

***Хто на Запоріжжі не
бував,
той не знає України***



*Підготувала студентка
919 групи
Шульга Валерія*

Головні пам'ятки міста



▣ Проспект Соборний

*Головна вулиця міста.
Проспект сполучає
залізничний вокзал і
площу Леніна біля
Дніпровської ГЕС, а його
довжина становить майже
11 км.*



Острів Хортиця

Адреса: о. Хортиця,
Запоріжжя 69000.
Найбільший острів на
Дніпрі, унікальний
природний та історичний
комплекс. Хортиця є
одним із Семи чудес
України.



□ Дніпровська ГЕС

Адреса: м.Запоріжжя,
Бульвар Вінтера,1.
Крупна
гідроелектростанція, є
найстарішою серед
каскаду
електростанцій на
річці Дніпро.

Рекомендуємо відвідати



1. Музей історії запорозького козацтва

Музей розташований на острові Хортиця. Присвячений історії українського козацтва, звідки відкривається найбільший мальовничий вид на греблю ДніпроГЕС.





2. Запорізький дуб

Пам'ятка первісних дубових пралісів Подніпров'я. Вік дерева нараховує понад 700 років.

Знаходиться по вулиці Тараса Бульби — у північній частині Верхньої Хортиці.



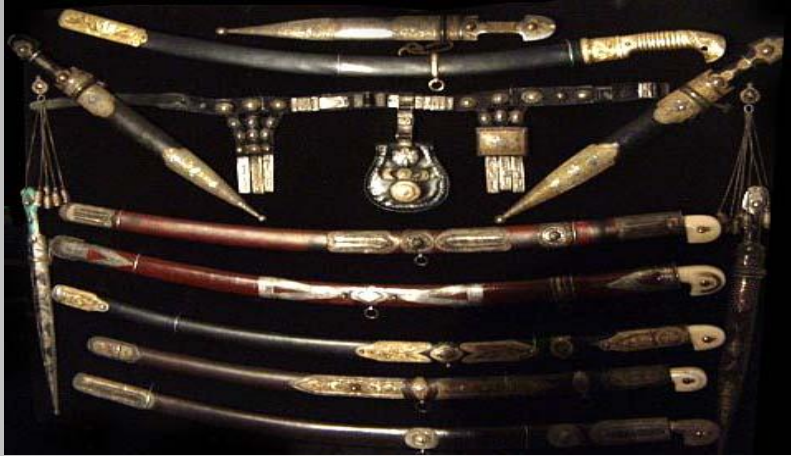


3. Покровський собор

Є головним православним храмом міста. Вперше побудований в кінці XVIII століття з дерева, а кілька десятиліть потому викладений з каменю.



Рекомендуємо купити



Сувеніри на козацьку тематику, козацькі книги. Різні дрібнички, магнітики, солодощі. Улюбленими напоями козаків з давніх часів були квас і мед.



Рекомендуємо скуштувати



Запоріжжя – це козацьке місто, тому і страви мають бути відповідні. Тут не обійтися без кулішу та галушок. Ще є дуже цікаві за назвою, і не менш смачні страви, а саме: потапці та збитень. Що б ви не обрали із запропонованого, точно будете задоволені.

Куліш



Справжній козацький куліш можуть приготувати лише справжні козаки. Далеко в степу, полюючи за «степовими людоловами», козак зі своїми побратимами набирив у казанок чистої джерельної води, додавав туди дрібку солі, діставав із прив'язаного до сідла кулька жменьку чи дві прожареного в олії пшона, а його було класти в окріп у такій кількості, щоб куліш коли його знімуть з вогню мав густину сметани. Тут же, біля струмка, виривався степовий часник і за півгодини товариство споживало славнозвісний козацький куліш. Саме таку козацьку страву ви зможете скуштувати на Запоріжжі.

Галушки



- Галушки — типова для української кухні страва.
- Прісне тісто, замішане на воді чи сироватці з яйцем, розкачували качалкою, щоб товщина коржа була 1-1,5 см.
- Різали тісто смугами шириною 2-3 см, потім відщипували від кожної невеликі шматочки і кидали в підсолений окріп
- Варені на молоці або у юшці галушки їли разом з рідиною. Галушки з гречаного борошна дещо відрізнялися за способом виготовлення.
- Гречану муку розколочували водою з яйцем до густини сметани, потім, змочивши у воді ложку, брали тісто й обережно опускали в окріп. Коли тісто спливало, галушки виймали лозяним друшляком.

Потапці



За часів козацтва потапцями називались своєрідні бутерброди, закуска до горілки. На пательні смажили сало, нарізане тонкими пластами, а на цьому жирі обсмажували з обох боків шматочки чорного житнього хліба. Потім на грінки клали сало, посипали подрібненим часником та нарізаними петрушкою і кропом.

Збитень



Існує думка, що назва цього напою походить від дієслова «збивати», оскільки найчастіше його готували в двох окремих посудинах. В одній настоювали мед, а в іншій — трави, і безпосередньо перед вживанням їхній вміст змішували — «збивали».



Поради мандрівникам



*ЗАПОРІЖЖЯ – МІСТО
ВЕЛИЧНОГО ДНІПРОГЕСУ ТА
ДИВОВИЖНИХ МУЗЕЇВ.*

Доки не побачиш цього міста на власні очі, здається, що в ньому немає нічого особливого. Особисте знайомство з містом змінює все. "Ну, ДніпроГЕС", "Ну, проспект" змінюються на "Нічого собі ДніпроГЕС!", "Який же класний проспект!". Радянська архітектура вражає цілісним ансамблем, який попри всі упередження щодо епохи хочеться назвати по-своєму красивим. А родзинкою міста є його без перебільшення унікальні музеї.