



НАВЧАННЯ УЧНІВ ЗА ПРОГРАМОЮ ВАРІАТИВНОГО МОДУЛЯ «ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ. ТРАДИЦІЇ УКРАЇНСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ КУХНІ» (7-8 КЛАСИ)

А Розглядаються особливості навчання учнів традиціям української національної кухні та технології приготування страв. Наведено фрагмент плану-конспекту уроку та зразки наочності.

Ключові слова: навчальний процес, план-конспект уроку, технологія приготування страв, українська кухня, кулінарна страва.

Постановка проблеми. Дієве включення школярів у сферу духовних і матеріальних надбань українців минулого сприяє відродженню та збереженню культурної спадщини нашого народу. Це актуалізує проблему прилучення підростаючого покоління до здобутків зокрема і такої важливої складової національної культури, як українська кухня.

Аналіз досліджень і публікацій. Українська кухня є важливою складовою національної культури. Відмітимо її вагомий роль у житті українського народу, про що свідчать роботи М. Маркевича, М. Сумцова, В. Супруненка, І. Огієнка, Л. Артюх, Т. Гонтар, Д. Цвек [1; 2; 4]. Проблеми навчання учнівської та студентської молоді основ кулінарії на традиціях української національної кухні присвячені праці Л. Денисенко, Ю. Коломійця, Т. Кравченко, Г. Лук'яненко. Нами висвітлювалося питання методики навчання учнів асортименту страв української народної кухні, організації проектно-технологічної діяльності учнів на уроках кулінарії тощо.

Метою статті є аналіз особливостей навчання учнів традиційній системі харчування українців, звичаям та обрядам, що тісно пов'язані з нею.

Виклад основного матеріалу. Навчання учнів традиціям харчування українців минулого здійснюється у процесі опанування варіативного модуля «Технологія приготування страв. Традиції української національної кухні» (7–8 класи). Перший урок присвячено вивченню традиційних основ харчування українців минулого. Передбачено ознайомлення учнів з українською системою харчування та культурно-побутовими традиціями регіону.

Фрагмент плану-конспекту уроку з теми

«Вступне заняття. Традиційні основи харчування українців»

Етап уроку: Вивчення нового матеріалу

Форма організації роботи учнів: фронтальна.

Методи навчання: за джерелом знань і вмінь - бесіда, пояснення, за рівнем пізнавальної активності – наочно-образне сприйняття.

Слово вчителя. Національна кулінарія створюється національною спільнотою людей, спільністю властивих їм смакових сприймань. У кожного народу є своя національна кухня.

Єдиної класифікації традиційних для української кухні страв немає, оскільки існує багато чинників, на основі яких їх можна класифікувати:

1. Асортимент страв української кухні в залежності від часу вживання та престижності їжі поділяють на дві великі групи: перша група – щоденні страви; друга – святкові страви.

2. Святкові страви поділяються на традиційні та обрядові страви.

3. Виділяють в окремі групи страви з продуктів рослинного та тваринного походження. До першої групи відносять страви із зернових і овочеві страви, страви з фруктів, страви з бобових, страви з грибів, а до другої – м'ясні, молочні, рибні страви, страви з яєць і сиру.

До наших днів майже у незміненому вигляді збереглися давні рецепти та технології приготування багатьох повсякденних страв, якими успішно користуються у побуті сучасні господині. Згадаймо про такі страви як локшина, вареники, галушки, гарбузова каша, деруни, борщ тощо.

Основним призначенням щоденних страв було практичне задоволення потреби в харчуванні як важливого фактору забезпечення повноцінної життєдіяльності організму людини. Зовсім інше призначення було у святкових страв, які умовно можна поділити на: страви до сімейних свят і обрядів. У сімейних святах виділяється весільна обрядовість (сватання, умовини, заручини, весілля, вінчання), родильна обрядовість (народження дитини, хрестини), поховальна обрядовість (похорон, поминки); страви до календарних свят. До свят календарного циклу належать Свят-вечір, Різдво, Новий рік, Масляна, Великдень, Маковія, Спаса тощо; страви та виробы з тіста, що є атрибутами аграрної обрядовості.

Традиційні страви зазвичай готували до тих чи інших свят, обрядів. Вони несли чисто споживчу (утилітарну) функцію, не виконуючи при цьому ніякої символічної ролі. Розглянемо декілька прикладів. Весільна обрядовість: для весільного частування готувалися такі страви, як м'ясна юшка, каша, млинці, локшина, холодець, вареники, душенина. Родильна обрядовість, а саме хрестини: традиційними стравами були борщ, гречані млинці, капуста, локшина, печеня тощо. Для Масляної (Сиропусного тижня) традиційно готували вареники із сиром, налисники, млинці, молочні каші.

Святково-традиційні страви готувалися за рецептами повсякденної кухні, але вони мали дещо вищу калорійність. Це досягалося завдяки додаванню до основного складу продуктів, що входили до рецептури тих чи інших страв, м'ясних, рибних, жирових компонентів, а також різноманітних набілів зі сметани, ряжанки.

Обрядові страви – це страви, які спеціально готувалися до свят, обрядів, виконували релігійно-магічну функцію у них.

Наприклад, у проведенні календарних і сімейних свят важливого значення набували обрядові печені

вироби з тіста: 1) до Великодня випікався обрядовий хліб – «паска» (давньослов'янська «баба»); 2) на Святвечір пекли спеціальний хліб – «карачун» («корочун», «крачун», «кречун»), «василь»; 3) на Андрія випікались ритуальні вироби «калита», «балабушки»; 4) до весілля випікався обрядовий коровай, весільний обрядовий хліб («дивень» (Південь), «верч» (Полісся), «лежень» (Правобережжя)) та обрядове печиво «шишки» (у деяких районах роль шишок виконували «перепійці», «зозульки», «гуски», «качки»), обов'язковим весільним печивом була «пара», «двойка» (Західне Полісся).

Демонстрація плакату (додаток А).

На весілля випікали спеціальний хліб – коровай, який мав глибокий символічний зміст – єднання молодих у сім'ю, продовження роду. Коровай випікали з борошна двох сортів: пшеничного і житнього. Житнє тісто йшло на нижню частину короваю. У коровай закладали сирі яйця, зерно, мед, а також гроші (їх вартість обов'язково мала визначатися парним числом). Зверху коровай оздоблювався шишками, жайворонками, голубками, квіточками, колосками та іншими виробами з тіста. Усе це – і закладені продукти, і зерна, і гроші, й оздоблення з тіста – за віруваннями українців уособлювало добробут, подружню любов, багатство, символізувало достаток.

До короваю ставилися шанобливо від самого початку його виготовлення. Власне кажучи, весь процес його приготування сам по собі набував форми обряду, що називався «бгання короваю».

До зустрічі весни, на день Сорока святих, випікалось обрядове печиво у вигляді пташок. У народі це печиво мало декілька назв: «жайворонки», «солот'ї», «голубці», «сороки», «журавлики». Випеченими з тіста пташками обдаровували дітей, які потім ходили, співаючи веснянок і простягаючи руки з цими пташками до неба, закликали весну. За повір'ям такі дії дітей (піднімання вгору обрядового печива, що мало форму пташок, веснянкові співи, примовляння нехитрих закличок) мали прискорити повернення з вирію птахів, а загалом же – прискорити початок весни.

Випечені у середу четвертого тижня Великого посту (у народі мала назву «середохресна») з пшеничного борошна хрести («хрестяники», «крижики», «хрести», або ще й «хрестики», «хрестопоклонний хліб») за призначенням мали ритуальний характер. Така форма хліба пов'язана не лише з християнським впливом, але й із ранньою язичницькою символікою, згідно з якою хрест був символом сонця. Хрести невеликого розміру випікалися за кількістю членів родини селянина. Крім того, випікався ще один трохи більшого розміру. Менші хрести з'їдалися, а той один клали на зберігання у засіки з посівним зерном. Під час сівби його розламували на шматочки, споживали самі, давали худобі та закопували у землю на кутах ниви, що мало забезпечити добрі сходи та добрий врожай. У даному випадку закопування хлібного хреста – це жертва, що приноситься землі. Аграрна магія тісно пов'язана з давнім культом задобрення землі.

Розглянемо місце діяльності господині минулих часів. Подивимося уважно на житловий простір оселі, де готувалися страви та тримався кухонний посуд, начиння, а також – простір, де споживалася їжа, проходили родинні обіди та святкові частування.

Демонстрація репродукцій, малюнків, на яких зобра-

жено внутрішнє облаштування оселі (додаток Б).

Народне житло було цікаве і оригінальне за внутрішнім облаштуванням, оскільки кожна річ, предмет у ньому, крім практичного, мали ще й свій духовний образ. Робоча зона оселі. Тут українська жінка замішувала та випікала хліб, готувала для родини обід, зберігала у миснику посуд. Для приготування та подання страв до столу користувалися глиняним посудом (*показ плакату, додаток В*).

Біля мисника знаходилася хлібна лава, на якій стояла хлібна діжа.

Усе обладнання і предмети в інтер'єрі традиційної української хати, крім своїх основних функцій, – створення зручностей для відпочинку, зберігання різних речей, оздоблення, мали і символічне значення.

Особливо в українців вшановувалася піч – берегиня сімейного вогнища. До неї ставилися як до живої. Під час випікання хліба у хаті повинно було бути тихо, спокійно. Закривалися навіть на заціпку двері, щоб діти «не наносили знадвору стужі, різним грюком не лякали гарячої утробі печі, в якій випікався хліб». Піч у кожному регіоні України мала свої особливості.

Обрядова зона оселі – важливе місце єднання сім'ї (під час родинних обідів, святкових частувань, сімейних свят тощо). Покуть – це святий, почесний кут, що знаходився по діагоналі від печі. У ньому розміщували ікони, які прикрашали вишитими рушниками. Покуть для українського селянина був, як зауважує Василь Скуратівський, «вогнищем духовного самоочищення, святилищем родовідних звичаїв та обрядів, оскільки тут проходило майже все життя людини – від народин і до смерті».

Стіл знаходився у кутку навпроти печі і входив до обрядової зони. Призначення столу: за ним відзначали урочистості, споживали їжу, працювали. Його символічне значення – уособлював у собі ідею єдності, родинної міцності, злагоди, сприймався українцями як «годувальник» сім'ї. Стіл використовувався і як обрядовий предмет, оскільки українці вірили, що певні ритуальні дії з ним мають забезпечити родинний достаток.

У традиційному інтер'єрі селянської хати хліб-сіль, покриті рушником, були необхідним атрибутом. Хліб здавна є символом добробуту, гостинності, хлібосольства. Господар, запрошуючи до столу, казав: «Просимо до нашого хліба-солі!» Гості після застілля дякували за хліб-сіль.











Висновки. Таким чином, ознайомлення підростаючого покоління з особливостями існування і діяльності своєї нації, самобутністю її культури, як духовної, так і матеріально-практичної, спрямоване на виховання у школярів почуття національної самосвідомості, поваги до свого народу, його історії, традицій.

Список використаних джерел

1. Артюх, Л. Ф. Українська народна кулінарія / історико-етнографічне дослідження / Л. Ф. Артюх. – Київ : Наукова думка, 1977. – 154 с.
2. Данилюк, А. Г. Українська хата / А. Г. Данилюк. – Київ : Наукова думка, 1991. – 112 с.: іл.
3. Іларіон, митрополит. Дохристиянські вірування українського народу: Іст. реліг. : моногр. / Іларіон, митрополит – Київ : Обереги, 1991. – 424 с.
4. Маркевич, Н. Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссіян / Н. Маркевич. – Киев : Изд. И. Давиденка, 1860. – 174 с.
5. М'яка, Є. Кухня як чинник української національної культури // Березіль / Є. М'яка. – 1997. – №9–10. – С. 140–155.

Дата надходження до редакції авторського оригіналу : 23.11.2016

Плакат «Обрядові печені вироби з тіста»




Особливості використання	Обрядові печені вироби
Вироби для весільної обрядовості	    <p>ДИВЕНЬ - весільний обрядовий хліб</p> <p>КОРОВАЙ - весільний обрядовий хліб</p> <p>ШИШКИ - весільне обрядове печиво</p>
Вироби для аграрної обрядовості	   <p>ОБЖИНКОВИЙ КОРОВАЙ</p> <p>ЛЕЖЕНЬ - весільний обрядовий хліб, різновид калача</p> <p>ЖАЙВОРОНКИ (сороки, птички) - весняне печиво, що випікали на свято Сорока святих</p>
Вироби на Різдвяні свята	  <p>КОРОЧУН - різдвяний обрядовий</p> <p>ВАСИЛЬЧИК - різдвяний хліб</p>
Виріб до Великодня	 <p>ПАСКА - весняний обрядовий хліб, який готували до Великодня</p>

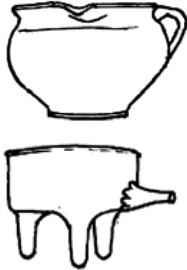




Додаток Б

ІНТЕР'ЄР ЖИТЛА. ПОЛТАВЩИНА. Кінець XIX – початок XX ст.
с. Покровська Багачка колишнього Хорольського повіту Полтавської губернії (тепер Хорольського району Полтавської області)



Плакат «Глиняний посуд для приготування та подання страв до столу»

Назва та призначення виробу	Графічне зображення
<p>Горщики виготовлялися різної величини – від 0,5 л до 4 відер. У найбільших горщиках нагрівали і тримали воду, готували страви на громадських обідах, весіллях, похоронах, тобто для застілля з великою кількістю людей. Рідкі страви на сім'ю готувалися в менших – борщівниках, а каші – ще в менших – кашниках. У найменших горщиках – горщатах, махітках, малечах – готували страви для дітей, тримали масло, сметану.</p> <p>Покришки - глиняні кришечки для закривання посудин.</p>	
<p>Чавунець – різновид горщика з вузьким денцем і дуже короткими потовщеними та вигнутими назовні вінцями.</p>	
<p>Двійнятка – два невеликими горщечки, зеднані з боків до купи, з ручкою-кільцем на вінцях. Використували для перенесення гарячих страв у поле. В один горщик насипалася рідка страва, а в другий – каша. На свят-вечір хрещеники носили своїм батькам у двійнятках кутю і узвар.</p>	
<p>Поставець, ставчик, ставець – циліндричної форми посуд для випікання ритуального ведикоднього хліба (паски).</p>	
<p>Миски – міскість для страв під час харчування. Були вони неполив'яні і полив'яні. Мілка миска мала назву – полумисок.</p>	
<p>Тарілка, таріль - велика мілка миска.</p>	
<p>Друшляк – миска з отворами на денці для відціжування зварених овочів.</p>	
<p>Лохані, тази - великі миски для миття посуду, прання білизни.</p>	
<p>Сільничка – маленька мисочка для тримання солі (на столі).</p>	
<p>Макітра – посуд з дуже розхиленими бічними стінками і потовщеними вінцями. У великих макітрах (на 1-4 відра) тримали воду, сирівець, збіжжя, квасили й солили на зиму буряки, капусту, огірки, готували опару, учиняли тісто, складали хліб, паляниці. Для зручності перенесення мали з боків два вушка.</p> <p>В менших посудинах – макотертях (5-6 л) – тримали воду, сирівець, збіжжя, квасили і солили на зиму буряки, капусту, огірки, готували опару, учиняли тісто, топили сало на смалець, складали вареники, гречаники, пироги; в найменших – макітерках (2-4 л) – розтирали макогоном мак, пшоно, яйця, складали вареники, гречаники, пироги.</p>	

<p>Ринки - різновид макітер. Мали не такі високі стінки, трубчасту ручку та вушко. У ринці з трубчастою ручкою, яка стояла на трьох високих ніжках, смажили картоплю, готували сластьони, вергуни, печеню, “бабу”. Звідси і народна приказка: “Кричить, верещить, як в ринці кипить”. В інших ринках стоплювали смалець, збивали масло.</p>	
<p>Засмажка – маленька риночка, у якій готували засмажку.</p>	
<p>У ринки-дійнички доїли кіз, корів.</p>	
<p>Гусятниці, поросятниці – ринки для запікання птиці і поросят. Вони мали сплюснуті з двох боків стінки.</p>	
<p>Кухлі – глиняні вироби циліндричної форми з вушком Для набирання і пиття води. глечики призначалися переважно для тримання молочних продуктів Вони могли бути з вушком і без нього. У великих глечиках зберігали воду, сирівець, молоко.</p>	
<p>Глечики для святої води. Посуд, який був за призначенням ритуальним, відрізнявся від щоденного багатим орнаментуванням, вкривався поливою, часто мав фігурні ручки. Поза ритуалами не використовувався, а стояв на почесних місцях: у миснику, на столі, скрині, покуті.</p>	