

Lesson Notes № 112

Майстер-клас з приготування вареників

How to cook varenyky Imperative mood (Part 2)



Link to audio: ukrainianlessons.com/episode112

Вступ

Добрий день! Це Анна, ваша вчителька української. Ви слухаєте мій подкаст «Уроки української» — уроки для всіх, хто вивчає і любить українську мову!

Hello! This is Anna, your Ukrainian teacher. You are listening to my Ukrainian Lessons Podcast — lessons for everyone who learns and loves Ukrainian!

Сьогодні ми розпочинаємо серію з трьох особливих епізодів — майстер-класів. Це, мабуть, будуть найскладніші уроки третього сезону. Ви будете слухати такі собі інструкції чи воркшопи про те, як готувати вареники, вишивати чи розмальовувати писанки.

Today, we begin a series of three special episodes — workshops. These will probably be the most difficult lessons of the third season. You will be listening to the instructions of workshops about how to cook varenyky, embroider, and paint Easter eggs (pysanky).

Так, буде багато нових слів і граматики, але не хвилюйтеся! Ви можете переслухати епізод знову і знову, щоб зрозуміти все краще.

Yes, there will be many new words and grammar, but don't worry! You can listen to the episode again and again in order to understand everything better.

Отже, сьогодні ми починаємо з кулінарного майстер-класу, будемо вчитися готувати... варенички! Ммм... смакоті! Вареники — це універсальна страва. Можуть бути з м'ясом чи сиром, а можуть бути вегетаріанські або навіть веганські. Тому сподіваюся, що після сьогоднішнього уроку ви приготуєте вареники вдома. Якщо так, то обов'язково надішліть мені фотографію! Добре?

So, today we will start with the culinary workshop. We will be learning to cook... varenyky! Mmm... yummy! Varenyky is a universal dish, they can be made with meat or with cheese, or they can be vegetarian or even vegan. So, I hope that after today's lesson, you will cook varenyky at home. If so, you should send me a picture. Okay?

Ну а зараз ще короткий вступ англійською і будемо починати.

And now, just a short introduction in English, and then we will start.



Майстер-клас з приготування вареників

Добридень! Мені звати Олена Білоус. Я рада вас вітати на майстер-класі української кухні.

Good afternoon! My name is Olena Bilous. I am glad to welcome you to the Ukrainian cuisine workshop.

Сьогодні ми будемо готувати вареники — традиційну українську страву, яку люблять всі без винятку українці.

Today we will cook varenyky, a traditional Ukrainian dish that is loved by all Ukrainians without exception.

Начинка на вареники у нас вже готова, їх у нас буде три: перша — це картопля, яку ми попередньо зварили та потовкли зі смаженою цибулькою, друга начинка — підсолений домашній сир, третя — вишні з цукром.

We have already finished filling varenyky; we have three of them. The first one is potato cooked with fried onion, the second is a filling of salted homemade cheese, and the third is cherries with sugar.

Як і більшість страв української кухні, приготування тіста для вареників — це певна імпровізація, жодна господиня не зможе вам сказати точні пропорції інгредієнтів. А взагалі, нам будуть потрібні борошно, вода, сіль.

Like most Ukrainian dishes, preparing dough for varenyky takes a bit of improvising. No hostess can tell you the exact proportions of the ingredients. Generally, we will need flour, water, and salt.

Для початку візьміть трохи борошна, приблизно одну склянку, ось так висипайте в миску та підсоліть. Потім лийте воду та вимішуйте. Якщо ви відчуваєте, що тісто надто густе, додайте ще трохи води, а якщо надто рідке — додайте борошна.

To get started, take a little flour, about one glass, and pour it into a bowl with the salt. Then add water and mix. If you feel that the dough is too thick, add a little more water. If it's too wet, add flour.

Готове тісто покладіть на стіл. Посипте стіл і тісто борошном і починайте добре місити. Це може бути непросто, потрібно чимало зусиль. Місіть тісто доти, поки воно не стане гладеньким і пружним.

Place the prepared dough on the table. Sprinkle the table and the dough with flour, then mix well. It can be difficult as it takes a lot of effort. Knead the dough until it becomes smooth and elastic.

Отже, тісто готове. Тепер відріжте невеличкий шматок і розкатайте його, зробіть з нього ось таку ковбаску. І наріжте невеликими шматочками. Ці шматочки переверніть на бік і розкатайте вареницю — круглий шматок тіста. Для цього візьміть качалку або звичайну склянку пляшку.

Now the dough is ready. Cut a small piece and roll it like a sausage. Then cut this into small pieces. Turn these pieces over to the side and roll a "varenytsia" — a round piece of dough. For this, take a rolling pin or a simple glass bottle.

А тепер найцікавіше — будемо вчитися ліпити вареники. Візьміть вареницю у ліву руку, а чайною ложкою у правій руці накладайте начинку. З'єднайте протилежні кінці варениці і зліпіть краї, легенько притискаючи. Якщо у вас

And now the most interesting thing — we will learn to drill varenyky. Pick up the varenyky with your left hand, and with a teaspoon in your right hand, put the filling on the dough. Connect the opposite ends of the varenyky and seal the edges by pressing



руки прилипають до тіста, можете торкнутися до борошна. Також можна надати кінцям гарної форми: оформити як хвильки чи косічки. Але це потребує практики.

gently. If your hands stick to the dough, put some flour on them. You can also give the ends a beautiful shape, like waves or pigtails, but this requires practice.

Вареники наліпили. Тепер будемо починати їх варити. У киплячу підсолону воду опускайте вареники та помішуйте легко. Коли вони знову закиплять, варіть їх приблизно 5 хвилин.

Now that the varenyky have been made let's start cooking them. In boiling salted water, drop varenyky in and stir gently. When they are boiling again, cook them for about 5 minutes.

(Минуло п'ять хвилин)

(Five minutes later)

Вийміть вареники з води спеціальною дір'явою ложкою в миску. Солоні вареники заправте маслом або смаженою цибулькою з олією.

Remove varenyky from water with a special spill and put them in a bowl. You can mix the salty dumplings with butter or fried onions with oil.

Спочатку будемо куштувати вареники з картоплею та сиром — не забудьте подати сметану. А на десерт будуть вареники з вишнями — зі сметаною та цукром.

First, we will taste the potato and cheese varenyky. Do not forget to add sour cream! For dessert, we will have the cherry varenyky with sour cream and sugar.

Усім смачного!

Bon appetit, everyone!



Наказовий спосіб — форма «ви»

Imperative mood — second person in plural

Інфінітив	Форма «ти»	Зміна	Форма «ви»
Взяти Підсоліти Покласти Варіти Вийняти	Візьм ^и ! Підсол ^и ! Поклад ^и ! Вар ^и ! Вийм ^и !	-и → -іть	Візьм ^{іть} ! — Take! Підсол ^{іть} ! — Add some more salt! Поклад ^{іть} ! — Lay down! Вар ^{іть} ! — Boil! Вийм ^{іть} ! — Take out!
Висипати Літи Вимішувати Додати Відрізати З'єднати Опускати Заправити	Висипа ^й ! Лий! Вимішуй! Дода ^й ! Відріж! З'єдна ^й ! Опуска ^й ! Заправ ^и !	+ -те	Висипа ^{йте} ! — Pour out! Лий ^{те} ! — Pour out! (water) Вимішуй ^{те} ! — Knead thoroughly! Дода ^{йте} ! — Add! Відріж ^{те} ! — Cut down! З'єдна ^{йте} ! — Connect! Опуска ^{йте} ! — Move down! Заправ ^{те} ! — Fill up! Mix in!



Дієслово дня

Готувати — **1)** to prepare, to make ready, to warm (someone) up;
2) to train, to prepare (for an exam); **3)** to cook, to make (a dish, lunch, etc.).

Perfective forms: підготувати (1, 2), приготувати, зготувати (3)

Теперішній час Перша дієвідміна

Я	готу́ю	ми	готу́ємо
ти	готу́єш	ви	готу́єте
він, вона, воно	готу́є	вони	готу́ють

Минулий час Недоконаний вид

він	готува́в
вона	готува́ла
воно	готува́ло
вони	готува́ли

Минулий час Доконаний вид

він	приготува́в
вона	приготува́ла
воно	приготува́ло
вони	приготува́ли

Майбутній час Недоконаний вид

я	бу́ду готува́ти
ти	бу́деш готува́ти
він, вона, воно	бу́де готува́ти
ми	бу́демо готува́ти
ви	бу́дете готува́ти
вони	бу́дуть готува́ти

Майбутній час Доконаний вид

я	приготу́ю
ти	приготу́єш
він, вона, воно	приготу́є
ми	приготу́ємо
ви	приготу́єте
вони	приготу́ють



Фразеологізм дня

Голо́дний як вовк

(literally "hungry as a wolf")

extremely hungry, hungry as a hunter, hungry as a bear

Орест був **голодний як вовк**, тому купив в супермаркеті вареники і швидко їх зварив.

Orest was as hungry as a hunter, so he bought varenyky from the supermarket and quickly cooked them.

Послухавши майстер-клас з приготування вареників, я тепер **голодна як вовк**.

After listening to the varenyky cooking workshop, I am now hungry as a bear.



Бонусні вправи

1

Доповніть таблицю формами наказового способу дієслів:

	Infinitive	Imperative (форма «ви»)
1.	варити	варіть
2.	взяти	
3.	додати	
4.	з'єднати	
5.	зробити	
6.	змішувати	
7.	приготувати	
8.	замісити	
9.	розкачати	
10.	вірізати	

2

Поєднайте слова з протилежними значеннями:

- 1 висипати
- 2 посолити
- 3 розрізати
- 4 опускати
- 5 початок

- A з'єднувати
- Б насипати
- В піднімати
- Г кінець
- Ґ посолодити



3

Вставте пропущені слова у рецепті:

розкачайте виріжте приготуйте з'єднайте перемішайте
сформуєте покладіть розмішайте додайте

1.

необхідні продукти для тіста.



4.

масло з борошном.



2.

усі сухі інгредієнти: борошно, цукор, ванільний цукор, сіль.



5.

в тісто яйця.



3.

до отриманої суміші вершкове масло, порізане невеликими шматочками.



6. Знову добре

тісто.



7. _____ з тіста кулю
і покладіть її в холодильник на 1 годину.



8. _____ тісто
за допомогою качалки. За допомогою
формочок _____
різні фігурки.



4

Заповніть пропуски формами дієслова
«готувати»:

готують підготувала приготуй
приготуйте готуватиме
підготували

1. Погода _____
українцям неприємний сюрприз: сильні
грози і штормовий вітер по всій території
країни.
2. Кутя — це традиційна українська страва,
яку _____
на Різдво.
3. Будь ласка, _____
ваші паспорти для паспортного контролю.
4. Якщо ти прийдеш додому раніше, _____
_____, будь ласка, вечерю.
5. Спеціалісти вже _____
проект будівництва нової автомобільної
дороги.
6. Моя подруга — викладач англійської мови,
вона _____
мене до IELTS.





Key Vocabulary 3-112

варіти, зваріти	to boil, to cook, to steam (<i>imperfective, perfective</i>)
вийма́ти, вийняти	to take out, to pull out (<i>imperfective, perfective</i>)
вимі́шувати, вимісити	to mix, to knead thoroughly (<i>imperfective, perfective</i>)
ві́ннятoк	exception, exclusion
висипа́ти, ві́сипати	to pour out (<i>imperfective, perfective</i>)
відрі́зати, відрі́зати	to cut off, to carve (<i>imperfective, perfective</i>)
відчува́ти, відчу́ти	to feel, to sense (<i>imperfective, perfective</i>)
гладкий, гладе́нький	smooth, sleek (+ <i>diminutive</i>)
голо́дний як вовк	“hungry as a wolf”: extremely hungry, hungry as a bear
діря́вий	full of holes, holey
до́ти	till that time, up to there
з’є́днувати, з’є́днати	1) to join, to unite; 2) to connect, to put through (<i>imperfective, perfective</i>)
заправля́ти, запра́вити	1) to refuel, to fill up; 2) to mix in (<i>imperfective, perfective</i>)
злі́плювати, злі́пити	to stick together, to glue together (<i>imperfective, perfective</i>)
зусі́лля	effort
кача́лка	1) rolling pin; 2) rocking chair
кипі́ти, закипі́ти	to boil, to simmer (<i>imperfective, perfective</i>)
кипля́чий	boiling
кіне́ць	end (<i>noun</i>)
ковбаса́, ковба́ска	sausage (+ <i>diminutive</i>)
коса́, косі́чка	braid (hair) (+ <i>diminutive</i>)
край	1) verge, end; 2) region
крúглий	1) round, circular; 2) whole
лі́пити, злі́пити	to sculpture (<i>imperfective, perfective</i>)
ми́ска	1) bowl (dish); 2) wash basin



Episode 112 – Майстер-клас з приготування вареників
How to cook varenyky. Imperative mood (Part 2)

місіти, замісіти	to knead (<i>imperfective, perfective</i>)
на́дто = занáдто	too, too much
накладáти, накла́сти	to put, to lay on (<i>imperfective, perfective</i>)
налі́плювати, налі́пити	to stick (<i>imperfective, perfective</i>)
нарі́зати, нарі́зати	to cut, to carve (<i>imperfective, perfective</i>)
на́чинка	stuffing, filling
опуска́ти, опу́стити	1) to put down, to lower; 2) to omit, to leave out (<i>imperfective, perfective</i>)
підсо́лений	salted with a little salt
підсо́лювати, підсо́лити	to add more salt (<i>imperfective, perfective</i>)
помі́шувати, поміша́ти	to stir (<i>imperfective, perfective</i>)
посипáти, посі́пати	to sprinkle, to flour (<i>imperfective, perfective</i>)
приготува́ння	preparation
прилипа́ти, прилі́пнути	to stick, to adhere (<i>imperfective, perfective</i>)
пропо́рція	proportion
проти́лежний	opposed, contrary
пру́жний	elastic, resilient
розка́чувати, розкача́ти = розката́ти	to roll out (<i>imperfective, perfective</i>)
сі́ль	salt
скля́ний	glass (<i>adjective</i>)
солóний	salted, salty
ті́сто	dough, paste
товкті́, потовкті́	to pound, to pestle (<i>imperfective, perfective</i>)
торка́тися, торкну́тися	to touch (<i>imperfective, perfective</i>)
то́чний	exact, accurate
фо́рма	1) form, shape; 2) uniform





Відповіді на вправи

1

2. візьміть
3. додайте
4. з'єднайте
5. зробіть
6. змішуйте
7. приготуйте
8. замісіть
9. розкачайте
10. виріжте

4

1. підготувала
2. готують
3. приготуйте
4. приготуй
5. підготували
6. готуватиме

2

1. Б
2. Г
3. А
4. В
5. Г

3

1. Приготуйте
2. З'єднайте
3. Покладіть
4. Розмішайте
5. Додайте
6. перемішайте
7. Сформууйте
8. Розкачайте, виріжте

