

Світлогірський ліцей
Кобеляцької міської ради Полтавської області

Навчально - дослідницький проєкт

"Слава хаті українській, кобеляцькій всій землі,
І товченикам у місці, що на нашому столі!"



Жовтень, 2025 рік

Тема: Слава хаті українській, кобеляцькій всій землі,

І товченикам у мисці, що на нашому столі!

Анотація. Цей проєкт знайомить здобувачів освіти з традиційною українською стравою - товчениками; їх культурною та історичною цінністю. Протягом місяця учні досліджуватимуть історію виникнення товчеників, рецепти, обряди, пов'язані з цією стравою, регіональні особливості приготування товчеників та ставлення до збереження кулінарної спадщини, розвиватимуть практичні навички приготування української страви в домашніх умовах.

Учні, вчителі, батьки підготують відкриті виховні заходи, де презентуватимуть свої результати через мультимедійні презентації, відеофільми, створені збірки, вистави, інсценізації, ігри, об'ємні аплікації, вірші.

Керівник проєкту: педагог-організатор ліцею Малькова С.В.

Мета проєкту:

- Познайти учнів із традиційною українською стравою – товчениками.
- Вивчити історію та культурне значення страви.
- Розвивати навички кулінарії та дослідницької роботи.
- Мета у формуванні предметних компетентностей: ознайомити учнів з обрядовістю в українській національній кухні; поглибити знання з українських звичаїв; виробити вміння самостійно ознайомлюватися з інформаційними джерелами; розвивати інтерес до традицій українського народу; прищеплювати любов до української культури; виховувати почуття національної гідності та гордості за українську націю;
- у формуванні ключових компетентностей: спілкування державною мовою; вміння навчатися впродовж життя; екологічна грамотність і здорове життя.

Завдання проєкту:

- ✓ Дослідити історію виникнення товчеників в Україні.
- ✓ З'ясувати основні інгредієнти та способи приготування.
- ✓ Порівняти рецепти різних регіонів України.
- ✓ Підготувати практичну частину – приготування страви.

- ✓ Провести презентацію або виставку проєкту.

Актуальність теми

Українська кухня відома у всьому світі своєю різноманітністю та смаком. Вона зберігає традиції наших предків, у яких кожна страва має свою історію.

Однією з найулюбленіших народних страв є **товченики** — проста, але дуже смачна страва. Вона є символом домашнього тепла, щедрості та працьовитості українців.

Учасники проєкту: здобувачі освіти, вчителі, батьки ліцею

Очікувані результати:

- ✓ Глибоке розуміння історії та традицій, пов'язаних з приготуванням товчеників.
- ✓ Вивчення технік та рецептів, що використовуються для приготування цієї страви.
- ✓ Уміння працювати в команді та презентувати результати своєї діяльності.
- ✓ Батьки, учні та вчителі об'єднуються навколо спільної теми.
- ✓ Сформуються пізнавальні, творчі, комунікативні та соціальні компетентності учнів.
- ✓ Буде збережено родинні рецепти, що передаються з покоління в покоління.
- ✓ Проєкт дасть можливість навчитися готувати традиційну українську страву-товченики.
- ✓ Проведені відкриті виховні заходи стануть платформою для обміну ідеями та створення позитивної атмосфери співпраці.

Етапи підготовки та реалізації проєкту:

I. Підготовчий етап (22.09-24.09.2025р.)

- ✓ Визначення теми, мети проєкту
- ✓ Об'єднання учасників в групи
- ✓ Визначення завдань для кожної групи
- ✓ Планування роботи у групах, висування ідей щодо можливих способів реалізації завдань і досягнення цілей
- ✓ Розподіл обов'язків між учасниками груп

II. Організаційно-діяльнісний етап (25.09-03.10.2025р.)

Робота над проектом.

Учасники проєкту виконують завдання, спрямовані на досягнення мети.

1 клас – виготовлення об'ємної аплікації «Товченики», вивчення віршів про цю страву.

2 клас - інтерактивна гра з молодшими школярами «Веселі товченики»

3 клас – сюжетно-рольова гра «Товченики непогані- товченики у сметані»

4 клас – ранкове коло «Секрет приготування товчеників від Таїсії Фартушної»

5 клас- майстер-клас «Світлогірські товченики за покроковим рецептом»

6 клас – акція «Товченики для ЗСУ»

7 клас – дослідження історії страви

8 клас – інсценізація вистави «Сватання по - світлогірськи»

9 клас – створення презентації «Товченики- золоте надбання українського народу»

10 клас - соціальне опитування «Ставлення населення Світлогірська до традиційної української страви - товченики»

11 клас – виготовлення збірки «Найпоширеніші рецепти приготування товчеників можливостями ІІІ»

III. Аналітично-узагальнюючий етап (06.10-10.10.2025р.)

Презентація матеріалів

- 2 клас - [інтерактивна гра з молодшими школярами «Веселі товченики»](#)
- 3 клас – сюжетно-рольова гра «Товченики непогані- товченики у сметані»
- 4 клас – [ранкове коло «Секрет приготування товчеників від Таїсії Фартушної»](#)
- 5 клас- [майстер-клас «Світлогірські товченики за покроковим рецептом»](#)
- 6 клас – [акція «Товченики для ЗСУ»](#)
- 7 клас – [дослідження історії страви](#)
- 8 клас - [інсценізація вистави «Сватання по - світлогірськи»](#)

Результати і висновки

- 1 клас – [виготовлення об'ємної аплікації «Товченики», вивчення віршів про цю страву.](#)
- 9 клас – [створення презентації «Товченики - золоте надбання українського народу»](#)
- 10 клас - [соціальне опитування «Ставлення населення Світлогірська до традиційної української страви - товченики»](#)
- 11 клас – [виготовлення збірки «Найпоширеніші рецепти приготування товчеників можливостями ІІІ»](#)

Висновок

В ході виконання проєкту ми з'ясували, що **товченики** — це не просто повсякденна страва, а **частина української кулінарної традиції**, яка має глибоке коріння в народній культурі.

Ми дізналися, що товченики готували ще з давніх часів у різних регіонах України, і кожен край має свої особливості рецепту — із салатом, цибулею, грибами, шкварками чи навіть з молоком і вершковим маслом.

Страва є прикладом простоти та водночас винахідливості українців, які зуміли з доступних продуктів створити смачну, поживну та улюблену їжу для всієї країни.



Завдяки нашому проєкту ми не лише вдосконалили знання з кулінарії, а й поглибили розуміння національної спадщини, переконалися, що українська кухня — це важлива складова нашої культури, яку варто берегти й популяризувати.