**Василівська загальноосвітня школа І-ІІІ ст.**

**Чутівської районної ради Полтавської області**

***«Літературна***

***кухня»***

Артеменко Раїса Іванівна,

вчитель української мови та літератури

**Тема:** Літературна кухня.

**Мета:** більш глибоко познайомити учнів із етнографічним змістом поеми І.П.Котляревського «Енеїда»; поглиблювати вміння самостійно виокремлювати окремі елементи художнього твору, працювати з довідковим матеріалом , удосконалювати навички виразного читання та монологічного мовлення; розвивати естетичні смаки, творчі здібності; виховувати інтерес до вивчення літератури, любові до мистецтва, розуміння прекрасного.

**Обладнання:** Три столи , накриті скатертинами. Прикрашені рушником, на якому лежить хліб. Приготовлені страви за рецептами з «Енеїди»: «галушки», «ягни», «пундики пряжені», «рябко», «куліш», «шулики», «куряче м’ясо із софоркою». На окремих аркушах окремих рецептів страв із «Енеїди». Серветки, одноразові тарілки, виделки, ложки.

**Міжпредметні зв’язки:** література і кулінарія.

Хід заходу

Вступне слово учителя: «Літературна кухня». Ця фраза має різне значення, передусім **коли йдеться про те, як саме письменники пишуть свої твори – вигадують ідею, шукають матеріал, виконують певні ритуали перед тим, як сісти за письмовий стіл.**

**Однак є й інше значення – це страви, описи яких зустрічаються у творах письменників – як класиків, так і сучасних літераторів.**

**Учень 1.**

Описи страв зустрічаються у творчості багатьох письменників ще із найдавніших часів. Свідченням цьому є і найбільша книга в історії людства – Біблія, адже там докладно описано що їли наші предки понад 2000 років тому.

**Учень 2.**

Спочатку ми хочемо розповісти про письменників, які любили кулінарію. Кулінарні рецепти зустрічаються у творчості багатьох із них, але переважно це випадкові згадки: по сюжету прийшлось до слова, от і згадав письменник, що його герой любив вареники. Описи їжі можна знайти і в Шевченка, і в інших українських чи закордонних класиків, однак їх дуже мало, тож окрему кулінарну книгу за їх творами не укладеш, хіба що перелопативши твори великої кількості українських літераторів можна видати таку збірку.

**Учень 3.**

Але хто насправді був любителем кулінарії, так це Микола Гоголь – у його творах згадується така кількість наїдків, усіляких там поросят з хріном, що за таку книжку важко братись. До того ж невідомо, де ті рецепти зараз шукати, адже чимало з них втрачено безнадійно. Наприклад у Гоголя є такий опис: «а кулебяку сделай мне на 4 угла, в один угол запусти визигу, во второй – щоки осетра». Кулебяка – це така циліндрична страва з косими перегородками посередині – вони й називаються углами. Отож у них засипаєш начинку, накриваєш тістом і знову засипаєш начинку. Зауважу, що Гоголь збирав кулінарні рецепти, однак у його повне зібрання творів ці записи чомусь не увійшли.

**Учень 4.**

Хто ще із письменників був шанувальником кулінарії? Таким був Жорж Сіменон, оскільки його головний герой комісар Мегре любив поїсти. Підприємливі французи вже давно випустили книгу «Кухня мадам Мегре».

**Учень 5.**

Є ще один літературний твір, який переповнений кулінарією: «Пригоди бравого вояка Швейка». Зауважимо, що самі чехи досі не випустили книги швейкових рецептів. Це при тому, що в романі одних тільки кнедликів згадується 6 сортів: різні способи приготування та з різними начинками.

Звісно, у самому романі немає кулінарних рецептів, там просто згадуються страви, які їдять її герої. Тому автор «Кухні бравого вояка Швейка» прочитав роман, виписавши на листочок усі згадки про страви, а далі у різний спосіб почав шукати відповідні рецепти.

**Учень 6.**

Таким же способом була укладена і збірка рецептів за «Енеїдою» Котляревського. Рецепти виходили досить цікаві. Наприклад, у «Швейку» галицька шоуля – це гуска, фарширована рисом. Або ж сигидинський гуляш, це, як виявилось, гуляш із м’яса фазанів.

**Учень 7.**

Цікаво, що в «Енеїді» І.П.Котляревського є страви, які зараз неможли-во приготувати , і такі, які не їли в часи Котляревського.

Зараз вже неможливо нічого приготувати із конопляною олією. Адже тоді це був звичний продукт – нікому в голову не приходило їх курити. Ну а тепер попробуй дістань таку олію, коли вирощувати коноплю заборонено. Звісно, її можна замінити оливковою або соняшниковою олією, але це вже не буде історичний рецепт.

**Учень 1.**

Втім, деякі популярні сучасні страви та продукти були невідомі Котляревському, наприклад, картопля, помідори чи кукурудза – страви, які готуються на основі продуктів американського походження. Тоді картопля тільки но входила в ужиток і ще не була незамінимим продуктом. Решта – все те ж, що і зараз: гречка, м’ясо, різноманітні овочі неамериканського походження. Але ж повернемось до «Енеїди»:

**Учень 2.**

Еней був парубок моторний

І хлопець хоть куди козак,

Удавсь на всеє зле проворний,

Завзятіший од всіх бурлак.

Но греки, як спаливши Трою,

Зробили з неї скирту гною,

Він, взявши торбу, тягу дав;

Забравши деяких троянців,

Осмалених, як гиря, ланців,

П'ятами з Трої накивав.

Він, швидко поробивши човни,

На синє море попускав,

Троянців насаджавши повні,

І куди очі почухрав,

**Учень 3.**

Після прочитання «Енеїди» з’ясувалося, скільки в ній згадується страв, напоїв і закусок. Виявилося, понад сто двадцять. І коли читаєш «П’ять казанів стояло юшки, а в чотирьох були галушки, борщу було трохи не шість», то все стає зрозумілим.

*( Дегустація галушок ).*

**Учень 4.**

Але що ж таке «баба-шарпанина», «Рябко, тетеря, саламаха», «ягни і до софорку кури»? Щоправда, у Котляревського був словник до «Енеїди», але він не завжди допомагав скласти уявлення про страву. Наприклад, у ньому значиться: «ягни — з грецької». Все. Тому відповідь на запитання, що ж таке «ягни», знайшлася аж на Балканах.

Хоча в більшості людей назва асоціюється зі словом «ягня», насправді «ягни» — запіканка. Для її приготування беруться гриби, овочі, болгарський перець, цибуля, квасоля, боби, багато зелені. Все це ріжеться, засипається тертим сиром і запікається в печі.

*(Дегустація страви «Ягни»)*

**Учень 5.**

Пішли к Дідоні до господи

Через великі переходи,

Ввійшли в світлицю та й на піл;

Пили на радощах сивуху

І їли сім'яну макуху,

Покіль кликнули їх за стіл.

Тут їли різнії потрави,

І все з полив'яних мисок,

І самі гарнії приправи

З нових кленових тарілок:

Свинячу голову до хріну

І локшину на переміну,

Потім з підливою індик;

На закуску куліш і кашу,

Лемішку, зубці, путрю, квашу

І з маком медовий шулик.

І кубками пили слив'янку.

Мед, пиво, брагу, сирівець,

Горілку просту і калганку,

Куривсь для духу яловець

Бандура горлиці бренчала

Сопілка зуба затинала,

А дудка грала по балках;

Санжарівки на скрипці грали,

Кругом дівчата танцювали,

В дробушках, в чоботях, в свитках.

**Учень 6.**

Люди не часто замислювалися над тим, що ж їли герої «Енеїди». І поступово великий шар культури виявився від нас повністю відрізаним. Коли були знайдені і розшифровані рецепти «енеїдівських» страв, то стало зрозуміло, що всі вони — поширена їжа українського народу. Хоча часто незнайома назва спантеличує. Візьмемо хоча б «і до софорку кури». Що ж це за загадкова «софорка»? Виявилося, найпростіша українська підлива — цибуля, смажена на смальці, з додаванням сметани.

*(Частування гостей курятиною із софоркою).*

**Учень 7.**

І зараз миттю всі пустились  
Горілку, м'ясо куповать,  
Хліб, бублики, книші вродились,  
Пійшли посуди добувать;  
І коливо з куті зробили,  
Сити із меду наситили,  
Договорили і попа;  
Хазяїнів своїх ззивали,  
Старців по улицям шукали,  
Пішла на дзвін дякам копа.  
  
На другий день раненько встали,  
Огонь надворі розвели  
І м'яса в казани наклали,  
Варили страву і пекли.  
П'ять казанів стояло юшки,  
А в чотирьох були галушки,  
Борщу трохи було не з шість;  
Баранів тьма була варених,  
Курей, гусей, качок печених,  
Досита щоб було всім їсть.

**Учень 1.**

Ось послухайте: «пили сікізку, деренівку і кримську вкусную дулівку, що то айвівкою зовуть». З чим у вас асоціюється назва «деренівка»? Можливо, із тернівкою. Насправді ж ця настойка з кизилу, а «дулівка» — з груш. А що ж таке «сікізка», дослідники висловлюють припущення, що це наші українські настоянки з терну чи слив.

**Учень 2.**

Багато страв мають цікаві назви. Українська мова характерна своїми гумористичними нашаруваннями. Хто знає що таке рябко? Для цього потрібно зварити в’язку кашу із пшона і зробити затирку з гречаної муки (гречану муку розвести водою і зварити). Змішати жовту кашу із сірою затиркою, це й буде «домашній пес» Рябко. А полити його потрібно соковитими шкварками, смаженими з цибулею.

*(Діти пригощають гостей стравою «Рябко»)*

**Учень 3.**

Поклали шальовки соснові,  
Кругом наставили мисок;  
І страву всякую, без мови,  
В голодний пхали все куток.  
Тут з салом галушки лигали,  
Лемішку і куліш глитали…

**Учень 4.**

Пригощали гостей і «пундиками пряженими». Багато хто вважає, що пундики — це щось солодке. А от і ні. Пригадайте, що роблять сільські жінки, коли в домі немає хліба. Беруть трохи муки, кислого молока, солі, соди і випікають коржі. Якщо зробити ці коржі маленькими, вийдуть пундики. А чому вони пряжені? А от візьміть ці пундики, обов’язково смажені на смальці, викладіть в глиняну мисочку один на одного перемазуючи кожен шкварками з цибулею. Потім помістіть їх у гарячу піч, а в нашому випадку — у духовку, на декілька хвилин. А потім берете пряжені пундики і їсте. Хто ж відмовиться від такої страви?

*(Діти пригощають гостей «Пундиками пряженими»).*

**Учитель:**

Ми спробували окремі страви, які згадані в «Енеїді» І.П.Котляревського. Про деякі їх складові учні розповіли. От тепер проведемо невелику вікторину на цю тему. (Вчитель проводить вікторину)

**Вікторина**

**Чи знаємо ми, що їли герої поеми І.П.Котляревського «Енеїда»**

* 1. З чого готувалась софорка?
  2. Назвати 2 інгредієнти страви «ягни».
  3. З чого готувались шулики?
  4. Синонім до слова шулики.
  5. Які на смак пундики пряжені?
  6. Якого кольору страва рябко?
  7. Які складові путрі?
  8. Що таке потапці?
  9. З чого готуються книші?
  10. Яких продуктів не було у автентичному українському борщі?

*(Підведення підсумків вікторини)*

***Вчитель:***

Переходимо до другої частини нашої зустрічі. Це буде інсталяція «Літературна кухня».

**Учениця:**

Як, панно, пишете ви твір?

Чи муза на плече сідає?

У хаті пишете? Йдете надвір?

З якого боку теми прилітають?

Як визначити тему, розмір твору?

Які колізії ? Почати з чого?

Зав’язка поведе сюжет угору.

Чи додамо іще чогось такого?..

А далі буде, як сюжет поверне,

Куди герої дію поведуть?

Мов борщ варити – вивірено, впевнено,

Розкрити образи, ідеї суть…

А потім буде час редагувати:

Знімаєм накип – зайве відметем,

І додамо пікантності до смаку,

Ще щіпку гумору і детектив в підтеми…

І далі пишемо…Є містика й інтриги,  
Шукаємо оправу для чеснот.

І пишуться цікаві книги.

Звучать, немов пісні, хоча й без нот.

(Р.Артеменко)

**Вчитель:**

«Праця письменника трохи схожа на приготування їжі».

Давайте прослідкуємо за цим процесом. Нам допоможуть **переможниці конкурсу**[**«Коронація слова»**](https://vsiknygy.net.ua/reportage/11486/)**2011 року Вікторія Гранецька** (перша премія) та **Наталія Тисовська** (друга премія). Вони підказали ідею другої частини нашого заходу. Отож – про літературу на кухні, кухню в літературі та літературну кухню українських письменників.

Будемо готувати літературну страву за рецептом Наталі Тисовської…

(*Коментарі: На столі горщик, на окремих тарілках м’ясо ( або 13 шматочків ковбаси), накришена зелень петрушки, накришений корінь селери, почищена і накришена картопля, гриби, терта морква, часничина, цілий стручковий перець (1 перчина гострого перцю), лаврове листя, сіль, карі, зелень для юшки, сметана, накришене варене яйце.*

*Порційні тарілки, ложки, ополоник, готова юшка, яка була зварена зазадалегідь, серветки, хліб (це можна робити, можна і ні, а просто обмежитись інсталяцією).*

***Інгредієнти юшки:****курячі стегенця, картопля, гриби, морква, часник, цибуля, лаврове листя, петрушка, селера, яйця зі сметаною, два секретні інгредієнти).*

**Учитель:** Рідко який роман обійдеться без згадки про хліб насущний, яким перебиваються герої, що в часи Ґарґантюа, що в часи «Фабрики футболу». А частина авторів із таким завзяттям беруться до справи, що просто нема сил читати весь цей рататуй і не мати змоги скуштувати бодай шматочок.

Із кожною прочитаною книжкою цей літературний голод (втім, спрага теж) тільки зростає, тож ми вирішили, що нема чого давати цікавості їсти себе, краще навпаки – їсти будемо ми.

Наша ідея – проста, як пироги з сиром: вибираємо літературний текст, персонажі якого не тільки смакують, але й куховарять, готуємо страву максимально близько до «рецепту» ,  а тоді куштуємо, що ж вийшло.

**Учень 1:** Отже, для юшки спершу потрібен казан (на столі слід поставити красивий керамічний горщик середнього розміру, біля казана вчитель)¹, а для написання твору – ноутбук чи друкарська машинка ( на іншому столі – ноутбук, за ноутбуком – учень, який щось друкує. Коли додається новий інгридієнт, у школяра на ноутбуці додається новий абзац.).

**Учень 2:**

Казан у нас на 8 літрів – це роман на 8 авторських аркушів. – Вода ( вчитель наливає воду), яка закипає у нас у казані, – це нехай буде час і простір твору. Поки що ми її нічим не заповнюємо, далі почнемо класти інгредієнти.

**Учень 3:**

У казані одразу відбувається «зав’язка»: кипить вода. Кладемо туди 13 шматочків м’яса – це оптимальна кількість персонажів, головних і другорядних (вчитель вкладає шматочки м’яса у воду), для роману на 8 авторських аркушів. За рекомендацією Вікторії Гранецької додаємо у страву трохи зеленої петрушки і коріння селери – щоб надати смаку відтінку (вчитель додає петрушку і селеру).

**Учень 4:**

«Якщо говорити про роман, то це буде тема та ідея. Коли юшка приготується, петрушку і селеру дістанемо і викинемо. Тобто головне – покласти якусь тему, а далі – як роман поверне…»

**Учень 5:**

Ідея з «Трьох таємниць…» з’явилася у Тисовської ще 2000 року. Під час навчання у Канаді дівчину поселили у підвальному поверсі, це надихнуло її написати першу сцену роману про пригоди у підвалі, яка, до речі, так і не потрапила до кінцевого варіанту.

У Гранецької для «коронованого» твору було багато ідей: якась наснилася, якась прийшла з життя, якась придумалася, та спрацювала лише одна.

**Учень 6:** Як створюється художній образ? Які етапи творчого процесу? Творчий процес починається із спостереження. Багатий матеріал для творчості дає саме життя. На основі життєвого факту написана повість О. Кобилянської "Земля".

Зустріч Пушкіна з Анною Керн послужила поштовхом для написання вірша "Я помню чудное мгновенье".

**Учень 7:**

О. Купрін зізнавався: "Майже всі мої твори – моя автобіогра-фія. Я інколи вигадував зовнішню фабулу, але канва, по якій я писав, вся із шматочків мого життя".

Вістка про чернігівського надзирателя Григоренка, який повів малого сина подивитися на страту революціонерки, дала М. Коцюбинському матеріал для оповідання "Подарунок на іменини".

Враження від робітників, "що товкли каміння на дорозі... і оповідання про пробивання залізничного тунелю в Карпатах біля Дуклі" стало поштовхом для появи твору І. Франка "Каменярі".

Вчитель: Ми трішки захопились ідеєю, задумом твору, поштовхом до його написання. Але ж юшка кипить і ми так можемо її переварити.

**Учень 1:**

Вариво переживає «кульмінацію»: знову кипить вода. На твір бажано мати 2-3 кульмінації, вважає пані Вікторія. Пані Наталія зауважує: «Можливо, читач буде весь час почуватися, як на американських гірках: то вгору, то вниз. І не всякий читач це любить». Час знімати накип з юшки – це ніби перше, авторське редагування твору. (Пантоміма – збирання піни із юшки)

**Учень 2:**

Закладаємо картоплю. Її дрібні шматочки – це ніби пригоди, колізії у романі, через які проходять герої. В кінці всі перешкоди мають розваритися. (Закладання картоплі в казан).

**Учень 3:**

Наступними до казана підуть гриби. «Грибами» для роману є психологічні портрети героїв, їхні мотивації та характери. (Додавання грибів)

Терта морква – то сатира і гумор, щоб твір легко читався і сприймався.

( Морква і селера – у казан).

**Учень 4:**

У казан стрибає цілий часник.(Учитель додає часничину). «Я думаю, що часник ми можемо прирівняти до якоїсь містики, детективу, такого, що надає інтриги», – пані Вікторія знає, про що говорить: наразі вона працює над кількома новими творами. За її словами, це буде коктейль з містики, медицини і психології. Трохи детективу в наступному, п’ятому за ліком, романі обіцяє Наталія Тисовська. А ще багато індіанської міфології та революційних подій.

**Учень 5:**

Лаврове листя – цікавий інгредієнт. Кинемо у юшку один листочок зараз, а ближче до кінця ще два. «Їх не повинно бути багато, – це Гранецька каже і про приправу, і про еротичні сцени в романі. – І вони мають бути розкидані по твору». (Лаврове листя кладеться у казан).

**Вчитель:**

Час розкривати секретні інгредієнти!

Перший – це зелений стручковий перець, дуже гострий. «Коли він трапиться, я його розжовувати не раджу», – я власноруч виростила його у себе на дачі. Вікторія Гранецька, наприклад, припускає, що аналогом перцю в романах є нецензурна лексика – зловживати кількістю цього «інгредієнта» не слід і розкушувати його не варто. Друга таємниця рецепту – суміш солі і карі. Вони є аналогом еротичних сцен у творі. (Додавання секретних інгридієнтів).

**Учень 6:**

У нас на столі нарізана зелень для юшки, це щоб прикрасити тарілку та для смаку. А для книги це, мабуть, обкладинка, прикраса, форма книжки, в якій вона побачить світ». ( Доповнення страви зеленню).

**Учень 7:**

Ось юшка і готова. Подається із яйцем і сметаною – це хепі-енд. Хто полюбляє гостріше, може знехтувати останнім додатком. Можна з хепі-ендом, можна без, хто як хоче. Чи обов’язковий він для книжки? «Це від книжки залежить», – кажуть письменники.

Багато з них любить щасливі кінцівки, але переконані, що треба йти за логікою твору.

**Вчитель:**

Вигадка і фантазія — це не свавілля митця. Вони мають свою логіку. Створені творчою уявою письменника, герої живуть самостійним життям.

Л. Толстой писав, що в розпалі роботи не знає, що скаже його герой через п'ять хвилин, і захоплено спостерігав за ним. Його герої роблять те, чого він не хотів би і чого не чекав від них. Не сподівався письменник, що герой роману "Анна Каретна" Вронський буде стрілятися. Л. Толстой відзначав, що коли герої тягнуть за собою автора, це — добре. О. Пушкіна, наприклад, здивував вчинок Тетяни Ларіної, героїні роману "Євгеній Онєгін": не чекав, що дівчина вийде заміж за генерала і відмовить Онєгіну.

Тема ця невичерпна, а тому на цьому моменті зупинимось… А бажаючим підкажемо, де і що можна прочитати про те, як пишуться літературні твори. Рецепти ж страв можна взяти на згадку.

А наша головна страва і твір готові. Час познайомитись із тим, що вдалося написати нашому письменникові і спробувати юшку.

*(Учні і гості розсаджуються за столами, школярі розкладають серветки, посуд, насипають юшку, усі пробують страву. Кожен отримує примірник учнівського твору на тему, яку обрали у процесі підготовки заходу.).*

***Вчитель:*** *Якість твору ви оціните після читання, а от якість юшки – зараз.*

*Ммм, смачна юшка! Час від часу герої творів куховарять, пропонують власні рецепти страв, як герой Гашекового роману – бравий солдат Швейк. Або ж описують національну кухню, як І.П.Котляревський.*

*Та як би там не було, наша літературна юшка теж має своєрідний смак. Єдине, на що хотілось би звернути увагу: ми не зловживали секретними інгридієнтами, саме стручковим перцем та приправою каррі, враховуючи те, що готувалась страва для школярів.*

*ДЯКУЮ УСІМ ЗА ХОРОШУ ПІДГОТОВКУ ЗАХОДУ. Припрошую насолодитись стравами, які приготовлені до цього столу.*

***Використана література***

1. Синюк С. С138 Літературна кухня, або Порадник прозаї­ ка-початківця / С. Синюк. — Тернопіль : Навчальна книга — Богдан, 2017. — 216 с. — (Серія «Красиве і корисне»).

2. <https://vsiknygy.net.ua/neformat/12084/>

3. <http://translitera.org/category/literaturna-kuxnia/>

4. <https://allcompositions.at.ua/publ/22-1-0-4333>

5. <http://www.ukrlib.com.ua/tvory/printit.php?tid=7625>

6. <http://prolviv.com/blog/2017/09/14/hastronomichnyi-spadok-eneia-osoblyvosti-ukrainskoi-natsionalnoi-kukhni-z-eneidy-kotliarevskoho/>

7. <http://kava.lviv.ua/ua/article/5608/~yurko-okhrimenko-pro-recepty-vid-hoholya-shvejka-ta-kotlyarevskoho>