным океаном и, конечно, изысканной кухней, которая сочетает в себе все самые лучшие кулинарные традиции островов Индийского океана.

Традиционная мальдивская кухня, также известная как кухня дивехи, предлагает замечательное разнообразие вкусов и ароматов, начиная от хрустящих закусок и уличных блюд в сопровождении дровяного хлеба чапати до сложных и восхитительно острых карри.

Мальдивские острова богаты морепродуктами. Традиционно мальдивцы едят моллюсков, крабов, креветки, мидии, кальмаров и других морских обитателей. Мальдивская еда в основном включает рыбу и кокос, так как она расположена в тропической зоне, окруженной океаном.

Одним из самых используемых видов рыбы является тунец, который жители острова готовят самыми разными способами, и блюда из которого обязательно сопровождают практически любой прием пищи у коренного населения. Тунец готовят вареным, вяленым или копченым, в то время, как другая рыба, как правило, жарится на гриле или во фритюре. В конце трапезы на Мальдивах принято подавать мелконарезанный орех бетель с пастой из лайма, который улучшает пищеварение и дарит ощущение легкости. Основным гарниром считается рис, который готовят с использованием множества различных специй, пряностей, овощей и кокосового молока, что делает его в меру пряным и очень вкусным. Из него же пекут национальный хлеб роши (из теста формируют плоский пирожок и жарят на сковороде).

Кокосы, называемые курумба на языке дивехи, выращиваются на каждом острове Мальдив и являются такой важной частью культуры и кухни, что кокосовая пальма была объявлена национальным деревом страны. Кокосовый орех натирают традиционным мальдивским инструментом, известным как хунигонди – это длинная низкая ступа с зазубренным стальным лезвием на его конце, который измельчает кокос в чашу под лезвием. Тертый кокос можно использовать в сыром виде, либо замочить в воде и отжать до получения кокосового мо-