



Учимося описувати процес праці в художньому стилі

Урок розвитку зв'язного мовлення у 8 класі

Лариса Корнійчук,

вчитель української мови і літератури ЗОШ № 35

м. Львів

Тема. Зв'язне мовлення. Особливості побудови твору-опису процесу праці в художньому стилі. «Український борщ – гордість національної кухні».

Мета: ознайомити учнів з особливостями побудови розповіді про процес праці в різних стилях; розвивати образне мислення, творчі здібності; формувати навички самостійної пошукової роботи; виховувати інтерес до пізнання нового, любов до праці, повагу до різних видів трудової діяльності, формувати почуття гордості за культуру рідного краю.

Обладнання: ілюстративний дидактичний матеріал, тлумачний словник, запис пісні та текст розповіді Ніни Матвієнко.

Хід уроку

I. Організаційний момент

II. Актуалізація опорних знань

Звучить пісня у виконанні Ніни Матвієнко.

Слово вчителя. Виконавиця цієї пісні – талановита співачка, яка не тільки пропагує народні пісні, а й народні страви. Улюбленою стравою Ніни Матвієнко є червоний борщ. Прочитайте, як жартівливо розповідає вона про його приготування: *«Варю борщ, і тут я помічаю цікаве явище: вкинула до квасолі картоплі, вона туди влетіла, як хазяйка; розіпхалась по всій каструлі і жде, щоб швидко закрила покришкою. Я усміхнулась і затулила, пасерую моркву із селерою, і теж туди, вона не дуже охоче зі сковороди злізла, ложкою мусила згрібати. Надула губи, аж піна пішла біла, бо ж олією її шмарувала. Покришкою боялась накривать, бо бачу – як шугоне, не зловлю, так і жде моменту. Але буряк так буряк, справжній козак, зайшов туди, наче з коня злетів: наробив гармидеру, бо ніхто вже й світу білого після нього не побачив. Закипіло раптом усе! Матьонко! А нема рукавиць, буряк вперся – от-от буде скандал! Зняла – і на холодне! Ху, встигла, як і буряк, бачу, впрів, злякався, що не вдержить таку масу баб'ячу! Ложкою їх повинчала, посварила – втихло!»*

Робота учнів над текстом

1. Про який процес праці йдеться в розповіді співачки?
2. Визначте стиль розповіді. Обґрунтуйте свою думку.
3. Назвіть інші стилі мовлення, які ви знаєте.
4. Випишіть із тексту персоніфікації і порівняння (картопля «влетіла, як хазяйка», «розіпхалась по всій каструлі і жде»; морква «не дуже охоче зі сковороди злізла», «надула губи, аж піна пішла біла», «шугоне»; буряк «справжній козак, зайшов туди, наче з коня злетів», «наробив гармидеру», «ніхто вже й світу білого після нього не побачив», «вперся», «впрів, злякався» тощо).

III. Оголошення теми й мети уроку. Мотивація навчальної діяльності

Слово вчителя. Сьогодні ви дізнаєтеся про композиційні та стильові особливості розповіді про процес праці, зокрема про процес приготування борщу. Ви дізнаєтеся про історію виникнення цієї страви, про її різно-

види, основні інгредієнти, отримаєте відомості про найпоширеніші рецепти та способи їх реалізації. Розповідати про трудовий процес можна в науковому, діловому або художньому стилях. Зверніть увагу, якщо ми захочемо описати процес праці в науковому чи діловому стилях, то наша розповідь буде позбавлена образності й емоційності та нагадуватиме суху інструкцію про певні послідовні операції, які потрібно виконати, щоб досягти успішного результату. Тому значно цікавіше описати процес приготування борщу в художньому стилі. Тож постарайтеся використати різноманітні художні засоби, щоб зробити вашу розповідь емоційною, образною, цікавою для сприйняття.

IV. Сприйняття та засвоєння нового матеріалу

Розповідь учителя.

У народі кажуть, що хліб – усьому голова. Проте не лише хліб є основним продуктом українців, а й борщ. Не випадково в багатьох художніх творах згадується ця страва. Так, у поемі «Енеїда» І. Котляревського троянці наварили «трохи не з шість» казанів борщу, Евандр запрошує Енея: «Не поцурайтеся хліба-солі, / Борщу скоштуйте, галушок». Кайдашиха з «Кайдашевої сім'ї» І. Нечуя-Левицького насамперед навчала невістку, як «наливать борщ, як затовкувать, коли вкидати сало». З борщу завжди починалося частування. Зголоднілий гість просив у господині: «Мені хоч щось, аби борщ». У романі «Хіба ревуть воли, як ясла повні?» Грицько запросив Чіпку пообідати разом. Христя «швиденько насипала борщу, поставила серед столу...». Чіпці здавалося, що він зроду «не їв такого смачного борщу». Борщ готували і в заможних, і в бідних родинах. Герой оповідання «Школяр» Архипа Тесленка змушений їсти борщ, в якому «ні олійки, ні квасолі». Отже, саме борщ є головним репрезентантом української кухні. Після інформації про історію виникнення борщу та технологію його приготування ми ознайомимося з поетичними текстами про цю страву та складемо план майбутнього твору в художньому стилі. Результати пошукової роботи представить група «істориків», яка розповість про походження борщу.

Робота в групах

Група «істориків».

Готувати борщ в Україні почали ще в часи Київської Русі – у IX–XII ст. Існувало три його різновиди: червоний, щавлевий (зелений) та холодний. Але основним вважається саме червоний борщ, який змінювався протягом своєї багатовікової історії. Існує кілька гіпотез походження назви борщу. Перша версія: спочатку це був «зборщ», тобто збір різних овочів. Друга – від назви рослини «борщівник», молоді кислуваті листки якої використовували для приготування овочевої страви. Дехто вважає, що слово «борщ» походить від головного його компонента – буряка. Крім того, завжди були в борщі цибуля, часник, боби (пізніше квасоля). Борщ заправляли, як правило, старим салом. Картопля з'явилася лише у XVIII ст., а помідори – століттям пізніше. Борщ часто їли з кашею. Тому й виникли приказки «Борщ без каші – вдівець, а каша без борщу – вдова» або ж «Борщ жениться на каші». Отже, борщ ще з сивої давни-

ни є неодмінною стравою української кухні, її міжнародною візитною картою.

Учитель. Тепер група «літературознавців» відкриє нам «борщову» поетичну сторінку, адже чимало поетів присвятили свої вірші нашій національній страві. Ваше завдання: виписати образні вислови, які можна буде використати у своїх творах.

Група «літературознавців»

1-й учень

читає вірш «Борщ»
Із страв славетних українських
Є найдревніша страва – борщ;
В нім сила, міць, здоров'я, свіжість,
Якщо той борщ – насправді борщ.
Вже звикли: борщ – це значить кислий,
Але ж насправді це не так.
Над назвою його помисліть,
Чому в борщі цей збірний смак:
Він і солодкий, і солоний,
І в міру кислий, і гіркий,
І буряково-часниковий,
Капустно-кропно-петрушковий,
Цибульно-м'ясо-помідорний,
І в міру жирний, чи пісний.
В нім бульба, морква і квасоля,
Сметана, перець, з лавру лист,
Усе це збірня овочева
І в ній таїться його зміст.
Із страв славетних українських
Є найсмачніша страва – борщ,
В нім – міць сім'ї, газдині гордість,
Якщо той борщ – насправді борщ.
(Віталій Криницький)

Робота над текстом. Завдання: виписати художні означення (епітети), що характеризують смак борщу («збірний смак»: в міру «кислий», «солодкий», «солоний», «гіркий», «буряково-часниковий», «капустно-кропно-петрушковий», «цибульно-м'ясо-помідорний», «жирний», «пісний»).

2-й учень

читає вірш «Український борщ».
Хоч і навчала колись баба Настя:
«Борщ – як життя, хто не зварить – удасться!»,
А сама справжнійка запланувала,
Навіть і горщика приготувала.
До буряка, до капусти, до моркви
Кістку м'ясу для навару, картоплі,
Трохи квасольки, петрушки корінчик,
І цибулинку, і сальця з мизинчик,
Гостру перчицю, щоб смак відтіняла,
Цукру півщипки та солі додала...
На молдаванський мій борщ не схожий –
Не підкисляю я квасом, не могу
Перебивати букет повнозвучний
Свіжої зелені, складників тучних.
Збігла вздовж горщика слізка ігроста,
Вже рум'яніє покрівля із тіста,
З салом натертий часник напуває
Ніжні пампушки, і пахощі грають!..
А на столі вже сметана чекає,
На рушнику коровай остигає.
Наче у свято родина навколо.
Ви завітали? – Будь ласка, до столу!
(Борисовна)

Учитель. У цьому вірші передано всі дії, які виконують під час приготування борщу, який може зварити кожен, адже «борщ – як життя, хто не зварить – удасться». Зверніть увагу на зменшувально-пестливу лексику («Трохи квасольки, петрушки корінчик, / І цибулинку, і сальця з мизинчик»), епітети («букет повнозвучний», «слізка ігроста», «ніжні пампушки»), метафори («смак відтіня-

ла», «рум'яніє покрівля із тіста», «часник напуває», «пахощі грають», «сметана чекає») тощо. Борщ та його складники згадуються не лише в художніх творах, а й в усній народній словесності. Група «фольклористів» продемонструє результати своєї пошукової роботи.

Група «фольклористів»

1-й учень.

Найпопулярніша українська страва відображена в численних народних приказках: «Борщ – найстарша страва», «Борщ всьому голова», «Борщ та каша – мати наша», «Борщ та каша – добра паша», «Смачні борщ і каша, але як є шматок м'яса», «Хто не з'їсть борщу, той і каші їсти не буде», «Добрий борщик, та малий горщик»; «Без Подолу Київ неможливий, так і без буряка борщ», «Борщ і капуста – хата не пуста», «Чого не люблю, того і в борщ не кришу», «Без борщу і в м'ясоїд пощу», «Без добавки і борщ несмачний» та ін.

2-й учень.

Чимало борщових компонентів уходять до складу стійких народних порівнянь: «Зачервонів як буряк», «Ніс як бульба», «Унадився як заєць у капусту», «Сидить як морква в землі», «Вилупив очі як цибуля», «Любить, як пес цибулю», «Зуби здорові як часник», «Завзятий як перець», «Ласий як кіт до сала», «Любить як кіт сметану», «Пропає як сіль у воді» та ін.

3-й учень.

А тепер відгадайте загадки про борщ та його овочеві складники: «Ріс на грядці молодець, / Хап за чуба – та й кінець, / Бо без нього, кажуть люди, / Борщику у нас не буде» (буряк); «Навесні кладемо в ямку, / Восени збираємо. / У супи, борщі, солянку / Цілу зиму маємо...» (картопля), «Куля з безлічі листочків, / Ще й стирчить на ніжці. / Садять в декілька рядочків, / Квасять потім в діжці» (капуста); «Ця широколиста пані / На землі і на паркані. / У стручки, як у торби, / Заховала всі скарби...» (квасоля), «Сидить дівчина в коморі, а коса її надворі» (морква), «На куці живе не сам – / Є у нього братики. / Добрий у томати нам, / У борщі, салатики...» (помідор), «Є солодкий, є гіркий, / Різні форми має. / Є худий, а є товстий, / Кожний його знає!..» (перець), «Одягнулася в лушпиння, / Заховалася в землі, / Буде потім на насіння, / Буде з салом на столі» (цибуля), «Стріли випустив у небо, / Сам захований в землі, / Знає, всім на зиму треба / Його зубчики малі» (часник), «Тонкі гілочки лапаті, / Але не ялинка. / Буде пахнути в салаті / Ця чудо-рослинка...» (кріп).

4-й учень.

Борщ є складовою частиною багатьох народних віщувальних, заклинальних, замовляльних. Так, увісні варити і розливати борщ по тарілках означає отримати запрошення в гості в заможний дім або на сімейне торжество; їсти борщ у сні – успіх у справах, матеріальна винагорода або ж налагодження спокійного життя в достатку, багатстві; приемна несподіванка, користь.

5-й учень.

Щоб закликати дощ у посуху, крали в когось із печі горщик із борщем і кидали в колодязь, примовляючи: «Іди, іди, дощику, / Зварю тобі борщику. / Мені каша, тобі борщ, / Щоб ішов густіший дощ». Часто такі закликання виконували діти: «Іди, іди, дощику! / Зварю тобі борщику / в новенькому горщику, / поставлю на дубочку. / Дубочок схитнувся, / а борщик линувся – / цебром, відром, дійничкою / над нашою пашничкою».

Учитель. Нарешті група «кулінарів» представить нам популярний рецепт українського борщу.

Група «кулінарів»

1-й учень.

У тлумачному словнику ми читаємо: «Борщ – рідка страва, що вариться з посічених буряків, капусти з додатком картоплі та різних приправ». Щоб приготувати борщ, на 3 літри води потрібно взяти 600 г м'яса, 500 г буряка, 500 картоплі, 200 г моркви, 200 г цибулі, 300 г помідорів (або 3 столових ложки томатної пасти), 300 г капусти, 3–4 зубчики часнику, корінь петрушки, лавровий лист (3–4 штуки), сіль, перець, зелень.

2-й учень. М'ясо потрібно відварювати півтори години; потім послідовно виконуємо такі дії: подрібнюємо цибулю; натираємо на крупній тертці моркву; нарізуємо соломкою відварений буряк і обсмажуємо його на олії; ошпарюємо кип'ятком помідори, знімаємо шкірку і нарізаємо дрібними кубиками; шаткуємо соломкою капусту і нарізаємо кубиками картоплю.

3-й учень. У киплячий м'ясний бульйон додаємо картоплю; пошатовану капусту; обсмажені цибулю, моркву, корінь петрушки, буряк, лавровий лист, зелень, сіль, перець; доливаємо буряковий сік (за смаком), маслянку або рідку сметану; витискаємо або ріжемо дрібними шматочками часник, затовкуємо його салом.

Бесіда

– Яким повинен бути готовий борщ?

– *Борщ повинен бути бурякового кольору, мати кисло-солодкий смак. Він має бути густим, щоб ложка в ньому стояла, тому його не наливають, а насипають. Капусту можна додавати після буряка, щоб вона хрумтіла. Борщ подається з пампушками або з налисниками з м'ясом.*

– Чи незмінним є рецепт приготування борщу?

– *Український борщ має кілька десятків варіацій залежно від регіону, у якому його готують. Крім того, у кожної господині виходить оригінальна страва з неповторним смаком. Але, попри все, борщ залишається борщем у різних куточках України, а відтак – цікавим і для всього світу.*

– Чим відрізняється український борщ від борщів, які готують в інших країнах?

– *Борщ варять не лише в Україні, а й у Польщі, Білорусі і навіть у Туреччині. Однак він скрізь різний і за своїми складниками, і за смаком. У Польщі, наприклад, замість столового буряка додають кормовий. У Білорусі борщ варять без капусти. У болгарський борщ овочі й м'ясо нарізають кубиками. Литовський борщ подають холодним з натертими буряками, свіжими огірками й кефіром. Російський борщ вариться з фрикадельками.*

V. Підсумок уроку. Систематизація й узагальнення знань

Учитель. Підсумок уроку ми оформимо у вигляді «Маніфесту українського борщу».

– Чи можемо сказати, що борщ – звичайна буденна страва?

– Ні! *Борщ – це символ української гостинності, неодмінний елемент єднання всієї родини, основа національної кулінарної традиції. Він сильніший за будь-які заморські делікатеси.*

– Який характер має борщ?

– *Борщ – це страва з яскраво вираженим національним характером. Він смачно пахне, обіцяє тепло, затишок, ситість. Борщ – простий за своїми складниками, емоційний аж до сліз через цибулю та запашний часник, з гострим почуттям гумору та іронією завдяки перцеві.*

– Чи виконує борщ функцію об'єднання всіх українців?

– *Незважаючи на те, що в різних куточках України існують власні смачні варіації борщу, він завжди і скрізь залишається українським!*

– Як сьогодні «поживає» український борщ?

– *Борщ шанує кожен українець. Це справжня гордість і окраса нашої національної кухні. Він цікавий і смачний для всього світу.*

Учитель читає вірш.

О, як я хочу зрихтувати борщ,
Той, у якому вуха остаються...

Надворі сонце, чи переїщить дощ,
Нехай смаки борщеві відізвуться.

Червоний борщ, духмяний і смачний,
Його краса приваблює і кличе.

І смак, і колір рідний – не чужий,

Він нашу Україну возвеличив.

А поруч із борщем лежить часник,

Пампушка, як царівна біля трону,

Я до борщу, як українець, звик,

Його шаную завжди, як ікону.

(*Віталій Назарук*)

Бесіда

– Чи досягли ми поставленої мети?

– Що нового дізналися? Чого навчилися?

– Чи стануть у пригоді такі вміння?

– Із скількох частин складається твір?

– Як ми назвемо наш твір?

(«Український борщ – гордість національної кухні».)

– У якому стилі потрібно написати твір?

(У художньому стилі.)

– Яким має бути орієнтовний план твору?

(Назву кожен учень формулює самостійно):

1. Борщ – еталон української кухні.

2. Історія виникнення борщу.

3. Складники борщу.

4. Послідовність виконання певних трудових процесів.

5. Борщ – символ родинності.

VI. Домашнє завдання

Написати твір у художньому стилі про процес приготування борщу.

Додаток (зразок учнівського твору)

Засумував Буряк у полі, бо, коли він був маленьким, на нього всі звертали увагу: які в нього блискучі листочки, який гарний зелений колір! А прийшла осінь, листочки пожовтіли, і вже ніхто ним не захоплювався. І ось лежить Буряк на кухонному столі, чекає, поки закипить вода, і мріє про зустріч із друзями: буде про що поговорити. Як він розмалює цей борщ у буряковий колір! Як тоді всі скажуть: «Це ж буряк так прикрасив борщ!»

А поруч Морква ледь не плаче, бо відрізали їй пишну косу. Вона ж так гарно виглядала серед інших овочів, коли несли їх із поля в корзинці. Але, почувши слова господині, що без моркви борщ ніякий, то запишалася дуже й забула про свою втрачену косу.

Біленькі ніжні Квасольки також гордилися, бо знали, що їх люблять і дорослі, й діти. Вони тулилися одна до одної і шептали: «Як без нас, як без нас... Ми – шедевр будь-якого супу чи борщу».

Чекала й кругленька, опасиста Картопля, коли знімуть із неї непоказну одєжину, щоб забіліти в горщику гарними кубиками і разом зі своєю білокачанною подружкою Капустою закружляти у веселому танку.

Особливо тішилася Цибулька, яка в золотистому вбранні виглядала, наче справжня королева. Вона аж здригалася від згадки, як її ще зовсім юною, зеленою боляче щипали на грядці. А тепер Цибулька – головна персона в кожній страві, а тим паче – у борщі. Я змушу їх пролити сльози, уже надійшла моя черга дивувати всіх... Але що це? Господиня зняла останні золоті шати і ні сльозинки не проронила? Коли це чує Цибулька, як бабуся повчає внучку: «Щоб цибулька не «видала очі», то треба ніж змочити у воді та й саму цибульку не завадить під холодний душ відправити». – «Ой, ой, як холодно!» – заойкала Цибулька. Не потішиться вона більше, бо сліз не буде.

На почесному місці на дерев'яному помості розляглося Сало. Біленьке, як сніжок, та м'якеньке, воно з цікавістю спостерігало за реакцією овочів. Хто-хто, а Сало – найголовніше, ну хіба ще Часничок допоможе надати борщу неповторного аромату!

Отакий-то вийде смачний борщ! Увесь горщик з'їв би я, та велика в нас сім'я. Треба, щоб усім вистачило!