Iepazisti dažas Latvijas Kultūras kanona vērtības!

LATVIJAS KULTŪRAS KANONS

Хочешь узнать, как дети жили в Латвии раньше? О чем они думали и мечтали, как играли, какие работы выполняли? Значит, тебе обязательно нужно прочитать «Белую книгу», которую написал Янис Яунсдрабиньш. Эта книга входит в Культурный канон Латвии.
Тогда вместе с Янисом- главным героем этой книги, ты сможешь пройтись по сельскому двору, по лесу и лугу. Ты узнаешь о жизни в прежние времена, узнаешь о таких вещах, которые сегодня можно увидеть только в музее.

Толкование *выделенных* слов можешь посмотреть под текстом.

Jānis Jaunsudrabiņš

Baltā grāmata

ПЕЧКА

Есть народная загадка: «Стара-стара матушка, а кто мимо пройдет, тот погладит».

Матушка эта — печь.

LIVEWORKSHEETS

Посмотришь — ну чего в ней такого, закопченная каменная громадина. Но зимой, в холодные темные дни, когда с утра до вечера и с вечера до утра торчишь в низкой избе, полной всевозможных — горьких и кислых — запахов, а вдоль ветхих стен гуляет ледяной ветер, вот тогда-то норовишь почаще ***притулиться*** к этой каменной громадине да погладить ее. И сознаешь, что она и есть сердце всего дома, можно сказать, его душа.

С детских лет я так свыкся с ней, что и ныне, как войду в незнакомый дом, глаза мои сами собой ищут печь, а рука тянется ее погладить. И если в зимнюю пору печь холодная, меня тотчас пробирает дрожь, и весь дом покажется немил. Если же рука ощутит ласковое тепло, то камин словно бы оживают, а вместе с ними и весь дом.

Печка занимала у нас четвертую часть всей ***батрацкой***. С одного бока к ней примыкала плита о трех конфорках, с большим вмурованным котлом, а с другого бока, близ двери, стояла скамья, на которой

сушили ведра. На ней же, бывало, спали евреи-***коробейники***; а случалось заночевать у нас под рождество, бормотали молитвы и прилепляли на выступ кирпичной кладки свечку. На печи хранилось то, чему надлежало быть в сухом месте, а вокруг печи

LIVEWORKSHEETS

тянулись веревки: ночью на них сохли носки, рукавицы, а весной и осенью разная одежда покрупнее.

Когда пекли хлеб — это было важное событие. Как трещали, как щелкали в ночи сухие еловые дрова — любо-дорого послушать. Поначалу пламя вьется вокруг черных поленьев, словно бы ускользая куда-то мимо, но чуть погодя уже вгрызается в них, оставляет красные рубцы. Глядишь, вот уже на своде замерцали-замельтешили звездочки. Я тяну руки к огню и грею, но вскоре приходится удирать к боковой стенке. Из устья печи валит такой жар, что чудится: подойдешь поближе — ресницы опалит. Но женщины наши куда как ловко орудуют кочергой и метелкой: раз-два — и выгребут угли в горнушку, только платок чуть сдвинут на глаза. А я в сторонке стою наготове с кастрюлей в руках и обливаю угли водой. Они вмиг чернеют. Только плеснешь воды, над горнушкой взовьется облако пара, и наша батрацкая превратится в заправскую баню.

Теперь надо сажать в печь хлебы. Первым делом лопату устилают кленовыми листьями, потом берут из ***квашни*** большой кусок теста, кладут его на лопату, а уж потом, смочив руки водой, оглаживают бесформенный ком и превращают его в ладный продолговатый каравай. По бокам каравая, чтобы не трескалась корка, прокладывают пальцами глубокие бороздки, а наверху посередке рисуют крест. Хлеб за хлебом исчезают в печи. Квашня пустеет. Потом печь прикрывают

LIVEWORKSHEETS

заслонкой. Пепел, тлеющую золу сметают в подпечек. Остается глянуть на часы, чтобы знать, когда придет пора вынимать хлеб.

Вскоре весь дом полнится запахом пекущегося хлеба. Я вдыхал его и думал о теплой горбушке, которой меня сейчас угостят, потому что свежий, только что вынутый из печи хлеб всем полагалось попробовать, кем бы ни был хлебопек — другом твоим или недругом.

Глубокой зимой в трескучий мороз печь приходилось топить каждый день. Катрэ рубила хворост и охапку за охапкой носила в дом. Облипшие снегом ветки шипели и свистели, но, раскалившись, вспыхивали жарким светлым пламенем. В печь ставили ***чугунный котел***. В нем варили щи. В котле бурлило, клокотало, с его раскаленных боков к середке стягивались пряди пара. Если не варили щи, то на том же месте жарили картошку. В печке всегда готовили что-нибудь вкусное.

Но самое большое наслаждение было для меня залезть в теплую печь и немножко там понежиться. Блаженство, которое я испытывал, невозможно описать. Ведь всю зиму я ***маялся*** на холодном земляном полу, руки-ноги у меня деревенели, я с трудом шевелил пальцами, и только когда сморкался, обнаруживал, что, пожалуй, кончик носа еще холоднее их.

Сколько раз, бывало, я, совсем закоченевший, залезал в печь, как только она чуть поостынет, и сразу

LIVEWORKSHEETS

переселялся в другой мир. Влезу в печь и тотчас поворачиваюсь лицом к ***шестку*** — очень уж я боялся дымохода — и оглядываю всю батрацкую: вот в шубейках сидят мать и бабушка, вон за прялкой Лиза, на руках у нее варежки с дырками для пальцев. А мне теперь все нипочем! Я теперь такой гибкий, ей-ей, сгодился бы дедушке вместо вязка в телеге — до того я распарился. Могла ли родная матушка меня так согреть?

Вот отчего и по сей день, когда я вхожу в чужой дом, глаза мои ищут печь, а рука тянется ее погладить.

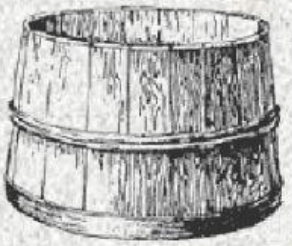
Притулиться **–**устроиться,прислониться.

Батрак - наёмный работник в сельском хозяйстве.

Батрацкая – комната для батраков.

Коробейники - мелкие торговцы-разносчики.

Квашня – деревянная кадка, кадушка для теста.

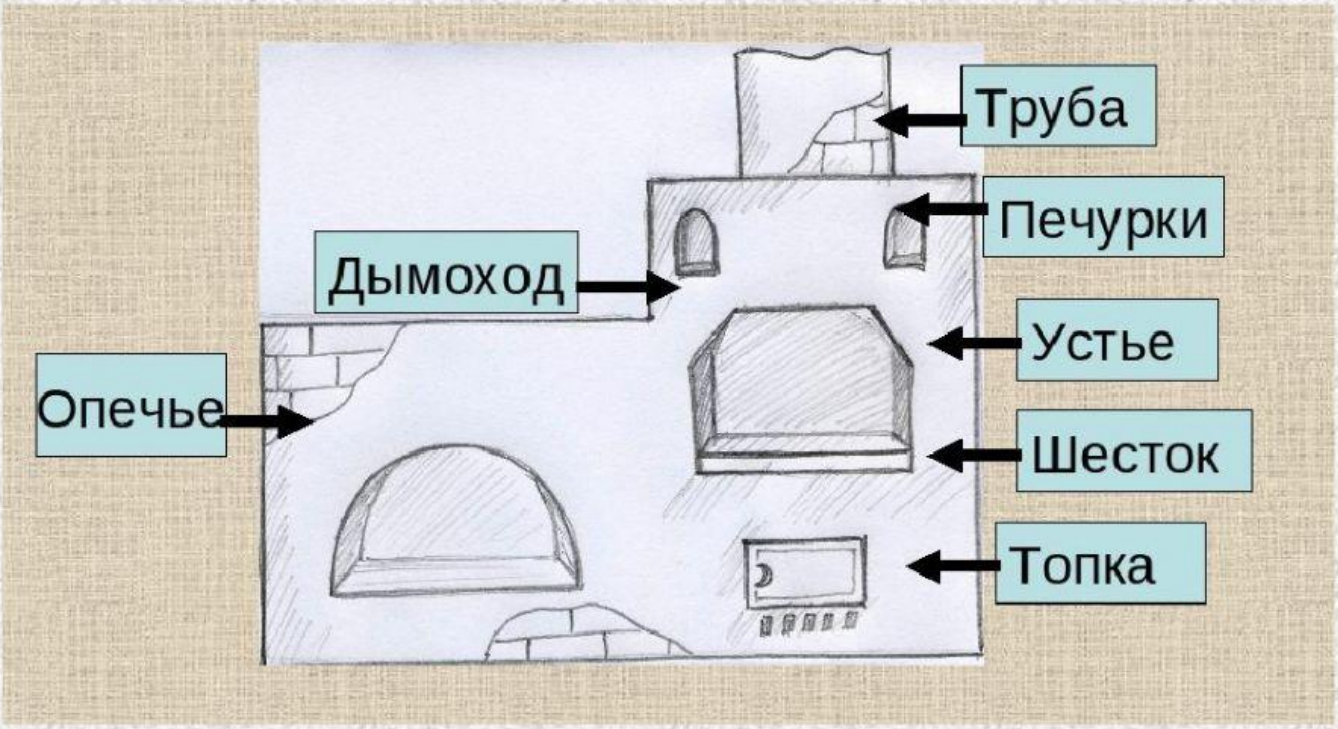


Чугунный котёл –

LIVEWORKSHEETS

Маялся - изнемогал, страдал.

Шесток **–** рабочая площадка перед устьем, на которой размещают извлечённую или подготовленную для установки в печь посуду с едой.



Paldies par darbu!

Larisa Žavoronoka

LIVEWORKSHEETS