

Українська культура 8 клас

12-07-2024

Домашнє завдання

На домашнє завдання прошу подивитися презентацію про Українську кухню у додатку, прочитати лекцію 6, ст.27-29 «Традиційна їжа» з підручника І.Мірчука та письмово на окремому листку відповісти на питання в підручнику на ст.29.

Станом на тепер усі повинні:

- нанести назви етнографічних регіонів на контурну карту та виділити їх кольором (орієнтуватися, де саме який регіон знаходиться)
- виконати вправи з червоної папки
 - 1.1., 1.2.,
- письмово відповісти на питання на ст.9 підручника,
- зробити вправу «Народні ремесла та вироби»,
- зробити вправу «Хліборобські знаряддя праці» (підписати назви під малюнками).
- Написати іспит
- Виконати вправу 2.1., 2.2 і 2.3.
- Вправа в підручнику на ст.18 (її можна виконати безпосередньо в підручнику).
- Вправа 3.1, 3.2, 3.3* (за бажанням)
- Письмово відповісти на питання для закріплення на ст.29.

З повагою, класний керівник 8го класу та вчителька Культури 8 кл.,
Оксана Заваденко.

КУЛЬТУРА 8

Лекція #6:

ТРАДИЦІЙНА

ЇЖА

УКРАЇНИ



- ❖ Українська їжа – багатопоживна (nutritious), різноманітна, смачна.
- ❖ До великої міри походить із хліборобства і господарства.
- ❖ Чому?
- ❖ Які ці зерна?



Жито – rye wheat



Пшениця - wheat



Гречка - buckwheat



Ячмінь - barley



Овес - oats



Кукуруза - corn



Просо - millet



❖ Бобові рослини, горох, біб, фасоля...



**Також вирощують
городину:**

буряки

капусту

гарбузи

цибулю

часник

огірки

картоплю (після 1600)

помідори (після 1600)

Та різні овочі / фрукти:

яблука

груші

ягоди

черешні

вишні

кавуни

дині

виноград

різні горіхи

Хліб

- ❖ Займає перше місце в харчі українців.
- ❖ Переважно житній хліб.
- ❖ На свята переважно пшеничний хліб.
- ❖ Переважно печуть жінки по хатах.



- ❖ В народі хліб це свята річ.
- ❖ Символ життя
- ❖ Дар Божий.
- ❖ Уживається на усі релігійні і світські свята.
- ❖ Вітається гостей хлібом і сіллю.



Будь-який обряд
не обходився без
хліба.

Виряджали сина
в далеку дорогу
— мати
загортала в
рушник житній
окраєць;
справляли
весілля —
пекли коровай;
дорогих гостей
зустрічали
хлібом-сіллю.



❖ В Україні можна знайти понад 60 різних випів хліба...





Каші

- ❖ Варені із усіх формів зерна України
 - Просо
 - Кукурудза
 - Пшениця
 - Вівса
 - Гречки
- ❖ Кулеша – пшоних крупів (wheat berries)
- ❖ Лемішка – гречане або кукурудзяне борошно
- ❖ Саламаха – з гречаного борошна
- ❖ Мамалиґа – з кукурудзяного борошна
- ❖ Кулеша - з кукурудзяного борошна

Борщ

- ❖ Зупа – суп із буряків та капусти, м'яса, гороху, грибами, і т. д.
- ❖ Із сметаною, чистий, зелений, квасковий, холодний...
- ❖ Які вам смакують борщі?

Суп - зупа

- ❖ Різні
- ❖ Особливо смачні грибові, картопляні, капустяки, росоли, яринові ...

Вареники

- ❖ Знаходяться від Східньої Європи до Японії
- ❖ Начиняні всілякими м'ясами, грибами, капустою, зерном, рибою, ягодами, фруктами, картоплею, горохом, і чим господар забажає...
- ❖ В минулому, це була страва на неділю та свята.
- ❖ В будень, їли галушки – варене тісто із борошна та картоплі (similar to gnocchi)



М'яса

- ❖ Переважно свинина, хоча українцям теж смакують воловина, баранина і птиця.
- ❖ Ковбаси, сало, шинки, сальцесон.
- ❖ Дичина, переважно птиці, дикий кабан і заєць.
- ❖ М'ясо переважно вживається у страві, а тільки на свята та неділі вариться окремо.
- ❖ Чому?

Голубці

- ❖ Улюблена страва українців
- ❖ Начиняні як вареники усіма зернами та м'ясами:
 - риж / рис
 - м'ясо
 - гречка
 - гриби

Напої

- ❖ Компоти та узвари із овочі – фруктів та ягід.
- ❖ Добре розвинене пивоварення.
- ❖ Мід – алькоголічний напитек із меду.
- ❖ Різні горілки.
- ❖ Вина – особливо із овочів – фруктів.
- ❖ Настійки.
- ❖ Квас.
- ❖ Чай – переважно із трав та різного зілля.

Регіональні різниці в стравах

- ❖ Як і в інших аспектах української культури існують великі різниці в їжі між околицями та етнографічними групами українців
- ❖ Можете подумати про харчі які були б регіональними?

ОДИН
ДЕНЬ

КАРПАТСЬКІ МАНДРИ



СТЕЖКАМИ ВІВЧАРІВ