**Народознавче свято «Фестиваль вареників»**

**Мета:** ознайомити учнів із традиціями української кухні, особливостями приготування вареників, їх магічними властивостями;

розвивати  пізнавальний інтересів школярів, творче мислення, зв’язне мовлення, комунікативні навички, артистичні здібності, вміння готувати національні страви;

виховувати повагу до духовної культури українців, народного  мистецтва, почуття національної гідності.

**Обладнання:** презентація, виставка книг, вишиті рушники, хустки, композиції квітів, посуд, серветки, свіжі вареники.



****

****

****

**Сценарій заходу**

**СЛАЙД 1**

**1-й учень**

Гостей дорогих ми вітаємо щиро,

Стрічаємо з хлібом, любов'ю і миром.

Хліб ясниться в хаті, сяють очі щирі,

Щоб жилось по правді!

Щоб жилося в мирі!

**2-й учень**

Що у світі найсмачніше?

Може, краби чи ікра?

Може, ще щось, найдивніше?

Є багато різних страв.

Тільки в хаті українській

Покуштуєш диво з див:

Ось півмісяці у мисці,

А над ними в'ється дим,

Бо гарячі - масло тане..

Чи ж ви знаєте, що це?

**3-й учень**

Це - вареники в сметані,

Найсмачніші над усе!

Українці! Пригадаймо,

з чим вареники в нас є?

**4-й учень**

Знає кожна господиня,

що до столу подає.

З сиром ось жовтіють в мисці,

І з картоплею киплять...

Полюбляють українці

За столом поласувать.

То з капустою наварим,

А з грибами - пахнуть як!

Поласуємо ми з вами,

Поласуємо - ще й як!

**СЛАЙД 2**

**Ведуча 1.** Народна кухня – це така ж культурна спадщина українського народу, як мова, література, мистецтво. Борщ, галушки, кутя, іноземець скаже – то Україна. А таку страву, як вареники, знає кожен не лише з творів Гоголя та казок. Як кажуть: „Вареники, вареники, Божі хваленики, не кожен їх варить, але кожен хвалить”.

**Ведуча 2.** Перша назва **українських вареників** − *вараники.* Ці вироби з тіста з начинкою з м’яса, овочів, фруктів та ягід також популярні в інших слов’янських країнах. Конвертики з тіста з м’ясом росіяни називають пельменями, особливо їх полюбляють у Східній Росії та Сибіру.

**СЛАЙД 3**

**Ведуча 1.** *Вушка та манти* − це також різновид виробів з тіста. Подібні до них страви є і в китайській кухні. А італійці називають свої вироби з тіста з начинкою − *равіолі*. Щодо традиційних українських вареників, то готують їх за давніми рецептами, які мало чим відрізняються від сучасних.

**Ведуча 2**. Назва вареники є загальноукраїнською, а пироги – західноукраїнською (галицькою). Вважається, що страва існувала ще в часи язичництва і за своєю символікою різнилася з теперішніми уявленнями. Її споживання приписують ще трипільцям, де вареники символізували в них місяць та плодючість. За деякими даними, вони з’явились в Україні на основі турецької страви *дюшвара*.

**СЛАЙД 4**

**Ведуча 1.** В Україні дуже полюбляють вареники. Ця страва з борошна та начинки вважається, нарівні з борщем, найтиповішою в українській національній кухні. Слово вареники походить від дієслова "варити". Вареник має вигляд маленького конвертика з тіста, в який загортається найрізноманітніша начинка. Українська кухня славиться своїми варениками. Ніжні, ароматні вареники з вишнею, з сиром, з картоплею зі сметанкою знають від малого до великого.

**Ведуча 2.** У давнину ця страва наділялася певними магічними властивостями. Оскільки вареник за формою нагадує Місяць, йому в народі приписували відповідні функції Місяця – сприяти добробуту і зміцненню здоров'я людини.

**Ведуча 1.** У меню українського селянина вареники траплялися нечасто, вони були окрасою недільного і святкового столу. Їх подавали на весіллях, хрестинах, поминках, на гостинах, присвячених храмовим святам, готувалися на Андріївських вечорницях, у Святвечір, варили на толоку й обжинки.

**Відео 1. М. Гоголь. Ніч перед Різдвом.**

**Ведуча 2.** Тісто для вареників робили з пшеничного, житнього, гречаного борошна або з їх суміші. Прісне тісто замішували на сироватці з яйцем, давали йому вистоятись і розкачували варениці, які потім начиняли. Варениць готували більше, ніж начинки, їх варили разом з варениками.

**СЛАЙД 5**

**Ведуча 1.** У деяких західноукраїнських районах вареники називали "пирогами" або "вареними пирогами". Начинка могла бути пісною або скоромною, залежно від релігійного календаря. Як начинку використовували сир, смажену капусту, варену товчену картоплю, мак, калину, вишні та інші ягоди, яблука, варені і товчені сухофрукти, варену квасолю, горохове пюре, пшоняну або гречану кашу.

**Ведуча 2.** Варили вареники у крутому окропі, а готові виймали лозяним ополоником, складали у макітру й заливали засмажкою з олії або сала з цибулею. Типовими для всіх областей України є вареники з вишнями й з сиром.

**Слайд 6**

**ВІРШ «Вареник з вишнями».**

...Вареник з вишнями в тарілочці лежить,  
Як човен плаває в густій смачній сметані,  
Рожева плямка на його бочку,  
Немов японський прапор у тумані.  
  
Його загін вже капітулював,  
І репарацію сплатив мені тілесно,  
А він, останній, мстить мені за всіх,  
За битву, мною виграну нечесно.  
  
Бо шансів у вареників нема –  
Я знищу й їх, й вишневую начинку,  
Що випуска рожевий диво-сік,  
Коли її кусаєш, наче жінку.  
  
Вареників ескадру я втопив  
У молоці, в своїм голоднім пузі,  
А цей, один, не лізе, гад малий.

Мов дражниться: катюзі – по заслузі!  
  
Він мстить мені за те, що їх варив  
Нещадно у вируючім окропі,  
В сметані товк, на палі натикав,  
Коловши вилкою у ніжно-білі "боки".  
  
Хоч він один лежить спротив мене,  
Та незборима мною його сила,  
Бо із нутра крізь вуха лізе вже  
Мені його братів каструля ціла…

**Слайд 7**

**Ведуча 1.** Дуже любили українці вареники з сиром. Вони займали важливе місце в українських обрядах. Вважалося, що ними можна задобрити духів: добрих – щоб допомагали, злих – щоб не шкодили. Готували вареники з сиром на весілля, на хрестини, пригощали на толоці, обжинках і обов'язково – на масляну.

**Ведуча 2.** До вареників з сиром додавали сметану чи ряжанку, запивали холодним свіжим або кислим молоком. Начинки для вареників мали особливі прикмети. Так, начинки з бобових повинні були сприяти родючості землі.

**Павло Глазовий. Гумореска «Як вареники варили кум і я».**

1.Кум поїсти неабиякий мастак.   
Йому жінка, що не зварить, все не так.   
Вередує: — Як з'їдаю твій обід,   
Наче гирю закладаю у живіт.   
Он торік я в ресторані,— каже,— був...   
Ледве миску з деволяєм не ковтнув.   
Там таку дають підливку — смак і шик!   
З нею з'їсти можна власний черевик.   
Раз в неділю ми остались без жінок:   
Подались вони раненько на товчок.   
Ми із кумом закурили, сидимо.   
Кум наліво, я направо — плюємо.   
— Не зоставили нам їсти, то й нехай...   
А ми зваримо вареники давай!   
Налили ми в ночви свіжої води.   
Півмішка муки засипали туди.   
Я качалку взяв, а кум мій — макогон,   
Тісто туго замісили, як гудрон.   
Дріжджів кинули дві пачки — красота!   
Потім перцю і лаврового листа.   
Тісто витягли на стіл ми та й січем:   
Я ножакою, а кум мій сікачем.   
В казані кипить, аж піниться вода.   
Я ліплю, а кум вареники вкида.   
На вусах у мене тісто, в нього сир.   
Кум по кухні походжа, як командир.   
— Хай живіт,— говорить,— лопне, а жінкам   
Отакунького вареничка не дам!

2.В казані вода вирує, булькотить.   
Сир гарячий нам на голови летить.   
Покипіло так не більше двох годин,   
Бачим: збились всі вареники в один.   
Ми вареник той штовхаємо до дна,   
А він лізе, випирає з казана.   
Кум говорить: — Ну, нехай вже буде так.   
Покуштуємо, яке воно на смак.   
Поділили ми вареник, сидимо.   
Кум виделкою, я ложкою — їмо.   
Я помалу ремиґаю, кум жує.   
— Ну,— цікавиться,— як враження твоє?

Я показую на пальцях і стогну:   
Зуби злиплись, язика не поверну.   
В кума очі лізуть з лоба — не ковтне.   
Просить: — Стукни по потилиці мене!   
Я як двину його в шию кулаком!   
Тут відразу нам полегшало обом.   
Кум затявся на своєму: — А жінкам   
Я однаково й понюхати не дам!   
Те, що я не з'їв і кум мій не доїв,   
Потаскали кабанові ми у хлів.   
А кабан понюхав тісто, кашлянув,   
Перекинувся в баюру і заснув.   
Кум штовха його: — Пардон, мусьє кабан!   
Вибачайте, я не знав, що ви — гурман.   
Може, й ви вже захотіли в ресторан? — І надів йому на голову казан...

**Українська народна пісня «А мій милий вареничків хоче…»**

**Слайд 8**

**Ведуча 1.** А тепер розповімо про забави та ворожбу з варениками: ліпили вареники, у них вкладали папірець із будь–якими чоловічими іменами. Треба було уважно стежити, коли закипає вода: з яким іменем вареник спливе на поверхню першим — так і зватимуть майбутнього чоловіка; дівчина свій вареник ставила перед котом чи собакою, який був своєрідним оракулом долі.

**Ведуча 2.** Тварина, обравши певний, вказувала на першість в одруженні. Але якщо кіт надкусить чийсь вареник і полише, то це значило, що й суджений і з дівчиною таке вчинить, але якщо кіт віднесе певний вареник далеко від них, то свати прийдуть здалека.

**Ведуча 1.** Готували вареники з певними начинками: до пирога заліплювали сіль – аби було неспокійне життя; вату – для легкого життя, монети – на грошовий достаток; перець – на важке життя; клали ще й папірець з надписом «лялька». І цю записку – ляльку, хто матиме з нею вареник, то й матиме і дитину.

**Ведуча 2.** Вареники у вашому сновидінні — знак того, що скоро у вас будуть гості. Якщо ви бачили всього один вареник — гість буде один. Ліпити вареники в сновидінні — в реальності мати дуже вигідну справу, фінансовий успіх і благополуччя. Якщо Ви їли вареники, то це до швидкого весілля.

**Ведуча 1.** Ліпити рівні, гарні вареники — придбати дуже гарну річ, зробити покупку за вигідною ціною. Якщо ви варили вареники, то це до прибутку, а якщо інші люди – будете комусь заздрити.

**Ведуча 2.**То ж готуйте з любов’ю і радістю цю українську страву. Пам’ятайте: тільки у справжньої господині варенички будуть неперевершеними!

**Відео 2. Танець «Вареники».**

**Слайд 9**

**Ведуча 1.** *А чи знаєте ви:*на центральній площі містечка Глендон у канадській провінції Альберта поставлений пам'ятник... варенику. "Скам'янілий" кулінарний шедевр має висоту 9 метрів і важить 2700 кілограмів.

**Ведуча 2.** Пам'ятник варенику встановлений у Глендоні неспроста. Справа в тім, що вареник — офіційний символ цього міста. Зовсім очевидно, що предки нинішніх глендонців боготворили вареники, прибувши в ці краї, швидше за все з просторів України. Відомо, що в саме Канаді історично склалася одна з найбільших у світі українських діаспор.

**Ведуча 1.** Єдиний в Україні пам'ятник українському варенику був встановлений в Черкасах у вересні 2006 р. біля готелю "Росава" (заслужений художник України Іван Фізер)

**Ведуча 2.** А ще існує "Золотий вареник" - спеціальний нагрудний знак для кращих кулінарів і кондитерів України. Нагорода була заснована в 1999 році. Знак зроблений із золота 583 проби (вареник та кружечок, який його обрамляє). По канві "тарілки" — 38 "алмазів" з цирконію діаметром один міліметр кожний.

**Слайд 10**

**Ведуча 1.** Сьогодні сучасна господиня – самостійна жінка, яка прагне до самовдосконалення, яка багато часу витрачає на роботу, гарний вигляд і не може приділити належної уваги своїм рідним. Тому пропонуємо здивувати сім'ю стравою нашвидкуруч -- *лінивими варениками*. Запам'ятовуйте!

**Відео 3. Приготування лінивих вареників.**

**Ведуча 2.** Українська господиня – це берегиня свого роду,своєї землі, своєї нації. За будь-яких обставин вона готова допомогти тим, хто цього потребує.

**Ведуча 1.** Плаче земля українська від ноги сусіда-супостата, гинуть наші молоді захисники на рідній землі. Не має спокою жінка, мати, сестра, дівчина. Одна бере в руки зброю на рівні з чоловіком, інша віддає частинку свого материнського тепла через страви, які збирає, готує, передає воїнам…

**Ведуча 2.** По всій Україні проходять благодійні акції в допомогу бійцям АТО. Поширеним є виготовлення нашим жіноцтвом великої кількості вареників в багатьох містах і селах. То що ж вкладають наші господині у цю страву сьогодні?

**Відео 4. Виготовлення вареників бійцям у зону АТО.**

**Слайд 11**

**Ведуча 1.** У варенику - витончене поєднання сонячних і земних дарів, котрі приходять до людини завдяки її кропіткої праці в полі, в саду, з домашньою худобою. В ньому - вираження єдності трудівника з усією природою.

**Ведуча 2.** У символіці вареника - ідеальна гармонія змісту і форми, бо його хлібна оболонка, як форма, огортає собою все, що можна додати до святого хліба. А що додається, тобто начинка - це його зміст, який дарує людині і фізичні сили, і душевний настрій, і навіть духовну наснагу. То ж будьте здорові та щасливі, дорогі гості!

**Ведуча 1.**

Є вареники у хаті

В Україні все гаразд:

Всі - щасливі і багаті,

Щедре сонце світить в нас!

Слава хаті українській,

Слава нашій всій землі,

І вареникам у мисці,

Що на нашому столі!

**Господиня**

Ой, вставали раненько, картоплю варили,

До вечора вареників з нею наліпили.

Наварили вареників для гостей хороших.

Їжте, їжте вареники, гості наші любі,

Вони трохи гаряченькі - не попечіть губи.

А вже ж в ті вареники картоплі напхали

Ще й перчиком притрусили, там його немало.

В череп'яну макітерку ми їх положили,

Олійкою з цибулькою добре помастили.

Їжте, їжте, гості любі, рахувать не станем.

Може, кому буде мало – ми іще добавим!

**Слайд 12**

**Всіх гостей учасники заходу пригощають варениками.**

