

Я досліджую світ

Словенці



Всім.ррtх
Нова українська школа

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

Мета: продовжувати формування вміння культури харчування, слідувати за своїм здоров'ям; формувати позитивне ставлення до здорового харчування та корисних продуктів; виховувати прагнення до здорового способу життя; розвивати увагу, мислення, мовлення.

Сьогодні
20.03.2023

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.



Сьогодні
20.03.2023

Подорожуємо кулінарною Україною

Західна Україна: стіл
ломиться від
різноманітності!



Ситна північ України



Страви центральної України



Страви східної України



Рибний південь України



Сьогодні
20.03.2023

Поміркуйте

Назвіть страви української кухні.

Які з них є найпопулярнішими?

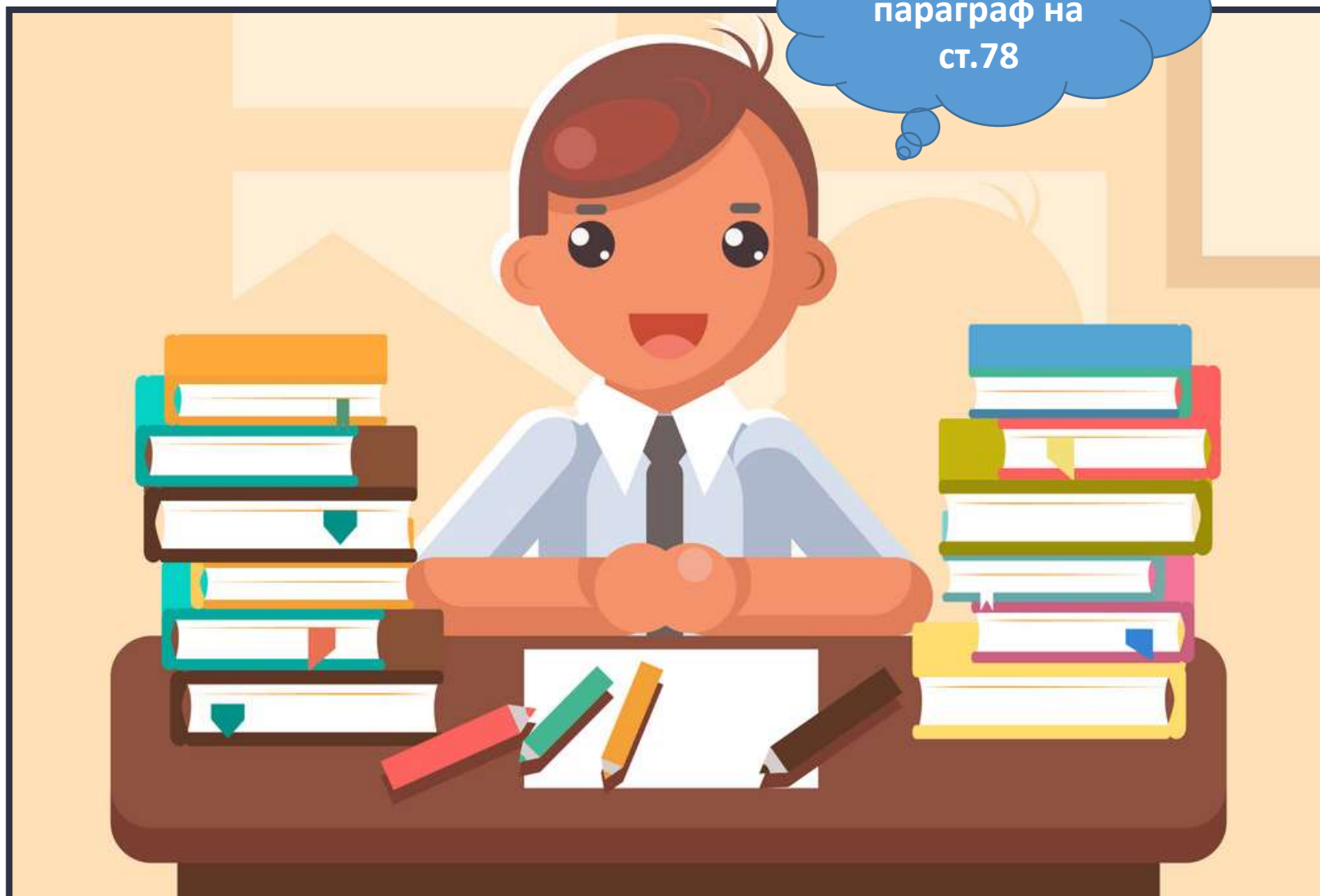
Які з них є вашими улюбленими?



Сьогодні
20.03.2023

Робота з підручником

Прочитайте
параграф на
ст.78



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

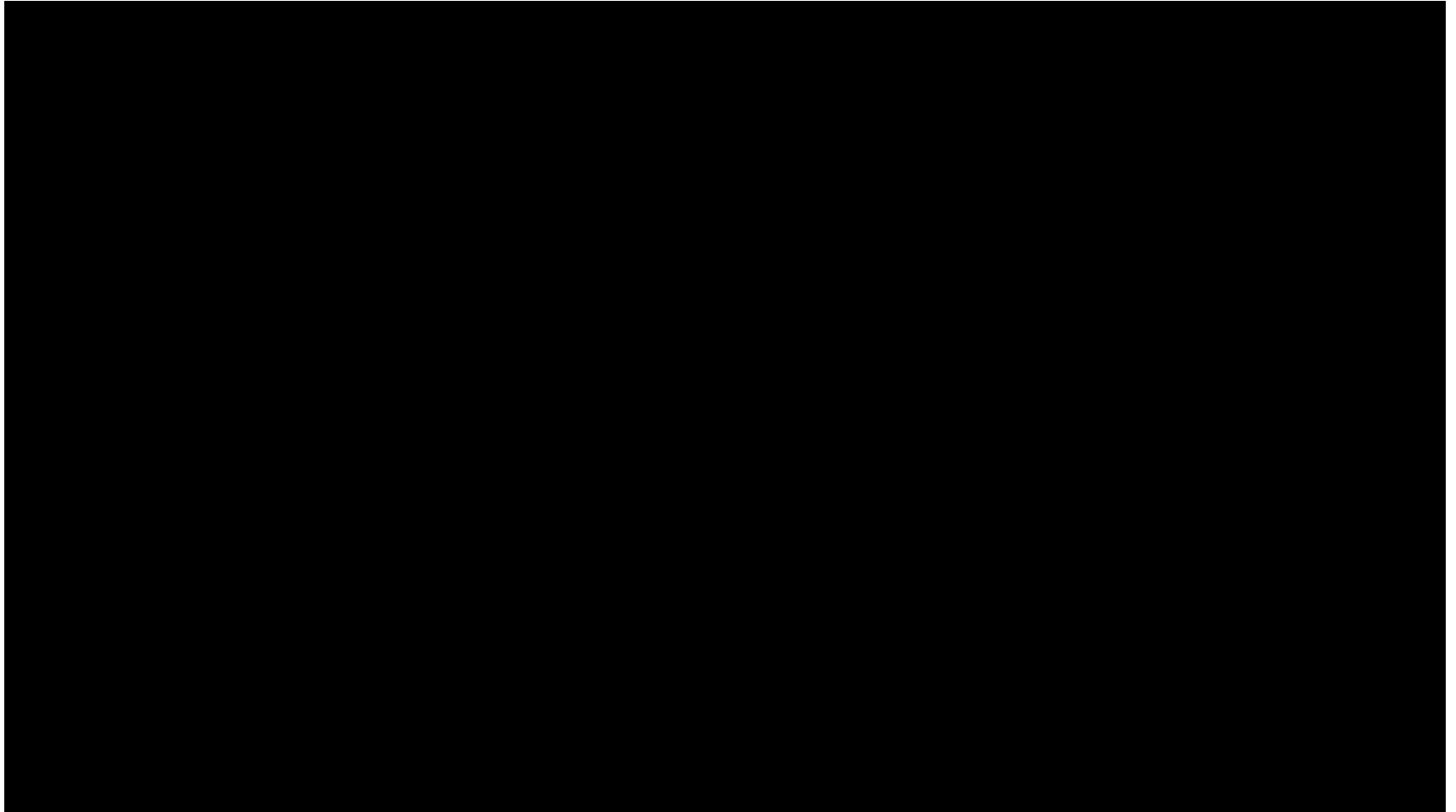


Сьогодні
20.03.2023

Перегляд відео



VIDEO



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

Сьогодні
20.03.2023

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.



Сьогодні
20.03.2023

Цікавинки про вареники

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.



Сьогодні
20.03.2023

Домашнє завдання



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?



Сьогодні
20.03.2023

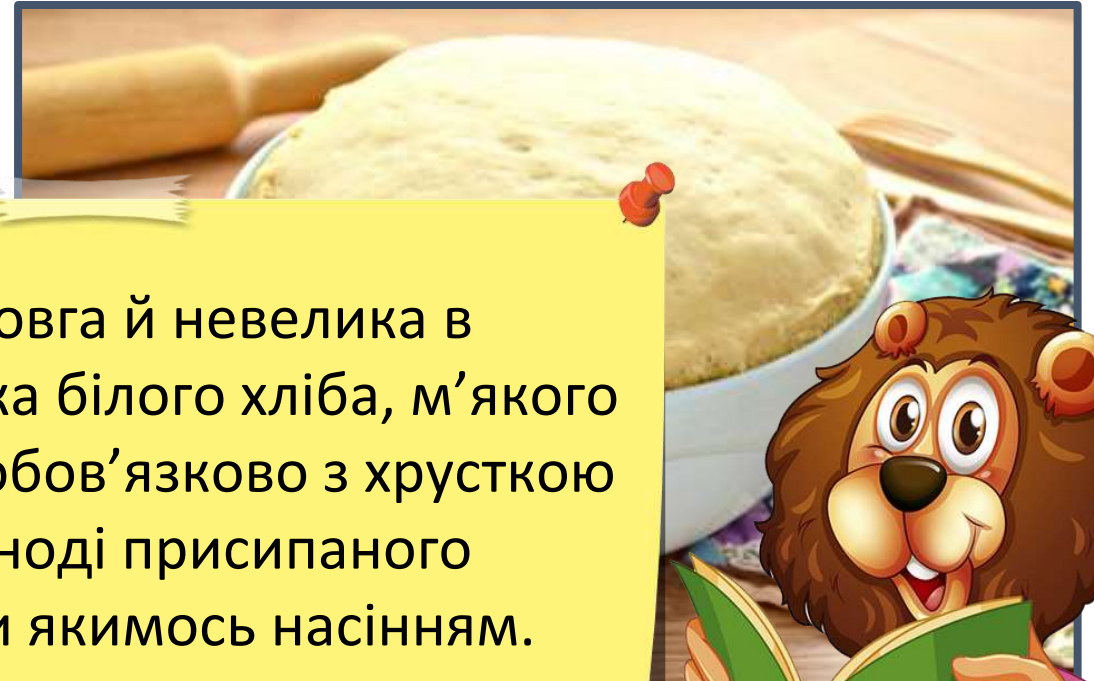
Проаналізуйте процес виготовлення багета (булки). Відкрийте для себе всі етапи хлібопекарської справи. Чому тісту потрібен «відпочинок»? За допомогою звертайтеся до додаткових джерел.



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.





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.



Сьогодні
20.03.2023

Домашнє завдання



**П.с.78-79,
підготувати проєкт.**