

Сьогодні

Урок

Всім.pptx
Нова українська школа



Як харчування впливає на здоров'я людини. Страви української кухні. Мініпроєкт «Як з'явився перший вареник?»

Сьогодні

Урок

Всім.pptx
Нова українська школа



Мета: продовжувати формування вміння культури харчування, слідкувати за своїм здоров'ям; формувати позитивне ставлення до здорового харчування та корисних продуктів; виховувати прагнення до здорового способу життя; продовжувати вчити виявляти пізнавальну активність на уроках, співпрацювати і взаємодіяти з іншими у різних ситуаціях (навчання, гра); продовжувати формувати вміння працювати у спільноті, дотримуючись правил; виховувати дружні стосунки в класі, спільноті, розвивати увагу, мислення, мовлення.

Станьте, діти, всі рівненько,
Посміхніться веселенько.
Настрій на урок взяли,
Працювати почали!

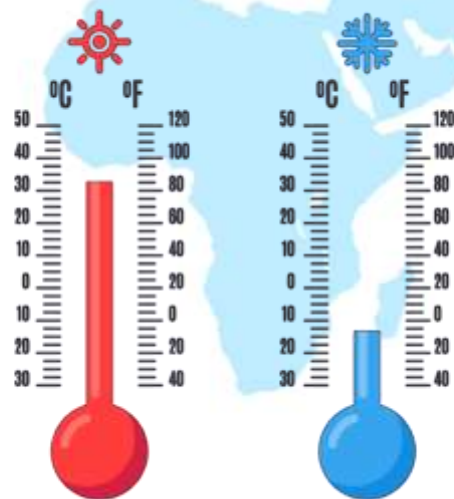


LIVE

Привіт, друзі!
А яка зараз пора року?
Який місяць?
Яке сьогодні число?



Мої вітання!
Яким було вранці небо?
Що стосовно опадів?
Кому відома температура повітря?



Поміркуй, як ти розумієш словосполучення «Національна кухня»?

Щоб цілком познайомитися із новою країною, важливо не тільки побачити її головні пам'ятки, а й спробувати національну кухню.

Національна кухня – невіддільна складова культури кожної країни. Це строкате дзеркало історії, кожен поворотний етап якої приносив (або забирав) нові продукти, смаки та техніки приготування.

Українці – привітний і гостинний народ, який вміє нагодувати так, щоб щедрий стіл запам'ятався, змусив повернутися або спонукав гостей приготувати національні страви у себе вдома. Рецептів усіляких смаколиків у нас тисячі, адже навіть борщ у різних куточках країни готують абсолютно по-різному.



Західна Україна: стіл
ломиться від
різноманітності!



Ситна північ України



Страви центральної України



Страви східної України



Рибний південь України



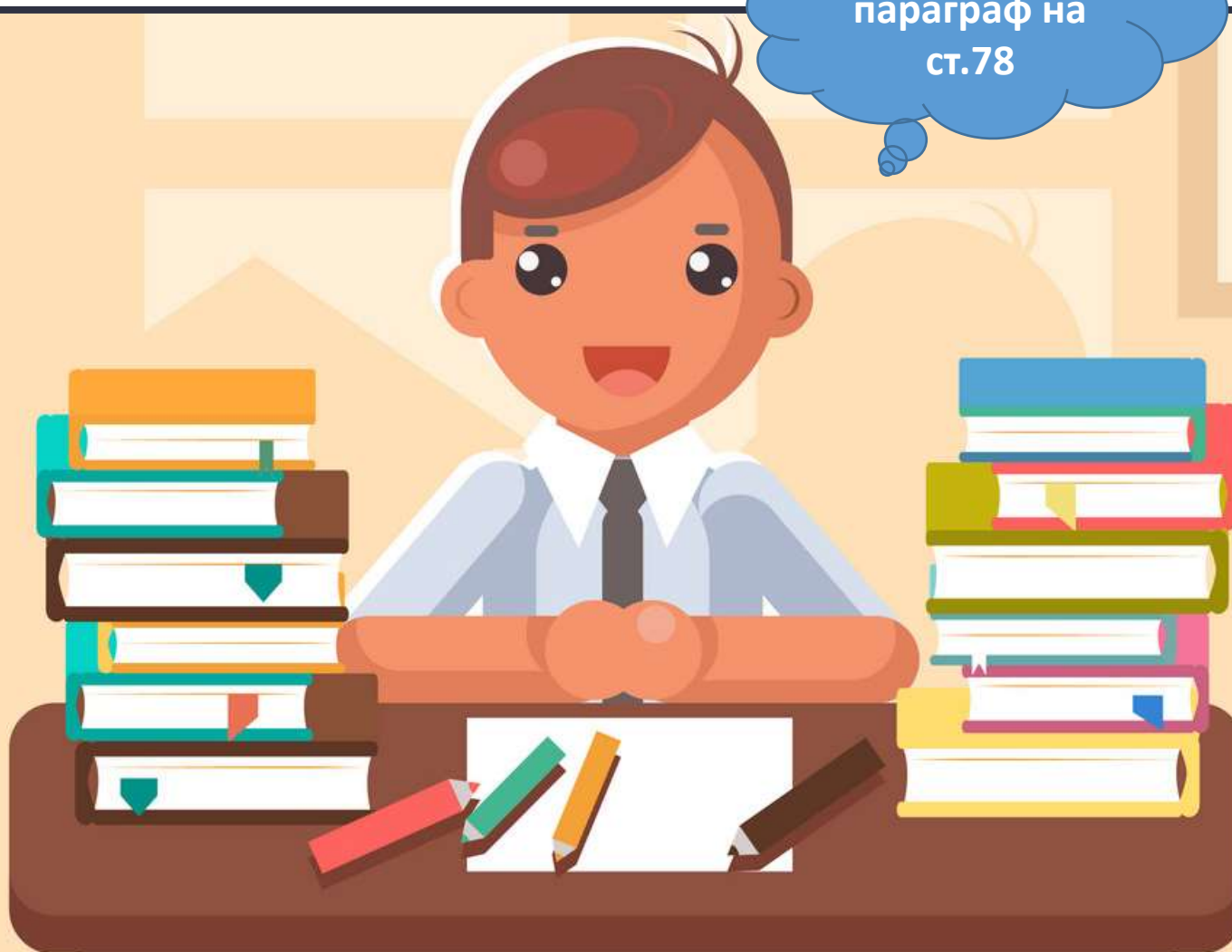
Назвіть страви української кухні.

Які з них є найпопулярнішими?

Які з них є вашими улюбленими?



Прочитайте
параграф на
ст.78



Популярний — той, що став загальновідомим, здобув загальне визнання, схвалення.



Сьогодні

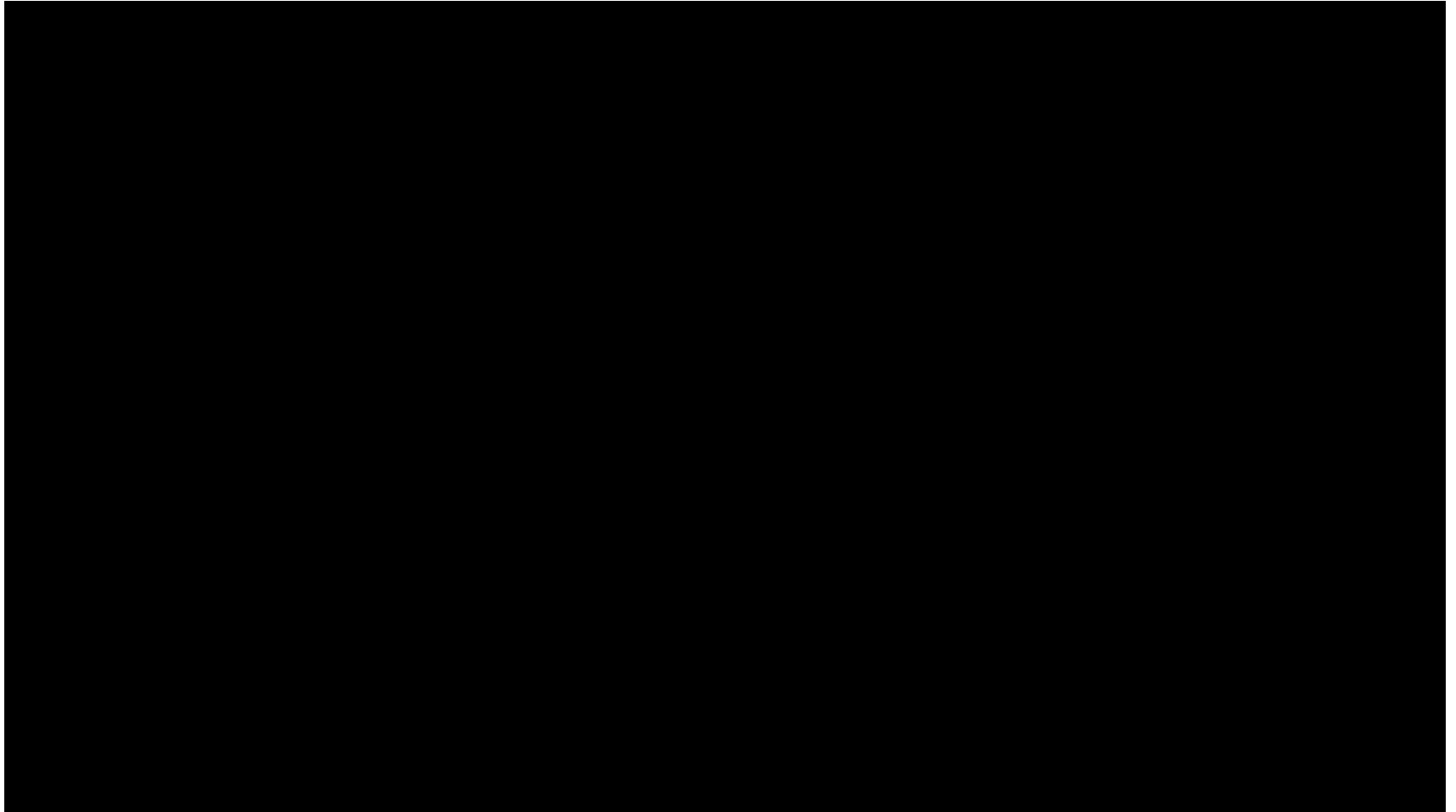
Всім.pptx
Нова українська школа



VIDEO



Перегляд відео



Взято з каналу «ANDR10XA». Оригінальне посилання <https://www.youtube.com/watch?v=la18QT6DaHw>

Які страви є традиційними у святкуванні Різдва, Великодня?

У Святвечір напередодні Різдва вся родина збирається за Святою вечерею. На столі обов'язково мають бути пісні страви, кожна з яких має особливе значення. Чіткого переліку немає. Але обов'язковими стравами є: кутя, узвар, борщ, вареники та випічка.



Пісні страви — страви, у
яких відсутні м'ясні і
молочні продукти.



У кожної країни є оригінальні страви, які складають основу її національної кухні. Серед величезного різноманіття традиційних українських смаколиків особливе місце займають **вареники**. І напевне не знайдеться людини в Україні, яка б їх не куштувала. Проте мало хто знає, що вареники це не тільки смачна, але й “цікава” страва.

1. Традиційний український вареник удвічі більший за російський пельмень і чи не вчетверо об'ємніший, ніж італійський равіолі.



2. Найпопулярнішими вважають вареники з картоплею, сиром, вишнею, чорницями та іншими ягодами. Та є у кулінарному доробку українських пращурів доволі дивні поєднання, як-то вареники з начинкою із папороті або редьки.



3. В Буковелі щороку традиційно проходить фестиваль вареників. А у 2013 році був побудований сніговий пам'ятник Варенику, який увійшов у «Книгу рекордів ТК «Буковель», як найбільший вареник в світі, виготовлений зі снігу.





Підготуйте мініпроект «Як з'явився перший вареник?». Відшукайте в додаткових джерелах інформацію про вареники. Звідки походить назва? Із чим їх ототожнювали наші предки? Яку форму вони мають? На що схожі?

Українці – прадавній хліборобський народ, тому й українська кухня віддає шану хліборобській праці та хлібу. Любов до хліба відобразилася в традиційному меню, яке складається з хлібних страв і борошняних виробів.

Назвіть страви, які виготовляють з борошна. Як називають майстра з випікання борошняних виробів?



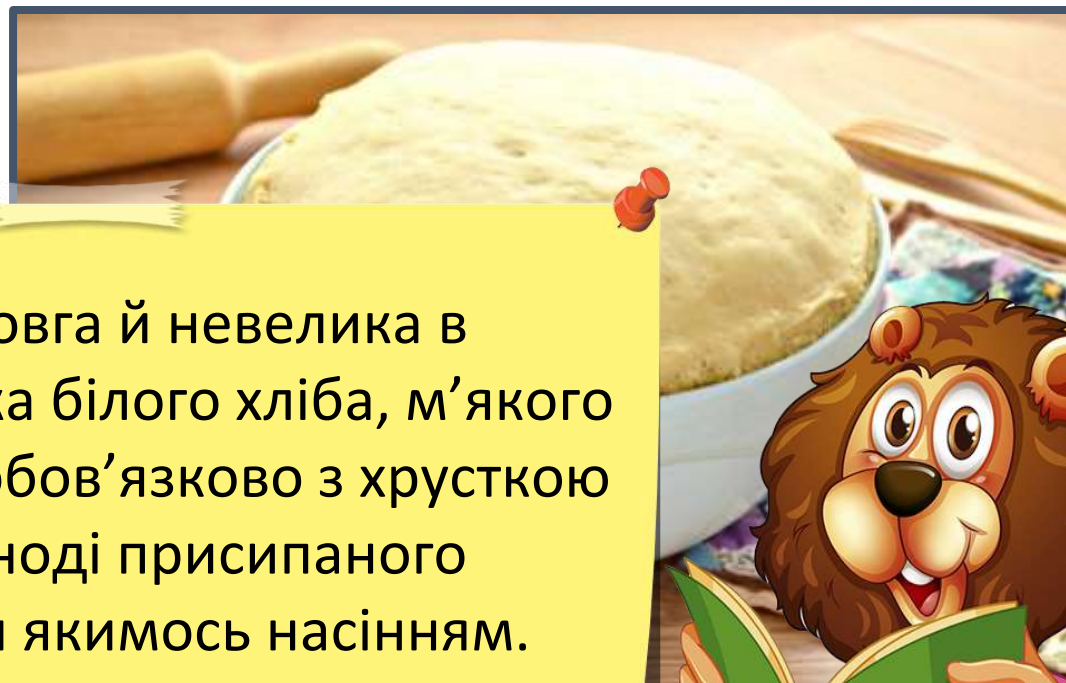
Проаналізуйте процес виготовлення багета (булки). Відкрийте для себе всі етапи хлібопекарської справи. Чому тісту потрібен «відпочинок»? За допомогою звертайтеся до додаткових джерел.



пропечеться і не під
духовці.

М,
е тісто

Багét — це довга й невелика в діаметрі булка білого хліба, м'якого всередині, і обов'язково з хрусткою скоринкою, іноді присипаного борошном чи якимось насінням.



Сьогодні

Всім.рртіх
Нова українська школа

Фізкультхвилинка





Національна кухня –
невід'ємна складова
культури народу. Українська
кухня популярна в усьому
світі. Вона відображає
характер нашого народу.

Вареники – найпопулярніша страва української діаспори. Вареник навіть увіковічили в камені в Канаді. На центральній площі міста Глендон височіє пам'ятник варенику, який вважають офіційним символом міста! Кулінарний постамент виготовлено з каменя заввишки 9 метрів, і важить він майже 3 тонни.





**Повторити тему на
сторінках 78-79,
проєкт**



Не забувайте, будь ласка, надсилати виконані завдання для перевірки вчителів на освітню платформу для дистанційного навчання HUMAN. Робіть це систематично.

Чого ви навчились на
уроці?

Що найбільше вас
вразило чи здивувало під
час уроку?



Що нового ви сьогодні
дізнались?

Чи було вам важко? Якщо
так, то що саме?

Продовжіть речення.
Тепер я знаю, що ...