Розвиток дитини

План тексту

1. Прочитай текст і напиши пропущені букви.

Страви української кухні захоплюють пр...хильників у світі. Особливо відомими є борщ, вареники, сирники, пампушки, копчене або солоне сало. Основні способи пр...готування українських страв – відварювання та запікання, бо трад...ційно їжу готували в п...чі. У ній варили кашу, борщ, в...пікали хліб. Навіть у ст...пу козаки, як спіймають рибу чи підстрелять д...чину, не смажили здобич над багаттям, а варили юшку. Поступово в українську кухню пр...ходили й традиції народів-завойовників. Так, наприклад, від татар та турків пр...йшло обсмажування продуктів у в...ликій кількості розпеченої олії, а в...користання подрібненого рубленого м'яса – від угорців.

Незважаючи на різноманіття худоби, дичини та риби, м'ясні страви вважалися в українців святковими. Буденними були наїдки з овочів, тіста та молочних продуктів. Саме тому овочеві страви та різноманітна випічка дуже поширені в українській кухні.

Характерним для страв українців є використання часнику. Здавна з ним печуть пампушки та хліб, його додають у борщ, ним шпигують сало та м'ясо. А от баклажани, помідори, буряки, кукурудза й квасоля в українській кухні з'явилися лише в XIX столітті. До того ж, ці овочі вважалися їжею іноземців та вороже сприймалися місцевим населенням. Шанобливе ставлення українців довелося відвойовувати й картоплі. Тепер її відварюють, запікають із салом, подають зі шкварками чи зеленню, із нею готують пироги та вареники, деруни, зрази. Картопля нарівні з кашами стала одним із головних гарнірів української кухні.

2. Придумай заголовок та склади план тексту.

_____

План

1. _____
2. _____
3. _____

3. Якщо хочеш, напиши першу частину тексту у своєму блокноті цікавих фактів.

Copyright childdevelop.com.ua
Комерційне використання та тиражування заборонено.
LIVEWORKSHEETS