

Акция «ВкусИдентичност ь» совместно с Гастроно-мической картой России

Подготовили обучающиеся 6,9
классов

МАОУ ООШ с. Хлебновка
Руководители В.А. Миркина (учитель
английского языка), И.Н. Сливина
(учитель математики)

*Мы живём в замечательном селе «Хлебновка»,
что расположена в Балаковском районе,
Саратовской области.*

*В нашем селе проживают 14 национальностей
и народностей.*

*Каждый из них самобытен и интересен по
своему.*

*В этом отношении очень интересна
культуроведческая информация об украинцах,
проживающих в нашем селе.*



Сейчас
в Саратовской
области
украинское
население стоит
на втором месте
по численности
после русского.
Несмотря
на общее
восточно-
славянское
происхождение
и единство веры



В с. Хлебновка первые украинцы поселились в 19-20 веках. На этот момент народный костюм приобрёл уже городской стиль. Несмотря на это, одежда всегда привлекала к себе особое внимание. Она была яркая, украшена вышивкой по рукавам и подолу юбки. Дополнял костюм кожаные, красного цвета сапожки на ногах девушек. Особое значение имел пояс. Это не просто дополнение к костюму. Пояс у многих народов считается

На школьном мероприятии о народах
Поволжья мы постарались показать
калоритный украинский костюм.



Головным убором для девушек служил венок украшенный разноцветными лентами.





Украинская кухня – смачная, сытная, калорийная. Визитными карточками **национальной кухни** можно назвать **украинский борщ** и **сало**. Свиное сало едят в самых разных видах (сырое, жареное, копчёное), на нём готовят множество **блюд** (в том числе и сладкие, например, вергуны). Из мяса чаще всего употребляют свинину.

Участники праздника предложили гостям украинский борщ

Пошаговый рецепт приготовления:

Варим бульон на ребрах с добавлением лавра и перца горошком, пену снимаем.

- Добавляем нарезанный картофель и тонко нарезанную капусту.
- На растительном масле обжариваем лук и морковь, добавляем свеклу, болгарский перец тонкой соломкой.
- Когда овощи обжарились, добавляем томат и немного сахара, убавляем огонь.
- Нужно хорошо потушить заправку для борща, чтобы свекла отдала весь свой цвет в томат.
- Перекладываем овощи в кастрюлю, увариваем минут 7, добавляем соль, перец, сушеный и свежий чеснок, накрываем крышкой и снимаем с огня.
- Даем борщу настояться и подаем горячим со сметаной.

А ещё мы попробовали Полтавские налистники с творогом

Такие полтавские налистники просто бесподобны! Нежнейшее тесто, творог с изюмом и сахаром - и все это, томленное в сметане. Ммм... Никто не устоит перед таким соблазнительным угощением!



Продукты (на 4 порции)

Для блинов:

Яйцо куриное - 5 шт.

Соль - 1 щепотка

Крахмал - 5 ст.л. (с горкой)

Молоко - 0,5 л

Растительное масло - 2 ст. л.

Сливочное масло - 30 г

Для начинки:

Творог домашний - 500 г

Сахар - 3-4 ст.л.

Ванилин - на кончике ножа

Изюм - 30-50 г

Куриное яйцо - 1 шт.

Сметана - 150 г

Приятного аппетита!

