ВИХОВНИЙ ЗАХІД

СЛАВНА КУХНЯ УКРАЇНСЬКА!

Мета: Ознайомити учнів з традиційним харчуванням українців, поглибити їх знання про особливості народної їжі за часом уживання та престижністю, умістом основного продукту; розвивати культуру зв’язного мовлення , вміти виступати з повідомленнями; виховувати любов та шанобливе ставлення до основних українських традицій пов'язаних з національною кухнею.

Хід заходу

На сцені встановлено декорацію сільської хати (інтер’єр). Звучить весела музика. На сцені танцюють дівчата і прикрашають хату низками цибулі, часнику, горщиком з кашею, калиною, горобиною з колосками (дідухом). Все це вішається або біля печі, або ставиться на стіл, вішають рушник біля вікна. Збігаються всі у коло (Ух!!!), витирають лоб рукою.

1. й учень (виходить на сцену)

Любі друзі, милі гості

Ласкаво прошу до світлиці

На веселі посиденьки

Наші вечорниці! Де почуєте про те,

що не бачили ніде і не чули й не гадали

як ми кухню українську дружньо прославляли.

*На мультимедійному проекторі епіграф* «Звичаї народу - це ті прикмети, за якими розпізнають народ не тільки в сучасному, а й у його історичному минулому».

1. й учень (підходить до 1-ого учня)

Будем жити!

Життям дорожити.

Це ж від роду у нас благодать.

Різні думи, та більше з них - житні,

Там, де вчились ми сіяти і жать.

Зачерпнемо ж ми пригоршню вітру –

І зволожим від спраги вуста.

Та неначе уперше повірим

У свої - ще й прийдешні літа.

1-й Ведучий Дорогі гості, ми раді вітати вас на нашому святі –

**Славна кухня українська.**

Тож усіх ми вітаємо щиро,

Стрічаємо з хлібом, любов'ю та миром!

Для гостей відкрита хата наша біла,

Хліб ясниться на столі, сяють очі щирі,

Щоб жилось по правді, щоб жилось щасливо.

На мультимедійному проекторі - рушник на ньому каравай і сіль

Слова вихователя. Працьовитий і гостинний український народ !

Здавна славиться хлібом, сіллю. Зайдіть до української оселі на годину –

без частування господиня не проводить вас. Усе смачно, ситно, а головне

від душі.

І мета нашої сьогоднішньої зустрічі - це поговорити про традиційне харчування українців, особливості народної їжі за часом уживання, ближче познайомитись з побутом українського народу.

На мультимедійному проекторі - краєвиди.

«Всіх вітаєм на святі в українській нашій хаті» Де гостинно пригощають пирогами, пампушками» Огірочки, помідори, щоб щаслива була доля.

Квас і квашена капуста, щоб на душі не було пусто. І вареники в сметані,

щоб про свято пам’ятали.

Пісню, радість, гумор, сміх Ми даруємо для всіх

Звучить «Пісня про вареники»

Після виконання пісні оголошуються виконавці

2- й ведучий. Живіть щасливо і багато,

Хай радість буде в вашій хаті,

Здоров'я, сила і удача,

І вірні друзі на додачу.

Нехай життя ваше щоденне

В добрі і радості минає,

І труд ваш буде лиш натхненням,

А в домі щастя не вгасає!

1-й ведучий. Тож розпочнемо наше свято

Для людей відкрита хата наша біла Тільки б жодна кривда

В неї не забігла.

1-й учень. І розпочнемо мабуть з гарбуза.

Бо він господар є із давна.

Лікує хворі, ситить організм

Бо він гарбуз. І серед овочів він - туз.

1-й ведучий. Тож заходьте до світлиці

На веселі посиденьки наші вечорниці.

Мати (виходить на сцену у світлицю) Загляда у піч

Давній, славний наш гарбуз.

Серед овочів він - туз.

Не зарадять тут слова:

Гарбуз - усьому голова

З гарбуза - смачні цукати

Можете поласувати

А ще з нього добра каша –

О... Годувальниця, то наша.

***Стук у двері***

Мати. Ой, кого там несе? Начеб-то нікого не чекаю. Уляна пішла на вечірки, (дивиться по вікнах)

- Гм. Нікого.

(Знову стук у двері)

* Та кого там несе? Улясю ти?

(За дверима чути голос жінки)

Голос за дверима: Парасю... відчини. Це ж бо я, твоя подруга Олена Старожилиха.

(Мати (Параска) біжить відчиняти двері)

* Заходь. Заходь та двері зачиняй!

(Заходить жінка трохи підшкульгує на бік зкривлена,за серце тримається.)

Олена Старожилиха. Ой, Парасю, Парасю! Болить у грудях і межи плечима. Дай якихось ліків, бо тут і спочину.

(Трохи оговтавшись. Нюхає три рази.)

* Слухай,а чим це пахне у світлиці?

Параска мати. Та вирішила почастуватися печеним гарбузом та трохи каші на решту зварила. Масличком приправила. От і пахнить на мою голову.

Олена. Чому так?

Мати Параска. Та на смачний же дим із печі всі хлопці з хутора збіжаться. Добре хоть Уляна на вечірках, так може затримає.

Мати. Та сідай же Олено, а то ще зніяковієш. Я оце Олесю думаю порадити тобі рецепт нового. Називається лікуванням гарбузом. Особливо для немолодих.

Олена. Скажеш мені - немолодих! От такої спасибі, подруго! (ображається)

Мати. Та ні, от і послухай. (Дістає гарбуза з печі ставить на стіл)

Це ж справжня аптека в мініатюрі

(показує на гарбуз руками, погладжує його).

Гарбузова дієта дає прекрасні результати при лікуванні серця та судин при порушенні обміну речовин. А ще гарбуз дуже корисний, особливо при споживанні у сирому вигляді.

Хто любить гарбузові страви, той не боїться склерозу.

Олена, (сміється ха-ха-ха) Пам'ятаєш, Парасю –

(музика, уривок української народної пісні)

Ходить Гарбуз по городу,

(підспівує) Питається свого роду:

«Ой, чи живі, чи здорові

(*насмішливо*) Всі родичі гарбузові?»

То я і дивлюся, що Гнат Кривоколиско тепер хатами не плутає .

А то весь час, як вечір так мій Сірко (собака) на весь хутір оповіщав

його візит своєю лайкою. Допомогло! Ти ба! (розводить руками)

Мати Параска. Ой, Оленко, Оленко! Даремно жартуєш.

Адже жоден із родичів гарбузових не може так повно використовуватись,як він сам. Навіть хвостик моя бабуся зберігала.

І як тільки занедужає на зуби (хоч у неї і був один зверху, а один із низу), то варила відвар і полоскала ним рот.

Олена. А які смачні з нього страви!!! (протягує) Ну, давай уже Парасю лікуй, лікуй свою подругу. От серця, судин, зубної хворі.

Став кашу на стіл. Бо аж підвело від пахощів.

(Жінки імітують, що їдять, тих грає музика)

Слова вихователя, (до залу) А які ще страви можна приготувати з гарбуза? Діти? Після відповідей на екрані гарбуз і страви:

***1. калина;***

***2.куліш;***

***3.запіканка;***

***4.цукати;***

***5. желе;***

***6. пудинг;***

***7. джем;***

***8. тістечка;***

***9.пастила;***

***10.повидло;***

***11.бісквіт;***

***12.пампушка.***

Ось, який у нас гарбуз - справді серед овочів він - туз

(Під час їжі розмова)

Олена. А моя бабуся пекла пампушки із гарбуза.

Параска. Так, так, а моя бабуся казала, що приходили з горщиком каші, а потім

його розбивали привселюдно, коли він уже пустий.

Слова вихователя. Ось які прикмети були у народі. Пустий посуд, що без

каші бити було модно.

Олена. От вже почастувалася, полікувалася можна і пісню заспівати.

(Олена аж у пляс із Параскою).

Д.Луценко на музику О.Левицького «Гарбузи»

Щоб даремно до дівчат

Хлопці не ходили –

Гарбузи, гарбузи,

Гарбузи вродили

В тебе очі голубі

Сяють,як росинки

А мені, а мені

До вподоби сині.

Ти запрошуєш в кіно

З вечора і вранці А мені,а мені

До вподоби танці.

Про любов не посилай

Вистраждані вірші,

Бо мені, бо мені,

До вподоби інші.

Щоб даремно до дівчат

Хлопці не ходили –

Гарбузи, гарбузи,

Гарбузи вродили.

(Після музики)

Олена і Параска вигукують удвох: От і маєш гарбуза!

Олена. То я піду, Парасю.

Параска. Іди, іди.

Параска залишається на сцені, а подруга Олена йде за двері.

Знову стук біля дверей.

Голос за сценою. Відчиніть. Агов!!! Мамо!

Параска. Хтось ізнову у гості йде (розводить руками).

Уляна за сценою. Мамо, мамо. Чи не чуєте відчиняйте!

Параска. І чого б це я репетувала! Чую, чую не заклало. Доню йду.

(Заходить Уляна, похмура. Підходить до столу. Сідає.)

Мати. Донечко, сонечко, не кричи!

Дай запрошення на сьогоднішнє свято!

Уляна. Не дам!

Мати. Дай кажу!

Уляна. Не дам,, бо мені й самій треба!

Мати. Ось роботу хатню поробиш тоді підеш слухати про стравию

Уляна. Мамо! У мене дві руки,а не дванадцять. От коли б було дванадцять, то біля печі поралася, у сіні підметала, козу доїла, борщ, куліш і кашу все варила б.

Мати. Доню! Не вигадуй! Як я робила у панів, то на дванадцять душ борщ варила і вареники, і галушки, і смачненькі пампушки. Хліб пекла!!! І мак товкла. Медом млинчики мастила . В діжці квасила капусту, огірки і гарбузи. Пряла!!! Шила!!! Вишивала!!! І обід до столу подавала.

Уляна. Досить мамо!!! Звісно варили. Бо пан нагайкою вас били.

Мати. Ах, ти так!

Уляна. Та годі вже, мамцю моя рідненька! Годі сваритися! Давайте на святі посидимо, подивимося, людей послухаємо!

Слова вихователя. З цією метою до нас завітали спеціалісти

«етимолог», «археолог», «кулінари», «кухарі».

Етимолог. Важливою складовою матеріальної культури кожного народу є їжа. Розкриймо лексичне значення слів «їжа» та «їсти», щоб з’ясувати, що вони означають.

Отже, їжа - це продукти харчування в готовому для споживання вигляді.

їсти означає:

1. споживати їжу;
2. задовольняти потребу організму в їжі, годувати себе.

Характер їжі залежить від багатьох факторів: соціально-економічного становища

людини, історичних умов, природно-географічного середовища, напряму

господарської діяльності.

Археолог. Провідними галузями господарства українців були хліборобство, тваринництво, бджільництво, рибальство, збиральництво. Селяни вирощували злаки (жито, ячмінь, овес, гречку, кукурудзу). Значну роль у харчуванні українців відігравали овочі (картопля, капуста, буряк, цибуля, часник, огірки та боби). З насіння льону, конопель, ріпака, соняшника робили олію. Головною галуззю селянського господарства було тваринництво. Важливим харчовим продуктом було також молоко. М’ясо вживали лише у свята. Споживання птиці та яєць було також обмеженим: їх здебільшого продавали.

Продукти, які швидко псувалися, селяни консервували: сушили, солили, квасили. В Україні поширене соління сала та м’яса.

їжа українців за часом уживання та престижністю поділяється на дві великі групи: щоденна і святкова. За вмістом основного продукту - на борошняну, овочеву, молочну, круп’яну, м’ясну, фруктову та комбіновану.

Кулінар. У щоденному харчуванні українців чільне місце посідає хліб, про що свідчить прислів’я: «Хліб - усьому голова». З покоління в покоління передавалося шанобливе ставлення людей до хліба. Хліб уособлював гостинність, добробут і доброзичливість. Пекли його з житнього борошна раз на тиждень. Із хлібного тіста пекли підпалки, паляниці, пиріжки, перепічки, пампушки тощо.

В українській кулінарії було багато варених страв з борошна:

затірка, лемішка, галушки, вареники, кваша, вівсяний кисіль та ін.

Щодня українці їли каші, які готували із гречаної, ячмінної, пшоняної, вівсяної, кукурудзяної круп.

Серед овочевих культур в Україні значного поширення набули картопля, капуста, часник, цибуля, гарбуз та ін.

Найпоширенішими українськими стравами були борщ, юшка та капустяник. Про борщ говорили: «Як нема борщу, той нема їжі»,

«Борщ - старий господар», «Де в хаті борщ і капуста, там хата не пуста».

Кулінар. Традиційну святкову та обрядову їжу можна поділити на дві групи: страви до сімейних обрядів родини (весілля, похорон, поминки) і їжа на календарні свята.

На сімейних святах (уродини, весілля, хрестини, похорони, поминки) українці подавали борщ або м’ясну юшку, кашу, гречані млинці, капусту, домашню локшину, холодець, м’ясну печеню, голубці та ін.

На весілля випікали коровай, калачі, шишки, лежень, пару, борону, на похорон варили коливо з медовою ситою, на хрестинах обов’язковою була бабина каша.

Серед календарних свят головними були зимові (різдвяно-новорічні) їжа на Святвечір і Хрещення була пісною, на Різдво й Новий рік - скоромною. На Свят­вечір готували сім, дев’ять або дванадцять страв.

На Великдень в Україні пекли паски і фарбували крашанки. Приготування тіста й випікання паски супроводжувалися різними магічними діями.

1-й кухар. Українці здавна вміли добре куховарити. Уже в XI столітті при княжих дворах та монастирях їжу готували досвідчені фахівці. Кілька вправних кухарів - ченців Києво-Печерського монастиря - перебувало на службі у вельможних панів.

Українська національна кухня має багату історію. Витоки її традицій сягають часів існування Київської Русі. Давні писемні джерела та археологічні знахідки засвідчують різноманітність страв українців у ІХ-ХІ ст. Саме з тих часів дійшли до нас славнозвісні українські паляниці та пампушки, пироги, калачі, галушки, «варево із зіллям», куліш із салом, млинці, сочні, гречаники та лемішки, печеня та смаженина, полядвиця, верещака, щучина, узвар та багато інших страв.

Українська кухня зазнавала впливу інших - німецької, угорської, литовської, польської, російської, татарської, турецької.

З давніх давен найулюбленішими продуктами українців були свинина, сало, буряк, пшеничне та гречане борошно, пшоно, цибуля, й часник. Згодом до них додався рис, а на межі ХУІІ-ХУІІІ ст. - картопля, помідори, солодкий перець, кукурудза, й соняшникова олія. З усіх м’ясних продуктів українці завжди віддавали перевагу свинині. Вони вважали її не тільки більш ніжною та соковитою, ніж яловичина, але й чистою. Та особливо активне вживання свинини й сала поширилося серед козацтва в ХУІ-ХУІІІ ст. усупереч турецькій кухні. Найулюбленішими м’ясними стравами вважалися душенина та печеня. Гордістю подолян була домашня ковбаса зі свинини.

2-й кухар. Сало українці вживали як самостійний продукт солоним, вареним, смаженим і копченим, наповнювали ним ковбаси, робили

шкварки й навіть додавали в такі солодкі страви, як вергуни.

Прикладом є приказки: «Живу добре: сало їм, на салі сплю, салом вкриваюся», «Був би я паном, їв би сало з салом».

2004 року в Сімферополі відбувся Всеукраїнський фестиваль сала. На ньому приготували й дуже швидко з’їли найбільший в Україні бутерброд із салом - площею 9 м2 . на його виготовлення пішло 110 буханців хліба та 44 кг сала.

Серед улюблених святкових м’ясних страв української кухні –

порося з хроном, холодець, шпундра, смажена качка з яблуками, завиванці, а повсякденними вважалися січеники, крученики, битки, товченики, кров’янка, борщ. Спочатку останню страву називали «варевом із зіллям», оскільки її готували з різних овочів з додаванням багатьох пахучих приправ. Обов’язковою її складовою був буряк - ще один національний продукт України, а чудовим доповненням до борщу слугували пампушки з часником. Не менш популярними в українській кухні є капусняки з квашеної капусти та різноманітні юшки - з грибами та картоплею, з квасолею, з галушками, з куркою та домашньою локшиною.

Повсякденною стравою були густі кулеші з пшона, заправлені підсмаженим салом із цибулею. У народі вони звуться «польовими кашами», оскільки їх часто варили в дорозі чумаки.

Карасі в сметані або з медом, лящі з хроном і яблуками, фарширована щука, лини з капустою, два різновиди юшки - щерба та щучина - вважаються найпопулярнішими рибними стравами українців.

Гімн нашому салу - «Пісня про сало»

3-й кухар. Полюбляли наші земляки й молочні продукти - ряжанку, кисле молоко, вершківку, гулянку, маслянку. Прості й смачні страви - сирники, баби, гомбовці, мачанки - готували господині і з сиру та бринзи. Традиційними українськими стравами здавна вважали апетитну й поживну яєчню із салом, гречаники із сиром, лемішки, тетерю, пшонинки.

Серед овочевих страв дуже поширеними були картопля-товчениця, лежні, кремалики, страпачки, варя, меливо з баклажанів або солодкого перцю, горохв’янка, голубці, драцени. Широко вживали гриби, лісові ягоди, горіхи. Здавна полюбляли українці гарбуз, готуючи з нього смачну молочну кашу з пшоном.

Всесвітньо відомими українськими стравами є вареники та галушки. Жодна з кухонь народів світу не має такої різноманітності начинок для вареників, як українська. Українці начиняють їх всілякими овочами, фруктами, ягодами, м’ясом, рибою,шкварками, сиром, кропивою та багатьма іншими продуктами. Гідними подиву вважати вареники «з піском». Для їхнього приготування винахідливі українці використали начинку з борошна. Для цього вони смажили сало до перетворювання його на суху жовту шкварку, а потім у киплячий смалець сипали борошно, безперервно його перемішуючи.

А як люблять у нас вареники ви можете подивитись уривок на екрані.

На екрані уривок з фільму «Вечори на хуторі поблизу Диканьки»

(Пацюк їсть вареники)

Відгадайте з якого це фільму?

4-й кухар. Українці готували смачні солодкі страви з борошна: буцики з медом, сластьони, шкраб, пампушки, плетуни, мандрики, макорженики, пухкеники, мантулі, шулики, прискавці, малаї, сочники, пундики, соложеники, медовики.

Українці завжди вважалися майстрами приготування всіляких домашніх напоїв: настоянки та солодкі наливки, варениха, муселець, тертуха, мочена, запорізьке, батуринське та мошногірське пиво, безліч квасів, зокрема закарпатський квас циберій, узвари та трав’яні напої з м’ятою, чебрецем та душицею.

**Учні розповідають про українську кухню  
(Виступи супроводжують комп'ютерною презентацією  
«Особливості української кухні»)**

**Після українська пісня.**

**Міняємо інтер 'єр на екстер 'єр. Ставимо загорожу,  
виходить Стецько з гарбузом, починає співати.**

**(На вулиці чути розмову, до хати заходить Стецько та дівчинка)**

**Чути сміх. Стецько співає, холостяк**

Стецько. Здоровенькі були! Оце почув, що про їжу говорять, та й гайда до вас!

Дівчинка. О, Стецько,а що ти несеш?

Стецько. А це Уляна втеребенила мені гарбузяку. Казала, що каші наварить,

а сама зникла,як булька на воді. А може , ти мене, Галю, почастуєш чимось смачненьким, то я до тебе посватаюсь.

Дівчинка. Посватайся, Стецю, посватайся, то ще одного гарбуза отримаєш.

Стецько. А в заморських краях бувала?

Дівчинка. Бувала, Стецю, бувала.

Стецько. А що там варять, їдять?

Дівчинка. Страв кращих ніж у нас готують , я не зустрічала!

Стецько. Невже?!

Дівчинка. Ось послухай (приспівує)

Я усюди побувала

Мене радо частували,

Їла різні балини:

На Кавказі - шашлики,

А в Америці хот-доги Продають на всіх дорогах

Але щось не вистачало,

Хоч їжі не було замало.

І наснилося мені Каша варена в печі.

Стецько. А ще й салом можна затовкти ту кашу.

Я весь баняк враз змети лив би!

А ти кашу вмієш варити, Галю?

Дівчинка. Авжеж, Стецю, умію. Особливо з гарбуза.

Стецько. Ось така дівчина мені підходить. То я буду свататися до тебе.

**Галя.** А я не піду за тебе.

Стецько. А чому?

**Галя.** А тому, що не піду...

Стецько. Дарма.

**Галя**. Я не хочу за тебе.

Стецько. Дарма.

Галя. Ти ж божевільний, навіжений, дурний.

Стецько. Дарма, дарма, дарма, дарма, дарма.

**Галя.** Не буду твоєю бо ти дурний.

Стецько. Ти, ба. Всі дівчата за дурних не хотять, а розумних ніде взять. Птру

(розводитьруками, схиляється)

Дівчинка. Стецю, давай потім про це поговоримо, а зараз залишимося на святі

та й послухаємо, які страви готують.

Стецько. Авжеж залишимось. Може і мені щось смачненьке перепаде.

**Галя**. Стецько..., а що це в тебе на шиї бублики висять? Дай-но скуштувати.

Стецько. Ага, зараз так я тобі і дав. Мати пекла їх із борошна, клала туди масло, маком трусила, а я буду витребенькувати своє добро.

**Галя.** Ну і їж сам, може луснеш!

Стецько. Ага, батько казали, як зголоднієш сину так і гризи, їжа під носом.

Галя. Ой, Стецю, Стецю. Дивись тоді, як люди українські вміють частувати.

«Українська національна кухня»

Гуртківець. А зараз запрошуємо вас у вітальню «Українська гостинність», щоб ознайомитися з правилами народного етикету.

В Україні існували вироблені впродовж віків правила народного етикету, які виявлялися у святкових частуваннях.

Уважали некультурним багато й жадібно їсти в гостях.

Гості ніколи не починали їсти, поки господарі не просили :

«Бог благословить, а хазяїн велить - корміться господа»,

«їжте, гості дорогі», «Ану, гості, кусайте, попивайте»,

«Ану прошу, досягайте». З’ївши кілька ложок страви,

гості знову чекали «принуки». У народі засуджували таких господарів, які мало припрошували гостей до їжі.

Про це свідчать і прислів’я: «Давали їсти й пити, лише принуки не було», «Уміли подавати, та не вміли припрошувати»

Всі прислів ’я висвітити на монітор  
Збірник рецептів.

Презентація шкільної збірки рецептів української кухні

Слова вихователя. Розповідь про традиції на масляницю.

Слова вихователя. А зараз усіх запрошуємо до бабусі на кухню, де завжди пахне смачними пиріжками.

КОНКУРС «У БАБУСІ НА КУХНІ»

Учасники конкурсу відгадують загадки

1. Ріжуть мене ножакою, б’ють мене ломакою, за те мене отак голублять,

що всі мене дуже люблять. (Хліб)

1. Увесь вік їси - не проїси, і завжди добре. (Борщ, каша)
2. Повень пень головень. (Галушки)
3. Червоні чоботи в землі закопані. (Буряк)
4. Був у воді, був і в маслі. У нірку впав, хоп - і пропав. (Вареник)
5. Не кінь, не віл, а прив’язаний. (Гарбуз)
6. Сидить у ложці, звісивши ніжки. (Локшина)
7. Що з торбинки тягнуть, а з чашечки п’ють. (Молоко)
8. Хвалить його кожен, любить його кожен, і дня ми прожити без нього не можем. (Хліб)
9. Схоже на бочку, а потурбуєшся - і матимеш квочку. (Яйце)
10. У воді росте, кохається, вкинь у воду - злякається. (Сіль)
11. Чупринка зелена, голівка червона, а хвостик білий. (Редиска)
12. Круглий, та не місяць, зелений, та не трава, з хвостом, та не миша. (Кавун)
13. Били, колотили, на стіл положили. (Масло)
14. Ні молоко, ні м’ясо, ні сметана, а смакуємо зрання. (Чай)
15. І маленькі, і пухкенькі, і рум'яні, і смачні. їх із печі виймають наче пальчики малі. (Пироги)

Учасники відгадують загадки (на мультимедійному екрані загадка і відгадка).

Усі на сцені.

У виконанні фольклористів звучить пісня «Пироги»

Мати. Бажаю вам щастя - по серцю робити.

Олена. Щоб вік вас не знали пекельні гризоти.

Донька Уляна. Щоб чистая думка у розумі чистім.

Ведуча. До смерті світила промінням огнистим.

Стецько. Щоб стіл був наповнений їжею завжди. Повну хату добра і злагоди, як повен насінням гарбуз. Ха-ха-ха!

**Вихователь .** *Спасибі вам, що були разом з нами, і сподіваємося, що ви полюбите українську кухню як наші герої**.*

КОНКУРС «СКЛАДИ МЕНЮ»

Ведучий. Перед вами завдання: уважно послухайте назви українських страв і складіть меню обіду так, щоб перша, друга, третя страви починалися з однієї букви.

Отже, слухайте:

Борщ, капусняк, кулеші, каші,

Кутя, галушки, юшки, кваші,

Булки, калачі, коржі, млинці,

Сирники, пампушки, шулики, голубці,

Вареники, пироги, оладки, вергуни,

Ладні, мнишка, бабки, деруни,

Сало, окороки, кендюхи, ковбаси,

Киселі, узвари, сирівці і кваси,

Бражка, слив’янка, тернівка, мокруха,

Спотикач, вишнівка, запіканка, варенуха,

Риба, птиця, гриби, полуниці,

Та ще й будуть частувати гарні молодиці!

Поки учні складають меню послухаємо українську пісню.

Так, як у нас українська кухня, то послухаємо і пісню про кухню.

Підведення підсумку конкурсу. Хто перший дає меню  
отримує вареники, пироги і т. ін.

**ЛІТЕРАТУРА:**

1. Культура і побут населення України навчальний посібник для вузів. Автори: В.І.Наулко (керівник), Л.Ф. Артюх, В.Ф. Горленко, Т.В. Косьміна, О.В. Курочкін, С.В. Мишанич, Київ «Либідь»1991
2. Традиції і свята українського народу. Шкода В.Н. Донецьк ТОВ Ш67 ВКФ «БАО2008-384ст.іл».
3. Українська народна творчість. Ігри та пісні. Весняно – літня поезія трудового року. Видавництво Академія наук України Київ 1963.
4. Культура і побут населення України.

Автори: В. І. Наулко (керівник), Л. Ф. Артюх, В. Ф. Горленко, Т. В. Косміна, Г. С. Щербій, О. В. Курочкін, С. В. Мишанич, Т. О. Ніколаєва,

А. П. Пономарьов, В. Т Скуратівський, М. Л. Струнка, Київ «Либідь» 1993