**Муниципальное бюджетное учреждение дополнительного образования «Романовский детско-юношеский центр» Романовского района Алтайского края**

**Исследовательская работа**

**«Вареники в нашей кухне»**

**Выполнила**: Перепелица Юля, 6 лет,

воспитанница студии раннего развития

МБУ ДО «Романовский ДЮЦ».

**Руководитель**: Рымарь Елена Алексеевна,

педагог дополнительного образования.

**с. Романово 2024**

Содержание:

1. Введение…………………………………………..2
2. Организация исследования………………………3
3. Основная часть……………………………………4-5
4. Вывод………………………………………………6
5. Список литературы………………………………..7

1

1. **Введение.**

Однажды в игровой ДЮЦ мы с девочками играли в «Ресторан» и лепили вареники, варили борщ, пекли блины, чтобы угостить всех желающих. Наши гости остались довольны, хвалили поваров. Всем почему-то нравились вареники. Придя домой, вспоминала игру и подумала: «Что же это за блюдо такое, которое всем нравится?»

2

**2. Организация исследования.**

**Объект исследования:** вареники.

**Предмет исследования:** сведения о варениках.

**Актуальность:** находить интересное и необычное рядом, в доступных для детского наблюдения и экспериментирования объектах.

**Практическая значимость работы:** знания, которые получила во время работы могут использоваться на занятиях, для проведения викторины, познавательных мероприятий в дошкольных учреждениях.

**Цель:** узнать больше информации о таком блюде, как вареники, кулинарных секретах их приготовления.

**Задачи исследования:**

* изучить распространённое блюдо - вареники;
* узнать историю вареников
* узнать, какое место занимают вареники в настоящее время в кухне современников;
* познакомиться с рецептами приготовления

**Гипотеза:** на основе изучения истории происхождения вареников, я считаю, что вареник – не русское блюдо.

**Новизна:** я, ребёнок дошкольного возраста, самостоятельно проводил эксперименты и наблюдения.

**Методы исследования**: анализ научной литературы, опрос взрослых, обобщение знаний.

**2.1 Анализ научной литературы:** изучение словаря, интернет источников.

**2.2 Наблюдения**: как привычные продукты (куркума, свёкла, щавель) окрашивают тесто.

3

**3. Основная часть.**

Что такое вареники? Из словаря в библиотеке я узнала, что это украинское национальное блюдо из пресного отварного теста с разнообразной начинкой.

А в интернете прочитали, что вареники пришли в Украину из Турции. Турецкое блюдо называлось дюш-вара. Эти маленькие варёные пирожки пришлись по душе украинцам. Блюдо превратилось в вараники, а затем в гордость украинской кухни – вареники, потому что их надо варить, причём с такими начинками: шкварками, цыбулей, бульбой, вишней и сыром. Это блюдо полюбили и Россияне, только начинка немного другая.

Чтобы вареники получились вкусные, бабушка говорит, что нужно правильно заводить тесто. В тесто украинских вареников кладут простоквашу, яйцо, соль и муку.

В нашей семье лепят вареники из простого теста, состоящего из муки, яйца, воды и соли. Тесто для вареников особенное: оно не разбухает во время варки, легко раскатывается, прекрасно лепится и приятно на ощупь. Потом нужно сделать аккуратные сочни, положить начинку. Начинка вареников может быть разная: картофельное пюре, тушёная капуста, творог и разные ягоды. Начинка обязательно варёная. Краешки залепить, варить 5 минут.

Готовые вареники можно полить растопленным сливочным маслом и подавать со сметаной. Объедение!

Моя бабушка рассказывала, что в молодости на Старый Новый год было принято всей семьей лепить вареники с сюрпризом и гадать на будущий год.

Внутрь каждого вареника добавляли разные необычные начинки. Если кому-то попадалась мука – это к мукам, фасоль – к детям, пуговица – к обновке, сахар – к хорошей жизни,

соль – к трудной жизни, перец – к неожиданностям, веревочка – к дороге, копеечка – к деньгам.

На кружке я сшила разноцветные вареники. Дома показала готовые поделки.

Бабушка предложила сделать разноцветные вареники из теста: с куркумой получились жёлтые вареники, со свёклой – розовые, со щавелем – зеленоватые, с какао – шоколадные. Попробуйте!

В нашем районе летом отмечается большой праздник – День вареника «Всэ будэ смачно».

4

Почему этот праздник проходит именно у нас? С этим вопросом мы с Еленой Алексеевной обратились в районный музей, к Татьяне Владимировне. Она рассказала, что именно в нашем селе 90% населения имеют украинские корни.

На празднике каждое село в своей палатке угощало всех гостей и туристов варениками. Мама сказала, что ежегодное празднование Дня вареника притягивает много туристов, и наше село стало одним из центров познавательного туризма.

Даже памятник варенику поставили 2 метра.

Гости не только угощались варениками, но и лепили их, участвовали в разных конкурсах. Всем понравилось, было весело!

5

**4. Вывод.**

Вареники – очень популярное блюдо, которое любят и взрослые и дети.

6

**Список литературы.**

1. <https://yandex.ru/search/?text=%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%B8%20%D0%B2%20%D0%BD%D0%B0%D1%88%D0%B5%D0%B9%20%D0%B6%D0%B8%D0%B7%D0%BD%D0%B8&clid=2186620&lr=975&redircnt=1573052453.1>
2. <https://yandex.ru/search/?text=%D0%BE%D1%81%D0%BE%D0%B1%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%B8%20%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%BE%D0%B2&lr=975&clid=2186620>
3. <https://yandex.ru/search/?text=%D0%B8%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%80%D0%B8%D1%8F%20%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%BE%D0%B2%20%D0%BD%D0%B0%20%D1%80%D1%83%D1%81%D0%B8&lr=975&clid=2186620>