

" Погоджено"

Заступник Директора з в.В.Р.

Гаркавенко О.Л. _____

р.

**План роботи кулінарного гуртка
"Цікава кулінарія"
на 2024-2025 навчальний рік**

Чорноострівський ПАЛ

**Вихователь
Л.П.Обухівська**

сmt. Чорний Острів

Вступ

Українська кухня – національна кулінарія, яка має свою давню історію та славиться різноманітністю, нараховує сотні рецептів: борщі і пампушки, паляниці й галушки, вареники й ковбаси, печеня та напої з фруктів і меду, відомі далеко за межами України. Кулінарне мистецтво часто викликає милування своїми яскравими фарбами, виконанням, фантазією.

Українська кухня віддавна славиться розмаїттям страв і високими смаковими достоїнствами. Це пояснюється не тільки різноманітністю використовуваних продуктів, але й усіляким комбінуванням і застосуванням різних способів кулінарної обробки. При приготуванні борщів і інших страв застосовують не тільки варіння продуктів, але і підсмажування й тушкування. Продукти для ряду м'ясних і рибних страв проходять комбіновану обробку, що надає їм своєрідного смаку, аромату і соковитості. Багато українських господинь готують страви у фаршированому й шпигованому видах. Особливо смачні й корисні комбіновані страви з м'яса й овочів – голубці з м'ясом; крученики волинські, яловичина шпигована буряком і інші.

Багата українська кухня й на різноманітні вироби з борошна, найпоширенішими з яких є вареники, пампушки, галушки.

Знатна кількість страв виготовляється з молока й сиру – супи, бабки, пудинги, налисники із сиром, сирники. Українська національна кухня дуже своєрідна, самобутня, характеризується величезними асортиментами страв, високими смаковими якостями, гарним формуванням, а українські господині – найкращі в усьому світі.

Справжні кулінари завжди глибоко вивчали традиції національних кухонь і особливості приготування страв у тих районах, де вони проживають, у стравах, ними розроблених, відчувається місцевий національний колорит, будь то Закарпаття або Донбас, Волинь або Полтавщина.

Мета роботи гуртка: «Цікава кулінарія» - розкрити сучасну кухню України у всій своїй красі, показати історичне коріння, сучасні особливості, прослідкувати головні страви та їх національні особливості.

План роботи
предметного гуртка

«Цікава кулінарія»

на 2024-2025.р.

Керівник гуртка Обухівська Л. П.

«Затверджую»

Заст. Директора з В.Р.

О.Л.Гаркавенко_____

«___» «___» «_____р.»

***План роботи гуртка
«Цікава кулінарія»
на 2024-2025 навчальний рік***

№	К-ть годин на тему	Назва теми	К-ть год. на урок	Тема уроку
	2	1.Організаційна частина		
1			2	Організаційне заняття членів гуртка
	4	2. Регіональні страви		
2			2	Страви українських господинь на Поділлі
3			2	Страви українських господинь на Закарпатті
	6	3. Домашні кондитерські вироби		
4			2	Вироби із прісного тіста
5			2	Вироби із листкового тіста
6			2	Вироби із бісквітного тіста
	6	4. Оформлення виробів		
7			2	Прикраси з шоколаду
8			2	Прикраси з безе
9			2	Прикраси з тіста
	6	5. Борщ – усьому голова		
10			2	Борщ полтавський з галушками, борщ флотський

11			2	Борщ літній, борщ волинський з грибами
12			2	Борщ український, київський
	6	6. Улюблені напої українців		
13			2	Хлібний, буряковий, яблучний квас
14			2	Узвари із свіжих груш, слив, вишень, яблук
15			2	Різновиди киселів
	6	7. Закуси		
16			2	Різновиди бутербродів
17			2	Салати та способи прикрашення салатів
18			2	М'ясні страви та закуски
19	2			Підсумковий урок

Керівник гуртка _____ Л.П.Обухівська

Список учнів гуртка «Цікава кулінарія»

1. Столярчук Олександр	група №23
2. Коломійчук Ярослав	група №11
3. Шахов Артем	група №11
4. Крук Олег	група №21
5. Подокопний Нікіта	група № 21
6. Фаріончук Олександр	група №21
7. Клочаник Руслана	група №11
8. Астахов Михайло	група №21
9. Голубока Каріна	група № 33
10.Машіка Васирина	група № 33
11.Бишкіна Єлизавета	група № 33
12.Бубнов Олександр	група №21
13.Мельник Анастасія	група №13
14.Йордан Ростислав	група№ 21
15.Ковтун Іван	група №12
16. Коломієць Артем	група №14

Графік роботи гуртка

«Цікава кулінарія»

Кожен 1 і 2 понеділок
місяця