

**Міністерство освіти і науки України  
Департамент освіти і науки  
Закарпатської облдержадміністрації  
НМЦ ПТО у Закарпатській області  
Тячівський професійний ліцей Закарпатської області**

# **Національна кухня Закарпаття**

**Підготувала:**

**Григоренко Ганна Петрівна,  
майстер в/н, викладач  
специдисциплін**



**Тячів – 2016**

**Мета роботи** — розробка уроку у формі кулінарного ярмарку, що сприяє вихованню інтересу та почуття поваги учнів до обраної професії.

**Розробник:**

Григоренко Г. П. – майстер виробничого навчання, викладач спецдисциплін професії кухар, офіціант Тячівського професійного ліцею Закарпатської області.

**Схвалено:**

методичною комісією професій громадського харчування Тячівського професійного ліцею Закарпатської області  
19 жовтня 2016 року, протокол № 3

**ПЛАН УРОКУ № \_\_\_\_**  
**з предмету «Страви закарпатської кухні»**

Дата проведення: 19 жовтня 2016 року

Група №3

**ТЕМА УРОКУ:** Національна кухня Закарпаття.

**МЕТА УРОКУ:** ознайомити учнів з національними стравами закарпатської кухні, показати її унікальність і самобутність, розвивати творчість, працьовитість, впевненість у власних силах; вдосконалювати уміння творчо працювати, виховувати інтерес та почуття поваги до обраної професії. .

**ТИП УРОКУ:** урок засвоєння нових знань.

**МЕТОД ПРОВЕДЕННЯ:** кулінарний ярмарок, презентація.

**ОБЛАДНАННЯ УРОКУ:** аудіозапис закарпатської народної музики, столи для кулінарних бригад, скатертини, посуд, народні костюми для учнів.

**МІЖПРЕДМЕТНІ ЗВ'ЯЗКИ:** історія України, технологія приготування їжі з основами товарознавства, гігієна та санітарія; виробниче навчання.

**ХІД УРОКУ:**

**1. ОРГАНІЗАЦІЙНА ЧАСТИНА**

- перевірка присутності учнів;
- перевірка готовності до уроку.

Урок проводиться у формі кулінарного ярмарку, на якому учнівські команди демонструють страви закарпатської кухні.

Учнівським бригадам заздалегідь роздаються творчі завдання — приготувати різновиди певної традиційної закарпатської страви, яка буде представлена на уроці.

Урок проходить в майстерні кухарів. Приміщення прикрашене в національному стилі: вишитими рушниками, серветками. По периметру залу стоять столи, покриті вишитими скатертинами, рушниками або серветками. На них розміщені страви закарпатської кухні. За столами розміщуються члени кулінарних бригад.

### **Хід уроку:**

**Викладач:** Майстерність приготування їжі є однією з найдавніших галузей людської діяльності. Примітивна кулінарія, якою вона була у первісних народів, пройшла довгий і важкий шлях свого розвитку, перш ніж, нарешті перетворилася у вишукану кулінарну майстерність. Та впродовж цієї еволюції, незмінним залишалося завжди одне – традиції, які передавалися з покоління у покоління та прадавні кулінарні секрети. Закарпатська кухня формувалася під впливом не лише природних, соціально-економічних, а й історичних факторів. Населення нашого краю багатонаціональне. Цьому сприяло переселення у різні часи на територію краю народів інших держав, а також тісне сусідство з чотирма країнами: Угорщиною, Румунією, Словаччиною і Польщею. Отже закономірно, що закарпатська кухня носить інтернаціональний характер, є самобутньою та унікальною. Переважна більшість її страв надійшла з давнини і не зустрічається в меню інших народів. Вона славна народними традиціями, вирізняється розмаїттям і високою якістю страв, відображає життєвий рівень окремих регіонів та різних верств населення. Разом із тим кожна з національних меншин готує власні, відмінні від інших страви і кулінарні вироби. Отже, поговоримо сьогодні про національну кухню Закарпаття.

Звучить закарпатська народна музика.

**Ведуча:**

Добрий день вам, добрі люди!

Хай вам щастя-доля буде,

Не на день і не на рік,

А на довгий-довгий вік!

**Ведучий:**

Гостей дорогих

Ми вітаємо щиро,

Стрічаємо хлібом,

Любов'ю і миром!

**Ведуча:**

Доброго дня, шановні гості! Ми раді вітати вас на нашому святі – ярмарку закарпатських страв! Гостинний і багатонаціональний закарпатський край здавна славився хлібосольством. Зайдіть до закарпатської оселі на годинку – без частування господиня не проводить вас. Усе смачно, ситно, а головне – корисно та невибагливо.

**Ведучий:**

Давайте пригадаємо, на які страви багате традиційне закарпатське застілля, і не лише пригадаємо, а й скуштуємо і похвалимо наших кухарів.

**Ведуча:**

Отже, щиро просимо гостей на наш ярмарок закарпатських страв!

**Ведучий:**

Українське Закарпаття – регіон, що увібрав в себе традиції багатьох народів, як в культурному, так і в кулінарному плані.

### **Ведуча:**

Колорит закарпатської кухні вражає навіть обізнаних гурманів. Це закономірно, бо формувалася вона під впливом історичних факторів.

### **Ведучий:**

Як відомо наш край до 1945 року перебував під владою різних європейських держав – Австро-Угорщини, Чехословаччини, Угорщини.

### **Ведуча:**

Основне і корінне населення – закарпатські українці – у мирі і злагоді трудяться пліч-о пліч із співгромадянами угорської національності. Питома вага яких тут значна. У багатьох селах компактно проживають румуни, словаки, німці.

### **Ведучий:**

Більшість українців сприймає Закарпаття, як «закордон» - тут все особливе: природа, культура, мова і, звичайно, кухня. Навіть більше того, мандруючи по самому Закарпаттю, ти ніби потрапляєш на кухні різних країн, кожен район має свою кулінарну родзинку.

### **Ведуча:**

Кулінарна книга Срібної землі ввїбрала в себе мабуть найкращі рецепти кухонь всіх національних меншин, які тут проживають.

### **Ведучий:**

Так, від закарпатських угорців ми запозичили бограч-гуляш, перкельт, попрікаш, лечо, рокот-крумплі, лоці печенє.

### **Ведуча:**

Румуни Закарпаття познайомили нас з усіма видами токанів, закарпатські словаки – із страпачками, карбонатками, чехи – з кнедликами і сегединським гуляшем, німці – з шніцелями і старовинними рецептами яловичини по-швабськи.

### **Ведучий:**

Можна довго перераховувати страви, але час вже звернутись до господарів ярмарку. Вони розкажуть нам про страви докладніше, а потім і почастують нас. Розпочнемо ж подорож ми зі столу «Неперевершений бограч-гуляш» першої бригади.

*Ведучі відходять на задній план.*

*Звучить закарпатська народна музика. Наперед виходить шеф-кухар першого столу.*

### **1-й шеф-кухар:**

Бограш-гуляш є візиткою Закарпаття. Страва з пікантним відтінком мадярської паприки, диво-суп, який готується з декількох сортів м'яса, угорських спецій з додаванням магічних коренів і трав. Бограч-гуляш по праву можна вважати закарпатською стравою, адже наш край налічує багато угорських міст і сіл, традиції куховарства яких вже давно асимілювалися з кулінарними уподобаннями закарпатцями

### **Ведуча:**

Саме бограш-гуляш посідає перше місце в кулінарному рейтингові закарпатських страв. Майже жоден фестиваль не обходиться без приготування бограчу. То ж послухаємо представників першого столу, які розкажуть нам про особливості його приготування.

*Наперед виходять представники столу «Неперевершений бограч-гуляш», розповідають про страву, яку підготували для ярмарку.*

### **Ведучий:**

Без чого не можна уявити закарпатську кухню? Ну, звичайно, без токану! Ця страва сприймається як те, без чого не можна обійтися, без чого відразу розпадеться життєвий ланцюг. Як не можна уявити моря без води, саду без дерев, так для закарпатця немає обіднього столу без токану. Тож переходимо до столу «Смачний токан».

*Звучить народна закарпатська музика, наперед виходить шеф-кухар столу «Смачний токан».*

### **2-й шеф-кухар:**

Токан – страва з кукурудзяного борошна. Кукурудза на закарпатських полях царювала з давніх давен. Існує навіть легенда, пов'язана з нею. ...Довго панували турки в Придунайській долині. Та прийшов час, і загарбників почали тіснити. У війні проти турків брали участь і закарпатці. Серед них було і сім бійців із села Баранинців, що під Ужгородом. У битві під Белградом загін закарпатців потрапив у пастку, й усі вони були взяті турками в полон. У турецькому полоні закарпатці пробули цілих сім років, поки не був укладений з Туреччиною мир. Повертаючись з полону додому, один із полонених сховав у шапці качан кукурудзи й приніс його до рідного села. Від того качана й пішла кукурудза по закарпатському краю з села Баранинців.

Токан – страва, яка настільки давно увійшла до списку традиційних закарпатських страв, що стала одним із найголовніших і найулюбленіших символів кухні Закарпаття.

### **Ведуча:**



А от яким має бути смачний закарпатський токан і які його рецепти, розкажуть учні другого столу.

*Наперед виходять представники столу «Смачний токан», розповідають про страву, яку підготували для ярмарку.*

*Звучить народна закарпатська музика.*

*Звучить закарпатська народна музика.*

### **Ведучий:**

А за наступним столом нас зустрічають представники четвертої бригади.

*Наперед виходить шеф-кухар столу «Картопляний делікатес».*

### **3-й шеф-кухар:**

Закарпатська кухня славиться також кремзликами – картопляними оладками з різними начинками. Як тільки не називають українці одне зі своїх найпопулярніших страв: «пляцки», «деруни», «терчаники», «кийзлики», «петрушанки», «тертюхи» тощо. На Закарпатті прижилася назва «кремзлики». Кожна закарпатська господиня може запропонувати свій рецепт. У 2009 р. на закарпатському фестивалі картопляних страв «Гуцульська ріпа» приготували найбільший у світі кремзлик. Його довжина сягала –2,5 м, ширина – 1,5м.

*Наперед виходять представники столу «Картопляний делікатес», розповідають про страву, яку підготували для ярмарку.*

### **Ведуча:**

Настала черга показати себе столу «Закарпатський десерт». Це учні 4-ої бригади.

*Наперед виходить шеф-кухар столу «Закарпатський десерт».*

### **4-й шеф-кухар:**

Який закарпатський стіл без десертів? Чи не найбільше краяни люблять рогалики або кіфлики, позаяк вигадувати начинки та смаки можна до нескінченності.

*Наперед виходять представники столу «Закарпатський десерт», розповідають про страву, яку підготували для ярмарку.*

**Ведучий:**

Смачна наша закарпатська кухня, щедра, як душа нашого працьовитого народу.

**Ведуча:**

Сподіваємось, що вам було цікаво послухати про її страви. Ну а зараз, гості дорогі, запрошуємо до частування. І на останок хочемо побажати від щирого серця: смачного вам! Куштуйте на здоров'я та добрим словом господарям віддячте.

**Викладач:** підводить підсумки, відзначає активних учнів, дає домашнє завдання: підготувати інформацію про польські та словацькі страви, які готують в сім'ях учнів.

**ЛІТЕРАТУРА ПО ТЕМІ:**

1. Доцяк В.С. Українська кухня: Технологія приготування страв: Підручник. - К.: Вища школа, 1996 р.
2. Міцко М. А. Закарпатська кухня. – Ужгород: ТДВ «Патент», 2015 р.