

**Державний навчальний заклад
«Глухівське вище професійне училище»**

Позакласний захід

Тема:

**Ярмарок традиційних українських страв
«Весела макітра»**

**Підготувала: майстер
виробничого навчання**

Лукаш О. М.



Глухів-2019

Ярмарок традиційних українських страв

«Весела макітра»

Звичаї народу — це ті прикмети, за якими розпізнають народ не тільки в сучасному, а й у його історичному минулому.

Олекса Воропай

Мета: ознайомити та поглибити знання дітей про традиційні українські страви; розвивати культуру зв'язного мовлення, вміння виступати з повідомленням, узагальнювати матеріал, висловлювати власну думку; виховувати шанобливе ставлення та інтерес до народних традицій, обрядів, оберегів, побуту українців; сприяти духовному розвитку особистості.

Обладнання: вишиті рушники, кетяги калини, пшеничні колоски, традиційні українські страви: хліб, вареники, пиріжки, каша, напої, аудіозаписи пісень.

По периметру зали стоять столи, вкриті вишитими скатерттинами, рушниками або серветками. На них розміщені страви української національної кухні. Звучить весела українська народна музика.

Хід заходу

Ведуча

Увага! Увага!
Спішіть-поспішайте!
Господарі й гості,
Глядіть, не минайте!
На ярмарок, прошу
Гуртом, поодинці,
Чекають на всіх
Там чудові гостинці!
На ярмарку нашім
Веселім, багатім.
Є чим дивуватись
І є що придбати,

Тут щедрі дарунки
І саду, й городу,
Тут пісня і жарти —
Усім в нагороду.
Тут страви умільців
Ні з чим незрівнянні –
Смачні паляниці з білої пшениці
Борщ духмяний, ще й вареники в
сметані
Мерщій-бо на ярмарок всі
поспішайте,
Купуйте, милуйтеся, танцюйте і
грайте!

Ведучий

Добрий день вам, добрі люди!
Хай вам щастя-доля буде,
Не на день і не на рік,
А на довгий-довгий вік!

Ведуча

Гостей дорогих
Ми вітаємо щиро,
Зустрінемо хлібом,
Любов'ю і миром!

Ведучий. Доброго дня, шановні гості! Ми раді вітати вас на нашому ярмарку традиційних українських страв!

Ведуча. Працьовитий і гостинний український народ здавна славився хлібосољством. Зайдіть до української оселі на годинку — без частування господиня не проводить вас. Усе смачно, ситно, а головне — корисно та невибагливо.

Ведучий. Пригадаймо, на які страви багате традиційне українське застілля, і не лише пригадаймо, але й скуштуймо і похвалімо наших юних господарочок.

Ведуча. Отже, щиро просимо гостей на наш «Веселий ярмарок українських традиційних страв »!

Ведучий. Україна здавна славиться своєю гостинністю, багатою і смачною кухнею. Борщі та пампушки, паляниці й галушки, вареники й ковбаси, печеня й напої з фруктів і меду відомі далеко за межами України. Наша національна кулінарія нараховує сотні рецептів.

Ведуча. Деякі страви мають багатовікову історію, як, наприклад, український борщ. Для більшості страв характерний складний набір компонентів. Наприклад, для того ж борщу їх потрібно до двадцяти. А рецептів цієї страви відомо понад тридцять: полтавський, волинський, чернігівський, галицький, львівський, селянський, дніпровський та ще багато інших.

Ведучий. А яке розмаїття м'ясних страв: українські битки, шпигована часником і салом буженина, тушкована з капустою і салом свинина, крученики, завиванці, фарширована птиця, голубці.

Ведуча. А рибні? Карасі в сметані, щука тушкована з хроном, рибні крученики, юшка, короп, фарширований грибами і гречаною кашею...

Ведучий. Одним словом, усього не перелічити одразу.

Ведуча. Тож час звернутися до наших творчих груп. Вони докладніше розкажуть про страви. А потім і почастують нас. Розпочнемо ж подорож ми з групи «Хліб — усьому голова». *Ведучі відходять на задній план.*

ТВОРЧА ГРУПА «ХЛІБ — УСЬОМУ ГОЛОВА»



1-й учень. «Без хліба немає обіду»,— кажуть у народі. І це щира правда. Хліб — головна страва на столі, і до нього ставилися з особливою пошаною. Скільки різновидів українського хліба? їх неможливо навіть перелічити. Французький письменник ХІХ століття Оноре де Бальзак, відвідавши Україну, писав на батьківщину, що «запримітив сімдесят сім способів приготування хліба».

2-й учень. Випікали хліб переважно з житнього борошна, а на великі свята — з пшеничного. Українська паляниця, на яку йшло найкраще борошно, стала символом родючої землі, добробуту й гостинності. «Паляниця — як пух, як дух, як миле щастя». А ще українські господині пекли чимало різновидів

хлібців нашвидкуруч. У різних районах нашої країни були свої рецепти перепічки, пампушок «плесканів», «дужиків», «пундиків».

На Полтавщині в багатьох селах пекли «гречаники», у подільських сім'ях любили прісні горіхові коржики — «матротенирси», на Закарпатті з кукурудзяного борошна робили «пугачі», «первертаники», «ріп'яники». Запорозькі козаки колись пекли в дорозі «загреби» — коржі, які загірбали попелом та гарячим жаром.

3-й учень. Хліб шанували й берегли і в багатих, і в бідних родинах. Існувало чимало традицій, пов'язаних з хлібом. Так, коли заходило сонце, намагалися не починати нової хлібини. Не вчиняли тісто проти великих свят. Крихти зі столу ніколи не змахували в сміття, окраєць, що впав на підлогу, обережно піднімали і, поцілувавши, клали на стіл:



➤ *Конкурс «Відгадай загадку!»*

А зараз проведемо конкурс «Відгадай загадку».

◆ Кину її в грядочку, нехай моя загадочка лежить до весни. (*Озимина*)

- ◆ Ноги на полі, середина надворі, голова на столі. *(Корінь, стебло, зерно)*
- ◆ Що то за твір, що ні чоловік, ні звір, а має вуса? *(Ячмінь)*
- ◆ У хлів іде без шкіри, а виходить із шкірою. *(Хліб у піч та з печі)*
- ◆ Ріжуть мене ножакою,
Б'ють мене ломакою,
За те мене отак гублять,
Бо всі мене дуже люблять. *(Хліб)*
- ◆ Виріс в полі дім, зерна повно в нім, стіни позолочені, ще не обмолочені.
(Колос)
- ◆ Без рук, без ніг, а підперезаний. *(Сніп)*
- ◆ Не золотий, а жовтий, не дід, а з вусами, не сам буває, а з друзями розмовляє.
(Колос)
- ◆ Б'ють мене, товчуть, ріжуть, а я все терплю, усім добром плачу. *(Хліб)*
- ◆ Круглий, мов сонечко, щедрий, мов літечко, на черінь просунеться, стоїть —
красується. З печі — на блюдо, їжте мене, люди, на здоров'ячко. *(Коровай)*

Учні представляють свої страви.

Ведуча. Без чого не можна уявити український обід?

Ведучий. Ну, звичайно, без борщу! Ця страва сприймається як те, без чого не можна обійтися, без чого відразу розпадеться життєвий ланцюг. Як не можна уявити моря без води, саду без дерев, так для українця немає обіднього столу без миски борщу. Тож переходимо до столу «Добрий борщ».

ТВОРЧА ГРУПА «ДОБРИЙ БОРЩИК»



1-й учень. Борщ — це символ надійного даху над головою, родинного тепла, сімейної злагоди і спокою. Настільки при звичаївся українець до борщу, що не може не згадати про нього навіть тоді, коли розмова не має ніякого відношення до кухні. «Дивись, не переборщи»,— остерігає народна мудрість. «Доборщімо і цей клопоть»,— звертається орач до помічника. Чому так часто згадують цю страву? Тому що вона настільки давно увійшла до списку традиційних українських страв, що стала одним із найголовніших і найулюбленіших символів народної кухні й сутності життя.

2- й учень. Мабуть, кожен із вас, друзі, знає таку стародавню народну закличку:

Дощику, дощику!

Зварю тобі борщику

У новенькому горщику,

Поставлю на дуба,

Лини, як з луба, —

Цебром, відром, дійничкою

Над нашою пшениченькою!

Справа в тому, що в давнину борщ був своєрідною ритуальною їжею, яку приносили у жертву дощовим хмарам.

Ведучий. «Борщ без каші — удівець, а обід — сирота», «Де піч та каша — там домівка наша». Як ви вже здогадалися, наступним ми відвідаємо стіл, на якому представлені різноманітні каші.

Ведуча. А називається він «Каша — мати наша». Чому саме так?

ТВОРЧА ГРУПА «КАША — МАТИ НАША»

1-й учень. Як із крупинок каша, так із днів-зерняток складається життя. Каша — це символ продовження роду. Вона супроводжує людину від самого народження, адже є першою стравою після материнського молока.



Слово «каша» розуміють і українці, і росіяни, і білоруси, і болгари, і поляки. Це — найпростіша й водночас одна з найсмачніших страв народної кухні. «Вари воду — вода буде, сип крупу — каша буде»,— цим прислів'ям визначається рецепт цієї страви. А головний секрет її — побільше масла, бо «маслом каші не зіпсуєш».

2-й учень. Каша на сніданок, обід і вечерю, каша в містах і селах, каша на столі бідного і багатого – під різними дахами вона почуває себе господинею, на якій і хата, і двір, і сила наша тримається. Яких лише каш не вигадано!

Косарські, чумацькі, артільні, кобзарські ... У великій пошані каша була і в козаків. Вони готували її у походах, варили у січових куренях. Вирушаючи в похід запорожці перетирали пшоно із салом. Крупа тоді не намокала, її можна було вживати навіть сирою.

3-й учень. Пшоняна каша була поширена на всій території України. Із пшона варили кашу з гарбузом, квасолею, яблуками, сухими сливами. «Пшоно на капусті» - так на Тернопільщині називають тушковану капусту з пшоном. На Поділлі відомий рецепт каші – «ЛЯПИИ». Пшоно варять разом із картоплею, морквою, кислою капустою, сметаною і перед подачею на стіл заправляють шкварками. Ще відомі каші гречані, з ячменю, кукурудзи, вівса. Українська народна кухня знає і горохову кашу.

4-й учень. Народних обрядів, елементом яких є каша, чимало. З давніх-давен каші присутні на весільному столі поліщуків, нею начиняють також весільні вареники і голубці. «Коливом», або «кануном», називають поминальну кашу. Особлива символіка і магічна роль каші в різдвяних святах. Головна страва на святвечірньому столі — кутя, її розводять медовою ситою, маковим молочком, узваром, посипають горіхами.

5-й учень. Пшеничне зерно символізує воскресле життя, а мед означає солодкість. Перед вечерею батько прочиняє надвір двері й голосно вигукує: «Морозе, морозе! Іди до нас кутю їсти, а коли не йдеш, то не йди на жито, пшеницю, всяку пашницю!» А на свято Катерини дівчата кашею закликають Долю. Часто вони закопували горщик каші, примовляючи: «Закопали горщик каші, ще й кілком прибили, щоб на нашу вулицю парубки ходили!»

Ведучий. Цікаво, а якою ж кашею пригостять сьогодні нас господарочки?

Наперед виходять представники столу «Каша — мати наша» та представляють свою страву.

Ведуча. А це ми побачимо в кінці нашого вечора.

Звертається до глядачів. Друзі, відгадайте загадку:

Химерний, маленький,

Бокастий, товстенький,

Чимось смачним напхався,

В окропі скупався.

Глядачі відповідають: «Вареник».

Ведучий. Правильно, вареник. Тож настала черга творчої групи «Варенички непогані, варенички у сметані».

ТВОРЧА ГРУПА «ВАРЕНИЧКИ НЕПОГАНІ, ВАРЕНИЧКИ У СМЕТАНІ»



1-й учень. Вареники на столі українців — це домашнє урочисте застїлля, затишок і тепло домашнього вогнища. Ця страва завжди доречна — і в пїст, і у свято. І на сходї, й на заходї, і на пївднї та пївночї України — всюди гостя зустрїнуть вареничками. «Вареники на стїл — бїда за порїг»,— каже народна мудрїсть.

2-й учень. А вже начинок для вареників не перелїчити. Із сиром, м'ясом, капустою, картоплею, вишнею — це традицїйнї начинки. Такї варенички варять по всїй Україні. Але є й особовї рецепти. На Полїссї вїдомї вареники з гречаною кашею, сухими грушами, ягодами чорниці. У Причорномор'ї гостей пригощали варениками з рибним фаршем. А в Захїднїй Україні газдинї подавали на стїл «шляхетнї» вареники — з телячою печїнкою, перекрученою з салом, цибулею та перцем.

ВАРЕНИКИ-ВАРЕНИКИ

Сидить москаль на прилавку,
Прищурює очі...
Так і знати: москалина
Вареників хоче.
Хоче бідний вареників,
То й ніщо питати!
Та тільки їх по-нашому
Не вміє назвати.
«Хазяюшка, галубушка! —
Став він говорити. —
Свари-ка мне вот энтаво!...»
«Та чого зварити?..»
«Да энтаво... как, бишь, ево
У вас называют?..
Вот, что, знаешь... берут тесто,
Сыром накладывают...»
«Та бог його святий знає,
Що вам, служба, гоже!..
Тісто сиром накладывают...
То галушки, може?..»
«Не галушки, не галушки,
Я галушки знаю...
Свари-ка мне, галубушка...
Все, бишь, забываю...»

Уж с глаз долой, так с памяти!..
Вот энтакой бес-то!..
Да знаешь ли, энтак сыр-то,
А на сыре тесто!..»
«Та бог його святий знає
І добрії люди!..
Сир у тісті?.. Хіба, може,
Чи не пиріг буде? »
«Да не пирог, голубушка...
Экая досада!..
Да знаешь ли, туда масла
Да сметаны надо!..»
А вона-то добре знає,
Чого москаль хоче...
Та чекає барабана,
Заким затуркоче.
Як почула барабана...
Слава тобі, боже!
Та й говорить москалеві:
«Вареників, може?..»
Аж підскачів москалина...
Та ніколи ждати.
«Вареники-вареники!» —
Та й пішов із хати.

(Степан Руданський)

3-й учень. «Панами на всю губу» почувалися вареники на столі. Недарма в народі про багату, веселу людину казали: «живе, як вареник у маслі». І дійсно, варенички люблять поливку. «Вареник без поливки, що церква без хреста». Поливка була різною. Це і сметана, і смажена цибуля зі шкварками, і масло. «За те ми вас, вареники, величаємо, що в сметану вмочаємо»,— жартують українці. Великого пана цяці — так називали вареники з ягідною начинкою. Вони потребують особливої поливки, скажімо, меду або фруктового сиропу.

4-й учень. Жодне свято в Україні не обходилося без вареників. До Святвечора — пісні з картоплею та капустою чи грибами. На щирі Масляну — із сиром та маслом. На веселі молодіжні посиденьки на свято Андрія — з «пхиком» або «пирхуни». Ліплячи вареники для парубків, дівчата у дві-три варенички загортали пісок, борошно, вовну.

У деяких наддніпрянських селах «варениками» називали останній день весілля. Гостей частували варениками з картоплею, сиром та капустою.

Ведучий. Що ж, дійсно «варенички непогані, варенички у сметані». Чим порадуєть нас господині цього столу?

«Варенички непогані, варенички у сметані» представляють свою страву.

Ведучі відходять на задній план.

ТВОРЧА ГРУПА «УКРАЇНСЬКІ НАПОЇ»



1-й учень. З найдавніших часів українці готували різні напої, головним завданням яких було вгамування спраги. Серед напоїв для української кухні характерні молочні, особливо користується популярністю пряжене молоко та ряжанка. Одним з улюблених напоїв є також узвар — відвар з фруктів. Ну і з давніх-давен в Україні царюють кваси: хлібний — з сухарів, фруктовий — із дичок — сирівець, а також борошняний, як-от ціберей. А такі напої, як чай та кава, давно стали повсякденними на усій території України.

Солодкі напої в українській кухні готуються з фруктів і ягід. З сушених або свіжих яблук, груш, вишень, малини, абрикос готують узвари, киселі.

Улюбленими напоями на Україні з давніх часів були квас і мед. Мед подавали до сочиву на Різдво, медом пригощали на весіллях. Готували його з натурального бджолиного меду шляхом варива з водою і подальшого бродіння. Послухайте про деякі з них.

2-й учень. Улюбленими напоями здавна були різноманітні кваси: хлібний, буряковий, фруктовий, ягідний.

Буряковий квас був сезонний напій: виготовляли його восени, після збирання городини, і прагнули зберегти до пізньої весни, до нового врожаю буряків.

3-й учень. Фруктовий квас готували здебільшого з диких груш та яблук.

Навесні у період соків, збирали й пили свіжий березовий і кленовий сік, а також переробляли їх-на квас. Квас використовували для урочистих гостин, але здебільшого у повсякденному харчуванні.

Буденність цієї страви добре підкреслена у приказці: «Вчора квас, нині квас, нехай чорти мучать нас!» Тепер квас п'ють улітку, коли жарко і переважно хлібний.

4-й учень. Узвар (вар, киселиця) — один з найпоширеніших напоїв на Поділлі. Виготовляють улітку із, свіжих ягід: восени, взимку, навесні — з сушені.

Готували узвар і на щодень, і для святкового столу. Робили його до різдвяної й хрещенської куті «до пори»: кутя — на покуть, узвар — на базар.

Сьогодні узвар готують рідше. А сушені сливи і сьогодні готують на Святвечір, на поминальних обідах. На весіллях зі слив витягають кісточки, начиняють горіхами, поливають збитою з цукром сметаною.

5-й учень. Одним з найдавніших-слов'янських страв був кисіль. Вівсяні зерна підсмажували, мололи, відсіювали, дрібну муку запарювали окропом, охолоджували до теплого стану, додавали шматок хліба і залишали на ніч заквашуватися у теплому місці. Саме від того, що тісто повинно було добре вкиснути перед варінням, страва й дістала свою назву.

Свіжо зварений кисіль заправляли коноплею або маковою олією, маковим або конопляним молоком. Для виготовлення цього «пісного» молока зерна маку чи конопель розтирали у макітрі до однорідної маси, яку розводили теплою водою, відстоювали, проціджували. їли кисіль із хріном, цибулею. Якщо ж

хотіли зробити кисло-солодкий кисіль, до нього додавали ягоди з медом або варену й товчену сушеню, розливали у миску і охолоджували. Почату миску годилося з'їсти за один раз, бо інакше кисіль підходив водою й ставав несмачним, звідки й приказка: «Сьома вода на киселі».

6-й учень. Кисіль вважали смачним, якщо він був густим. На початку ХХ от. кисіль готували з інших видів борошна, зокрема з картопляного крохмалю. Свіжі чи сушені, фрукти варили до готовності, картопляне борошно розводили у невеликій кількості холодної води й вливали в киплячий узвар. Коли рідина загустіла — кисіль готовий. Цей спосіб дійшов і донині, входить до меню урочистих трапез. Крім того, кисіль подають, як правило, останнім і він править за своєрідний етикетний знак закінчення застілля, за що його у народі й прозвали «виганяйлом».

Творча група «Українські напої» презентує напої.

Ведучий. Смачна наша українська кухня, щедра, як душа нашого працьовитого народу. Ну а зараз, гості дорогі, ми хочем пригостити вас «Рогом достатку», щоб у вашому домі завжди був достаток.



Ведуча. Сподіваємось, що вам було цікаво послухати про її страви. Ну а зараз, гості дорогі, запрошуємо до частування.

Ведучий. І на останок хочемо побажати від щирого серця: смачного вам!

Ведуча. Куштуйте на здоров'я та добрим словом господарочкам віддячте.

Виховний захід закінчується частуванням усіх учасників та гостей.