Урок з української літератури в 9 класі

Підготувала вчитель української мови та літератури

«спеціаліст І категорії»

Головко Олена Олександрівна

**Тема: Урок – обговорення «Корисна та шкідлива їжа в поемі «Енеїда»**

**І. Котляревського»**

**Мета:** повторити та узагальнити зміст твору, дослідити, які страви вживали герої поеми, краще пізнати особливості національних страв українців; розвивати навички роботи з комп’ютером; виховувати в учнів здоров’язберігаючі компетентності.

**Тип уроку**: урок розвитку мовлення

**Обладнання:** текст поеми «Енеїда», роздатковий допоміжний матеріал, презентація Роwer Point, картки.

**Хід уроку**

**І Організаційний момент**

**ІІ Актуалізація опорних знань**

**Бесіда**

1. Яка тема та ідея поеми «Енеїда»?
2. Хто є головними героями?
3. Звичаї якого народу описує автор?
4. Яке враження у вас склалося після прочитання поеми?
5. Що для вас означає поняття «здоровий спосіб життя»?
6. Корисна їжа, яка вона, у вашому розумінні?

**ІІІ Оголошення теми та мети (слайд 1)**

**ІV Осмислення змісту й послідовності застосування способів виконання дій**

1. **Пошуково-дослідницька робота**

**Робота з роздатковим матеріалом (додаток 1)**

Прочитати текст, підкреслити назви страв

ЩО ЇЛИ НАШІ ПРЕДКИ – СВІДЧИТЬ «ЕНЕЇДА»



#Смачні\_історії

Славнозвісна «Енеїда» Івана Котляревського – це не лише поема, яка започаткувала нову українську літературу, а й унікальний твір, в якому зберігся опис харчування наших предків. Якщо приготувати оті страви, які там описані, то можна кілька місяців, не перестаючи, все це радісно споживати. Для нас цей опис цінний ще й тим, що збережена особливість та культура харчування українців. Шкода, що більшість цих кулінарних шедеврів втрачено. Але будемо сподіватись на відродження, бо це того варте!

Тож ми підготували для вас цитати та деякі трактування цих неймовірно смачних страв.

«Латин по царському звичаю

Енею дари одрядив:

Лубенського шмат короваю,

Корито опішнянських слив,

Горіхів київських смажених,

Полтавських пундиків пряжених

І гусячих п’ять кіп яєць;

Рогатого скота з Лип’янки,

Сивухи відер п’ять з Будянки,

Сто решетилівських овець».

Пундики готували з прісного тіста на яйцях та сироватці. Після того, як тісто відстоїться, його розкачували на тоненькі коржі й підсмажували, а далі складали один на один, перемазуючи засмажкою з цибулі та їли гарячими.



«Там лакомини разні їли,

Буханчики пшеничні білі,

Кислиці, ягоди, коржі

І всякі різні витребеньки…»

У цих описах привертають увагу різноманітні страви з борошна та круп. І недаремно, адже Україна завжди була «житницею Європи».

Багато з перерахованих Котляревським страв уже загубилися, на жаль, серед плину часу, але їх цілком можна оновити.  Це і зубці (зерна обтовченого ячменю, підсмажені), і путря (ячмінна кутя з солодким квасом), і кваша (солодке тісто), і баба-шарпанина (народна страва із пшеничного тіста, риби, конопляної олії, підсмаженої цибулі), і багато чого іншого. Не дивно, що гості із задоволенням це все “лигали”, “глитали”, та ще й “замурмотали, як коти”. І ми їх розуміємо! В Україні споконвіків вміли дуже смачно готувати!

Приємно дивує й асоритимент страв, які вживали закохані Дідона та Еней:

«І в кахлях понесли пашкети

і киселю їм до сити;

Гарячую, м’яку буханку,

Зразову до рижків печінку,

Гречаних з часником пампух».

На превеликий жаль, кисіль також віднесено зараз до архаїчних страв. Чи багато ви бачили ресторанів, де його пропонують? Отож!

«Тут з салом галушки лигали,

Лемішку і куліш глитали»

Що цікаво, галушки були на той час вишуканою стравою, яку подавали на прийомах і готували зазвичай з гречаного та житнього борошна. На сьогодні, на жаль, вони стали лише доповненням до українського борщу, не більше.

«Троянцям всім дали тетері»

«Тетеря» – це була страва, схожа на куліш, яка готувалася з пшона і заправлялася рідким гречаним або житнім тістом. Варили її на м’ясній, або рибній юшці, а приправляли затовченим салом з цибулею і часником або засмажкою з цибулі на олії. До пісної тетері додавали хрін із квасом та часник.

Про десерти в «Енеїді» сказано таке:

«І ласощі все тілько їли,

Сластьони, коржики, стовпці».

Сластьони –  шматочки дріжджового тіста, які смажили на олії, як зараз би сказали, у фритюрі. Стовпці, або їх ще називають гречаниками – млинці з дріжджового тіста, які їли зі сметанкою.

Ну і на завершення – що робити, коли багато їв та пив? В «Енеїді» є рецепт:

«Дідона рано ізхопилась,

Пила з похмілля сирівець».

Сирівець – це хлібний квас.

Тож разом із “Енеїдою” Котляревського запрошуємо вас долучитися до відновлення традиційних українських страв! Нехай це стане нашою сьогоднішньою історією. Смачною історією.

**( матеріали підібрані Тетяною Пивовар,**  **Ілюстрації Анатолія Базилевича)**

1. **Картки (слайд 2) (додаток 2)**

**Заповнити таблицю , користуючись додатковим матеріалом.**

Для того, щоб правильно розподілити страви на корисні та шкідливі потрібно знати, що це за страва. Тому, шукаєте в Інтернеті назву та з чого складається та чи інша страва і записуєте в ту чи іншу колонку.

1. **Захист своїх робіт**

Розповісти , як розподілили страви, довести свою думку

1. **Практичне завдання «Складання кросворду» (додаток 3)**

Скласти кросворд на тему «Здорове харчування», використовуючи назви страв з поеми «Енеїда» І. П. Котляревського.

**V Підведення підсумків уроку**

**«Мікрофон»**

**Дати відповідь на питання, обґрунтувавши відповідь**

 Чи можна назвати їжу героїв поеми корисною та здоровою?

**VІ Домашнє завдання (слайд 3)**

В.р. - Скласти кросворд на теми «Шкідлива їжа» або «Напої»

Д.р. - Обрати одну-дві страви і написати рецепт приготування

С.р. - Написати назви страв здорової їжі, яким смакуєте ви.

Найкращі кросворди учнів

**Кросворд до твору І. Котляревського «Енеїда»**

Виконала учениця 9 класу Варченко Поліна

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  | З |   |   |   |   |
|  |  |  |  |   |   | Д |   |   |   |  |
|  |  |  |  |  |   | О |   |   |  |  |
|  |  |  |  |  |   | Р |   |   |  |  |
|  |  |   |   |   |   | О |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |   | В |   |   |   |  |
|  |  |  |  |  |   | А |   |   |   |   |
|  |  |  |  |  |  |   |  |  |  |  |
|  |  |  |   |   |   | Ї |   |   |  |  |
|  |  |  |  |   |   | Ж |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   | А |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| 1. Котлети з картоплі. |
| 2. Хрін за неї не солодший. |
| 3. Традиційна перша страва українців. |
| 4. Додають при консервуванні. |
| 5. М'ясо, бувають клички собак. |
| 6. Солодке тісто. |
| 7. Приманка для риби. |
| 8. Назва твору, автором якого є І. Котляревський. |
| 9. Різновид молочного напою. |
| 10. Кашоподібна борошняна страва. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Х | А | Р | Ч | У | В | А | Н | Н | Я |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Кросворд до твору І. Котляревського «Енеїда»**

Виконала учениця 9 класу Петінова Анастасія

1.Росте в городі,використовують для консервування

2.Біла всередині ,а зелена зовні

3.У воді ми живемо,без води пропадемо.

4.Природній антибіотик

5.Сушений хліб

6.Влітку гарно втамовує спрагу

7.Піднімає гемоглобін

8.З варениками найсмачніше

9.Лісові смаколики