

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОСВІТИ І НАУКИ
КИЇВСЬКОЇ ОБЛАСНОЇ ДЕРЖАВНОЇ АДМІНІСТРАЦІЇ**

**ДЕРЖАВНИЙ ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
«БОРОДЯНСЬКИЙ ПРОФЕСІЙНИЙ АГРАРНИЙ ЛІЦЕЙ»**



***ПОЗАКЛАСНИЙ ЗАХІД
«КУЛІНАРНА ПОДОРОЖ ЧАСОМ «ВАРЕНІ ПИРОГИ –
СТРАВА «ОБЕРІГ».
ПОБРАТИМИ УКРАЇНСЬКОГО ВАРЕНИКА»***

**Л. Рафікова,
викладач спецпредметів**

Слайд 1 Тема: Кулінарна подорож часом «Варені пироги – страва «оберіг»». Побратими українського вареника.

Мета: ознайомити учнів з обрядовістю в українській національній кухні, пов'язанні з приготуванням вареників, традиційними стравами української, італійської, турецької, китайської, японської, вірменської кухні; розвивати творчі здібності, уяву; виховувати любов до традицій свого народу та повагу до традицій інших народів.

Слайд 2 Народна кухня – це така сама культурна спадщина українського народу, як мова, література, мистецтво. Вареники знає кожен не лише з творів Гоголя та казок... Як кажуть «Вареники, вареники – Божі хваленики, не кожен їх варить, але кожен хвалить».

Зайдіть до української оселі на годинку — без частування господаря не проводить вас. Усе смачно, ситно, а головне – корисно, невибагливо: борщ, галушки, кутя. **Слайд 3** Та серед розмаїття традиційних українських наїдків особливе місце займають вареники («варені пиріжки», похідні від слова «варити»).

Археологи та історики, вивчаючи знахідки трипільської культури, стверджують, що він, вареник, походить ще з тих часів. Трипільці, у житті яких символічні графічні зображення та різноманітні піктограми мали велике значення, вірили, що символом молодого місяця та продовженням роду є саме вареник. **Слайд 4** Оскільки вареник за формою нагадує Місяць, а саме Місяцю в народі приписували певні функції – сприяти добробуту і зміцненню здоров'я людини.

У щоденному меню українського селянина вареники траплялися не часто, вони були окрасою недільного і святкового столу. Їх подавали також на весіллях, хрестинах, поминках, на гостинах, присвячених храмовим святам, варили на толоку і обжинки.

Слайд 5 Вони мали важливе обрядове значення в кожній українській хаті. Наші предки вірили, що ними можна задобрити духів – добрих – щоб допомагали, злих – щоб не шкодили.

Вареники були обов'язковою стравою, яку несли дівчата породіллі. Вручаючи цей дарунок молодій матері, подруги примовляли: «Щоб повна була завжди, як вареник», «Щоб була туга та справна, як вареник!».

Слайд 6 13 січня напередодні Нового Року (за старим стилем) українці готують святкову вечерю, яку в народі величають Щедрою і однією з обов'язкових страв на столі є вареники з маком, квашеною капустою, ягодами. У народній уяві – вареник, що має форму півмісяця, символізує Місяць, а мак – зірки. Дослідники вважають, що це давнє відображення народних уявлень про космос. Тому в народі існувало вірування, що саме ця новорічна ніч розкриває небо, і люди можуть просити у святих усе, що їм заманеться. Ця ніч наповнена магічними діями і бажанням забезпечити собі щастя і добробут на наступний рік. Дівчата годували kota варениками, щоб довідатись: «Котра з нас перша заміж піде?». В цей вечір сім'я ліпила

вареники з сюрпризом і ворожила на майбутній рік. Якщо комусь із родини попадав вареник, в якому начинкою була квасоля - народиться дитина, із сиром – життя з чоловіком буде в злагоді та в мирі, обручка – шлюб, гудзик - обновка, цукор - солодке життя, сіль - чекати лиха, перець - несподіванка, копійка - гроші, мотузка - дорога. **Слайд 7** Поїдання улюбленої страви супроводжували примовками: «Варенички, Божі хваленички, за що такі муки терпіли? Сиром вас начиняли, у чавуні ви кипіли, маслом вам очі заливали, щоб ми вас усі поїли!».

Особливого значення наші предки надавали процесу замішування тіста. **Слайд 8** Вважалося, що процес замішування тіста, був символом процесу творення всесвіту, його структури, тому саме жінка цей всесвіт творила, як мати та прародителька людського роду. Паляниці для вареників робили способом: плесканням-хлопанням долоня об долоню і також з допомогою качалки - розкачуванням; плесканням об стегна. Останнє було на Турківщині, де господиня гостя запитувала «Які вареники подавати: порскані чи плесканні?».

Тісто для вареників робили з пшеничного, житнього, гречаного борошна або їхньої суміші. При приготуванні тіста брали холодну воду, аби тісто менше всихало і легше склеювалося. Для більш м'якої структури додавали трохи олії. А для пишності тіста застосовували кисле молоко. Прісне тісто замішували на сироватці з яйцем, давали йому вистоятись і розкачували в руках качалку діаметром 2-3 см, різали її на дрібні шматочки. Кожен шматочок обкачували в борошні і розкачували варениці, які потім начиняли. Варили вареники у крутому сиропі, на пару, а готові виймали ополоником, складали у макітру й заливали (заправляли) сметаною, ряжанкою, холодним свіжим або кислим молоком засмаженим салом або олією з цибулею.

А начинка могла бути пісною або скромною залежно від релігійного календаря. Як начинку використовували сир, овечу бринзу, смажену капусту, варену товчену картоплю, мак, калину, вишні й інші ягоди, яблука, варені й товчені сухофрукти, варену квасолю, горохове пюре, пшоняну або гречану кашу, навіть борошно. Начинки для вареників мали також особливі прикмети. Так начинки з круп, бобових, маку мали сприяти родючості землі й розмноженню роду.

Слайд 9 Згідно з давніми уявленнями начинки для вареників були провідниками певного виду енергії. Так начинка з грибів уособлювала чоловічу енергію, начинка з риби – жіночу, силою життєтворіння наділяли посічені в начинці яйця. Начинка з круп, бобових, маку сприяла родючості землі і розмноженню людського роду. Тому не випадково на весіллях подавали вареники, начинені бобами (Західна Волинь), вареною квасолею і запареним пшоном (Центральне і Західне Полісся), пшоняною кашею, яка була символом єднання для подальшого спільного життя (Волинь). Вареники

з маком уособлювали множинність зоряного світу. Вареники з сиром приносили в жертву біля криниць із джерельною водою.

Побратими українського вареника

Вважається, що вареники суто слов'янська страва і першими їх почали готувати саме українці. Насправді, український народ запозичив їх у турків. Скуштувавши турецький смаколик «дюш-вару», українці його трошки переробили, спростили приготування та додали смачну начинку. Ось і маємо вареники.

Цю страву з вареного тіста з різною начинкою готують не лише на Україні, а й у всьому світі. Згадайте перші рядки з вірша «Хоче бідний вареників то й ніщо питати, та тільки їх по-нашому не вміє назвати». Багато інших народів вважають себе теж винахідниками цієї смачної страви. Китайці, італійці, литовці та слов'яни сперечаються за право бути винахідниками своїх улюблених вареничків, равіолі, колдунай, вон-тон, гедза, курзе, чучвара. **Слайд 10** В Італії – це равіолі, **Слайд 11** у північній Росії – пельмені, **Слайд 12** на півдні й сході Росії – манти й пози, **Слайд 13** кундюми, **Слайд 14** у Польщі – вушка, **Слайд 15** у Чехії – пироги (кнедліки), **Слайд 16** у Литві – цепеліни, **Слайд 17** на Кавказі – хінкалі, **Слайд 18** чучвара, у Китаї та Японії - **Слайд 19** цзяоцзи, **Слайд 20** буузи (пози), **Слайд 21** гедза, **Слайд 22** вонтони, **Слайд 23** дім-сум, **Слайд 24** у Тибеті-момо, **Слайд 25** в Дагестані – курзе, **Слайд 26** у Вірменії - Бораки, **Слайд 27** а в Україні – це вареники.

Здовалося б, що може бути простіше. Так ні. Виявляється, наш рідний український вареник має багато чого такого, що змушує проинятися до нього з повагою і ще більше полюбити. Наприклад:

- **Слайд 28** Традиційний український вареник удвічі більший за російський пельмень і, чи не вчетверо об'ємніший, ніж італійський равіолі.
- **Слайд 29** Вперше слово вареник фіксується в «Енеїді» І. Котляревського (XVIII ст.): «І ласощі все тільки їли: сластьони, коржики, стовпці, Варенички пшеничні, білі...».
- **Слайд 30** Знаменитий твір М.В. Гоголя «Вечори на хуторі біля Диканьки» прославив смачні українські вареники на весь світ: «...вареник вискочив з миски, шубовснув у сметану, перекинувся на другий бік, підскачів угору і якраз потрапив йому в рот. Пацюк з'їв і знову роззявив рота, і вареник таким самим способом помандрував знову. А його тільки й роботи було, що жувати та ковтати».
- **Слайд 31** Вареник настільки припав до душі українцям, що вони встановили у 2006 році в Черкасах двохметровий пам'ятник варенику під гаслом «Хай кожен живе, як вареник у маслі».
- **Слайд 32** Вареник навіть увіковічили у камені у канадському Глендоні. На центральній площі міста височіє пам'ятник варенику, який вважається символом міста! Кулінарне диво з каменю заввишки у 9 м важить майже три тонни.

- **Слайд 33** Символом одного із закладів, який належить Михайлу Поплавському, є «пам'ятник варенику».
- **Слайд 34** У Буковелі традиційно щороку проходить фестиваль вареників. А в 2013 році був побудований сніговий пам'ятник варенику, який увійшов в «Книгу рекордів ТК «Буковель» як найбільший вареник в світі, вироблений зі снігу.
- **Слайд 35** «Золотий вареник» - це спеціальний нагрудний знак для кращих кулінарів і кондитерів України (знаки вручається за підсумками щорічного відкритого конкурсу). З 2000 року вручається по сім таких знаків у різних номінаціях. Перший власник знака — Олександр Генріхович Звенигородський. Він одержав його в 1999 році. Кругла двох-сантиметрова основа нагороди виконана зі срібла, а сам же «Золотий вареник» зроблений із золота 583 проби, як і його кружечок, що обрамляє, на емалі (начебто на тарілку поклали маленький золотий вареник). Сам вареник по канві «тарілки» обсипаний «алмазами» з цирконію — 38 штук діаметром один міліметр кожний.
- **Слайд 36** Рецепти вареників — для першого президента України Леоніда Макаровича Кравчука — це хобі. Він збирає рецепти начинок, вишукуючи їх навіть у стародавніх манускриптах. І чого там тільки немає — вареники з начинкою з язиків жар-птиці, щитовидних залоз кажанів, поперечно-смугастих м'язів крабів і вугрів, чайних листів з ізюмом, в'ялених бананів, м'якоті фейхоа тощо. Є в президента і спеціальне блюдо для таких вареників. Виконано воно у виді ромашки з різнобарвними пелюстками з найтоншого фарфору. Кожен пелюсток має свій підігрів і музичний супровід. Повертаєш до себе, скажемо, «пелюсток» з варениками з полуницею чи малиною, натискаєш кнопку і, будь ласка, звучить «Калинка». Захотіли вареники з картоплею на шкварках — їж і слухай, як «косив Ясь конюшину». А якщо з грибами чи крабами, та узагалі...
- **Слайд 37** У XVI столітті на Русі аметист із червонуватим відтінком називали «вареником» чи «амефісом», і цінувався він дорожче рубіна. Так корона російської цариці Ірини Годунової була прикрашена величезними аметистами («варениками»), що чергувалися із сапфірами.