



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



Організація класу





Всім.ррtх Нова українська школа Сьогодні 14.11.2022

Ранкове коло





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

LIVE











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

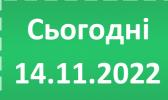


Мої вітання!
Яким було вранці небо, коли ми йшли до школи?
Що стосовно опадів?
Кому відома температура повітря?









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.





Подорожуємо кулінарною Україною

Західна Україна: стіл ломиться від різноманітності!















Страви східної України







Рибний південь України









Поміркуйте

Назвіть страви української кухні.

Які з них є найпопулярнішими?

Які з них є вашими улюбленими?

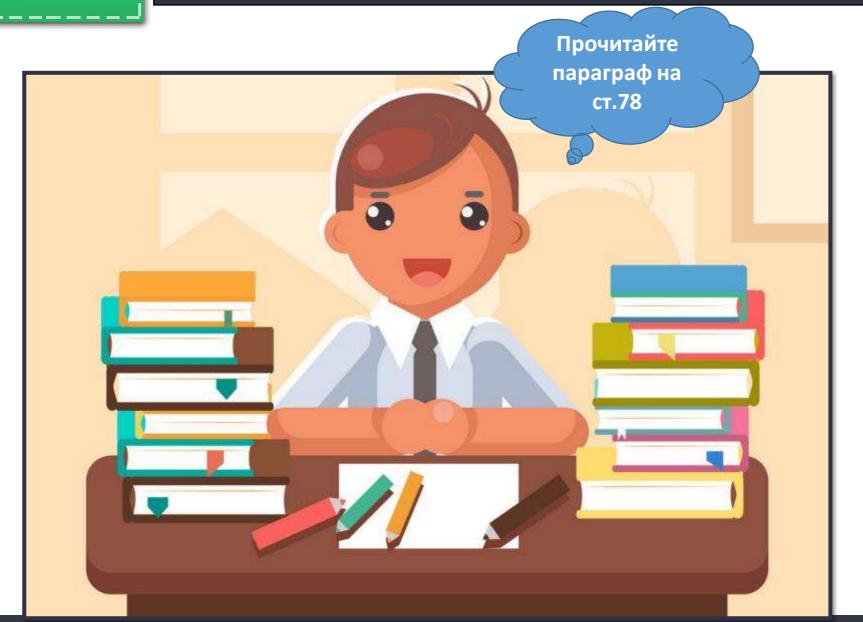






підручник. **Сторінка** Всім.ррtх Нова українська школа Сьогодні 14.11.2022

Робота з підручником

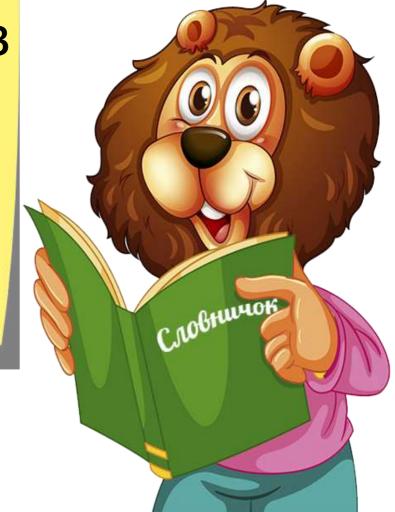


підручник. **Сторінка**

78

Словникова робота

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



Всім.pptx

Нова українська школа



Рухлива вправа





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.









Словникова робота

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





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, аніж 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.



Всім.pptx Нова українська школа Сьогодні 14.11.2022

Домашне завдання



Підготуйте мініпроєкт «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?



Робота з підручником

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?





Підручник.
Сторінка



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 піді духовці.

ім, етісто

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

_{Підручник.} Сторінка



Висновок

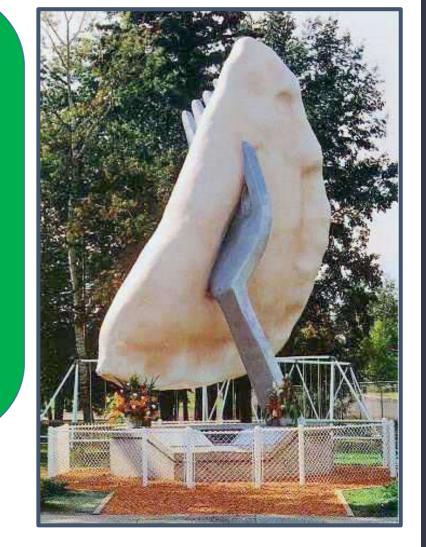


Національна кухня невід'ємна складова культури народу. Українська кухня популярна в усьому світі. Вона відображає характер нашого народу.

підручник. **Сторінка**



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.



підручник. Сторінка



Повторити тему на сторінках 78-79, проєкт

Короткий запис у щоденник с.78-79, проєкт



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 ...