

Творчий проект на тему:

**ВАРЕНИКИ**  
**як українська**  
**національна**  
**страва**





# Мета проекту

- ❖ Ознайомитись з обрядовістю в українській національній кухні;
- ❖ виробити вміння самостійно ознайомлюватися з інформаційними джерелами, створювати презентації;
- ❖ закріпити вміння працювати в команді;
- ❖ навчитись готувати страви української кухні;
- ❖ розвивати інтерес до традицій українського народу;
- ❖ виховувати вміння економного використання матеріалу, наполегливість, працелюбність;
- ❖ підготуватися до майбутнього самостійного життя.

***Звичаї народу – це ті прикмети, за якими розпізнають народ не тільки в сучасному, а і у його історичному минулому...***



# Обґрунтування теми проекту

Вареники – одна з найвідоміших та найулюбленіших українських страв, яка йде нарівні з борщем. У меню української родини завжди є вареники, вони також – окраса будь-якого столу. У всьому світі відома ця страва, недарма вареникам присвячені пам'ятники.





Кожна дівчина, майбутня  
господиня повинна вміти  
готувати вареники.

Свою роботу над проектом ми  
розпочали з дослідження  
історичної довідки.





У давнину ця страва наділялася певними магічними властивостями.

Трипільці вірили, що символом молодого Місяця

та продовженням роду є вареник на різдвяному столі.

У жнива прадавні українці їли вареники як ритуальну

страву. Вареник не

випадково за формою нагадує місяць, йому в

народі приписували

відповідні функції Місяця –

сприяти добробуту і

зміцненню здоров'я людини.

Вже місяць спадає,  
А краю все немає...

Ой, нумо, поспішімо,

Жнива вчасно

завершімо!

Недалечко до межі,

Варенички в діжі!

Не барімося на лані —

Варенички в сметані!



# Вироби-аналоги



# Вимоги до готового виробу



Вареники мають напівкруглу форму з добре защипаними краями, не злипаються і не деформуються, товщина шару тіста від 2 до 3 мм. Після варіння вареники зберігають форму, не мають сторонніх присмаків і запахів.



Консистенція м'яка, пухка, колір білий з кремовим відтінком.





# Продукти для приготування вареників

Борошно

Яйця

Вода

Сироватка

Сіль



# Начинки для вареників

- З картоплею
- З капустою
- З сиром
- З вишнями
- З печінкою



# Обладнання для приготування вареників

- Сито
- Емальована миска
- Дошка
- Качалка
- Шумівка
- Каструля
- Ложка



# Приготування вареників

- ❖ Борошно просіюють.
- ❖ У борошно додати нагріту до 30-35°C сироватку або воду.
- ❖ Потім увести яйця, сіль, цукор
- ❖ Замішувати тісто доти, поки воно не набуде однорідної консистенції.
- ❖ Перед формуванням тісто витримати 30—40 хв.



- ❖ Тісто розкачують у колбаску, ріжуть на невеликі кусочки, розкачуємо качалкою.



- ❖ На середину варениці викладають начинку



- ❖ Згинають тісто навпіл



- ❖ Притискують великим пальцем начинку і з'єднують краї



❖ Вареники кладуть в киплячу підсолену воду невеликими порціями.

❖ Варять при слабкому кипінні 2-3 хвилини після спливання.

❖ Подають вареники з сметаною, маслом, зажаркою, фруктами.




# Реклама виробу.

- ...Що у світі найсмачніше?  
Може, краби чи ікра?  
Може, ще щось,  
найдивніше?  
Є багато різних страв.  
Креми, соуси, салати,  
Ще - рулети та супи...  
В українську теплу хату  
Завітай, будь ласка, ти.  
Тільки в хаті українській  
Покуштуєш диво з див:  
Ось півмісяці у мисці,  
А над ними в'ється дим,  
Бо гарячі - масло тане...  
Чи ж ви знаєте, що це?  
Це - вареники в сметані,  
Найсмачніші над усе!  
Українці! Пригадаймо,  
З чим вареники в нас є?  
Знає кожна господиня,  
Що до столу подає.

З сиром ось жовтіють в мисці,  
І з картоплею киплять...  
Полюбляють українці  
За столом поласувать.  
Ще з капустою наварим,  
Та з грибами - пахнуть я.  
Поласуємо ми з вами,  
Поласуємо - ще й як!  
Ще ж і з вишнями не їли,  
З полуницями берить!  
Ми вареників зварили -  
Оце диво на весь світ!  
З м'ясом, з рибою, з горохом,  
Ось ще з маком та пшоном.  
Ще посидьте з нами трохи,  
В нашій хаті за столом.  
Є вареники у хаті -  
В Україні все гаразд:  
Всі - щасливі і багаті,  
Щедре сонце світить в нас!  
Слава хаті українській,  
Слава нашій всій землі,  
І вареникам у мисці,  
Що на нашому столі!





# Підсумки роботи над проектом

- ❖ Ми навчилися самостійно шукати потрібну інформацію з різних джерел;
  - ❖ Ми розвинули своє вміння працювати з комп'ютером під час створення презентацій;
  - ❖ Оволоділи технологією приготування вареників;
  - ❖ Поглибили свої знання з українських звичаїв, традицій та обрядів;
  - ❖ Порівняли ціну на вареники домашні та куплені, та вияснили що домашні дешевші та смачніші!
  - ❖ Поглибили свої знання з кулінарії;
  - ❖ Ознайомились із рецептами приготування вареників наших бабусь та мам;
  - ❖ Ми змогли самостійно знайти та створити щось нове, цікаве та незвичайне!
- 