

**Мета:** вивчати народні традиції та особливості української кухні на основі письменницьких матеріалів; формувати стійкий інтерес до обраної професії; розвивати культуру зв'язного мовлення; виховувати шанобливе ставлення до народних традицій, обрядів, побуту, художніх надбань українців; сприяти духовному розвитку особистості.

**Обладнання:** мультимедійна презентація, тематичні аудіо- та відеоматеріали, стіл з різними стравами української національної кухні, реквізити в українському стилі.

### ПЕРЕБІГ ЗАХОДУ

*Святково прибранна зала. Звучить фонова музика. На сцену виходять ведучі.*

**Ведучий 1.**

Добрий день вам, добрі люди!

Хай вам щастя-доля буде,

Не на день і не на рік,

А на довгий-довгий вік!

Гостей дорогих

Ми вітаємо щиро,

Зустрінемо хлібом,

Любов'ю і миром!

Шановні пані та панове, радо запрошуємо вас на літературну кухню «Національні смаколики від українських письменників».

*Звучить пісня «Ой зелене жито, зелене»*

**Ведучий 1.** Україна славиться своєю національною кухнею, яка створювалася протягом сторіч, багата на традиції, вирізняється різноманітністю страв та їх високими смаковитими й поживними властивостями. Борщі і пампушки, вареники і галушки, ковбаси і печеня, напої з фруктів і меду відомі в усьому світі.

**Ведучий 2.** Любов українців до кулінарного мистецтва й глибокі знання кухарських таємниць сприяють тому, що українські страви за своїми харчовими й смаковими якостями користуються великою популярністю далеко за межами нашої країни.



**Ведучий 1.** Наші бабусі перетворили куховарство на вишукане мистецтво. За словами української поетеси й художниці Галини Мазуренко, у процесі приготування страв вони творили «земну задачу»:

Переріжу на дві половини,  
Розгортаючи листя, капусту  
І побачу в самій середині  
В перший раз і в останній пустку.  
Відлетіли потомлені феї,  
І покинуто храм порожній.  
Чи пора лить олію на неї  
Й подавати її з горошком?  
В олії сміється сонях!  
У соломці гномика бачу.  
Й серце кухні в парах кухонних  
Творить щось, мов земну задачу.

**Ведучий 2.** Українську кухню не сплутаєш із жодною у світі – є в неї свої особливі секрети, є свої особливі страви навіть на найвибагливіший смак. Вона давно одержала поширення далеко за межами України, а деякі страви української кухні, наприклад борщі та вареники, увійшли в меню міжнародної кухні.



Українські страви не лише смачні, а й корисні для здоров'я.

### ***Відео «Топ-5 найкорисніших страв української кухні»***

**Ведучий 3.** Що ж їдять герої творів українських письменників, які страви їм до смаку? На основі письменницьких матеріалів ми можемо сформувати й меню уявних обідів чи сніданків самих письменників.

**Ведучий 4.** Неперевершеним знавцем народного побуту й колоритності національної кухні був Іван Котляревський. Багатство страв української кухні письменник описав у поемі «Енеїда». Він зробив суто українські страви надбанням Європи. Адже Енея у його мандрах по Середземному морю всі пригощали українськими стравами й обдаровували дарами з України:

Латин по царському звичаю  
Енею дари одрядив:  
Лубенського шмат короваю,  
Корито опішнянських слив,  
Горіхів київських смажених,  
Полтавських пундиків пражених  
І гусячих п'ять кіп яєць;  
Рогатого скота з Лип'янки,  
Сивухи відер п'ять з Будянки,  
Сто решетилівських овець.

**Ведучий 5.** Діапазон страв, запропонованих Котляревським, просто приголомшливий:

Тут їли різніі потрави,  
І все з полив'яних мисок,  
І самі гарніі приправи  
З нових кленових тарілок:  
Свинячу голову до хрину  
І локшину на переміну,  
Потім з підливою індик;  
На закуску куліш і кашу,  
Лемішку, зубці, путрю, квашу  
І з маком медовий шулик...  
П'ять казанів стояло юшки,  
А в чотирьох були галушки,  
Борщу трохи було не з шість;  
Баранів тьма була варених,  
Курей, гусей, качок печених,  
Досита щоб було всім їсть...  
Був борщ до шпундрів з буряками,  
А в ющі потрух з галушками,  
Потім до соку каплуни;  
З потрібки баба-шарпанина,  
Печена з часником свинина,  
Крохналь, який їдять пани...  
Там лакомини різні їли...  
Сластьони, коржики, стовпці,  
Варенички пшеничні, білі,  
Пухкі з кав'яром буханці.

*Іван Котляревський*  
**ЕНЕЇДА**



**Ведучий 3.** 20 разів згадується в «Енеїді» традиція зустрічати гостей із хлібом та сіллю. Хліб шанували й берегли і в багатих, і в бідних родинах. Існувало

чимало традицій, пов'язаних з хлібом. Так, коли заходило сонце, намагалися не починати нової хлібини. Не вчиняли тісто проти великих свят. Крихти зі столу ніколи не змахували в сміття, окраєць, що впав на підлогу, обережно піднімали і, поцілувавши, клали на стіл.



**Ведучий 4.** Різновидів українського хліба існує дуже багато, їх неможливо навіть перерахувати. Французький письменник XIX століття Оноре де Бальзак, відвідавши Україну, писав на батьківщину, що «запримітив сімдесят сім способів приготування хліба». Своїм рецептом випікання запашних паляниць ділиться у творі «Етюд про хліб» Іван Драч:

Яйце розіб'є, білком помаже,  
На дерев'яну лопату — та в піч,  
І тріскотітиме іскрами сажа —  
Мініатюрна зоряна ніч.

На хмелі замішаний, видме груди,  
Зарум'янілий, круглий на вид.  
Скоринка засмалена жаром буде,  
Аж розіграється апетит.

В підсохлому тісті кленова лопата  
Вийме з черені, де пікся в теплі, —  
І зачарується білена хата  
З сонця пахучого на столі.

### *Відео про хліб*

**Ведучий 6.** Безумовно, улюбленою стравою українців є борщ, без якого кожен з нас не обходиться в щоденній трапезі. Читаючи українську прозу, особливо ХІХ ст., розумієш, що борщ для українця – символ надійного даху над головою,



родинного тепла. Кайдашиха із повісті І. Нечуя-Левицького «Кайдашева сім'я» повчала свою невістку Мотрю: «Зараз встану та покажу тобі, як борщ



накладать», оцінювала за столом при всіх її здібності: «Борщ зварила добре, а каша вийшла трохи рідка...», «...недобрий, дочко, сьогодні зварила борщ. Мабуть, і сьогодні сало збігло», «...свекруха тільки ложку вмочила й не їла борщу», «...оце як сама не догляну, то напартолить такого борщу, що й собаки не їдять...».

**Ведучий 7.** На думку І. Нечуя-Левицького, уміння варити смачний борщ – це основний критерій, за яким розпізнається жінка-господиня чи навпаки. Онися з повісті «Старосвітські батюшки і матушки» – не хазяйновита людина, кокетка, жінка легковажної поведінки. Тому й не може бути в неї смачний борщ: «Раз Онися наготувала такого борщу, що Балабуха вхопив ложку в рот, скривився, як середа на п'ятницю, й більше ложки не вмочив».

**Ведучий 8.** І. Нечую-Левицькому, як жодному іншому українському письменнику-класику, вдалося ввести в літературу багато крилатих висловів, які так чи інакше пов'язані з кулінарним антуражем – містять назви страв, продуктів чи кулінарні дієслова. Ось деякі з них:

- Світи, Боже, з раю до нашого короваю!
- Гуска... в господарстві, то свята худоба, все одно, що вівця або свиня...: з неї м'ясце, з неї смалець, з неї пір'я, з неї й пух, з неї яйця, з неї сир, з неї молоко, з неї вовна, з неї ковбаса...
- Для неї ще б тільки на припічку кашу їсти.
- Чорними бровами не нап'єшся й не наїсися.
- Наговорила нам сім мішків гречаної вовни та чотири копи гречки.

### *Звучить пісня про борщ*



**Ведучий 1.** Сало також займає почесне місце на літературних сторінках. Описуючи сватання Мотрі та початок її сімейного життя, І.Нечуй-Левицький дотепно розповідає і про сало, і про господинь: «Мотря поставила на стіл полумисок з сметаною

й тарілку з шматочками сала...». У творі читаємо: «В хаті було тихо, тільки в печі на жару шкварчала ринка з вишкварками так сердито та голосно, неначе кричало десять бабів разом, захопившись за коси. Сало шипіло, як змія, булькотало, кувікало, як свиня в тину, геготало, як гуска, гавкало, як собака, пищало, скреготало, а далі ніби завило: гвалт, гвалт! Ринка, вся промочена салом, зайнялась. Сало загуло й підняло здоровий огняний язик, лизнуло челюсті і загуло вітром в комині».

**Ведучий 2.** Сучасний український поет Сергій Олексієнко у своєму вірші не тільки рекламує його чудові властивості, а й закликає полюбити цей незвичайний продукт.

Щоби сила не пропала,  
З'їж щодня кусочок сала  
З перцем можна, з часником,  
Із солоним огірком.  
Із цибулею, із хроном.  
Можна навіть з патісоном.  
То буде рука міцною,  
Буде лад із головою.  
Лиш із хлібом їжте сало,  
Щоб нічого не напало.  
Всяк, хто хоче довго жити,  
Мусить сало полюбити.

**Ведучий 1.** Поруч із салом дуже популярним у творах українських літераторів став інший делікатес — ковбаса. І. Котляревський сміється над смачним податком, який платили царю:

Ковбас десятків з три Латину,  
Лавинії к Нетру мандрик,  
Аматі в тиждень по алтину,  
Три хунти воску на ставник...

В оповіданні «Ковбаса» Зірки Мензатюк, знаної української письменниці, вовк дав чудові характеристики ковбасі: «От краса ковбаса! Якби ковбасі крила, то найкращою птицею була б, а якби їй ноги, то й кращого звіра не знайшлося б».

***Відео про сало як національний продукт харчування***



**Ведучий 3.** Із спогадів сучасників знаємо, що неабияким кухарем був І.Франко. Він часто готував кулешу та компот, до того ж майстерно варив каву-меланж, так звану двоповерхову каву з кавою та молоком (або збитою сметаною, вершками), до якої обов'язково мала бути свіжа випічка.



**Шеф-кухар.** Пропоную вашій увазі рецепт медяника мовою оригіналу, який І. Франко часто готував для своїх дітей.

*Для його приготування письменник брав такі інгредієнти: 1 ½ горнятка борошна, ½ горнятка меду, ½ горнятка олії, 3 яйця, ½ горнятка цукру, ½ ложечки порошку до печення, тертої шкірки з цитрини.*

*Приготування.* Розтерти в мисці жовтки з цукром на пухку масу (півгодини), додати олію й терти даліше. Окремо загірті мід і трохи підсмажити (вважати, щоб не збіг або не підгорів), простудити і вляти до маси. Терти даліше, додати цитринової шкірки (на кінець ножа), всипати муку. В ложці води розпустити порошок, вляти й добре вимішати. Вбити білки на шум і легко вимішати. Масу вляти в подовгасту форму і пекти при 180°C півгодини, щоб тісто зарум'янилось, але не підгоріло.

**Ведучий 4.** Звісно, тема їжі не могла не позначитися на творчості письменника і «смачні» епізоди часто трапляються у творах Франка. В оповіданні «Пирого з чорниціями» письменник дуже майстерно описав процес приготування вареників, які в Галичині звикли називати пирогами, також не оминув і тему чаювання. У «Сойчиному крилі» в одній із сцен головні герої п'ють чай з смородиновими конфітюрами, між іншим, улюбленими конфітюрами Ольги Франко. А от «найсмачнішим» м'ясним твором Івана Франка є казка «Лис

Микита», у якій «м'ясо просто бігає живцем», а в сільських спіжарнях пахне ковбасами, шинками, вуджениною, салом та іншими смаколиками».

**Ведучий 5.** Галушки – одна з найзгадуваніших українських народних страв на сторінках художніх творів. Про них згадує і Т. Шевченко: *«Та скажіть моїй старій, нехай нам вечерю готує, та не галушки або куліш, - бачите, у нас чужі люди»*. Не обходилась і родина Кайдашів з повісті І.Нечуя-Левицького без цієї страви: «Мотря кинулась насипать галушки в миску». Навіть у важкі часи без галушок люди почувалися нещасними, як от у Панаса Мирного в романі «Хіба ревуть воли, як ясла повні?» читаємо з сумом: «Приходилось у чужих людей косити, хліб заробляти, спину не розгинаючи, спочивку не знаючи. Отже, як не працювала Мотря з Остапом та з Оришкою — старою своєю матір'ю, а все бідно жили. Іноді зимою ні з чого було й галушок зварити, — приходилось сухим хлібом давитись».



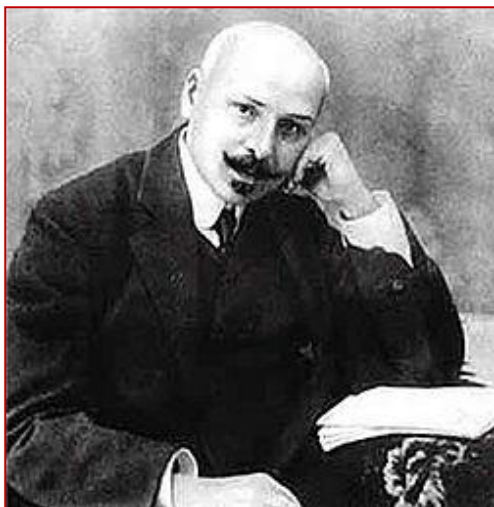
**Ведучий 3.** Але краще, ніж Микола Гоголь в оповіданні «Ніч перед Різдвом», про галушки не сказав ніхто: «Коваль не без побоювання відчинив двері і побачив Пацюка, що сидів на долівці по-турецькому перед невеликою діжкою, на якій стояла миска з галушками ...Пацюк роззявив рота; подивився на галушки і ще більше роззявив рота. Тоді галушка вискочила з миски,

шубовснула в сметану, перекинулася на другий бік, підскочила вгору і якраз потрапила йому в рот».

### *Уривок з фільму «Вечори на хуторі біля Диканьки»*

**Ведучий 6.** Минає час, але галушки не зникають ні зі столу українців, ні зі сторінок сучасних творів.

Так, Григорій Тютюнник у новелі «Три зозулі з поклоном», описуючи обід Карпа та Марфи, пише: «А Карпа хоч викинь. Сидить, у стелю дивиться. Або у вуса дме, то в один, то в другий — розпушує. То я йому галушок миску гарячих (він їсти страх любив), ложку в руки — їж, Карпе! І тьопає, як на себе кидає. Ми співаємо, а він вусами пару з миски ловить та сопе так, що каганець на столі як не погасне. «Я,— каже,— картоплю в галушках люблю. Картоплі треба більше кидать у галушки».



**Ведучий 7.** «Енеїда» І. Котляревського стала свого роду кліше «національної народної людини», характерна риса якої – напитися й наїстися. Ста роками пізніше інший український класик М. Коцюбинський змінив цей стереотип: відкинув кулінарну тему, характерну для народницької літератури, і переніс свій погляд із побуту на почуття, психологію. Але з листів письменника до дружини Віри Дейші дізнаємося, що він цінував смачну їжу, його апетит – найбільша радість, симптом фізичного й духовного здоров'я.

**Ведучий 8.** У листі від 19 червня 1908 року Коцюбинський пише: «З обідом тут не так погано, як думалось. Достає десь (економка) м'яса, варить каву, а сьогодні зробила на солодке морожене... Молока багато, я п'ю його замість чаю».

У листі від 23 червня цього ж року читаємо: «...сьогодні несподівано занедужав на шлунок..., і нема апетиту. З обідом тут все-таки не дуже добре, бо м'яса нема, кури слабують в селі..., а на обід мусять давати все тісто – варене, печене й смажене, що для мене не дуже здорово. Треба якось оберегатися і більше жити на молоці та яйцях».

**Ведучий 6.** Валер'ян Підмогильний користувався високим авторитетом письменника-інтелектуала, з філософським заглибленням у пізнання світу й людини. У романі «Невеличка драма» кулінарний антураж служить засобом вираження зневаги до міщанства. Про це свідчать такі рядки: «Життєві радощі можна порівняти з шматком поганенького сала у великій пастці страждання»; «..щоб думати, треба бути ситим і одягненим, а це стільки часу відбирає, що на думання лишаються якісь крихти»; «Шлунок – це все, Марто! Від нього залежить наша вдача, настрої, спосіб мислення, енергія, навіть краса».

**Ведучий 7.**

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!



Смакують вареники герої творів Степана Руданського, Івана Нечуя-Левицького, Григорія Квітки-Основ'яненка. Пише про них і Тарас Шевченко: "А в нашої неньки рученьки біленькі, кругом стола ходить, варенички робить", "Вареники на стіл, біда – за поріг".

### ***Майстер-клас з формування вареників***

**Ведучий 1.** Павло Глазовий у гуморесці "Як вареники варили кум і я" пропонує свою рецептуру і технологію приготування вареників. Отож, увага!

### ***Інсценізація гуморески Павла Глазового "Як вареники варили кум і я"***

**Ведучий 1.** Їжте вареники картопляні, щоб ваші щічки були рум'яні.

**Ведучий 2.** Їжте вареники з капусти, щоб животи у вас були тлусті.

**Ведучий 3.** Їжте вареники з гречки – не буде між вами суперечки.

**Ведучий 4.** Їжте вареники з ревеню – не будете биті ремінем.

**Ведучий 5.** Їжте вареники з вишень – будете мати багато грошей.

**Ведучий 6.** Їжте вареники з грибами, щоб були ви багаті кумами.

**Ведучий 7.** Їжте вареники з маком – усі їжте зі смаком.

**Ведучий 8.** Їжте вареники з сиром – з добром вас і з миром.

### ***Звучить пісня про вареники***

### ***Учні пригощають гостей варениками***