

Дата: 04.04.22

Клас: 3 – Б

Предмет: ЯДС

Вчитель: Лисенко О. Б.

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

**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.

## Хід уроку

*Користуйтеся презентацією під час опрацювання даної теми уроку.*

### 1. Організаційний момент.

*Приготуйте, будь ласка, все, що потрібно для уроку: підручник, зошит, ручку, олівці.*

*Старанно працюйте. Не забувайте робити хвилинки відпочинку та релаксації під час уроку.*

### 2. Актуалізація опорних знань

#### 1) Фенологічні спостереження. Вправа «Синоптик».

*Дайте характеристику сьогоднішньому дню.*

#### 2) 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.



### 3. Повідомлення теми уроку.

- Сьогодні ми продовжимо говорити про наше харчування. Дізнаємося як воно впливає на здоров'я людини. А також поговоримо про страви української кухні.

#### 4. Вивчення нового матеріалу.

##### 1) Подорожуємо кулінарною Україною.



##### 2) Поміркуйте.

Назвіть страви української кухні.

Які з них є найпопулярнішими?

Які з них є вашими улюбленими?



##### 3) Робота з підручником ст. 78.

Словникова робота.

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

##### 4) Перегляньте відео за посиланням:

<https://www.youtube.com/watch?v=la18QT6DaHw>



## 5) 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.

## 5. Закріплення вивченого.

### 1) Цікавинки про вареники.

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.



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.



## 6. Підсумок

### 1) Висновок.



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

### 2) Домашнє завдання.



Підручник ст. 78-79,  
Підготувати проект  
«Як з'явився перший  
вареник?».



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?

### 3) Вправа «Інтерв'ю».

