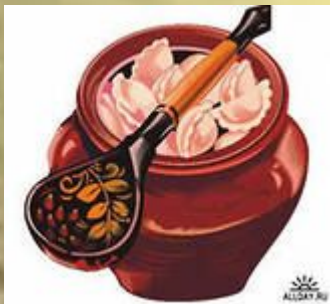




Творчий проект на тему:

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;
- ❖ підготувитися 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 защіпаними 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

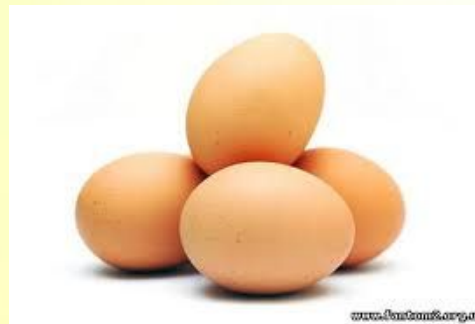
Борошно

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 підсолону воду невеликими порціями.

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

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

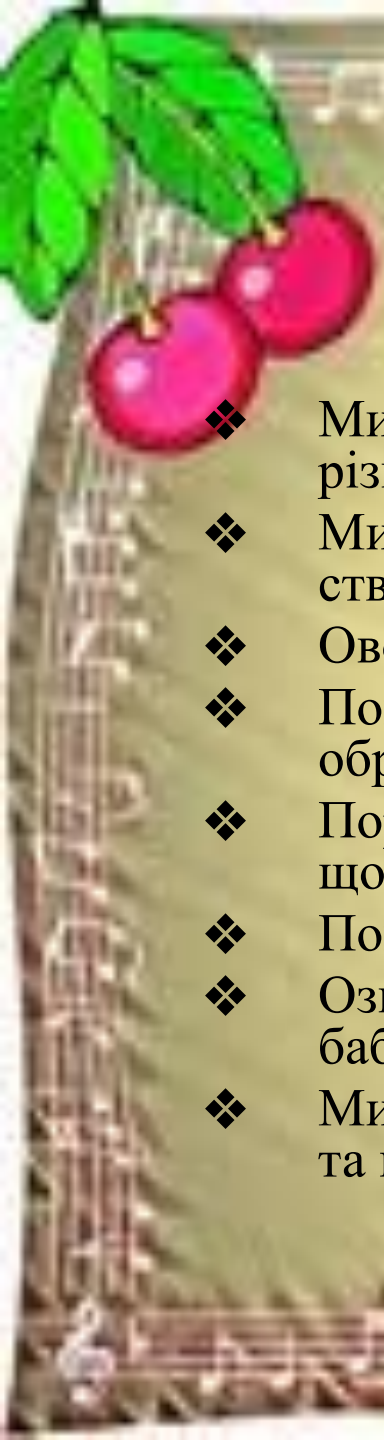


Реклама виробу.

- ...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 беріть!
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!
- 