

Донецька обласна універсальна наукова бібліотека  
ім. Н.К. Крупської  
Науково-методичний відділ

## **ЗБЕРІГАЮЧИ ТРАДИЦІЇ, ШУКАЄМО НОВЕ**

(інформаційна довідка з досвіду роботи бібліотек  
Краматорської міської ЦБС щодо використання  
інноваційних форм масової роботи)

Донецьк 2003

**ББК 78.381**

**З-41**

**Зберігаючи традиції, шукаємо нове:** (Інформ. довідка з досвіду роботи б-к Крамат. міськ. ЦБС щодо використання інновац. форм мас. роботи) / Донец. ОУНБ ім. Н.К. Крупської; Склад. І.А. Пилипенко. – Донецьк, 2003. – 16 с.

|                     |                |
|---------------------|----------------|
| Складач:            | І.А. Пилипенко |
| Редактор:           | О.Г. Полева    |
| Відп. за випуск:    | Н.П. Авдєєнко  |
| Комп'ютерний набір: | В.І. Копійка   |

Швидкі кардинальні зміни, що відбуваються в суспільстві останніми роками, вимагають від бібліотечних працівників якісно нового розуміння призначення бібліотек. Бібліотеки покликані повною мірою виконати свою соціальну місію, яка, зокрема, полягає в задоволенні пізнавальних інтересів та дозвіллевих потреб, реалізації творчого потенціалу відвідувачів, створенні умов для плідного спілкування. Розуміючи це, бібліотечні заклади йдуть шляхом розвитку дозвіллевої діяльності, вдосконалення форм роботи, розширення тематики масових заходів, кола їх учасників. Серед останніх такі категорії, як ділові люди, інтелігенція, творча молодь, пенсіонери та інші.

Сьогодні книгозбірні Краматорської міської ЦБС стали справжніми культурними, освітніми, інформаційними центрами, де кожен мешканець міста має змогу підвищити свій культурний рівень, поглибити й розширити знання, задовольнити читацькі потреби, а також корисно провести свій вільний час, поспілкуватись з однодумцями. Бібліотекарі докладають для цього чимало зусиль. Ця робота потребує творчого підходу, тому бібліотечні працівники постійно модернізують традиційні й впроваджують нові форми популяризації літератури, від чогось відмовляються, щось удосконалюють.

Розуміючи важливість інформаційної обізнаності кожної людини, бібліотечні працівники ЦБС шукають нетрадиційні підходи до організації наочних форм роботи.

Популярністю у відвідувачів ЦМБ ім. М. Горького користується стенд “Інформаційне перехрестя”, що містить комплекс матеріалів про інформаційний потенціал централізованої бібліотечної системи. Особливий акцент зроблений на діяльності інформаційно-бібліографічного відділу; до уваги читачів також - правила користування бібліотеками, перелік додаткових сервісних платних бібліотечних послуг; матеріали за результатами

соціологічних досліджень, анкетувань, опитувань. Звичайно, на стенді присутня інформація про масові заходи, що оновлюється щомісяця і допомагає відвідувачам бібліотеки зорієнтуватися в різноманітті тем, зробити вибір на користь музичного вечора, заняття клубу “Коллаж” тощо.

Бібліотекарі ЦБС знаходяться у постійному пошуку нових підходів до організації такої традиційної форми роботи, як книжкова виставка. Результатом цієї роботи став, наприклад, вернісаж сімейного роману “Сімейні етюди” у ЦМБ ім. М. Горького. Його розділи мають такі назви: “Звеличення історичної постаті”, “Художній дивосвіт поруч”, “Краса вірності і велич людської душі”, “З тобою жити на Землі – яке велике щастя”. Вернісаж розрахований на сімейне читання, і справді, до нього звертаються члени родин – представники різних поколінь, бо тут представлені кращі зразки світової літератури історичної, любовної тематики. Важливо, що така виставка сімейного роману не тільки задовольняє естетичні потреби читачів, залучає до читання класики, але й виконує виховну функцію.

В наш жорсткий час особливо цінуються доброта, милосердя, увага до знедолених, страждених. Бібліотекарі Краматорської ЦБС не байдужі до проблеми милосердя, постійно приділяють увагу людям похилого віку, інвалідам – читачам бібліотек. Свідченням цього є проведення бібліотекою-філіалом ім. В. Маяковського дня добра “Порятуймося, люди, в щирій любові”, приуроченого до Дня людей похилого віку. Складовою частиною цього заходу була виставка-дискусія “Так що є доброта?”. Її яскраве оформлення, наповнення змістовною літературою привертало увагу відвідувачів, викликало бажання обговорити таку важливу проблему, як милосердя.

Благородну мету переслідували працівники відділу мистецтв ЦМБ, які стали ініціаторами проведення сеансів музичної терапії “Звукові реліквії” в рамках музичних

серед. Вони поєднують в собі виставки мистецтвознавчої літератури, де представлені книги, альбоми репродукцій, періодичні видання, поетичні збірки, грамплатівки, з коментованим прослуховуванням музики. Для прослуховування обираються твори А. Вівальді, С. Баха, Л. Бетховена, В. А. Моцарта, кращі зразки оперного мистецтва, українські народні пісні. Тематика сеансів різноманітна: “Музика в світі хаосу”, “Врятуйте наші душі”, “Пори року”, “По країнах і континентах”, “Від Глинки до Свиридова” та інші. Але усім їм притаманна єдина мета – бажання внести спокій та гармонію в людські душі в часи великих емоційних та психологічних навантажень.

Серед заходів, що незмінно користуються читацьким попитом та вимагають певних організаційних зусиль - юридичний всеобуч, що діє в ЦМБ ім. М. Горького. Для читачів бібліотеки, які не в змозі звернутися за платною допомогою, всеобуч є своєрідною юридичною консультацією, де вони можуть отримати безкоштовні поради з питань оподаткування, пенсійного забезпечення тощо. В рамках заходу щоквартально організуються виставки правової літератури “Зміни в законодавстві”, “Трудове право – компетентна відповідь”, “Конституційні права й обов’язки”, “Соціальний захист: нові аспекти, старі проблеми”, де представлені періодичні видання, що містять законодавчі та нормативно-правові акти, коментарі до них. Завдання бібліотекарів – проконсультувати відвідувачів щодо пошуку необхідного юридичного документа чи конкретної інформації правового характеру. Завдяки своєчасному знайомству з новими законодавчими актами читачі мають змогу позитивно вирішувати правові питання, що хвилюють їх. Крім того, в рамках юридичного всеобучу проводяться бесіди, нестандартні уроки “Знати мову закону”, “Права й обов’язки”.

Бібліотеки Краматорська все частіше стають місцем зустрічі творчих людей, письменників, поетів, де обговорюються їх нові твори.

Подією не тільки для читачів бібліотек ЦБС, але й для всіх мешканців міста стала презентація книги Наталії Лапушкіної “Українське письменство Краматорська”. Презентація зібрала численну аудиторію. Серед гостей були представники місцевої влади, бізнесмени, поети та письменники Краматорська, громадськість, творча молодь, прихильники таланту місцевих авторів.

На вечорі відбулось знайомство з авторкою літературно-критичного видання, її літературною роботою. Прозвучали цікаві уривки з книги, які характеризують літературне життя міста, дають уявлення про творчість місцевих поетів. Присутні мали можливість почути виступи голови правління Донецької обласної організації Всеукраїнської спілки краєзнавців, доцента Слов'янського державного педагогічного університету В.І. Романька, який “приклав” свою творчу руку до виходу книги завідуючого відділом освіти В.Я. Сукова, краєзнавця В.Ф. Коцаренка, чії світлини прикрашають видання, голови Спілки жінок міста С.Г. Тути, які дали високу оцінку книзі Н. Лапушкіної. Не обійшлося без виступів героїв книги – україномовних поетів З.К. Дударчик, А.О. Тарана, О.Л. Максименка, і, звичайно, читання їх віршів. Емоційний настрій заходам додали уривки з музичних творів українських авторів.

Ні для кого не є секретом, що здоров'я – це найдорожче, що є в людині. Але далеко не всі навчені турбуватися про власне здоров'я, вести здоровий спосіб життя. Тому серед заходів, що проводяться в бібліотеках м. Краматорська, є й такі, що спрямовані саме на формування здорового способу життя.

Так, у бібліотеці-філіалі № 3 ім. В.Г. Короленка вже декілька років діє фітотівальня, засідання якої проходять в оригінальній формі. Ці заходи насичені цікавою

інформацією, корисними порадами, ігровими та конкурсними елементами, фізичними вправами. Завжди присутніх, а це, як правило, люди зрілого та похилого віку, запрошують до фітобару, де вони можуть покуштувати фіточай, насолодитись ароматом сухих квітів. Наприклад, засідання “За здоровий спосіб життя” проходило з членами клубу “Завжди душею молоді” у вигляді своєрідних “віконце”. Перше “віконце” – у світ здоров’я, що мали назву: “Здоров’я – це найцінніше, що є в людині”, “Від рослини – до людини”, “Грані довголіття”, “Рух – це життя”, “Наука відпочинку”. Захід містив конкурси на знання лікарських рослин, поради щодо їх застосування, цікаву інформацію про довголіття, дискусію “Екологія душі”, а також ігри “Футбол”, “Хто сильніший”, “Танцювальні пари”. Завершився захід бесідою бібліотекаря про книжки, в яких розповідається про важливість відпочинку, режим роботи та які позитивно впливають на духовний стан людини.

Багато заходів, що відбуваються в бібліотеках системи, користуються популярністю у відвідувачів. Є і такі, що надовго запам’ятовуються, бо бібліотекарі доклали чимало зусиль для підготовки сценарію, пошуку цікавої літератури, оформлення заходу. Саме до таких можна віднести бібліотерапевтичний захід “Їж та хвали, щоб ще дали”, що пройшов у ЦМБ ім. М. Горького (див. *Додаток*).

Вже з назви видно, що він присвячений українській національній кухні. Звичайно, і в бібліотеках інших міст та регіонів проходять подібні вечори, але оригінальність цього бібліотерапевтичного заходу безперечна. Вона полягає в оздобленні приміщення, підборі реквізиту та музичного супроводження, змістовному тексті сценарію. Останній містить цікаву інформацію з кулінарних книг, літературних джерел. Важливо, що гості під час заходу не були пасивними глядачами: вони брали участь у вікторинах, конкурсах. Протягом усього вечора звучала реклама книг та

журналів, що пропонують цікаві рецепти, корисні поради щодо приготування різноманітних страв і напоїв. А завершився вечір куштуванням вареників, що особливо сподобалось учасникам, які добре відпочили.

Отже, склад масової роботи бібліотек Краматорської ЦБС багатий та різноманітний. Тут є місце й традиційним, й інноваційним формам. Головне, що їх поєднання дає позитивний результат: бібліотеки, які стали центрами дозвілля, спілкування, місцем, де можна із задоволенням та користю провести вільний час, завжди затребувані мешканцями міста.

*Додаток*

### **Їж та хвали, щоб ще дали**

(Сценарій бібліопсихотерапевтичного заходу з елементами конкурсу, присвяченого українській національній кухні)

Реквізит: рушник, віночок, рецепти, одноразові тарілки, серветки, виделки, гарбуз, хліб, вареники.

Зал прикрашений рушниками, букетами квітів, гілками горобини, калини, буханцем хліба.

Виставка книг та періодики з української кулінарії: “Хліб та борщ на столі, то й родина у теплі”.

(Звучить пісня “Полтавські галушки”.  
Муз. В. Міщенко, сл. В. Лихошвея)

**Ведуча:** Любі друзі!  
Ось є філософське питання: “Людина живе,



щоб їсти, чи їсть, щоб жити?”

Мабуть останнє!

А проте, в кожного етносу історично склалася своя культура харчування, що увійшла в кров, у плоть, у гени своєї рідної нації, стала, за великим рахунком, “візитною карткою” того чи іншого народу.

Гай-гай! – скажете ви. Тепер не те! Тепер для всіх одно на землі: гамбургер, чізбургер, піца, кола і що ще там?!

Та, мабуть, все ж не знайдете ви українця, хто б не чув ось цього, чиє б серце не одізналось би на ці безсмертні рядки:

*“Візьми ж, моє серце, начість картоплі на борщ та накриши буряків, а я ось зараз встану та покажу тобі, як борщ накладатъ... (Свекруха) помолилась Богу й почала знов навчати невістку, як наливають борщ, як затовкують, коли вкидати сало.*

*...В печі зашкварчав горщик.*

*- Мотре! – крикнула вже не дуже солодким голосом свекруха з печі. – Чом бо ти не глядиш страви? Адже ж як збіжить сало, то борщ доведеться хоч собакам виллять.*

*...Мотря стояла коло стола, в хаті було тихо, тільки в печі на жару шкварчала ринка з вишкварками так сердито та голосно, неначе кричало десять бабів разом, вхопившись за коси. Сало шипіло, як змія, булькотало, кувікало, як свиня в тину, гелотало, як гуска, гавкало, як собака, пищало, скреготало, а далі ніби завило: твалт, твалт, твалт! Ринка, вся промочена салом, зайнялась. Сало загуло й підняло здоровий огняний язик, лизнуло челюсті і загуло вітром в комині”.*

**Ведуча:** Звідкіля ці безсмертні рядки? Хто автор? Про яку страву ук раїнської кухні йдеться? У яких творах літератури ще описується ця страва?  
(І.С. Нечуй-Левицький “Кайдашева сім’я”)

**Ведуча:** По самісінькі боки може набратися українець борщу, і все йому буде мало, бо це його улюблена перша (а часом, і друга, і навіть третя) страва. Борщ готували у кожній родині, він був універсальною стравою будь-якої пори, у будні й свята. До його складу могло входити близько двадцяти продуктів, але основним компонентом вважався буряк, який у давнину мав назву “бърщ”. Втім, дехто з філологів вважає, що ця божественна страва одержала назву від старослов’янського дієслова “собирати”, “брати”, тобто назбирати побільше корисних продуктів в один казанок.

В залежності від достатку, наявності тих чи інших продуктів, досвіду господині борщ міг бути густим: “аж хвилі встають”; такий, що “за туманом дітей не видно”; “Хрущі в борщі, а жаба в ющі”. Були борщі “зі свищами” – майже зовсім порожні, “жонаті” – з кашею, “багаті” – з пампушками, “перелякані” – бліді та багато-багато інших.

До речі, у репринтному виданні кулінарного збірника З. Клиновецької “Страви й напитки на Україні” 1913 року (К.: Час, 1991) ми можемо побачити 11 різновидів українського традиційного борщу, серед яких волинський, чернігівський, кубанський, київський з куркою, пісний з карасями та ін. Найкращий – борщ гетьманський, тобто для найвищої старшини.

Пропонуємо рецепт борщу київського з куркою, взятий з цієї книжки:

*“З склянки бурякового квасу, 1 склянку сировцю, розвести водою, посолити. Вкинуть 2 ф. яловичини, курку й варить. Як курка звариться, то її вийняти, а вкинуть три великі шатковані буряки та кришеної моркви, петрушки, салери, молоденької зеленої квасолі. Як буряк звариться, - вкинуть 1 ф. баранини. А тоді вже покласти капусти, розрізаної на шестеро, або більш, трохи картоплі. Затовкти салом з цибулею, петрушкою та укропом. Як все звариться, заправить свіжими, тушкованими в маслі й протертими баклажанами, а взимку квашеними, забілити сметаною. М'ясо й курку поділити і покласти в миску. До борщу подають крашанки або пиріжки, або кашу. – Баранину треба брати з під ребер; добре вкинуть у всякий борщ, як починає кипіти, одну більшу, або дві маленьких кислички, борщ набуває од їх прегарний смак і запах, але тоді зменшити порцію квасу й сировцю”.*

***Звернули Ви увагу на те, що у наведеному уривку велика шана віддається ще одному продуктові? Його зрівнюють навіть із різними живими істотами? Що це? Чому саме так?***

Так, це сало. Без зайвої усмішки скажемо, що його пошановували на Україні через те, що це – найліпші природні консерви, які тривалий час зберігалися будь-то у дорозі чумаків, у походах козаків, або ж у невибагливими побуті українських селян, що не мали сучасних холодильників, а лише льохи та погребі.

Отже, продукти, що швидко псувалися, програвали салу в поживних якостях та зберіганні. Інша справа – сало, що жартома називають “український наркотик”.

**Ведуча:** І, насамкінець, ще одна риса борщу. Його ще називають “рідким вінегретом”, бо в борщі є все на світі: і м’ясо, і картопля, і капуста, і буряк, і морква, і сметана Також повсюди в Україні готували “вариво із зілля”, в яке додавали різні приправи.

*Хто знає, як вони називалися?*

Так, це юшки. До речі, колись м’ясні та рибні відвари називалися “юхою”, з часом же вони перетворилися на “юшки”. А російською й досі рибні відвари називають “уха”. Росіяни співають:

Это кум до кумы судака тащит!  
Ох, кумонька, да ты голубонька,  
свари, кума, судака, чтобы юшка была!

Українці співають ось як:

І лід тріщить, і комар пищить,  
А то кум до куми порося лащить.  
І кумочко, і голубочко!  
Звари мені порося, щоб і юшка була.  
І юшечка, і петрушечка!

**Ведуча:** *Скажіть, будь ласка, ніхто з Вас не пригадає зараз одне в’їд ливе прислів’я, яке не улесливо наплюжить того, хто схибив нерозумний вчинок? У ньому згадується, якраз, сало.*

(“Дурний, як сало без хліба”)

**Ведуча:** Так, ми бачимо, що найголовніше на українському столі є саме хліб! Які ж хліби випікали в Україні Їх неможливо навіть просто перерахувати.

Відомий французький письменник Оноре де Бальзак, який у середині ХІХ століття перебував в Україні у своєї коханої пані Ганської, писав до свого приятеля: “Можливо, що мені вдасться Вам подякувати за цю послугу, як Ви приїдете на Україну, в цей рай земний, де я запримітив уже 77 способів приготування хліба”.

***Згадайте будь-які мудрі думки (вірші, приказки, жарти) про хліб!***

(Прислів'я: “Хліб – всьому голова”; “Як є хліб та вода, то й нема голода”; “Коли є хліба край, то й під вербою рай”; “Як хліба ні куска, то і в палаці тоска”; “Без хліба і рибка бридка, і бесіда суха”; “Голодній кумі хліб на умі”)

Як правило, хліб пекли раз на тиждень, переважно з житнього борошна, домішуючи до нього ячмінне, гречане або вівсяне. Пшеничні буханці катили до великих церковних і родинних свят. Українські хлібини – паляниці, на які йшло краще борошно, стали символом родючої землі, добробуту і гостинності. “Паляниця – як пух, як дух, як миле щастя”, - з любов'ю говорили в народі.

Крім батька-хліба у хліборобській Україні, де й прапор – жовта пшенична нива під синім небом – були дуже поширені й інші борошняні страви: галушки, локшина, крученики, гречаники, коржі, пиріжки, потапці, млинці, перепічки, сирники, пампушки, вареники тощо.

(Звучить пісня “Полтавські галушки”  
Муз. В. Міщенко, сл. А. Лихошвея)

Українські галушки – проста, поживна та смачна страва, що готували, бува, не щодня. Галушки споживали разом з юшкою, в якій вони варилися, а рідину цю засмажували салом з цибулею.

Справжнє свято для шлунку й душі українця – вареники. Вони – і “хваленики”, і “благодареники”, і, навіть, “мученики”. *“Вареники-мученики, сиром вам боки набивали, маслом очі заливали, в чавуні ви кипіли, за нас, грішних, терпіли!”* - казав український народ.

А ось уже з літератури:

*“...стояли на долівці дві дерев’яні миски; одна була повна вареників, друга сметани. Думки його і очі мимохідь звернулися на ці страви. “Подивимось, - казав він сам до себе, - як це буде Пацюк їсти вареники. Нахиляться він, певно, не схоче, щоб сьорбати, як галушки, та й не можна: бо треба вареники спершу вмочити в сметану”. Тільки він устиг подумати про це, як Пацюк роззявив рота; подивився на вареники і ще більше роззявив рота. Тоді вареник вискочив з миски, шубовснув у сметану, перекинувся на другий бік, підскочив угору і якраз потрапив йому в рот”.*

***Звідкіля цей уривок? Хто автор?***

(М. Гоголь “Вечори на хуторі біля Диканьки”)

***Хто ще хоче поласувати варениками?***

***Назвіть, будь ласка, з чим можна зварити цю корисну страву?***

Поїмо ж борщу з хлібом, вареників з сиром та сметаною, і зап'ємо?.. Так, зап'ємо узваром, сирівцем, варенухою, медовухою, скуштуємо й молочного киселю, або ж киселю з фруктів. З'їмо також скибку кавуна та дині, поласуємо грушами, яблуками, сливами, вишнями і... Ой, годі!

Хіба ж все їсти та їсти?!

А чом би й ні?!

Сиві діди розповідали, що колись люди в Україні жили повільніше, розміркованіше, а головне – харчувалися ситніше й частіше, про підрахунок калорій і не чули: снідали, підобідували, обідали, полуднували, підвечерювали, і, нарешті, вечеряли.

*“А що, Пульхеріє Іванівно, може, пора перекусити чого-небудь?”*

*“Чого ж бо тепер, Афанасію Івановичу, перекусити? Хіба коржиків із салом або пиріжків із маком, чи, може, рижиків солоних?”*

*“Та що ж, хоч і рижиків або пиріжків, - відповідав Афанасій Іванович, і на столі враз з'являлася скатертину з пиріжками та рижиками. За годину перед обідом Афанасій Іванович перекушував знову, випивав старовинну срібну чарку горілки, заїдав всякою сушеною рибою тощо.*

*Обідати сідали о дванадцятій годині”.*

### ***Звідкіля цей уривок?***

(М. Гоголь “Старосвітські поміщики”)

До всього вищеназваного нам приємно додати, що завжди в Україні існували вироблені впродовж віків непорушні правила народного етикету, які завжди виявлялися у святкових частуваннях.

Гості ніколи не починали їсти, поки господарі не просили: “Бог благословить, а хазяїн велить –

корміться, господа!"; "Їжте – їжте, гості дорогі!"; "А ну, гості, кусайте, попивайте!"; "А ну, прошу, досягайте!" тощо.

Гостина, на якій гостей мало просили до їжі, вважалася поганою. Про це свідчить і прислів'я: *"Давали їсти й пити, лише принуки не було!"* чи *"Вміли подавати, та не вміли припрошувати!"*.

Отже, ми всіх щиро припрошуємо до народних рецептів, що ми вам сьогодні приготували!

(Присутнім роздають рецепти на фоні музики)

(За участь у кожному конкурсі та вікторині переможці одержують призи)

Підп. до друку 08.12.2003. Формат 60x84 1/16. Папір офсетний.  
Друк трафаретний. Гарнітура Times. Ум. друк. арк. 0,3  
Обл. вид. арк. 0,26. Зам. 2-120803. Наклад 65 прим.

Видавниче підприємство "Східний видавничий дім"  
(Державне свідоцтво № ДК 697 від 30.11.2001)  
83086, м. Донецьк, вул. Артема, 45  
тел./факс (062) 338-06-97, 337-04-80  
e-mail: [svdm@skif.net](mailto:svdm@skif.net)