

Я досліджую світ

Сьогодні  
13.03.2024

Урок  
№75

*Всім.pptx*  
Нова українська школа



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

Сьогодні  
13.03.2024

*Дата: 15.03.2024*

*Клас: 3-А*

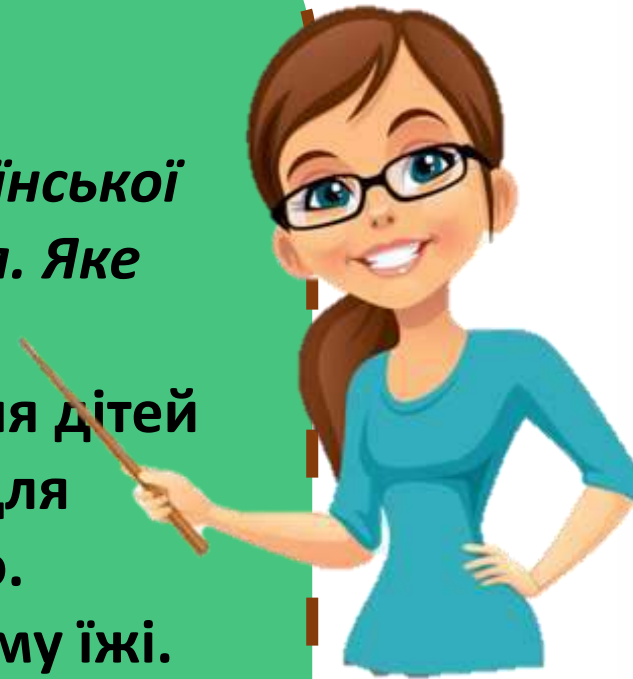
*Урок: ЯДС*

*Вчитель: Юшко А.А.*

**Тема.** Як харчування впливає на здоров'я людини. Страви української кухні. Мініпроект «Як з'явився перший вареник?». Повторення. Яке значення корисних копалин для людини.


**Мета:** : вчити учнів правильно харчуватися. Розширити уявлення дітей про їжу, корисну для здоров'я. Уточнити значення харчування для здоров'я. Ознайомити учнів з традиційною українською кухнею. Розвивати культурно гігієнічні навички поведінки під час прийому їжі. Виховувати естетичний смак щодо зовнішнього вигляду, сервірованого столу.

**Завдання:** формувати в учнів уміння вчитися, аналізувати, презентувати самостійно здобуту інформацію.



Сьогодні  
13.03.2024

Емоційне налаштування



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





Сьогодні  
13.03.2024

Ранкове коло



Сьогодні  
13.03.2024

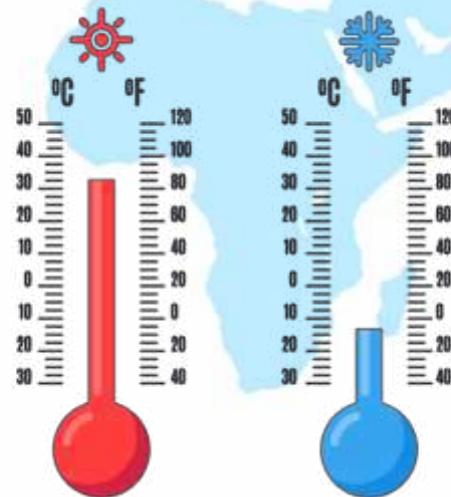
Програма «Як відчуває себе ненька Україна?» в прямому ефірі

LIVE

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



Мої вітання!  
Яким було вранці небо, коли ми  
йшли до школи?  
Що стосовно опадів?  
Кому відома температура повітря?



Сьогодні  
13.03.2024

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  
13.03.2024

## Подорожуємо кулінарною Україною

Західна Україна: стіл  
ломиться від  
різноманітності!



Ситна північ України



Страви центральної України



Страви східної України



Рибний південь України





Сьогодні  
13.03.2024

Поміркуйте

Назвіть страви української кухні.

Які з них є найпопулярнішими?

Які з них є вашими улюбленими?





Сьогодні  
13.03.2024

## Робота з підручником

Прочитайте  
параграф на  
ст.78



Найпопулярнішою і най-улюбленішою стравою українців є борщ. Борщ — король усіх супів, джерело вітамінів, поживних речовин, потрібних організму. Відвар з овочів, насичений білками, зміцнює імунітет організму, сприяє поліпшенню травлення і своєчасному випорожненню кишечника.



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





Українці пишаються своїми національними стравами, що є «кулінарною візитівкою», за якою країну впізнають за кордоном.

Страви національної української кухні дуже корисні для здоров'я, поліпшують травлення, підживлюють потрібними поживними речовинами та вітамінами ваш організм.

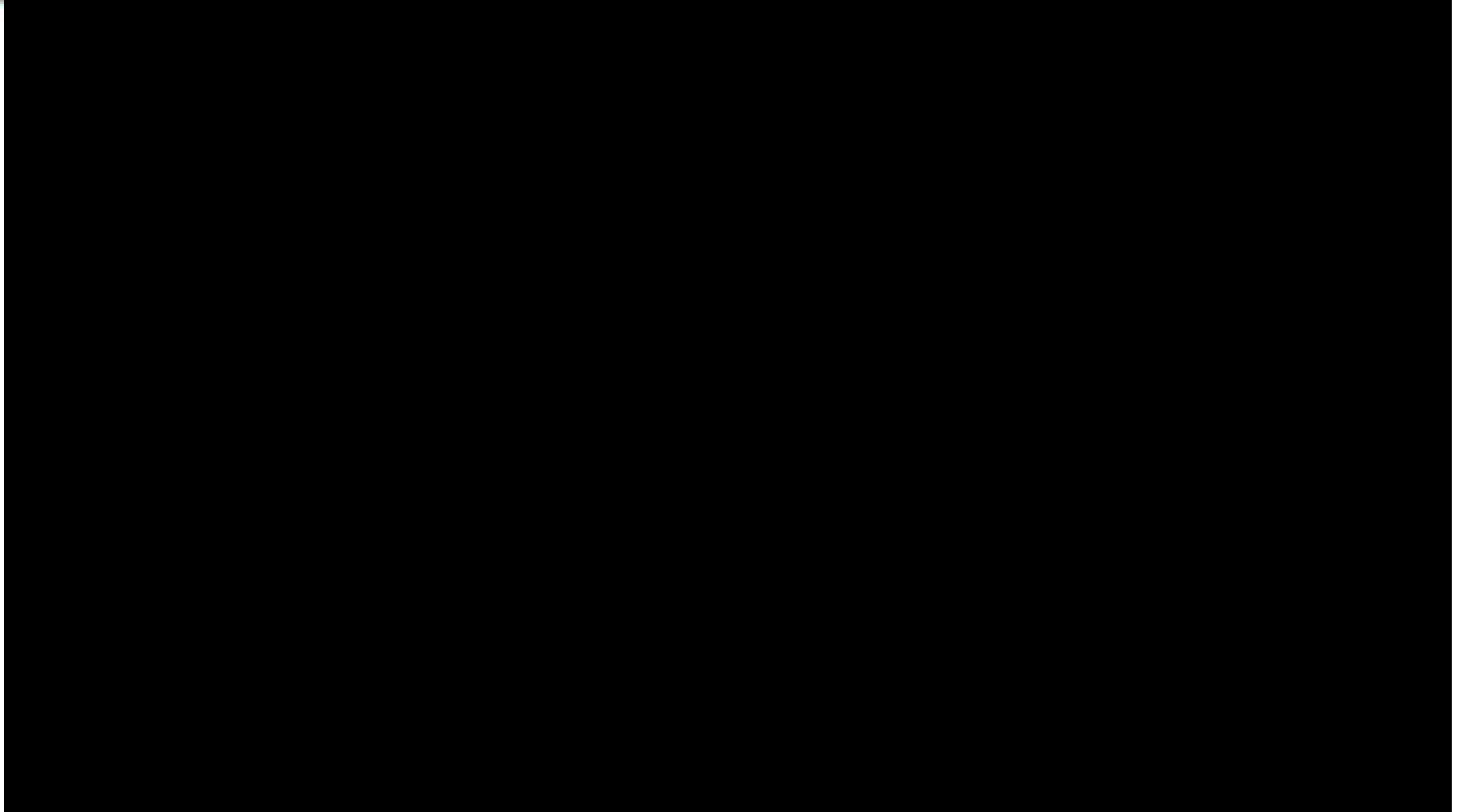


Сьогодні  
13.03.2024

Перегляд відео



VIDEO



Сьогодні  
13.03.2024

## Рухлива вправа





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  
13.03.2024

## 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**  
**13.03.2024**

## 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  
13.03.2024

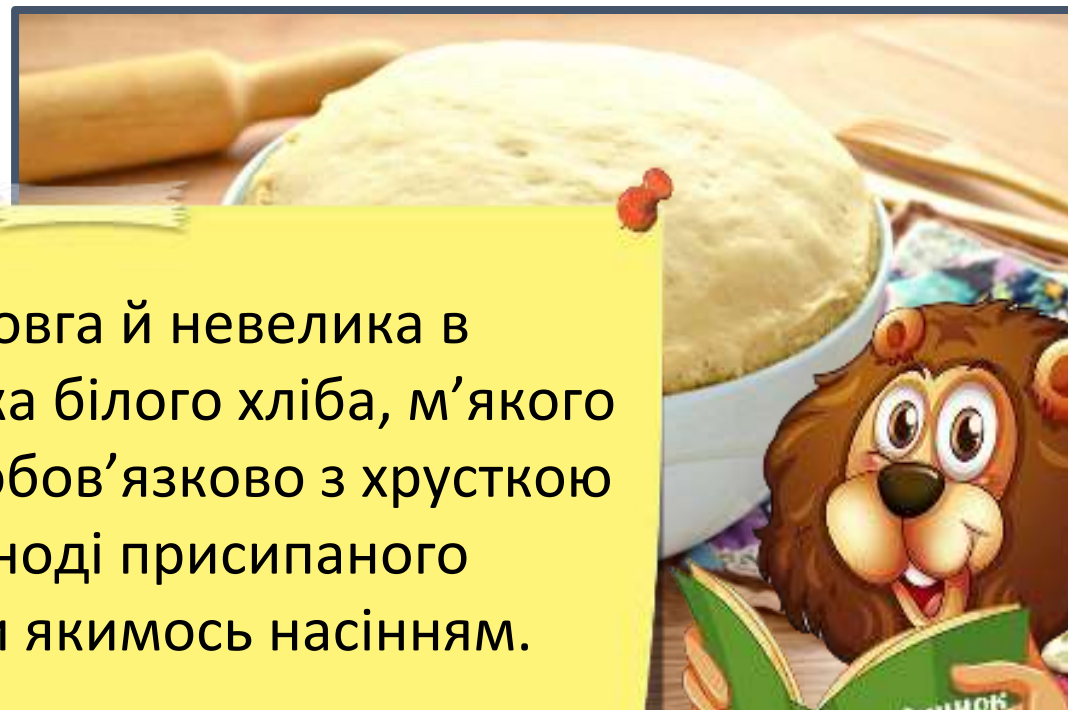
Проаналізуйте процес виготовлення багета (булки). Відкрийте для себе всі етапи хлібопекарської справи. Чому тісту потрібен «відпочинок»? За допомогою звертайтеся до додаткових джерел.



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  
13.03.2024

Фізкультхвилинка

<https://www.youtube.com/watch?v=Lf0YdjKvGHM>





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  
13.03.2024

Домашнє завдання



**Короткий запис у  
щоденник**

**с.78-79, проєкт**

**Фотозвіт надсилати на  
освітню платформу Human  
або ел. пошту**

**[allayushko123@gmail.com](mailto:allayushko123@gmail.com)**

**Успіхів у навчанні!**



Сьогодні  
13.03.2024

## Вправа «Інтерв'ю»

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 ...