

Кравченко Т. В. , Захаренко Н. П.

Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини  
**Обґрунтування вибору змісту навчального матеріалу за модулем  
„Технологія приготування страв. Традиції української національної  
кухні” з урахуванням фольклорно-етнографічних особливостей**

Провівши аналіз літературних джерел, вивчивши традиції та регіональні особливості народного харчування, ми ознайомились з досвідом роботи вчителів шкіл та науковців.

Це питання процесу приготування харчових продуктів досліджували С.Білевич, Т.Кравченко [4]. А такі науковці, як О.Гевидвило, О.Кудря, Г.Розумна [2] розглядали питання формування готовності майбутніх вчителів обслуговуючої праці до естетичного виховання під час виконання кулінарних робіт. З.Шаповал, О.Шаповал досліджували проблему виховання естетики та культури харчування в умовах відродження традиційної кулінарії українців.

Урізноманітнити навчальну програму модуля „Технологія приготування страв. Традиції української національної кухні” поставили за мету ми в своєму дослідженні. Отже, кажуть, що їжа ліпше сприймається, якщо людина споживає її в сімейному колі, у доброму товаристві, з приємним настроєм.

Підготовка майбутнього покоління до життя відбувається в стінах школи, готовність виконання в майбутньому дівчиною ролі жінки, господині дому закладено в приповідці “Любов чоловіка до жінки лежить через його шлунок”. Зміст цієї приповідки ми й використовували в мотивації навчальної діяльності учениць: - окраса нашого життя – сімейний затишок з його невід’ємним застоллям, скромним, але влаштованим з певним ритуалом. Далі матеріал пов’язували з тим, що це може бути ще й товариська частина спілкування і не може бути ліпшої радості для господарів, коли після щиро налитого келиха наповнюється дім піснею. Так завжди було у кожній порядній українській хаті. А українська пісня – це відтворення життя, його традицій, звичаїв [4]. Керуючись нашими старими добрими звичаями, ми вирішили запропонувати для навчання профілю “Українська народна кухня” таку кулінарно-музичну “партитуру”, я якій веселі пісні чергуються з переписами, рецептурами смачних українських страв. [1]

В піснях не раз згадується про хороших господинь, їх кухарську майстерність і вигадку, бо ж все це неабияк надихало на подвиги сильну половину роду людського.

В ході нашого дослідження даної проблеми нами було встановлено, що історія зберігає цікаві випадки з життя видатних митців минулого, які знали на мистецтві кулінарії. Музиканти, наприклад, люблять згадувати епізод про куховарську пристрасть видатного маестро Джакіно Россіні: один з гостей композитора, а був він музичним критиком, нахвалював оперу “Севільський цирульник” в той час, коли господар саме готував паштет. Россіні вигукнув: “Що там “Севільський цирульник”, ви

спробуйте тільки цей паштет!”

Географічне розташування України, її клімат дозволяли вирощувати найрізноманітніші злакові рослини, овочі, фрукти, успішно розвивати тваринництво, городництво, садівництво. В лісах водилося багато всілякої дичини, у ріках, озерах – риби. Слід зазначити, що навіть класики вітчизняної літератури не обійшли увагою славної нашої кухні. Згадаймо “Енеїду” Котляревського, де перераховані українські страви. Які ж то локшини йшли там на перемішку з індіками, куліш і кава, лемішки і зубці, із маком медовий шулик, “ баранів тьма була варених, курей, гусей, качок печених ... і кубками пили слив’янку, мед, пиво, брагу, сирівець, горілку просту і калчанку...”[5].

Під час проведення практичних робіт, у своїй практичній діяльності перед початком практичної роботи відповідних тем зачитували описи М. Гоголя з “Вечори на хуторі поблизу Диканьки”, де подаються такі колоритні описи українських страв, що мимохідь починаєш відчувати їх запах і смак.

Українці в більшості своїй були хліборобами, то ж улюбленою стравою у них була каша в різних варіантах. Як писав Г. де Боплан, “ Із родючих земель вони (українці) збирають стільки зерна, що часто не знають, що з ним робити”[3].

Як свідчать історичні відомості, знали українці ціну зерну, ще до XVI ст. зберігся звичай між князями – на знак особливої поваги дарувати одне одному варену кашу. Ця ж страва панувала і у таких святкових звичаях нашого народу, як весілля, родини, хрестини.

Дзеркальним відображенням традиційної кулінарії та страв національної кухні, на наш погляд, є українські народні пісні. Зазначимо, що нами вперше зроблена спроба прослідкувати традиції і звичаї, технологію приготування українських народних страв через українські народні пісні з метою використання цього матеріалу для навчання учнів з профілю “ Технологія приготування страв. Традиції української національної кухні”.

Під час вивчення тем про прийом гостей доцільно, на наш погляд, використати українську народну пісню, або ж хоч окремі слова з неї:

Зеленеє жито, зелене,  
хорошії гості у мене,  
зеленеє жито за селом,  
хорошії гості за столом.

Про ціль і можливість використання українського національного посуду під час сервіровки столу та подачі національних страв доречно використовувати фрагмент із пісні “Був у мене сивий кінь”:

Був у мене сивий кінь, а сідельце маю,  
Поїхав я за границю, там дівчину знаю.  
Приїхав я за границю, кажуть мені сісти,  
Дають мені бараболю полуплену їсти.  
А я ж тої бараболі та й не поїдаю,

На полиці вареники – на них поглядаю.

Вивчаючи тему “Меню (різноманітність страв української кухні)” можна гумористично використати українську народну пісню:

І сьогодні горох, і учора горох,  
Прийди, прийди, моє серденьтко  
Поговоримо удвох.

В історичному огляді страв української національної кухні ми визначили, що український народ в своїх стравах широко використовував спеції:

Ой чи так, чи не так,  
Уродився пастернак,  
А петрушку криши в юшку –  
Буде смак, буде смак.

Як було нами досліджено, значну частину в меню всієї України займав борщ, його варили в різних регіонах і практично майже кожна область мала свою специфічну рецептуру приготування. Про це говориться в українських народних піснях “Задумала борщ варити” .

#### **Список використаних джерел:**

1. Артюх, Л.Ф. Українська народна кулінарія: іст.-етногр. дослідження [Текст] : довідник / Л. Ф. Артюх. – К. , 1977.- 346с.
2. Воропай, О. Звичаї нашого народу: етногр. нарис [Текст] : довідник / О. Воропай. - К.: Акціонерне видавничо-поліграфічне товариство "Оберіг", 1993. - 588с.
3. Доцяк, В.С. Технологія приготування страв. Українська кухня [Текст] : довідник / В. С. Доцяк - К: Вища школа, 1997.
4. Коберник, О. М., Сидоренко, В. К. Концепція про технологічну освіту [Текст] / О. М. Коберник, В. К. Сидоренко // Трудова підготовка в закладах освіти. - № 6, 2010. – С. 3-10.
5. Кравченко, Т. Вивчення елементів обрядової їжі під час навчання кулінарним роботам [Текст] / Т. Кравченко // Трудова підготовка в закладах освіти. - № 1, 1999. – С. 47-51.
6. Шаповал, З. Виховання естетики та культури в умовах відродження традиційної кулінарії українця [Текст] / З. Шаповал // Трудова підготовка в закладах освіти. - № 2, 1998. – С. 8-12.

