

**Дата:** 30.04.2025

**Клас:** 5 – А,Б

**Предмет:** Технології

**Урок №:** 61

**Вчитель:** Капуста В.М



---

Інструктаж з БЖД. Традиції споживання їжі у різних народів.  
Українська національна кухня Вибір об'єкта проєктування.  
Способи оздоблення аплікації

# Мета уроку:

---

формувати ключові компетентності уміння вчитися :

дати загальні поняття про культуру споживання їжі в різних народів;

звернути увагу на різноманітність української національної кухні;

формувати вміння працювати з інформаційними джерелами;

сприяти розвитку в учнів соціальної компетентності - працювати в групі.

# Повторення.Способи оздоблення аплікації

---

Різні види швів:

Шов «уперед голку»

Шов «уперед голку»

Шов «тамбурний»

Кольорові стрічки.

Мереживо.

Блискітки.

Бісер.

Не секрет, що у світі існує величезне розмаїття страв і рецептів. Кожній національній кухні властиві свої власні риси: використання певних продуктів і способів їхньої обробки, посуд, у якому подається їжа, дотримання специфічних традицій і навіть ритуалів у споживанні їжі.

---

Продукти, які складають основу кухні тієї чи іншої національності, залежать від природних особливостей та географії місцевості.



Наш світ настільки великий і його населяє така кількість народів, що скласти повну книгу кулінарних рецептів планети — завдання нездійсниме.

**Європейці** споживають найрізноманітнішу їжу, але найпопулярнішими є м'ясо та птиця. Молочні продукти, макаронні вироби та вироби із борошна, круп, картопля та томати також посідають важливе місце в раціоні.





У країнах Близького Сходу надзвичайно популярні крупи та бобові, із яких готують більшість традиційних страв. У цих країнах живуть переважно мусульмани, тому з-поміж м'яса вибирають баранину, курятину та яловичину. Різноманіття овочів незначне через посушливий клімат, проте багато фруктів. Страви в цих країнах часто гострі, з великою кількістю спецій, трав та прянощів.



Латиноамериканська кухня гаряча й пекуча, бо для приготування страв використовують багато перцю чилі та гострих соусів. У національних стравах країн Латинської Америки використовують боби, кукурудзу, м'ясо, рибу, птицю. Важливе місце посідають салати з овочів, головними серед яких є томати та перець. Дуже популярними є вироби з борошна — пшеничного, кукурудзяного тощо

---



Люди на **Далекому Сході** з-поміж м'яса любляють свинину, а також птицю.

Надзвичайно популярними є морські продукти: риба, водорості, молюски тощо. Рис у цих країнах є заміником європейського хліба й подається до кожної страви. Через великі площі цих країн вони вирощують величезну кількість овочів та фруктів. Бобові (соя, горох, спаржа) споживають чи не щодня. Споживають і екзотичні страви, приготовлені з комах, плазунів тощо





# Польща

Польська кухня дуже різноманітна і ситна. У польській кухні дуже активно використовують різні спеції і приправи. Особливою популярністю користуються чорний перець і майоран. Крім того, поляки люблять і петрушку з кропом, мускатний горіх, лавровий лист, кмин і часник, хрін і гірчицю.

Найбільш відомими польськими стравами є: бігос, пироги (аналог українських вареників), жур (суп), зрази, фляки, пуллети (фрикодельки). Особливої уваги, звичайно ж заслуговує бігос, який є частим гостем на польських столах з різних приводів та являє собою тушковану з овочами і різними видами м'яса капусту.

Улюбленими польськими ласощами є пампушки, начинені повидлом з дикої троянди, маківки (пиріг начинений перемеленим маком), фаворкі (тонкі і крихкі тістечка посипані цукровою пудрою), сирники.



# Чехія

Чеська кухня формувалась не одне сторіччя, тому чехам точно є чим вас здивувати. Є однією з найбільш різноманітних кухонь в Східній Європі, і її смаки варіюються від солодких до гострих із використанням різноманітних інгредієнтів. Однією з найпопулярніших страв чеської кухні є *качка з капустою і кнедліками*, яка складається з копченої качки, квашеної капусти та підсмажених кнедліків.

Також варто згадати про трендові страви чеської кухні, які є дуже популярними серед молодих людей. Одна з них - *смажені сирні кульки*, які зазвичай подають зі сметаною або томатним соусом. Іншою популярною стравою є гуляш з квасом, який готується зі свинини або яловичини, квасу, цибулі та спецій.

Традиційні солодощі, такі як *трдельник* або *круасани*, які можна знайти в будь-якому місті Чехії.



# Культура споживання їжі різних народів

Історія та культура Європи вважалася найбільш розвиненою протягом багатьох століть. Традиції споживання їжі також розвивалися дуже швидко, недарма саме європейська традиція вважається класичною. Європейці чи не найпершими почали використовувати столові прибори й винайшли їх таку велику кількість. Класичною вважається й культура споживання їжі, що дійшла до нас з далеких часів.



Манери за столом можуть різнитися в різних частинах Європи, але є сталі та універсальні правила, які збереглися дотепер. Саме такі правила, як не ставити лікті на стіл, не жувати з повним ротом й інші досі є ключовими у повсякденному житті й на ділових прийомах.

---





У багатьох країнах традиційним є споживання їжі руками. Так, в Індії ні в якому разі не можна їсти лівою рукою, бо вона вважається брудною і асоціюється із життєвими негараздами. Зовсім інші ж традиції споживання їжі можна зустріти на Далекому Сході, де їжу їдять не лише руками, а й популярними в наш час бамбуковими паличками.

---





Фізкультхвилинка



# Українська національна кухня та її особливості

---

Українська кухня користується широкою популярністю серед слов'янських народів. Вона давно znana далеко за межами України, а деякі страви української кухні, наприклад, борщі й вареники, увійшли в меню міжнародної кухні.





Популярний в Україні борщ має безліч різновидів. їх нараховують до 30 видів (полтавський, чернігівський, київський, волинський, львівський та інші), у кожній області його готують за особливим рецептом.

Для приготування борщу використовується до 20 різних продуктів, що й визначає його високі смакові якості й поживність.

Борщ готується зі свіжих овочів: капусти, буряка, помідорів та інших, заправляється товченим салом із часником і петрушкою. Поєднання цих продуктів додає борщу дивовижного аромату й смаку.



# Українське сало

---

Особливо смачно, коли тонкий шматочок сала покладений на шматочок чорного хліба з часником і сіллю. Українці навіть іноді жартують: «Сало — це наша національна гордість».



## Домашнє завдання

---

Знайди у додаткових джерелах інформацію про особливості споживання їжі в різних куточках України.

Підготуй розповідь або презентацію (4-5 слайдів)

**Зворотній зв'язок:**

освітня платформа **Human** або ел. пошта [valentinakapusta55@gmail.com](mailto:valentinakapusta55@gmail.com)





# Домашня робота

---

Опрацювати матеріал презентації.

Дібрати інформацію про бутерброди.

**Зворотній зв'язок:**

освітня платформа **Human** або ел. пошта [valentinakapusta55@gmail.com](mailto:valentinakapusta55@gmail.com)