

КОВЧЕГ СМАКУ

Уж раї на

ЇЖА, ЗНАННЯ ТА ІСТОРІЇ
ГАСТРОНОМІЧНОЇ СПАДЩИНИ

КОВЧЕГ СМАКУ

УК. раї на

ЇЖА, ЗНАННЯ ТА ІСТОРІЇ
ГАСТРОНОМІЧНОЇ СПАДЩИНИ



Università di Scienze
Gastronomiche di Pollenzo
University of Gastronomic Sciences of Pollenzo



Редакція:

Дауро М. Цоккі, Олена Мотузенко, Наталія Стрянець, Мікеле Ф.
Фонтефранческо, Рената Соуканд, Андреа П'єроні

Головний дослідник проекту "DiGe":

Рената Соуканд

Команда дослідників Університету гастрономічних наук, яка бере участь у
проекті "DiGe":

Андреа П'єроні, Мікеле Філіппо Фонтефранческо, Дауро Маттіа Цоккі

Макет:

Аарон Гомес Фігероа та Паола Санчес Гарсія

Ілюстрації:

Алонсо Ернан Моліна Гонзалес

Надруковано в 2022 році в Італії

Авторське право © 2022

Всі права захищені

Університет гастрономічних наук

Площа Вітторіо Емануеле, 9

12042 Полленцо, Бра - Кунео, Італія

<https://www.unisg.it/>

ISBN: 9791280673015

Книга була підготовлена в рамках проекту «DiGe» - Етноботаніка розділених
поколінь (CUP H72F17000740006), що фінансується Європейською
дослідницькою радою (ERC) у рамках Програми досліджень та інновацій
Європейського Союзу «Горизонт 2020» (грант 714874).

ПЕРЕДМОВА

Рената Соуканд

PI ERC-StG-2016-DiGe

Професор кафедри етноботаніки

Венеціанського університету Ка' Фоскарі

Андреа П'єроні

Відповідальний за впровадження DiGe

в UNISG

Професор етноботаніки у UNISG

У рамках гранту Європейської дослідницької ради (ERC-StG) завершено створення "Ковчегу смаку України".

Вчені з різних країн вивчали використання рослин на території колишнього Радянського Союзу і прилеглих до нього областей. Метою проекту було зрозуміти, як змінюються знання та практика в контексті тоталітарного режиму, коли за роки терору традиційне використання рослин зникає або стає просто спогадом. Як можна зберегти та сприяти майбутньому розвитку таких важливих навичок? Як це відбувалося в той час, коли «плавильний котел народів» працював на повну потужність? Як Україна за 30 років свободи відновила свої місцеві екологічні знання?

Радянську епоху можна охарактеризувати як час «зроби-сам-з-того-що-є-під-рукою», тому що їжу було важко знайти в продуктових магазинах і її доводилося вирощувати самостійно. Брак медичних засобів не дозволив народній медицині зникнути, але відбулася послідовна гомогенізація знань, в результаті чого різні нації, колись окуповані Радянським Союзом, досі використовують, в принципі, ті самі лікарські рослини.

Рослини є запорукою виживання людини. Вони є нашою їжею, а також їжею для тварин, яких ми споживаємо. Рослини виробляють для нас кисень і лікують нас. Знання, пов'язані з їх використанням, накопичувалися тисячоліттями, передавалися з покоління в покоління, а пізніше, коли виникла писемність, ці знання передавалися через книги. Однак у цьому використанні є багато втіленої практики, навички, що зберігаються в руках, у тілі, які не можуть бути передані лише письмово, але повинні бути перевірені на досвіді. Те ж саме, з навичками вирощування та приготування різних продуктів. Якщо ці знання будуть втрачені, людству доведеться починати спочатку і здобувати ці знання заново.

Ми вивчали використання рослин у спільнотах малих етнічних груп, оскільки їхні знання особливо чутливі до будь-яких спроб гомогенізації. Кожна етнічна група несе в собі власні, властиві регіону знання, які впливають як з культури народу, так і особливостей місцевої природи. Україна багата як різними діалектами, так і екологічними системами, і може пишатися різноманітністю своєї біокультури, яка є одним із найцінніших скарбів.

Чим різнобічніші знання та навички, тим більша ймовірність впоратися та адаптуватися у світі, що швидко змінюється, мати вищу стійкість до будь-яких екстремальних подій, оскільки це підтримує творчість, дозволяючи захистити свободу та дати відповідь на будь-яку агресію. Ось чому важливо задокументувати харчові продукти, що знаходяться під загрозою зникнення, які були створені в цьому високому біокультурному різноманітті в Україні. Саме про це розмірковує книжка у ваших руках, виходячи за межі рослин, включаючи тварин, які ними харчуються, а також представляючи готові продукти та старави.

Унікальні, характерні для України харчові продукти, які виготовляються тут не менше одного покоління (30 років). Отже, ідентифікація традиційних харчових продуктів відбувалася також з урахуванням діючих законодавчо-регламентних вимог в Україні (2017).

Навички зміцнюються й покращуються не завдяки написаному слову, а завдяки їх постійному застосуванню. Кожна людина може зробити свій внесок у збереження цих навичок і унікальних продуктів- помітивши дрібних виробників, які зберігають регіональні традиції, віддавати перевагу їхній продукції та допомагати їй рости та розвиватися, удосконалюючи місцеві смаки та навички. І найголовніше: надихнути молодь продовжувати виробництво місцевої продукції, вирощувати місцеві породи та рослини, та пишатися цим.

Місцеві харчові продукти, які ми зафіксували в цьому томі Ковчегу Смаку, можуть представляти стовпи майбутньої сталої, безпечної та суверенної продовольчої системи України. За допомогою чудового українського громадянського суспільства, його свідомих споживачів, пристрасних виробників, ремісників і шеф-кухарів, а також міжнародних зацікавлених сторін та підтримки Європейського Союзу, українська традиційна їжа може стати успішною історією для відродження харчових ландшафтів, які поважають цілісні соціоекологічні системи та місцеві громади.

Історія, яка могла б надихнути інші країни Східної Європи та світу.

Посилання

(2017) Закон України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, ветеринарну медицину та благополуччя тварин» <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#Text>

"Традиційний харчовий продукт - харчовий продукт з особливими характеристиками, що чітко відрізняють його від інших продуктів цього ж виду у результаті використання традиційних інгредієнтів та/або внаслідок традиційного складу, та/або використання традиційної технології виробництва/переробки. Традиційним харчовим продуктом є той, що використовується в практиці та/або відповідає специфікаціям, що існували останні 30 років до моменту визначення того, чи підпадає харчовий продукт під категорію традиційних. Зміни у пакуванні та маркуванні, які не змінюють особливі характеристики традиційного продукту, не впливають на його визначення як традиційного."

ПЕРЕДМОВА

Євген Клопотенко

шеф-кухар, ресторатор, громадський активіст

Качана каша, гусянка, вурда, шпондер, леквар і кіфлики. Гуцульський трюфель, бердянський бичок, ялтинська цибуля та ніжинські огірки. Певен, ви точно чули й, можливо, навіть куштували бодай щось із цього переліку. Та чи зможете пригадати, коли це було востаннє?

На жаль, так склалося, що традиційна їжа українців втратила свою популярність. Спочатку радянська влада знищила її та підмінила своєю. А згодом, після розвалу Союзу, ми загубили свою їжу серед маси іноземних продуктів та чужих страв. А разом із нею — значну частину національних гастрономічних традицій, смакового різноманіття й навіть — окремі види рослин і тварин.

Щоб привернути увагу до українських продуктів, які перебувають під загрозою зникнення і є частиною нашої культурної спадщини, університет Гастрономічних наук під егідою міжнародної організації Slow Food, у рамках проекту DiGE уклали цей онлайн-каталог. "Ковчег смаку" — важливий дарунок всім тим, хто хоче дізнатися якомога більше про українську їжу. Й тим самим, допомогти зберегти та популяризувати продукти, котрі важливі для нашої ідентифікації у світі.

Після кількох експедицій Україною та багаторічних досліджень, мені здавалося, що я знаю все про національну гастрономію. Однак близько 20% продуктів, які описані у цьому каталозі, стали для мене приємним відкриттям і цінною знахідкою. Я буду готувати, смакувати та відроджувати страви із цих продуктів. Щоб через зв'язок із минулим країни, впливати на формування її майбутнього.

Приміром, італійці виготовляють елітні сири з молока корів породи "Подоліка". Цікаво, що цей різновид домашньої худоби в Італію завезли з українського Поділля багато років тому (на жаль, в Україні корів цієї породи вже немає). В мене мурахи від цього знання. Бо скільки всього ще було в Україні, чого ми не знаємо.

Ми маємо припинити бачити привабливе лише за кордоном. Як писав Тарас Шевченко, "І чужому научайтесь, й свого не цурайтесь...". Варто читати, куштувати та цінувати. Бо в їжі лежить наш український код, а в коді лежить свобода. Отож своя їжа - це шлях до свободи.

100 000 людей, котрі прочитають цей каталог, зможуть відкрити для себе справжню Україну. Набагато яскравішу та сильнішу ніж та, що була в їхній свідомості до того. А потім ці 100 000 людей розкажуть про свій досвід друзям. Так ці знання будуть поширюватися країною та світом. І кожен українець зможе зазирнути вглиб себе й переконатися, яка безстереотипна та багата його країна. І кожен іноземець буде знати, наскільки цікава істинна та самобутня українська їжа.

КОВЧЕГ СМАКУ УКРАЇНИ - ПРИКЛАД БІОКУЛЬТУРНОГО РІЗНОМАНІТТЯ УКРАЇНИ

Дауро М. Цоккі, Університет гастрономічних наук
Наталія Стрянець, Природний Заповідник "Розточчя"

Олена Мотузенко, Київський національний університет імені Тараса
Шевченка

Атласи "Ковчегу смаку"

Порятунок традиційної гастрономічної спадщини

В останні десятиліття швидка трансформація продовольчих систем призвела до різкого глобального зменшення харчового біорізноманіття (Піллінг та ін., 2020). Враховуючи нерозривний зв'язок між природою та культурою (Maffi, 2001), втрата біологічного різноманіття йшла рука об руку з трансформацією та втратою традиційних практик і знань, які є частиною нематеріальної культурної спадщини місцевих громад. Їжа та гастрономія були визнані невід'ємною частиною цієї спадщини (ЮНЕСКО, 2003).

З огляду на зазначені негативні тенденції, вчені, міжнародні організації і активісти висунули на перший план необхідність вжити конкретних дій для відновлення та захисту харчових продуктів та гастрономічних культур, які знаходяться під загрозою зникнення. У цьому контексті ініціативи та проекти, спрямовані на документування, збереження та популяризацію зникаючих елементів місцевої продовольчої спадщини, були реалізовані продовольчими рухами, міжнародними організаціями та неурядовими організаціями (НУО), які працюють у харчовому та сільськогосподарському секторах. Зростання цих ініціатив було зумовлене потенційно вирішальною роллю, яку може відіграти охорона та оцінка гастрономічної спадщини у зміцненні ідентичності та згуртованості місцевих громад, таким чином підвищення їх культурного, соціального, економічного та політичного рівнів, а також через роль, яку цей процес може відіграти у вирішенні локальних і глобальних проблем, пов'язаних із продовольчими системами.

«Ковчег смаку» є однією з таких актуальних міжнародних ініціатив, спрямованих на порятунок, захист і просування місцевої гастрономії.

З другої половини 1990-х завдяки зусиллям громадського руху Слоу Фуд- Slow Food та Університету гастрономічних наук у співпраці з сотнями місцевих асоціацій і спільнот «Ковчег смаку» є світовим онлайн-каталогом продуктів, яким загрожує зникнення, які є частиною традиційної гастрономії країни. Проект було запущено з метою збереження знань та практик, пов'язаних із

цими продуктами, і, таким чином, підтримки їх виробників, а в деяких випадках (наприклад, у випадку диких видів, що знаходяться під загрозою зникнення), сприяння їх збереження і відтворення.

"Ковчег смаку" охоплює свіжі та оброблені традиційні продукти, зникаючі локальні види рослин, грибів, тварин, птахів, комах та риб, які є частиною місцевої гастрономії понад 150 країн.

Атлас "Ковчег смаку"

У 2017 році проект «Ковчег смаку» був збагачений новою ініціативою «Атласи Ковчегу смаку», мета якої — розширити обсяг знань у базі даних і запропонувати корисні інструменти для просування місцевої харчової спадщини вибраних країн.

Атласи утворюють серію монографій, відредагованих і виданих у співпраці з дослідниками з приватного Університету гастрономічних наук міста Полленцо (Італія), заснованого в 2004 році рухом Slow Food. Ці книги систематизують і розширюють матеріали, доступні в базі даних «Ковчег смаку», забезпечуючи спеціальні видання, які презентують традиційні продукти та основне біокультурне розмаїття для широкої громадськості, а також для місцевих організацій, установ і професіоналів у секторі ресторанного господарства, а також для дослідників, зацікавлених у збереженні та просуванні місцевої гастрономічної спадщини (Zocchi, 2017; Fontefrancesco et al., 2022). Створення кожного тому пов'язане з конкретними дослідженнями, які фінансуються місцевими відділеннями Slow Food, національними та міжнародними організаціями, приватними інвесторами та краудфандингом. Кошти використовуються для фінансування кабінетних і польових досліджень, а також для покриття витрат на публікацію. Наприкінці 2021 року серія охоплювала вісім томів: Албанія, Бразилія, Естонія, Кенія, Мексика, Нідерланди, Перу та Танзанія.

Даний атлас є одним із томів, створених Університетом гастрономічних наук у рамках проекту, для сприяння презентації та валоризації на місцевому та міжнародному рівнях місцевої їжі та гастрономічної спадщини України в цілому.

Атлас відображає 85 традиційних продуктів, їх зв'язок з автохтонними видами рослин, грибів, тварин, птахів, риб, бджіл. Хоча, за результатами досліджень, їх перелік був значно більшим. Одже, якщо Ви побачили що унікального продукту саме з Вашого регіону немає, то просимо надіслати авторам інформацію, оскільки планується також видання другого тому книги, що буде включати інші цікаві рецепти та продукти.

*Свинячу голову до хрину
І локшину на переміну,
Потім з підливою індик;
На закуску куліш і кашу,
Лемішку, зубці, пугрю, квашу.
І з маком медовий шулик.
І кубками пили слив'янку,
Мед, пиво, брагу, сирівець,
Горілку просту і калґанку.*

Енеїда, І. Котляревський, 1842

Українська кухня – багатогранна, ароматна та різноманітна, сформована на основі природних умов та складних історичних подій. Від Карпатських гір на заході до луганських степів на сході, від озер Волині, до дібров Полтавщини, від північних лісів Полісся, до заплав могутнього Дніпра та морського узбережжя Чорного моря з давніх давен жили українці. Різноманітні природні умови, уклад життя, формували технологію і рецепти приготування їжі, створюючи унікальні локальні продукти для багаточисельних етнографічних груп українського етносу, інших корінних народів та національні меншини України. Мультикультурність та мультиетнічність України вражає, з українцями тут мирно співіснують євреї, румуни, поляки, угорці, німці, болгары, греки та інші народи. Вони теж зробили свій вклад в українську кухню – віденські штруделі, німецькі ковбаски, польські плячки і ще багато інших етнічних смаків що ніби подорожують крізь століття до нас. Етнографічні групи українців – гуцули, бойки, лемки, та поліщуки, подоляни і слобожани мають свої автентичні страви, особливі рецепти і разом формують неперевершену українську кухню.

Торгівельні шляхи які йшли через територію України, ще у середньовіччі, також залишили свій слід у кулінарних вподобаннях українців- типові для близького сходу ароматні прянощі і приправи, солодощі.

Для українців – кухня і приготування їжі є особливим мистецтвом, часом навіть сакральним. Такі ритуальні страви, як кутя, напої - узвар та сита, готуються на особливі свята і сягають своїм корінням ще у до Християнський час (Воропай, 1965). Випікання паски, різдвяних пампушок супроводжують молитвою, а під час приготування тісто накривають старовинним вишиваним рушником.

Щедрі українські чорноземи дарують великі урожаї, тому проблем з продовольчими продуктами на території сучасної України ніколи не було (окрім штучно створеного комуністичним режимом Голодомору у 1932-1933 роках). Жителі України вміло використовували і дари природи – рибу, дичину, лісові

продукти (наприклад, мед диких бджіл, кислі яблука-дички, лісові ягоди чорниці, малини, різноманітні гриби та трави).

Місцеві рецепти це і ідентичність та самовираження. На жаль, наш світ глобалізується, розвиток економіки та промисловості призводить до вимирання сіл, молодь виїжджає до урбанізованих територій, розривається споконвічний зв'язок між людиною та природою. Це в свою чергу призводить до забуття старовинних рецептів та навиків щодо готування цих рецептів.

Атлас "Ковчег смаку України" покликаний виконати декілька місій. Перш за все, це кулінарний інструмент- це опис давніх, старовинних рецептів що є під загрозою втрати та забуття. Часто ці рецепти вимагають і особливих умінь, навиків та локальних інгредієнтів, а також затрат часу.

По друге, це перелік та опис унікальних, локальних свійськи порід тварин, птиці, комах, риб, які традиційно вбудовані в харчові системи, але знаходяться на межі зникнення. Їх зникнення призведе як до втрати генетичного різноманіття, та і до втрати або трансформації гастрономічних традицій.

По третє, це природознавчий інструмент- тут зазначено види диких рослин (наприклад, рож), тварин (наприклад, пструг) та грибів (наприклад, баранячка та гордубан) що використовуються у давніх українських рецептах. Але насамперед, ця книга дає вичерпну відповідь на риторичне питання- чому ми пишаємося українською кулінарією і якою багатою є гастрономічна спадщина українців. Місія цієї книги показувати нашим дітям що українські продукти, українські старовинні рецепти - смачні, корисні і дуже древні, що нам є чим пишатися та розуміти що українська ідентичність відображається у ритуальній кулі і пишній пасці, у грибних вушка та тисячолітньому рецепту узвару, у копченій на садових гілочках шинці і солодкому карпатському меду.

Атлас "Ковчег смаку України" – це також геополітичний інструмент, це доведення унікальності та ідентичності України та українців. Саме у рік видання Атласу «Культура приготування українського борщу» внесена до Списку нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО, що потребує невідкладної охорони (2022). Борщ має близько 200 варіацій інгредієнтів та технології приготування.

В Ковчегу Смаку, зібрано породи тварин та види рослин, грибів та унікальні ритуальні рецепти з усіх куточків України: Волині, Бесарабії, Полтавщини, Буковини, Галичини, Гуцульщини, Полісся, Криму та інших. Ця книга, ніби путівник по смаках України: ялтинська цибуля, гуцульський трюфель, дунайка, шацький вугор, варення з дикої троянди, мірудія - закликають у гастрономічну подорож.

Методологія

Авторами використано методологію фудскаутингу, яка у контексті гастрономічних наук включає етнографічні дослідження, спрямовані на

картографування, інвентаризацію та документування харчових і гастрономічних елементів, вбудованих у місцеві та традиційні знання. Дослідження фудскаутингу спрямовані на взаємозв'язок «люди–їжа–територія» в певному харчовому просторі, починаючи з документування матеріальних і нематеріальних елементів, пов'язаних із місцевими та традиційними харчовими інгредієнтами та стравами. При цьому, особлива увага приділяється наявним матеріальним, соціальним і культурним елементам і взаємодіям, які формують відносини певної спільноти з їжею та пов'язаним з нею середовищем.

Дослідження фудскаутингу мають на меті зібрати базові дані про місцеві харчові ресурси, які можуть слугувати початком для вивчення убудованості конкретних харчових продуктів (і пов'язаних з ними практик виробництва та харчування) у сучасні продовольчі системи, а також для відстеження їх еволюції в просторі і часі. При цьому, вони зосереджуються, перш за все, на емічній перспективі місцевих акторів, звертаючи особливу увагу на сприйняття харчового середовища місцевими громадами; на логіку, що лежить в основі управління та використання ресурсів, пов'язаних з продовольством; на місцеві системи вірувань та їхній вплив на практику харчування; соціокультурні, економічні та кулінарні практики в різних просторових харчових системах (а також їх значення); і основні чинники, які формують виробництво, торгівлю та споживання їжі. Дослідження фудскаутингу спираються на методи етнографії, а також на базові техніки та інструменти, які традиційно використовуються в етнобіологічній та етноекоекологічній сферах.

У той час, як основна увага в дослідженнях фудскаутингу зосереджена на документуванні харчових продуктів (інгредієнтів, препаратів і рецептів) і пов'язаної з ними гастрономічної спадщини, інформація, зібрана в ході цих заходів, може відкрити можливість для поглибленого дослідження соціальної, економічної та політичної динаміки та проблем, які пов'язані з виробництвом, розподілом, представленням і споживанням їжі.

Методи фудскаутингу були використані для дослідження традиційних харчових ландшафтів України. Зокрема, у рамках проекту "DIGE - ЕТНОБОТАНІКА РОЗДІЛЕНИХ ПОКОЛІНЬ В КОНТЕКСТІ ЦЕНТРАЛІЗАЦІЇ", автори провели дослідження у всіх макрорегіонах України: Західному, Північному, Центральному, Східному, Південному. За підтримки представників кримсько-татарського етносу були також досліджені гастрономічні традиції анексованого росією Криму.

Фокус дослідження було спрямовано на представників корінних народів та локальних спільнот, як носіїв традиційних практик господарювання, виробничих та ужиткових традицій їжі.

Було проведено експедиції, дегустації, живі та дистанційні інтерв'ю з представниками локальних спільнот, виробниками традиційних продуктів; відвідано кулінарні фестивалі та місцеві ринки у пошуках цікавих, традиційних

та унікальних продуктів; проведено консультації з науковцями, експертними командами проєктів, спрямованих на дослідження традиційних продуктів (наприклад, «Віртуальний музей гастрономічної спадщини «Вітрина Закарпаття», "Дороги вина та смаку України", «Слоу фуд Україна»). Таким чином, було залучено широке коло стейкхолдерів.

В окремих випадках, коли "на місці" вдавалося організувати співпрацю локальних спільнот з експертами з академічної та наукової сфери, експедиційні дослідження авторами не проводилися. Під час ковід пандемії, увага дослідників буда спрямована на телефонні інтерв'ю та дистанційну роботу з локальними виробниками- носіями традиції, фермерами-ентузіастами із вирощування аборигенних сільськогосподарських тварин та птахів, пасічниками, громадськими активістами, дистанційні робочі наради з експертами та апробацію номінованих продуктів/ видів рослин та тварин на відкритій зустрічі всіх стейкхолдерів у Києві (2021). Камеральні дослідження включали роботу в архівах, вивчення історичних та сучасних кулінарних книг.

Автори сподіваються, що видання буде сприяти захисту та відновленню природних ресурсів та культурних цінностей різних етнічних спільнот України перед обличчям нових загроз зміни клімату та повномасштабної війни в Україні.

Охорона та оцінка української гастрономічної спадщини та біорізноманіття

У березні 2008 року Україна приєдналася до Конвенції про охорону нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО (2008), але лише у грудні 2018 року до Національного переліку елементів нематеріальної культурної спадщини було включено перший елемент гастрономічної спадщини одного з корінних народів України караїмів «Традиція приготування ет аялак (караїмський пиріжок з м'ясом). Досвід караїмів Мелітополя». В цілому, процес валоризації гастрономічної спадщини відбувався доволі повільно у порівнянні з наявним етно культурним ресурсним гастрономічним потенціалом. З 2019 року за підтримки проєктів Європейського Союзу та Українського культурного фонду розпочалася активна робота з ідентифікації та валоризації гастрономічної спадщини та генетичного біорізноманіття України.

На основі дослідження, проведеного у межах підготовки атласу «Ковчег смаку», було номіновано до Національного переліку елементів нематеріальної культурної спадщини (НКС) України: традиції виготовлення та споживання обрядових хлібів до Дня Святого Георгія села Криничне та сливового леквару. До регіонального переліку - традицію виготовлення та споживання закарпатського шовдаря та бичківського медяника.

Введення елементів гастрономічної культури етнічних груп та національних меншин до регіональних та Національного переліків елементів НКС України, це дієвий спосіб посилення консолідації українського суспільства, самоідентифікації етнічних меншин як складової українського культурного середовища.

Захист генетичного біорізноманіття

За міжнародною класифікацією ФАО, виявлено, що близько чверті генетичних ресурсів тварин в Україні відносяться до місцевих. Науковий супровід процесу збереження біорізноманіття у сфері тваринництва, птахівництва, бджолярства протягом останніх років здійснювався національними науково-дослідними установами за підтримки ФАО та окремих проєктів ЄС: розроблено методологічні основи збереження генофонду, класифіковано вітчизняні породи за критеріями ризику, обґрунтовано мінімальні розміри стад зникаючих порід, конкретизовано загальні методологічні підходи до оцінки специфіки генетичних ресурсів. Висвітлено комплекс селекційних, генетичних, біотехнологічних, організаційних та фінансово-економічних заходів щодо збереження у сучасних умовах генофонду локальних і зникаючих порід сільськогосподарських тварин, птахів, бджіл в Україні, що знайшло відображення в Програмі збереження генофонду локальних і зникаючих порід сільськогосподарських тварин в Україні на 2017 – 2025 роки (2018), яка, на жаль, не отримала державної підтримки. Лише у лютому 2022 року Міністерством аграрної політики України було розроблено проєкт спеціальної бюджетної дотації на 2022 рік за утримання маточного поголів'я племінних (генетичних) ресурсів локальних і зникаючих порід у розмірі 150 млн.грн (на 15 996 голів ВРХ, 10 131 голів овець, 586 свиноматок та 1 115 конематок). Однак, в наслідок воєнної агресії росії, дотація не була затверджена.

Одночасно, розведення малочисельних вітчизняних порід, серед яких українська білоголова, лебединська, бура карпатська та сіра українська породи великої рогатої худоби, українська степова ряба, українська степова біла та миргородська породи свиней, сокільська порода овець, багато порід птиці та автохтонні породи бджіл, дуже проблематичне і потребує не лише державної підтримки на утримання, але й спеціальної програми збереження. Особливо, в умовах критичного скорочення племінних господарств та кількості маточного поголів'я.

Автори "Ковчегу смаку України" намагаються привернути увагу до проблеми збереження генофонду нечисленних місцевих порід тварин, птиці, бджіл, зникнення яких призведе до зменшення біологічного різноманіття генетичних ресурсів загалом і, що найголовніше, до втрати значної частини культурної спадщини української нації.

Загальне занепокоєння стосовно охорони нематеріальної культурної спадщини України

3 24 лютого 2022 року в умовах повномасштабної військової агресії росії критично високими є ризики руйнування та зникнення біорізноманіття та гастрономічної культурної спадщини України. Руйнування у зоні бойових дій та на окупованих територіях племінних та фермерських господарств, в яких утримувалися вже дуже обмежена кількість автохтонних видів сільськогосподарських тварин та

птахів, блокування агресором доставки кормів та фізичне знищення тварин – це критичні наслідки війни в Україні з втрати генофонду автохтонних порід.

Обмеженість ресурсів для охорони нематеріальної культурної спадщини та біорізноманіття вимагає якнайширшого залучення не лише локальних спільнот, національних громадських організацій та органів виконавчої влади України, а й дієвої допомоги міжнародної спільноти.

Автори щиро сподіваються, що атлас «Ковчег смаку України» буде не тільки депозитарієм інформації, яка підвищити обізнаність спільнот про гастрономічну культурну спадщину та генетичне біорізноманіття, а й каталізатором практичних ініціатив з їх охорони та відповідального і сталого споживання для всіх учасників місцевої та національної продовольчої системи – фермерів, рестораторів, громадських, освітніх, дослідницьких організацій, органів державної влади та місцевого самоврядування.

Видання має також потенціал інструменту гастрономічної дипломатії.

Посилання

Гладій, М. В., & Полупан, Ю. П., & Басовський, Д. М., & Вишневський, Л. В., та інші. (2018). Програма збереження генофонду локальних і зникаючих порід сільськогосподарських тварин в Україні на 2017-2025 роки.

Fontefrancesco, M. F., Zocchi, D. M., & Pieroni, A. (2022). Scouting for Food Heritage for Achieving Sustainable Development: The Methodological Approach of the Atlas of the Ark of Taste. *Heritage*, Vol. 5. <https://doi.org/10.3390/heritage5010030>

Maffi, L. (2001). *On Biocultural Diversity: Linking Language, Knowledge and the Environment*. Washington, DC: Smithsonian Institution Press.

Pilling, D., Bélanger, J., & Hoffmann, I. (2020). Declining biodiversity for food and agriculture needs urgent global action. *Nature Food*, 1(3), 144–147. <https://doi.org/10.1038/s43016-020-0040-y>

UNESCO. (2003). Convention for the safeguarding of intangible cultural heritage.

Zocchi, D. M. (2017). *El Arca del gusto en Perú. Productos, saberes e historias del patrimonio gastronómico*. Bra: Slow Food Editore.

(2008). Закон України "Про приєднання України до Конвенції про охорону нематеріальної культурної спадщини". <https://xn--80aagahqwiybe8an.com/zakon-ukrajiny/zakon-ukrajini-pro-priednannya-ukrajini-184946.html>

(2022). Ukrainian borscht is inscribed on the UNESCO List of Intangible Cultural Heritage. <https://mkip.gov.ua/news/7346.html>

УНІВЕРСИТЕТ ГАСТРОНОМІЧНИХ НАУК

Університет гастрономічних наук заснований у 2004 році міжнародною неприбутковою асоціацією Slow Food у співпраці з італійськими регіонами П'ємонт та Емілія-Романья, є визнаним міністерством університетів та науки Італії приватним некомерційним навчальним закладом.

Його мета – створити міжнародний науково-освітній центр для тих, хто працює над оновленням методів землеробства, захистом біорізноманіття, побудовою органічного землеробства та взаємозв'язку між гастрономією та аграрною наукою.

Університет прагне зробити свій внесок на глобальному рівні у розвиток та зміцнення харчових систем, які можуть:

- покращувати духовний, матеріальний добробут і здоров'я всіх форм життя на Землі;
- відзначати та зберігати біологічне різноманіття, всі мовні, культурні та релігійні відмінності;
- покращувати умови виробництва, переробки, розподілу та споживання харчових продуктів;
- забезпечити екологічну, соціальну стійкість та повний продовольчий суверенітет;
- пропагувати етичну, соціальну та політичну відповідальність на всіх рівнях.

Бачення Університету гастрономічних наук Полленца полягає в тому, що гастрономічні науки сприятимуть розвитку комплексної, системної та інклюзивної моделі знань. Вона спрямована на створення моделі відносин і коеволюції, залучення та паритету цінностей.

Гастрономія - це не тільки потреба в харчуванні, це культура та мистецтво приготування їжі, вона одночасно вивчає і включає технічні можливості, ноу-хау, винаходи і творчу уяву.

Гастрономічна наука вивчає зв'язок між культурою і їжею.

Своєрідність програм університету приваблює студентів із десятків різних країн світу, усіх зацікавлених у оригінальному освітньому проекті, який поєднує навчання та практику, книжкові знання та життєві свідчення, науку, менеджмент, технологію приготування та традиційні знання. Ці програми доповнюються навчальними поїздками, які покликані запропонувати прямий контакт з виробниками та компаніями агропродовольчої промисловості, а також досвід «з перших рук» та культурні традиції різних регіонів світу.

На сьогодні в Університеті гастрономічних наук навчалось та навчається понад 3000 студентів.

Університет підтримується понад 130 компаніями в агропродовольчому секторі, а також установами, які підтримують науково-дослідну діяльність та беруть активну участь у житті університету. Ці компанії та установи становлять Клуб Асоціації друзів і стратегічних партнерів Університету гастрономічних наук.

Методологічний та дидактичний підхід університету дає студентам цілісне уявлення про поточні та минулі технології виробництва харчових продуктів, а також дозволяє їм навчитися розробляти моделі та альтернативні сценарії для харчових технологій майбутнього.

Університет випускає професіоналів гастрономів, нових спеціалістів зі знаннями та досвідом у багатьох галузях, пов'язаних із харчуванням. Спеціалісти гастрономи працюють над розробкою технології виробництва, розподілу та споживання їжі, які створять більш стійке майбутнє для планети.

Програми університету пропонують комплексний погляд на їжу з культурної, соціальної, економічної, екологічної, комунікаційної та маркетингової точок зору. В даний час університет пропонує ступінь бакалавра, магістра в галузі харчових інновацій та менеджменту, інші магістерські програми а також докторську програму.

Лінк:

<https://www.unisg.it/en/>

КОВЧЕГ СМАКУ

19

«Ковчег смаку» — це онлайн-каталог продуктів, які перебувають під загрозою зникнення і є частиною культури і традицій усього світу.

«Ковчег» був створений, щоб вказати на існування цих продуктів, привернути увагу до ризику їх зникнення та запропонувати кожному вжити заходів, щоб допомогти їх захистити, шукаючи їх, купуючи їх та споживаючи, розповідаючи їхню унікальну історію, підтримуючи їх виробників, а в деяких випадках (наприклад, у разі зникнення диких видів, які знаходяться під загрозою зникнення), сприяти їх збереженню та відтворенню.

Загальна мета полягає не у створенні банку насіння, колекції генетичного матеріалу чи музею для демонстрації традиційних знань, а у тому, щоб заново відкрити та надати цінність цим ресурсам для підтримки місцевої, локальної економіки.

Окрім видів рослин і тварин, у «Ковчег» потрапляють перероблені продукти, тому що разом із рослинним і тваринним біорізноманіттям зникають також сири, в'ялене м'ясо, хліб та солодоші. Ці продукти є виразом унікальних знань фермерів і ремісників, які існують не в письмових рецептах, а як складні та багаті навички та практики, що передаються з покоління в покоління.

Які критерії вибору товару чи продукту?

1. Продукти можуть бути локальними видами (місцевими сортами рослин і породами тварин), дикими видами (тільки якщо вони пов'язані з технікою збирання, переробки або традиційним використанням) або продуктами переробки.
2. Продукти повинні мати особливу сенсорну якість, як визначено місцевими традиціями та використанням: хімічного або фізичного аналізу недостатньо, щоб судити про якість продукту, але і тільки дегустації недостатньо. Необхідно зрозуміти походження продукту та проконсультуватися з громадами. Зрештою, дуже важливо враховувати смак суспільства, з якого походить продукт. Європейський продукт може бути важко зрозумілим африканському дегустатору, так само як азіатський продукт може бути важко смакувати та оцінити європейцю.

3. Продукти повинні бути пов'язані з територією та з ідентичністю, традиційними місцевими знаннями громад: продукти, які нас цікавлять, тісно пов'язані з їхньою територією не лише з точки зору клімату та навколишнього середовища, а й у культурному, історичному та фізичному контексті.
4. Продукція має вироблятися в обмеженій кількості: Ковчег смаку – це каталог особливих продуктів, а не виробників. Тому не обов'язково мати точну цифру виробленої кількості продукції (дані, які, однак, є суттєвими для оцінки), але важливо принаймні визначити порядок величини, щоб встановити, чи маємо ми справу з унікальним чи промисловим продуктом.
5. Продукти мають бути під загрозою зникнення, як реального (тобто неминучого), так і потенційного (тобто коли місцеві соціальні та екологічні фактори є такими, що скорочення кількості продукту або кількості виробників можна передбачити на найближчі роки).

Як номінувати продукт?

Будь-хто може номінувати продукт, не будучи експертом, не володіючи особливими навичками або не будучи учасником Slow Food. Можна номінувати продукт зі свого регіону або з інших громад чи іншої країни. Ви можете номінувати продукт, заповнивши просту форму, доступну на веб-сайті Slow Food Foundation for Biodiversity.

Форму номінації оцінюватиме національна/регіональна комісія в країнах, де вони існують. На веб-сайті Фонду перелічено країни, в яких існує комісія, а також відповідна контактна інформація для зв'язку з місцевими робочими групами.

Ці два органи – місцеві комісії та Фонд біорізноманіття Slow Food – перевірять, чи відповідає номінація критеріям, встановленим для проекту. Для цього Slow Food Foundation співпрацює з радниками з різних країн.

Якщо форми номінації є неповними та якщо бракує інформації, у номінанта буде запитано додаткову інформацію.

Після затвердження наступним кроком є включення короткого опису товару в онлайн-каталог.

На момент друку цієї публікації учасники Slow Food внесли в «Ковчег смаку» понад 5000 продуктів із 150 країн світу.

Університет гастрономічних наук і атласи «Ковчег смаку».

З 2015 року Slow Food співпрацює з Університетом гастрономічних наук у Полленцо, з метою збільшення кількості продуктів, які номінуються у всьому світі.

Нещодавнє партнерство з Університетом гастрономічних наук Полленцо дало новий імпульс Ковчегу смаку, оскільки воно збільшило кількість звітів з усього світу та розробило стратегії для просування, поширення та оцінки його досягнень, включаючи випуск атласів гастрономічної спадщини, що охороняється завдяки цьому проекту. Метою цієї ініціативи є візуалізація «Ковчегу смаку» на місцевому рівні, представлення каталогізованих продуктів, підвищення обізнаності про втрату спадщини та просування відповідального та стійкого споживання.

Проект безпосередньо залучає студентів Університету гастрономічних наук як до гастрономічних досліджень, переважно під час «навчальних поїздок», так і до розробки інструментів, спрямованих на покращення впізнаваності проекту та його досягнень.

На сьогоднішній день видано «Атласи про продукти «Ковчег смаку» в Перу, Бразилії, Кенії, Мексиці, Албанії та Естонії, які представлені на міжнародних гастрономічних заходах.

Посилання: <https://www.fondazione Slow Food.com/en/what-we-do/the-ark-of-taste/>

Форма номінації: <https://www.fondazione Slow Food.com/en/what-we-do/the-ark-of-taste/nominations-from-around-the-world/nominate-a-product/>

SLOW FOOD НЕШВИДКА ЇЖА

Slow Food або Нешвидка їжа— це глобальна організація, заснована в 1989 році, створена з метою запобігти зникненню місцевої харчової культури і традицій та протидіяти росту культури швидкого харчування. З моменту свого заснування Slow Food виріс у глобальний рух, до якого залучаються мільйони людей у більш ніж 160 країнах світу, які працюють над тим, щоб кожен мав доступ до якісної, чистої та натуральної їжі. Slow Food є головною організацією, відповідальною за управління мережею, яка складається з понад 1500 місцевих відділень і 2400 громад, які щороку охоплюють мільйони людей.

Slow Food пропагує їжу, яка є смачною, якісною, чистою та натуральною, корисною для всіх: з приємним смаком; екологічно чистою, оскільки виробляється з низьким впливом на навколишнє середовище та з урахуванням благополуччя тварин; і справедливою, оскільки поважає роботу тих, хто її виробляє, переробляє та розповсюджує. Slow Food працює для захисту біорізноманіття та просування сталої, екологічно безпечної системи виробництва та споживання їжі; для поширення сенсорного виховання та відповідального споживання; а також з метою поєднати виробників якісних продуктів із співвиробниками (свідомими споживачами) за допомогою різних заходів та ініціатив.

Slow Food прагне захищати традиційні, екологічні та якісні продукти, захищати біорізноманіття культивованих і диких сортів, а також методи вирощування та виробництва. Усе це знаходиться під загрозою через глобалізацію, поширення оброблених продуктів харчування, промислового агробізнесу, правил світової економіки та військових конфліктів.

Slow Food Foundation for Biodiversity (Фонд для Біорізноманіття Slow Food) був створений у 2003 році для збереження харчового біорізноманіття та гастрономічних традицій у всьому світі. Він сприяє розвитку сталої моделі сільського господарства, яка поважає навколишнє середовище, культурну самобутність і добробут тварин і підтримує право кожної громади вирішувати, що садити, виробляти та їсти. Slow Food став тим, чим він є сьогодні, на основі захисту унікальних продуктів.

Діяльність Фонду зосереджена насамперед на країнах Південної півкулі, де захист біорізноманіття означає не лише покращення якості життя, але й гарантування самого виживання місцевих громад.

Він фінансує та координує групу міжнародних проектів, зосереджених на захисті біорізноманіття сільського господарства: «Ковчег смаку», «10 000 садів в Африці», «Presidia та Narrative Labels», «Альянс шеф-кухарів Slow Food» та «Ринки Землі».

Посилання: <https://www.slowfood.com/>

АЛЬЯНС КУЛІНАРІВ SLOW FOOD

Проект Альянсу розпочався в Італії у 2009 році і наразі поширився на 20 інших країн, від Нідерландів до США та від Мексики до України.

Його цілями є:

- надихати створення та зміцнення прямих відносин (роботи, співпраці, дружби та солідарності) між кухарями та виробниками їжі;
- пропагувати продукти Президія (Presidia) та Ковчегу Смаку (Ark of Taste), а також смачні, екологічно чисті, натуральні та справедливі продукти, виготовлені на місцевому рівні в невеликих масштабах, таким чином захищаючи біорізноманіття харчових продуктів, які є під загрозою зникнення;
- розповісти про малі ферми та домашніх виробників харчових продуктів та підвищити їх авторитет;
- розвивати та зміцнювати мережу Slow Food у місцевих громадах, наближаючи виробників, кухарів та рестораторів до цінностей Slow Food;
- пропагувати місцеві гастрономічні традиції та ремісничі знання;
- підвищити обізнаність про необхідність вибору стійкого споживання;
- втілити міжнародні кампанії Slow Food (Slow Fish, проти харчових відходів і ГМО, на користь біорізноманіття та непастеризованих молочних сирів, захист сільськогосподарських культурних ландшафтів тощо) у конкретні повсякденні дії;
- надати конкретну підтримку проектам Slow Food для захисту біорізноманіття та діяльності мережі Terra Madre (Мати Земля).

Шеф-кухарі, які беруть участь, мають різний досвід та стилі приготування, але всі вони поділяють зобов'язання щодо захисту біорізноманіття сільського господарства та збереження гастрономічних знань та місцевої культури. Вони завжди використовують якісні інгредієнти (місцеві, екологічні та сезонні) і повідомляють походження своєї продукції та назви виробників, які їх постачають.

Оновлені дані див.: <http://www.fondazione Slow Food.com/en/what-we-do/> slow-food-chefs-alliance/

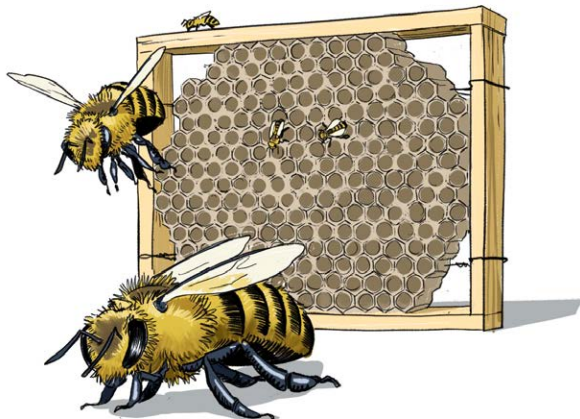
Посилання:

<https://www.fondazione Slow Food.com/en/nazioni-alleanza/ukraine-en/>

РОЗДІЛ 1

ПОРОДИ, РИБИ, КОМАХИ ТА МЕД

N.1 КАРПАТСЬКА БДЖОЛА (КАРПАТКА)



КАТЕГОРІЯ



Бджоли та апікультура

ІНШІ ІМЕНА

Колочавська бджола,
КарпаткаВиробнича
площаЗакарпатська,
Івано-Франківська,
Чернівецька, Львівська
області (підножжя і
гірські райони Карпат)

ТЕХНІКИ УТРИМАННЯ БДЖОЛИ

Карпатка утримується у багатокорпусних вуликах. Отвори для вильоту робляться з південного сходу або південного заходу, це допомагає комахам орієнтуватися в часі. Вулики слід встановлювати на відстані до 2 км від медоносів біля лісу або у фруктовому саду. Їх розміщують у шаховому порядку на відстані мінімум 2 м один від одного або рядами. Так бджоли легко знаходять своє житло і не заважають іншим сім'ям. Бджоли добре переносять транспортування, тому вулики можна перевозити на віддалені ділянки. Карпатська порода швидко будує стільники, що обумовлено гірськими умовами, в яких з'явилися дані комах.

Карпатська бджола (*Apis mellifera carpatica*) — підвид бджоли медоносної.

За морфологічними ознаками та походженням близька з українською бджолою.

За розмірами бджоли менше від середньоєвропейських. Забарвлення хітинового покриву - темно-сіре, без жовтизни, зі срібними волосками. Досить довгий хоботок (близько 7 мм), що полегшує вилучення нектару з важкодоступних медоносів, таких як бобові культури (горох і квасоля), а також червона конюшина. Бджоли пристосовані до пошуку нових медоносів, мало роються.

Навесні сім'ї швидко нарощують силу та зберігають її протягом літа, а також

інтенсивно використовують ранньовесняний медозбір. Бджоли відрізняються високою продуктивністю. За один сезон сім'я карпаток може дати в середньому 50 кг меду. Мед карпатки має відмінний смак і якість, невелику кількість цукру.

Історія виду

Карпатська порода бджіл викликає суперечки серед фахівців щодо її походження. Вважається, що комахи з'явилися кілька мільйонів років тому і добре адаптувалася до умов життя в гірській місцевості, але тільки в середині минулого століття вчені дізналися про породу і зайнялися розведенням та поліпшенням її якостей. На сьогодні селекціонери вивели кілька типів даної породи: колочавський, вучківський, синевир, говерла та рахівський, які користуються популярністю.

З давніх-давен карпатська бджола відіграє надзвичайно важливе значення для людини та екосистеми. Люди давно помітили користь від споживання меду, а також лікувальні властивості продуктів бджільництва, тому шанували бджіл. Образ медоносних бджіл використовується у фольклорі, художній літературі карпатських горян.

У місті Хуст та селі Вучковому встановлено пам'ятники Карпатці. В карпатський мед заявлено на географічне зазначення.

Поточний стан

Відбувається засмічення генофонду місцевих пасік та розповсюдження небезпечних бджолиних хвороб.

Для збереження породи в деяких країнах створюють заповідні зони для даного виду, куди забороняється ввозити інших бджіл. Цей досвід намагаються запровадити в Карпатському регіоні.

Однак, державної програми із захисту автохтонної карпатської бджоли не існує. Колочавська громада розпочала діяльність із захисту генофонду автохтонної карпатської бджоли, за підтримки проєкту «Карпатська бджола – спільні заходи із збереження унікальної природної спадщини в українсько-польському прикордонні» (Carpathianbee).

Корінні народи, місцеві спільноти
Українці, гуцули, бойки, лемки

N. 2 ЛІСОВА ПОЛІСЬКА БДЖОЛА



КАТЕГОРІЯ



Бджоли та апікультура

ІНШІ ІМЕНА

Аборигенна лісова поліська пчола / Дикі бджоли / Дика поліська бджола / Слєпєто / Бортіві волохаті бджоли

Виробнича площа

Житомирська область: Коростенський та Новоград-Волинський райони; Рівненська область: Рівненський, Дубенський, Сарненський райони

ТЕХНІКИ УТРИМАННЯ БДЖОЛИ

Бортництво (від "борт" – дупло дерева) – традиційний спосіб бджільництва, притаманний Поліссяю та Карпатам. Борти – це колодні вулики, які виготовляли із старих сосен з трохлявою серцевиною з товщиною стінок від 10 см. Верхня частина колоди – "голова", нижня – "нога", між ними отвір – «лїток». З протилежного боку поздовжня планка на кілочках закриває вертикально видовбану медову камеру, де бджоли будують свої стільники. У товстому сухому вулику, вагою понад 100 кг, бджоли легко витримують морози, а літом не перегріваються.

Найчастіше борти встановлюють на великих деревах на висоті 10-20 м. та накривають колотими дошками. Дерево, де живе бджолина сім'я, називається "стіло". На дерево бортники залазять за допомогою сучкуватого стовбура сосни (остроги) або ж мотузки з гаком та петлями (лєзів).

Лісові поліські бджоли сірого кольору з добрим опушенням мають невеликий розмір, порівняно короткий хоботок, тому добре пристосовані до місцевих лісових медозборів, до роботи у прохолодну дощову погоду. Дикі бджоли є сильними і малохворобливими. Природно-кліматичні умови Полісся зумовили високу зимостійкість і витривалість поліських бджіл, їх безоблітний період може становити 6 - 7 місяців.

Підтримуючий медозбір стимулює нарощування розплоду, однак високий ройовий стан бджіл знижує льотну активність, відбудову стільників, розвиток

сім'ї. Одна родина бджіл із борті за сезон приносить 5—7 кг меду. Найбільшу площу медозбору становлять хвойно-широколистяні ліси із сосни звичайної, берези бородавчастої, дуба звичайного. Бортюві волохаті бджоли є необхідним елементом лісових екосистем.

Історія виду

Дикі бджоли згадуються в описах господарської діяльності і побуту древлянських племен, які населяли Українське Полісся у VI-X ст. Вони забезпечували пращурів українців медом, воском, напоями, були обов'язковою складовою данини, обмінів, подарунків, податків, елементом культових обрядів. Вважається, що рукотворні борті могли вперше з'явитися саме у древлян (Грушевський, 1913).

Історично бортництво було галуззю господарства, що зумовила появу особливих соціальних категорій населення та ремісничих спеціальностей (бортники, пасічники, воскобійники, медовари, свічкарі та ін.).

У культурі поліщуків зв'язок бортника з роєм мав сакральний характер і проявлявся у різних звичаях, постулатах, віруваннях, зокрема, в ритуалах родинного та річного циклу. Наприклад, існував ритуальний календар промислу: у Чистий четвер очищали борті від підмору; у Русальський тиждень борті вішали; на Медовий Спас відбирали перший мед, а після Пречистої – забирали весь, залишаючи трохи на зиму для бджіл.

Навколо бджіл склалися традиції ворожіння, а за поведінкою бджіл селяни прогнозували погоду (Наулко, & Артюх, & ін., 1993).

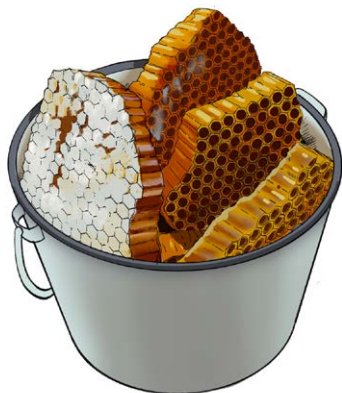
Поточний стан

Бортництво, як вид селянського промислу, нині збереглося лише в найглухіших районах Полісся та Карпат.

Сучасними факторам ризику є зменшення площі медоносних культур через скорочення площ лісів внаслідок вирубки, пожеж та хвороби дерев; відсутність державної підтримки промислу та популяризації традицій як елементу нематеріальної культурної спадщини і, як наслідок, втрата передачі традиції бортництва через відтік молоді з сіл.

Корінні народи, місцеві спільноти
Українці (поліщуки)

N. 3 МЕД ВІД ДИКИХ ЛІСОВИХ МЕДОНОСНИХ БДЖІЛ



КАТЕГОРІЯ



Бджоли та апікультура

ІНШІ ІМЕНА

Мед від аборигенних лісових пчол
/ Мед від диких бджолВиробнича
площаЖитомирська область:
Коростенський та Новоград-
Волинський райони;
Рівненська область: Рівненський,
Дубенський, Сарненський райони

ТЕХНІКИ УТРИМАННЯ БДЖОЛИ

Традиційний спосіб видобування меду від диких лісових медоносних бджіл – бортництво.

Бортники роблять штучні вулики-дупла в деревах або підвішують вулики-колоди високо на гілках і впускають в них рої. Вага вуликів 100 - 200 кг і більше. Бортники дістають мед та інші продукти бджільництва навесні та восени, лишаючи бджолиній сім'ї третину меду на зиму. Одна бортня приносить в середньому 10-20 кг меду на рік.

Вирізані стільники з медом зберігалися в керамічному чи дерев'яному посуді в коморі.

Лісовий поліфлорний мед від диких медоносних бджіл - це органічний синтез дикої ендемічної рослинності та аборигенних лісових поліських бджол (*Apis mellifera mellifera*). Медоноси складає різнотрав'я із 200-250 видів рослинності. Бджоли збирають мед із ранньої весни до осені. Якщо у медоносах переважає верес - мед буде темно-жовтого і червоно-бурого кольору, з вишуканим ароматом, приємним або терпким гіркуватим смаком. Цей мед дуже тягучий, повільно кристалізується. Якщо переважають меліса лікарська, лимонна м'ята, лимонна трава, цитрон-меліса, маточник, кадило, медівка, то мед матиме

чудові смакові якості з сильним ароматом меліси. У бортях мед дозріває та ферментується. Традиційно його вживають у стільниках, щоб отримати побічні продукти бджільництва: пергу, маточне молочко, корисні елементи з воску та прополісу, нектар. Саме це створює складний "поліський смак" дикого меду.

Історія виду

Мед від диких бджіл був відомий на Поліссі ще з X ст. Його "вибирали" із природних гнізд бджіл і лише згодом перейшли на бортництво.

У XIX ст. виникнення рамкового вулика та масові вирубки лісів призвели до занепаду бортного промислу. Під час економічної кризи 90-х років поліщуки почали практикувати бортництво, відродивши давній промисел.

Мед і досі є важливим обрядовим елементом родинних і календарних свят поліщуків, символом достатку, любові і багатства.

Поширеним був звичай дарувати борті на весілля, причому колишній власник продовжував сам доглядати борт, а мед з нього віддавав молодій родині. Мед використовували для приготування культових (сита, кутя, коливо, сочиво, узвар та ін.) та повсякденних страв і напоїв. Його змішували з відварами лікарських трав або настоювали на дистилаті та споживали як лікувальний засіб при застудах, нарівах, хворобах очей, ревматизмі. Традиційно бортництвом займалися чоловіки. Вік бортей сягав до 100 років, лісові медозбори передавалися у спадок по чоловічій лінії. Жінки-пасічники з'явилися на Поліссі з другої половини XX ст.

Нині лише носії традиції виробляють продукт в основному для особистого користування.

Поточний стан

Бортний промисел економічно неефективний і має високий ризик зникнути. Продуктивність бортної пасіки значно нижча від традиційної, тому молодь не цікавиться бортництвом. Значна кількість бджолиних сімей гине від хвороб, зменшуються площі медозборів через вирубку та пожежі лісів.

Лише окремі локальні спільноти усвідомлюють цінність традиції бортництва та популяризують її.

Корінні народи, місцеві спільноти
Українці (поліщуки)

N. 4 МЕД СТЕПОВИЙ ДОЛИНИ ФРУМУШИКИ



КАТЕГОРІЯ



Бджоли та апікультура

Виробнича
площаОдеська область,
Тарутинський степ

ТЕХНІКИ УТРИМАННЯ БДЖОЛИ

Соснові вулики бджолярі виробляють самостійно, або купують у місцевих виробників.

Відкачка меду виконується безпосередньо пасічниками або з допомогою сезонних працівників в кінці липня або на початку серпня у спеціальних приміщеннях – медівнях або будиночках пасічника. Окрім традиційних інструментів (рамконосів, столів для розпечатки рамок, ручних медогонок) деякі бджолярі почали використовувати сучасні технології та інструменти (електричні медогонки та ін.). Для відкачки використовують традиційне обладнання: мед фасується у бідони, відра чи бочки та зберігається у харчовому підвалі, медівні або іншому приміщенні зі стабільною температурою, без прямого сонячного світла та сторонніх запахів.

Мед виробляється в унікальній екосистемі долини річки Фрумушика, яка належить до Тарутинського степу - найбільшої в Європі ділянки дикого автентичного степу. Вулики знаходяться поблизу або безпосередньо в зоні цвітіння різнотравно-типчаково-ковилових і типчаково-ковилових цілинних і вторинних степів у межах долини. У травостоях домінують ковил волосистий, Лессінга, типчак і тонконіг. Цвітіння основної маси степових медоносів відбувається у період травень-липень. Місцеві пасічники розводять підвид бджоли кримської (*Apis mellifera taurica*), бджоли карпатської (*Apis mellifera carpatica*), промислові породи типу Buckfast або *Apis mellifera Carnica*, а також різноманітні схрещення.

Мед має повний, насичений смак, з нотами білих фруктів, з яскравою ефірною гірчинкою у післясмаку та нотками сухої трави та воску в ароматі. Колір брудно-жовтий, з зеленуватим відтінком. Мед рідкий, але з часом кристалізується, утворюючи дрібні кристали.

Історія виду

Медовий промисел на Бессарабії бере початок з кінця XVIII ст. Традиційно мед вважався не просто продуктом харчування, а народним медичним засобом. В основному, його споживають в холодний період року для підвищення імунітету та захисту від хвороб. Мед входить до складу багатьох традиційних рецептів місцевої кухні, в тому числі, ритуальних страв (наприклад, куті).

Наявність пасіки в селі зі здоровими бджолами та смачним медом свідчить про екологічну стабільність території, тому пасічник завжди користувався повагою громади.

Мед відображений у народному фольклорі, оточений великою кількістю народних вірувань. З ним пов'язано багато прислів'їв, приказок, існують релігійні свята, тісно пов'язані зі збором врожаю меду (наприклад, Медовий Спас).

Мед традиційно використовувався для власного споживання пасічником та його найближчим оточенням для виробництва медових напоїв, випічки, домашньої косметики тощо. Нині, мед стає складовою комерційної діяльності локальних спільнот. Залишки меду продаються на локальних ринках та ярмарках, напряду іншим споживачам або заготівельникам, які виводять його в мережі ритейлу.

Поточний стан

Внаслідок розорення степів в долині річки Фрумушика скорочується площа традиційних медозборів і терруар виробництва меду має загрозу зникнення.

В даний момент місцева спільнота опікується захистом Тарутинського степу та збереженням його біорізноманіття. В процесі розгляду присвоєння Тарутинському степу статусу заповідної території.

Мед, як традиційний теруарний продукт, подано на географічне зазначення.

Корінні народи, місцеві спільноти

Українці, молдаване, болгары, гагаузи, татари, румуни, греки та інші етноси Південної Бессарабії.

N. 5 БІЛОГОЛОВА УКРАЇНСЬКА ПОРОДА ВЕЛИКОЇ РОГАТОЇ ХОДОБИ

Bos taurus L.



КАТЕГОРІЯ



Породи та
тваринництво

Виробнича площа

Хмельницька область,
Красилівський район,
село Антоничі

СПОСОБИ ТВАРИННИЦТВА

Території розведення Білоголової української породи відносяться до помірно-теплого агрокліматичного регіону з м'якою зимою та досить теплим вологим літом. Тому, традиційно тварин розводили пасовишно-стійловим способом з випасанням протягом дня у балках, на річкових терасах та вододілах з лучною рослинністю. Нині ці ділянки здебільшого зайняті під сільськогосподарські культури, тому тварин розводять у стійлі з використанням штучних вигульових майданчиків. Взимку вигодовування проводиться сухими та соковитими кормами.

Порода легка в обслуговуванні.

ВИКОРИСТОВУВАНІ ДЕТАЛІ ТА ОБРОБКА

Продукти, отримані від тварини
Молочні та кисломолочні продукти

Способи приготування/збереження
Ферментація (скашування),
топлення

Назва породи відображає специфічну зовнішність корів: при чорному забарвленні тулуба голова, підгруддя, живіт, вим'я, ноги і кінець хвоста білі. Іноді зустрічаються особини із чорними окулярами навкруги очей. Тварини ніжної, щільної конституції з легкою головою, довгою шиєю, досить глибокими грудьми, подовженим задом, добре розвиненою середньою третиною тулуба, невисокими міцними ногами. Вага корів 370—500 кг, бугаїв 800—950 кг. Порода належить до молочного напрямку. Середній удій становить 4988 кг молока від особини, максимальний -12339 кг.

Тварини спокійні, відрізняються стійкістю проти інфекційних захворювань та високою тривалістю життя.

Тварини найкращим чином адаптовані до місцевих умов Поділля та завжди були візитівкою краю.

кулінарне використання

Макаран з домашньою локшиною - традиційна обрядова страва, яку пекли лише раз на рік напередодні святкування Колодія/ Пущення. Це пишна бабка до складу якої входять яйця, вершкове масло, молоко. Для приготування потрібно відварити й відкинути на сито локшину. Тим часом окремо збити 2 яйця й з'єднати із розтопленим маслом та 100 мл молока. Додати борошно скільки займе і змішати всі інгредієнти. Викласти масу в змащену маслом високу форму чи каструлю й випекати до готовності. Ця страва може бути як солодкою із корицею, так і солоною. Готова бабка ріжеться квадратами чи ромбиками.

Історія виду

Білоголова українська порода була поширена протягом декількох століть на всій Правобережній Україні. Породу було виведено на Поділлі на основі місцевої породи, поліпшеної у XIX ст. схрещуванням з чорно-рябим гронінгенським відріддям голландської породи, приведеної переселенцями-менонітами з Голландії. Історично порода мала два типи: корови чорної масті з білою головою та червоної масті з білою головою (нині втрачений). Корови вважалися у сільських господарствах "Годувальницями". Продукти з молока мали велике значення у святкуванні традиційних обрядових свят українців, "Колодій" (інші назви: Сирний тиждень, Пущення, Бабський тиждень, Масниця, Масляна), що сягає корінням у дохристиянський час та, і досі, святкується не лише на Поділлі, а й на Волині, Сіверщині та Слобожанщині. Традиційно впродовж всього періоду святкувань дозволялось їсти лише страви з коров'ячого молока та борошна.

Традиційно у панських господарствах молоко використовували також для відгодовування молодняка свійських таврин або свиней, з метою отримати "Мармурове сало" (з тонкими прошарками м'яса).

Нині молоко здають на молокозаводи, телиць продають населенню.

Поточний стан

Порода збереглася у незначній чисельності лише в одному племенному господарстві на Хмельниччині (Гладій, & Полупан, & Басовський, & Вишневський, & ін. 2018). Культурна цінність породи в тім, що окрім запасу генів автентичних порід території, тварини володіють частиною генетичної мінливості худоби, яку пригнали до України переселенці-колоністи (меноніти). Порода має високу загрозу зникнути з огляду на нижчу, ніж у комерційних порід молочну продуктивність. Державна програма з підтримки розведення традиційних порід відсутня.

Корінні народи, місцеві спільноти
Українці (подоляни)

Інформація про номінанта: Наталя Резнікова / Олена Мотузенко

№ 6 БУРА КАРПАТСЬКА ПОРОДА ВЕЛИКОЇ РОГАТОЇ ХУДОБИ

Bos taurus L.



КАТЕГОРІЯ



Породи та тваринництво

ПЛОЩА ПОШИРЕННЯ

Закарпатська область

СПОСОБИ ТВАРИННИЦТВА

Розводиться у стойлі. Як правило, корови вільно випасаються протягом дня, а на ніч зганяються у стойло. В залежності від території (низинна чи верховинна частина Закарпаття) корови можуть знаходитись на вільному випасі різну кількість місяців. Тварини гірського типу випасаються на високогірних пасовищах і мають багатшу кормову базу. В основному випасом корів займаються чоловіки, в той час як жінки відповідальні за відгодювання корів.

ВИКОРИСТОВУВАНІ ДЕТАЛІ ТА ОБРОБКА

Продукти, отримані від тварини

Молоко, молочні та кисломолочні продукти, м'ясо

Способи приготування/збереження

Ферментація для молочних продуктів, когчення для м'ясних

Бура карпатська порода належить до великої рогатої худоби молочно-м'ясного напрямку продуктивності, яка найкращим чином адаптована до місцевих умов і має два типи: гірський - міцний, добре пристосований до умов передгір'я й гір та низинний — до низинної зони регіону. Масть типових тварин - від світло- до темно-бурої. По хребту навколо носового дзеркала світле забарвлення, світла нижня частина тулуба, без білих плям. Носове дзеркало, копитний ріг, кисть хвоста темні. За висотою в холці, косою довжиною тулуба та довжиною заду перевагу мають корови низинного типу, які мають міцний кістяк, роги середньої довжини та живу масу 450-550 кг, а за глибиною грудей, та обхватом п'ястка – гірського (мають легкий, міцний кістяк, тулуб збитий, компактний, маса 400 кг). Молочна продуктивність вища у низинного типу (до 4000-5000 кг).

кулінарне використання

З коров'ячого молока наприкінці літа, з метою його консервування, виробляли традиційний продукт гусянку (зимнє молоко). Свіже молоко доводили до кипіння, охолоджували і виливали у невелику ємкість (берберіцю), в якій до цього була гусянка або квасна (кисла) сметана. Накривали рушником, а зверху кришкою. У холодний період берберіцю обгортали кожухом. Протягом 10-12 годин молоко скисало і ставало густим як студень.

Інші традиційні продукти з молока: сир кисломолочний, бринза, жентиця (сироватка), масло. З м'яса відгодованих тварин, виготовляли різні продукти, в тому числі копчені.

Історія виду

Масив бурої худоби було створено відтворювальним схрещуванням аборигенних форм Закарпаття «Рижка» та її похідної «Мокань» з відріддями бурої альпійської породи (Швейцарської, Австрійської). Початком перетворення бурої худоби Закарпаття у буру карпатську породу комбінованого напряму продуктивності можна вважати 1897 рік, коли почався імпорт поліпшуючої худоби. Бура карпатська порода виборювала призові місця на спеціалізованих виставках, наприклад у 1936 р у Празі, тоді ж, в Чехію щорічно експортувалося до 20 тис. корів, сири та масло.

Молочні продукти були важливою складовою харчування в регіоні. Сім'ї, що мали корову, не голодували і в найскрутніші роки. Корова була елементом матеріальної та духовної культури селян, вона з любов'ю оспівана у народних піснях: «Дала мені мамка корову» та ін. З коровами також пов'язано багато замовлянь, наприклад «Сіль ти в очах! Осина тобі від моєї корови! Пек бит ти!», бо найбільшим страхом селян було, що відьма може вкрати молоко в корови.

Нині порода вирощується виключно для домашнього господарства. Молоко містить значну кількість капоказеїну, що сприяє виробництву високоякісних сирів. Продукти переробки продаються на локальних ринках.

Поточний стан

Бура карпатська порода перебуває в стані значного ризику (Гладій, & Полупан, & Басовський, & Вишневський, & ін. 2018). Нині відсутнє жодне племінне господарство з розведення породи. Маточне поголів'я розводять лише у господарствах населення. Одночасно триває її заміщення на більш продуктивні породи та зменшення загальної чисельності домогосподарств, що утримують худобу. Локальні спільноти не ідентифікують породу як частину культурної спадщини та біорізноманіття. Відсутня державна програма з підтримки розведення традиційних порід.

Корінні народи, місцеві спільноти

Гуцули, бойки, лемки

Інформація про номінанта: Таїсія Симочко/ Олена Мотузенко / Василь Терпай

N. 7 КАРПАТСЬКИЙ БУЙВІЛ

Bubalus bubalis L.



КАТЕГОРІЯ



Породи та
тваринництво

ІНШІ ІМЕНА

Водяний буйвіл

ВИРОБНИЧА ПЛОЩА

Закарпатська область

СПОСОБИ ТВАРИННИЦТВА

Розводиться буйвіл у пасовищно-стійловий спосіб: літом поза стійлом або у відкритому стійлі, зимою – у закритому приміщенні для захисту від снігу та низьких температур.

Тварини невибагливі до кормів та харчуються місцевим різноцв'яж'ям та верболозом, але потребують в середньому 2 га пасовища на особину. Обов'язковою умовою випасу є наявність болотистих територій або водойм, в яких тварини охолоджуються. Традиційно буйволів утримували індивідуально. Тварини звикають до одного господаря, особливо буйволиць, яких необхідно доїти вручну двічі на день.

ВИКОРИСТОВУВАНІ ДЕТАЛІ ТА ОБРОБКА

Продукти, отримані від тварини

Молоко, м'ясо, молочні та
кисломолочні продукти

Способи збереження

молочнокисла ферментація (для
молока), в'ялення (для м'яса)

Способи приготування

смаження, варіння, тушкування,
запікання

Карпатський буйвіл є найпівнічнішою популяцією буйволів у світі. Тварина має важкий тулуб, відносно короткі, товсті і сильні ноги, міцні копита, довгий хвіст з китицею, м'язисту шию. Характерною ознакою є широка голова з вухами, які стирчать в різні боки, та рогами, які ростуть вздовж ший, непропорційно потовщені біля кореня, злегка загинаються догори та можуть досягати довжиною до 80 см. Карпатський буйвіл має густий хутряний покрив. Вага особин жіночої статі – до 700 кг, чоловічої – до 850 кг, а зріст лише 130 см. Тривалість життя тварин близько 35 років, причому буйволиці здатні народжувати здорове потомство аж до 30 років. Телята народжуються з довгим коричневим волоссям, яке чорніє через два роки.

кулінарне використання

Традиційно молоко буйвола вживається сирим або переробляється в сметану, яка утворюється, коли молоко залишається при 20°C протягом 72 годин. Гусянка або буйволиний кефір також отримують, залишаючи молоко при 25-30°C на 24 години. Як молоком, так і кефіром традиційно годували дітей через високий вміст жиру та поживних речовин. Також з молока виготовляють масло та сири, які характеризуються вершковим солодкуватим смаком без сторонніх запахів.

Мясо буйволів раніше широко вживали у традиційній кухні (тушкували, варили), але на сучасному етапі не вживається у зв'язку із обмеженою кількістю тварин.

Історія виду

Понад 1500 років тому до Карпат із країн Азії був завезений одомашнений індійський або азіатський водяний буйвіл, який добре пристосувалася до гірських умов та утворив північну популяцію. Карпатських буйволів використовували у гірських районах протягом сотень років для отримання м'яса, молока, роботи на полях і для захисту отар овець від ведмедів. За останнє століття їхня кількість стрімко зменшилася внаслідок колективізації (буйволи не прижилися у колгоспах), осушення земель (зменшилися болотні ареали), індустріалізації сільського господарства (тварини втратили цінність тяглової сили).

Буйволи були збережені в основному для виробництва молока. Для поліпшення їх доїльних характеристик і подальшої селекції на Закарпаття була завезена мішана болгарська порода буйволів, що значно забруднило карпатську породу.

В домашніх господарствах буйволи велика рідкість. Нині вони утримуються на декількох невеликих фермах, які приймають туристів. Тому продукцію використовують для проведення дегустацій та продажу на місці відвідувачам. Незначна кількість продукції реалізується напряму споживачам, рестораторам або через інтернет. Карпатський біосферний заповідник розпочав природний випас буйволів для сприяння збільшенню популяції нарциса вузьколистого.

Поточний стан

Карпатські буйволи чистої породи знаходяться на межі зникнення, їх налічується не більше 70 особин. Лише нещодавно була створена племінна книга, генетичний резерв, а також активна мережа розплідників з щонайменше п'ятьма генетичними лініями. З 2009 р. громадська організація «Збереження агробіорізноманіття Карпатських гір» опікується відновленням популяції та поверненням карпатського буйвола в дику природу та фермерські господарства.

Корінні народи, місцеві спільноти

Українці - бойки, лемки, гуцули

N. 8 ЛЕБЕДИНСЬКА ПОРОДА ВЕЛИКОЇ РОГАТОЇ ХУДОБИ

Bos taurus L.



КАТЕГОРІЯ



Породи та тваринництво

Виробнича площа

Сумська область: Сумський район (Охтирський, Роменський)

СПОСОБИ ТВАРИННИЦТВА

Лебединська порода розводиться у лісостеповій частині Сумської області. Для утримання корів в теплий період року застосовується безприв'язний табірно-пасовишний метод. Тварин випасують у ландшафтному заказнику «Могрицький», на лучних угіддях заплав річок Псел, Ворскла, Сула, Хорол. У травостоях домінують бобові. Випас корів підтримує природні луки. Взімку вигодовування проводиться сухими та соковитими кормами в стійлах.

ВИКОРИСТОВУВАНІ ДЕТАЛІ ТА ОБРОБКА

Продукти, отримані від тварини
Молоко, молочні та кисломолочні продукти

Способи збереження
Ферментація (сквашування)

Способи приготування
Пряження, запікання

Порода має міцну тілобудову, велику вагу, скоростиглість. Переважають тварини сіро-бурої, темно-бурої масті, рідше сірі, бурі, буро-рижі, іноді з білими відмітинами. Голова у них середньої величини; шия середньої довжини, добре ом'язнена; підгрудок середній; холка широка, іноді роздвоєна; зад прямий, плоский; кінцівки правильно поставлені; суглоби та мускулатура розвинуті. Вуха – великі із світлою, шерстю по краях. Роги світлі або світло-сірі з темними кінцями. Вага корів 500-625 кг, бичків – від 860 до 980 кг. Вим'я чашоподібне, середньорічний надій молока – 4500-5000 кг. Фактори зовнішнього середовища сприятливо впливають на тварин, у результаті чого їх організм набуває стійкості проти різних захворювань. Корови вирізняються подовженою тривалістю господарського використання (до 12 лактацій) та високою сиропридатністю молока.

кулінарне використання

Із незбираного коров'ячого молока готується традиційна страва задаванка (паруха). Молоко протягом кількох годин випарюється у глиняному горщику у помірно гарячій печі до утворення жовтуватого відтінку, характерного пряженого смаку та аромату. У випарене, охолоджене до кімнатної температури молоко, додається декілька ложок молодшої сметани (вершка) і добре перемішується. Горщик для сквашування ставиться у тепле місце, або у зачхлу піч на 1-2 доби. Для прискорення сквашування додається окраєць житнього хліба. Страва зберігається на холоді, стає густою, насиченою топленим та молочнокислим ароматом з дрібними грудочками.

Задаванка готувалася у неділю, святкові дні та у Сирний тиждень перед Масницею.

Історія виду

Породу виведено на початку XX ст. для покращення місцевої селянської худоби для промислового виробництва молока та молочних продуктів схрещуванням переважно сірої української породи з бугаями швіцької породи та наступним розведенням кращих помісей «в собі». У 1950 році лебединська порода затверджена в якості вітчизняної. Висока якість породи сприяла швидкому її розведенню та розвитку молочного скотарства на Сумщині. Корови відрізняються тривалою лактацією та унікальним молоком А2, що є основою традиційної кухні та товаром для локальної спільноти.

Селяни вважали корів "Годувальницями", поважали та охороняли їх. Наприклад, "у пастуших піснях вінок із польових квітів і трав виступає як оберіг від нечистої сили..., тому їх часто одягали на голови корів" (Довженок, & Крига, 1986)

Нині порода вирощується у малих домашніх та фермерських господарствах. Вона має закріплену адаптованість до місцевих та кормових умов, витривалість та загальну резистентність.

Поточний стан

Місцеве населення усвідомлює, що лебединська порода є частиною культурної спадщини та біорізноманіття. тому розводить саме цю породу, але ринок збуту молока обмежений: низька вартість молока та відсутність достатньої кількості переробних підприємств. На Сумщині налічується близько 1000 голів. Зникнення вітчизняного генофонду лебединської породи призведе до звуження генетичного різноманіття у тваринництві (Гладій, & Полупан, & Басовський, & Вишневський, & ін. 2018).

Корінні народи, місцеві спільноти
українці

N. 9 МИРГОРОДСЬКА ПОРОДА СВИНЕЙ

Sus scrofa domesticus L.



КАТЕГОРІЯ



Породи та тваринництво

Виробнича площа

Полтавська область,
Миргородський район, с.
Великий Байрак

СПОСОБИ ТВАРИННИЦТВА

Традиційно в Україні свиней вирощували у вільно-вигульний спосіб. На півдні – у плавнях та острівцях після спаду води; в лісостепу – в дубових гаях. Тому, кормова база визначалася ландшафтами, в яких відбувався випас. У сучасних умовах свині утримуються в стійлах. Їх годують грубими кормами або кормами з високим вмістом клітковини.

Миргородська порода витривала, добре пристосована до місцевих кормових і кліматичних умов, швидко відгодюється.

В шлому, порода високопродуктивна, скороспіла, багатоплідна (10–12 поросят). Молодняк у 6–7-місячному віці досягає 100 кг. Забій проводився щорічно.

ВИКОРИСТОВУВАНІ ДЕТАЛІ ТА ОБРОБКА

Продукти, отримані від тварини

М'ясо, сало

Способи збереження

Соління, топлення (для сала),
копчення (для м'яса)

Способи приготування

Смаження, варіння, тушкування,
запекання

Миргородську породу створено на основі відрідд південно-руських коротковухих і довговухих свиней, які здавна розводилися на Полтавщині, а також їх гібридів (Герасимов, & ін. 2006).

Тварини мають міцну конституцію, глибокий і широкий тулуб, прямі й широкі спину і попереки, довгі, широкі та м'ясисті окістя. Щетина блискуча, довга й густа. Характерна ознака породи – світлий окрас з чорними або темно коричневими плямами по всьому тулубі.

М'ясо Миргородської породи ніжне, має високий показник рН – 5,91, інтенсивне забарвлення. Низький вміст вологи та наявність жирових прошарків у м'ясі підвищують його смакові якості, забезпечують виробництво високоякісних сухих ковбас та консервів. Сало має високу температуру плавлення – 42 °С, тому може довго зберігатися. М'ясо становить у середньому 49–54% від маси туші, сало 37–41%.

кулінарне використання

Із свинини готували душенину, печеню, шинку, ковбаси, сальтисон, кров'янку, холодець. У заможних родинах у свята та в ритуальні дні до столу подавалися смажені чи варені поросята, варені зі спеціями свинячі голови.

Найпопулярнішою м'ясною стравою і найціннішим у традиційному харчуванні продуктом було свиняче сало. Його вживали в будь-яку пору дня з хлібом, огірками, часником, пізніше – з картоплею, брали з собою в дорогу чи на роботу. Салом засмажували чи затовкували рідкі страви. На смаженому салі робили яечню. Шкварки із сала додавали до каш, галушок, вареників, млинців, лемішки тощо.



Історія виду

Виведення породи розпочалося з 1880 року зі свиней, відібраних у Миргородському й суміжних районах, методом тривалого добору при розведенні «в собі» місцевих південно-руських коротковухих і довговухих свиней з беркширською і середньою білою породами. Пізніше були завезені великі чорні свині і кнури породи Темворс. Селекційна робота завершилася реєстрацією в 1940 році окремої Миргородської породи свиней.

М'який клімат лісостепової зони України, зелені та соковиті корми у раціонах дали змогу створити у Миргородській породи високу невибагливість, резистентність, стресостійкість і здатність використовувати випас. Порода традиційно була широко розповсюджена у приватних господарствах селян Полтавської губернії. Це найбільш автентичний український округ, де свинина переважала у складі м'ясної їжі. Особливе значення мало сало, достаток якого вважався в народі за справжній добробут.

Статистики щодо наявності голів Миргородської породи в приватних господарствах немає. Окремі фермерські господарства продають тварин, але чистоту породи не доведено.



Поточний стан

Миргородська порода збереглася і утримують із метою розведення в єдиному дослідному господарстві імені Декабристів у кількості до 20 голів. В Банку генетичних ресурсів тварин Інституту розведення і генетики тварин знаходиться епідидимальне та еякульоване сім'я кнурів Миргородської породи. Державна програма підтримки відновлення породи відсутня. Офіційно порода вважається зниклою в Україні. Втрата цінних генів може стати безповоротною.



Корінні народи, місцеві спільноти
Українці

N. 10 ПОЛТАВСЬКА ГЛИНЯСТА КУРКА

Gallus gallus domesticus L.



КАТЕГОРІЯ



Породи та птахівництво

ІНШІ ІМЕНА

Полтавська курка

ВИРОБНИЧА ПЛОЩА

Полтавська область

СПОСОБИ ТВАРИННИЦТВА

Полтавські кури повинні знаходитися в теплом, чистому, світлом курнику з підстилкою з соломи або тирси. Необхідно встановлювати ванни з піском або золою. У зимовий час пташник вимагає обігріву. Стадо зазвичай формують з розрахунку 8 курей на 1 півня, що допомагає досягти максимальної заплідненості яєць.

Традиційно курей годують 2 рази в день. Вранці: травою, висівками, запареним комбікормом. Ввечері: пшеницею, ячменем, кукурудзою, продуктами її переробки та іншими зерновими культурами. При вільному вигулі курей годують лише 1 раз на день.

ВИКОРИСТОВУВАНІ ДЕТАЛІ ТА ОБРОБКА

Продукти, отримані від тварини

М'ясо, яйця

Способи збереження

Варіння, тушкування, запікання, смаження

Полтавські кури - традиційна українська порода птиці. Основний різновид полтавських курей за забарвленням оперення — глинястий (коричнево-жовтий). Кінці махового пір'я чорні, хвіст коричнево-чорний. У півнів шия світліша, ніж у курей. Добові курчата вкриті світло-коричневим пухом. Птах є носієм гена золотистості, що зумовлює таке забарвлення оперення. Кури Полтавської глинястої породи відносяться до м'ясоїчного напрямку, вони дуже витривалі, легко акліматизуються у різних умовах. Маса півнів близько 3 кг, курей – 2 кг. Несучість Полтавських глинястих курей досягає 160 – 215 яєць на рік, забарвлення шкорлупи яєць гібридів (Герасимов, & in. 2006).

Линька у полтавських глинястих курей відбувається восени, як підготовка до зими.

кулінарне використання

М'ясо Полтавської породи кур використовували для таких традиційних стравах, як качана каша, локшина, галушки. Для приготування галушок з куркою та часником у каструлю кладуть пів курки, цибулю, моркву, чорний перець та сіль. Заливають водою та тушкують до повної готовності м'яса.

У 200 мл кефіру всипати сіль та соду, поступово всипати 350 г борошна і замісити м'яке тісто. Залишити його на 20 хвилин відпочити. Розкачати в пласт завтовшки 1 см. Склянкою видавити кружечки, з яких зліпити «вушка». Варити галушки 10 хвилин на водяній бані під кришкою. Коли м'ясо і галушки готові, розтопити 100 г вершкового масла і додати в нього подрібнений часник. Для подачі м'ясо розділити на порційні шматочки, перекласти його галушками і полити маслом з часником.

Історія виду

Полтавська глиняста порода була отримана у середині XIX ст. в процесі схрещування місцевих курей з представниками порід орпінгтон, нью-гемпшир, віандот. Породу офіційно зареєстрована у 1920 році. У період з 1930 по 1941 роки на більшості колгоспних ферм почали поширюватися кури породи білий леггорн та інші, а місцевий птах був майже забутий. Проте населення Полтавщини на подвір'ях віддавало перевагу саме полтавським курям, найкращим за м'ясними якостями, більш пристосованим до умов утримання та годівлі і не гіршим за несучістю. У 1949 році полтавські глинясті кури були завезені в Українську дослідну станцію по птахівництву, де з 1951 року проводиться поглиблена селекційна робота з підвищення продуктивних і відтворювальних якостей, стійкості до хвороби Марека, типізації птиці за забарвленням пір'я. У 1985 році в СРСР, за офіційними даними, розводилось понад 700 тис. курей полтавської породи (Катеринич, 2011).

Нині з економічних причин дана порода зникає з сільських господарств, замінюється на більш продуктивні породи.

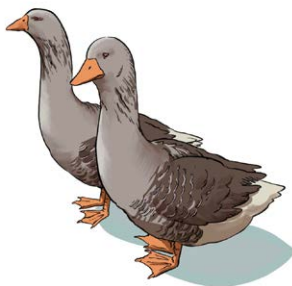
Поточний стан

Розвиток птахівництва у промислових масштабах призвів до зменшення чисельності та продуктивності аборигенних курей. Полтавську глинясту породу зберігають у колекціонаріях наукових установ як генетичний резерв, але рідко розводять у присадибних господарствах. Відсутня державна програми підтримки розведення аборигенних курей.

Корінні народи, місцеві спільноти
Українці

N. 11 СІРА МИРГОРОДСЬКА ПОРОДА ГУСЕЙ

Anser anser L.



КАТЕГОРІЯ



Породи та птахівництво

ІНШІ ІМЕНА

Миргородські гуси

ВИРОБНИЧА ПЛОЩА

Полтавська область

СПОСОБИ ТВАРИННИЦТВА

Традиційно миргородських гусей утримували на вигулі. У теплу пору року їх випасали протягом дня діти у заплавах річок, біля ставків, а ввечері переганяли у загн.

У холодну пору гуси утримувалися у пташнику або клітках. Стіни пташників традиційно білили 10–20% розчином негашеного вапна, для підстилки використовували тирсу або пісок. Часто використовували вигульний майданчик з підсівом культур. При відсутності свіжого корму гуси відмінно поїдають сіно, харчові відходи, різні коренеплоди, зерново-бобові. Відсоток запліднення та виведення становить 80 %.

ВИКОРИСТОВУВАНІ ДЕТАЛІ ТА ОБРОБКА

Продукти, отримані від тварини

М'ясо, жир

Способи збереження

топлення (для жиру)

Способи приготування

смаження, запікання, варіння

За величиною порода відноситься до середнього класу. Забарвлення оперення різноманітне: біле, сіре, рябе, попелясте, іноді з жовтим вкряплення.

Голова середнього розміру без шишки, в окремих особин може зустрічатися гаманець. Тулуб компактний, з широкими грудьми, шия товста, не довга, ноги короткі. Дзьоб короткий помаранчевого забарвлення, з сірою або чорною міткою на кінчику. Порода має густе і щільне оперення, внаслідок чого птахи можуть переносити зниження температури до $-25\text{--}30\text{ }^{\circ}\text{C}$. Пух і пір'я традиційно використовувались у домашньому господарстві. Середня вага гуски 4,5 кг, а гусака 5,4 кг. Несучість невелика – 14-18 яєць вагою 150 гр.

Переваги породи — невибагливість у утриманні, витривалість.

кулінарне використання

На Полтавщині були популярні смажені, запечені, варені гуси. Часто до смаженої гуски подавали підливу – софорку, що складалася з борошна, масла, сметани та юшки. З м'яса птиці з додаванням круп чи овочів варили рідкі перші страви – юшки. З печінки виготовляли паштети.

У гусей високо цінувався жир. Для приготування смальцю необхідно очистити від пір'я тушку, розрізати птицю і відокремити від м'яса жовтий жир, подрібнити сировину і встановити в невеликій каструлі на водяну баню. Розтоплювати на слабкому вогні, поки жир не дасть досить рідкого смальцю жовтого кольору. Зберігають готовий смалець в скляному темному посуді в холодильнику. Вживають смалець в розтопленому вигляді.

Історія виду

Сіра миргородська порода гусей є різновидом Сірих гусей, які вважаються родоначальником усіх європейських домашніх порід. Миргородські гуси були досить поширені у минулому столітті по всій території України. Однак, промислового значення порода не мала, вирощувалась у приватних господарствах та використовувалась для схрещування з іншими породами.

Порода добре пристосована до умов лісостепової зони.

На сучасному етапі сірі миргородські гуси представляють велику рідкість. Порода вирощується у дуже обмеженій кількості у сільських підсобних господарствах для власного споживання. Купити на локальних ринках гусенят майже неможливо. Іноді в інтернет мережі можливо купити гусенят сірої миргородської породи, яких розводять ентузіасти у Київській та Полтавській областях.

Поточний стан

Незважаючи на якість, порода не популярна, її поголів'я з кожним роком зменшується. Заводчики птахів віддають перевагу більш великим м'ясним гусям. Для великого птахівницького виробництва ця порода не ефективна. Присадибні господарства теж схильні скорочувати цей різновид, тому що швидкість приросту живої маси повільна. Державна програма підтримки традиційних порід у птахівництві відсутня.

Корінні народи, місцеві спільноти
Українці

N. 12 СІРА УКРАЇНСЬКА ПОРОДА ВЕЛИКОЇ РОГАТОЇ ХУДОБИ

Bos taurus L.



КАТЕГОРІЯ



Породи та
тваринництво

ВИРОБНИЧА ПЛОЩА

Херсонська, Київська,
Дніпропетровська, Одеська,
Чернігівська області

СПОСОБИ ТВАРИННИЦТВА

Розведення відбувається на 3 племзаводах (на штучних вигульних-кормових майданчиках) та в декількох приватних господарствах на вільному випасі на утіддях з полиново-, типчаково-ковиливим типом рослинності. Худобу пасуть весною, а коли степ "вигорає" переганяють до заплавл річок або підгодовують. Основними видами кормів є різнотрав'я, сіно, солома озимих культур, силос із кукурудзи, сінаж з люцерни, зерносуміш, комбікорм, мінеральні підкормки.

На племзаводах на основі аборигенного генофондного стада проводиться селекційна робота.

ВИКОРИСТОВУВАНІ ДЕТАЛІ ТА ОБРОБКА

Продукти, отримані від тварини

М'ясо, молоко, кисломолочні
продукти (в історичному минулому)

Способи приготування

Варіння (бульйони)

Сіра українська порода м'ясо-молочного напрямку має міцну конституцію та опорно-рухову систему. Масть сіра, має три забарвлення: біло-сіра, сіра та чорно-сіра. У бугаїв шия, грудина, кінцівки мають темніше забарвлення ніж корови. Телята народжуються рудої масті. У багатьох тварин бувають темні "окуляри" навколо очей. Носове дзеркало темне. Голова широка, звужена в лицевій частині. Роги довгі, масивні, ліроподібні, світлі, на кінцях чорного кольору. Шкіра щільна, еластична та товста. Тварини рослі й дебели з витягнутим тулубом. Холка висока (до 135 см), шия - середнього розміру, ноги довгі, міцні, ратиці чорні, м'язи добре розвинені, грудина широка та глибока. Вага дорослих корів: 580 - 700 кг. Порода є дрібно плідною. В залежності від масті, величини, розміру і постави рогів існує багато локальних назв волів: білан, швейного, блиндар, караман, риндач, халабуда, шуляк.

кулінарне використання

Традиційна густа навариста юшка "Тузлук": готується в печі або в котлі на відкритому вогні із м'яса з кістками з додаванням цибулі та пряних місцевих трав; потім кістки виймаються, в бульон додаються шматки м'яса і проварюються до готовності. Подається страва гарячою. Страва вважається обрядовою під час святкування в колі родини або в громаді.

Топлене молоко: молоко підігрівається у печі при високій температурі (95-99°C) протягом 3 годин, що надає йому жовтуватий відтінок, характерний смак та аромат. Гаряче чи охолоджене, воно чудово вгамовувало апетит і спрагу після важкої роботи в полі.

Історія виду

Сіра українська худоба - це автохтонні тварини, створені багатовіковою народною селекцією від дикого європейського степового тура.

Глиняні фігурки биків відомі в усіх трипільських поселеннях (Биби́ков, С. Н. 1953). Зображення волів та корів часто зустрічається в Дереві Життя, як тварин які відігравали вагому роль у житті пращурів українців. Воли належали до найбільш улюблених тварин в обрядових діях та народному фольклорі (піснях, колядках). Протягом століть на волах орали, перевозили вантажі, гнієм удобрювали ріллю.

Саме цю породу використовували козаки Запорозької Січі. Порода спочатку була відома як малоросійська, черкаська, чорноморська, полтавська, подільська, сіра степова, гуцульська, бессарабська, і лише на початку XX ст. за нею закріпилась сучасна назва (Чегорка, П. 2020).

Порода витривала, не вибаглива, має добрі робочі якості, добре адаптується до змінних умов середовища. Окремі фермерські господарства розпочали комплектацію стада шляхом закупки тварин від племзаводів (середня вартість дорослої тварини еквівалент 1000\$) та намагаються роздоювати корів та відродити використання волів як тяглової сили.

Поточний стан

В Україні лишилось 850 голів (13 бугаїв-плідників та 364 корови), породу визнано зникаючою, яка потребує спеціальної підтримки для збереження популяції, але державна програма відсутня. Порода є цінним ресурсом для селекції майбутнього.

Малоплідність виду, тривалий період вирощування молодняку, неефективна системи менеджменту племінних підприємств, відсутність інформованості про цінність породи у населення України є факторами ризику для породи.

Корінні народи, місцеві спільноти

Українці

Інформація про номінанта: Михайло Травецький / Олена Мотузенко

N.13 СОКІЛЬСЬКА ПОРОДА ОВЕЦЬ

Ovis aries L.



КАТЕГОРІЯ



Породи та тваринництво

Виробнича площа

Полтавська область,
Дніпропетровська область,
Харківська область (Вовчанський район, село Гонтарівка)

СПОСОБИ ТВАРИННИЦТВА

Традиційно використовували відгінне утримання овець. Тварин на все літо виганяли на випас. Ареал розведення характеризується рівнинною місцевістю, ускладненою балками, по яким вівці згризали чагарники та неїстівні для інших видів тварин вегетативні частини рослин.

Переведення овець на стійлове утримання відбувається за стабільного зниження температури повітря нижче 0°C або встановлення сніжного покриву.

Взимку овець утримували в утеплених закритих приміщеннях, годували сіном.

ВИКОРИСТОВУВАНІ ДЕТАЛІ ТА ОБРОБКА

Продукти, отримані від тварини

Молоко, шлунки ягнят, м'ясо

Способи збереження

Ферментація (для молока)

Способи приготування

Варіння, тушкування, запікання (для м'яса)

Сокільська порода - одна з найдавніших культурних українських порід овець. Це грубововни довгохудохвості вівці смушково-молочного виробничого напрямку. Тварини міцного типу, мають циліндричну форму тулуба, голову з прямим (частіше з горбоносим) профілем, середньої величини, короткими вухами. У баранів красиво розвинуті спірально-зігнуті роги, рідко зустрічаються безрогі. Матки - переважно комолі. Масть сіра (80%) і чорна (20%). Специфічною особливістю породи є наявність так званих «альбіноїдів» при гомогенному підборі сірих за забарвленням батьків. Жива маса баранів 60—70 кг, вівцематок 42—46 кг. Настриг вовни від баранів 3—4 кг, від маток — 2—2,5 кг. Вовна груба, сіра, має великі хвилясті косиці, з неї виготовляють грубе сукно, валянки. Плодючість 115—135 ягнят на 100 вівцематок. Молочність понад 60—75 кг молока за 4—5 міс. лактації (Бургу, 2011).

Сокільські вівці витривалі, високопродуктивні. (Горленко, & Пономарьов, & Артюх, & Косміна, 1993).

Зі шлунків молодняка виробляють сичуг (г'ляг). Після забою тварини сичуг відділяється від передшлунків і кишечника, розрізається уздовж, промивається, присолюється і сушиться в розтягнутому стані в приміщенні, захищеному від мух. Висушений сичуг за зовнішнім виглядом нагадує пергамент. Традиційно його зберігали довгі роки загорнутим в газету в бляшанці з кришкою, в якій шилом або ножом робили кілька отворів. З сичугу традиційно виробляли закваску для сичужних сирів, а нині - ферментні препарати та сичужний порошок.

Оббіловані туші баранів смажили і варили, вживаючи переважно цілими (до столу подавалися з розрахунку на кілька осіб (Котляревський, 1842)). Баранину споживали також у перших та других стравах разом із птицею.

Історія виду

Сокільська порода створена на Полтавщині понад 500 років тому методом народної селекції та добору місцевих овець, що мали сірий смушок, з можливим використанням овець каракульської породи та кримських маличів. Назва породи походить від села Соکیلка, відомим як місце розведення сокільських овець та центр торгівлі смушками особливого забарвлення і рельєфу. Смушки переважно сірі з блакитним чи стальним відтінками, іноді чорні. Їх одержували від забитих ягнят у віці 1—3 дні. Домінантний ген широзі (сірий колір) у гомозиготному стані призводить до хронічної тимпанії і загибелі ягнят у 3 – 4-місячному віці, якщо їх не використовувати для одержання смушків. Зазвичай забивають до 40–60% народженого поголів'я чоловічої статі. Повністю Сокільська порода сформувалася до XIX ст. і розводилась на всій території сучасної центральної України.

Для запобігання хронічній тимпанії вдосконалюють систему ранньої діагностики альбіноїдів та практикують гетерогенну систему розведення сірих і чорних смушкових овець.

Нині порода не комерціалізується. Племінні тварини досить рідко продають фермерським господарствам.

Поточний стан

Порода перебуває в критичному стані: стабільно зменшується як кількості суб'єктів племінної справи, так і загальне й маточне поголів'я тварин у них. Поголів'я племінних самок не перевищує 100 голів і 5 самців і зберігається лише в одному дослідному господарстві Інституту тваринництва.

Порода несе запас генів стійкості проти інфекційних захворювань, кліматичних негараздів та паразитів. Можлива наявність генів зниклої решетилівської породи овець.

Корінні народи, місцеві спільноти
Українці

Інформація про номінанта: Олена Мотузенко/Наталія Резнікова

N. 14 УКРАЇНСЬКА ГІРСЬКОКАРПАТСЬКА ПОРОДА ОВЕЦЬ

Ovis aries L.



КАТЕГОРІЯ



Породи та
тваринництво

ВИРОБНИЧА ПЛОЩА

ЗАКАРПАТСЬКА, ЧЕРНІВЕЦЬКА,
ІВАНО - ФРАНКІВСЬКА,
ЛЬВІВСЬКА ОБЛАСТІ

СПОСОБИ ТВАРИННИЦТВА

Оптимальним для породи є відгінно-пасовищний тип утримання. Влітку овець переганяють із низовинних ділянок у гори, а восени їх знову повертають у долину. У полонину відправляють переважно молочних маток, а також ярок і валухів. Барани можуть бути лише в окремій отарі. Зазвичай, розмір отари 100 - 300 голів. Нині поширюється стійлово-пасовищна система.

Овець утримують взимку в кошарах з вигульно-кормовими майданчиками, а влітку - на пасовищах. Штучно створені пасовища використовують шляхом загінного випасання із застосуванням пересувної огорожі або електропастуха.

ВИКОРИСТОВУВАНІ ДЕТАЛІ ТА ОБРОБКА

Продукти, отримані від тварини

М'ясо, молоко, кисломолочні
продукти

Способи збереження

Ферментація (для молока),
засолювання, вудження (для м'яса)

Способи приготування

Варіння, тушкування, запікання

Порода належить до вовняно -молочно-м'ясного типу. Вівці середнього розміру, рухливі, з міцною конституцією та тілобудовою. Мають міцні кінцівки, широкі та глибокі груди, довгий тулуб. Тварини добре пристосовані до тривалих переходів по пересіченій місцевості, використання пасовищ на крутих схилах.

Барани переважно рогаті, часто горбоносі, матки комолі. Масть в основному біла, інколи чорна, сіра або коричнева. Морда чорно-білого кольору, частково покрита вовною, клиноподібна голова, вузька, вуха відносно короткі. Роги прямі або спіралеподібні, шия – довга, задня частина відносно широка, ноги короткі, довгий хвіст покритий вовною.

Порода грубошерстна та малопродуктивна. Маса тварин становить 30-35 кг, а настриг вовни – 1,3-1,8 кг. У породі виділено два типи: закарпатський і передкарпатський, які відрізняються за будовою тіла та якістю вовни.

кулінарне використання

Основні сири, що виробляються з молока овець гірськокарпатської породи – будз, вурда та бриндзя. Одним із найважливіших продуктів гуцульської традиційної та сучасної кухні вважають бриндзю, яку використовують як додаток до таких страв, як кулеша та банош (каші з кукурудзяної крупи), інших круп та картоплі. Виготовляють також гуслянку. Традиційно овече м'ясо вудили або запікали і називали буженицею. Популярним було засолювання, як один із найпростіших, дешевих і доступних способів збереження м'яса. Солонину використовували як у якості самостійної страви, так і для приготування супів.

Історія виду

Українська гірськокарпатська порода створена під методичним керівництвом Інституту землеробства і тваринництва Західного регіону УААН та офіційно зареєстрована у 1993 р. Виведена методом відтворювального схрещування місцевих грубововнових маток типу цакель з баранами цигайської породи.

В Україні – це єдина порода овець, з якої виготовляють білу килимову шерсть. Гірськокарпатська вовна є цінною сировиною для народних промислів. Технологічні властивості цієї вовни дають змогу успішно використовувати її для виробництва гладких та ворсових килимів, високоякісних сукон, трикотажу, штучного хутра. Місцеве населення в Карпатах традиційно займається виготовленням гуцульських килимів та ліжників.

Після забою від українських гірськокарпатських овець одержують відмінної якості овчини, які використовуються для виготовлення хутряно-кожухових виробів.

З молока цих овець гуцули виробляють традиційні молочні продукти – гуслянку, сир будз, вурду та бриндзю. Всю цю продукцію можливо купити на місцевих ринках.

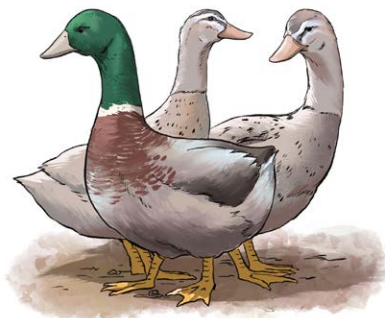
Поточний стан

Поголів'я Української гірськокарпатської породи овець швидко скорочується у зв'язку з тим що порода малопродуктивна та вимагає складного догляду (випас на полонинах у літній період). Традиційне вівчарство не забезпечує економічної вигоди, ним займаються все менше людей. Державна підтримка розведення традиційних порід відсутня.

Корінні народи, місцеві спільноти
Гуцули, бойки, лемки, українці

N. 15 УКРАЇНСЬКА СІРА ПОРОДА КАЧОК

Anas platyrhynchos f. domestica L.



КАТЕГОРІЯ



Породи та птахівництво

ВИРОБНИЧА ПЛОЩА

Івано-Франківська область,
Галицький район

СПОСОБИ ТВАРИННИЦТВА

Традиційно Українські сірі качки значну частину доби утримувались на вигулах, пасовищах або на водоймах, що значно здешевлювало їх утримання. Можна використовувати навіси або пташники, як капітальні, так і полегшеного типу. Годування може здійснюватися як повнорационними комбикормами, так і вологими мішанками.

При селекції молодняк вирощують тільки на водоймах. Ремонтному молодняку та дорослим качкам в племінний період необхідно необмежений водний вигул, який забезпечує їм 0,5 – 0,9 кг на добу водної рослинності.

ВИКОРИСТОВУВАНІ ДЕТАЛІ ТА ОБРОБКА

Продукти, отримані від тварини

М'ясо, яйця

Способи збереження

Заморожування, консервування

Способи приготування

Варіння, запікання, смаження, копчення

Українська сіра відрізняється міцною конституцією, не грубим кістяком, добре розвиненою мускулатурою, щільним легким та густим пір'ям, високою рухливістю.

У селезнів голова і шия темно-сірого або чорного кольору із зеленим відливом, на шиї біле кільце; дзьоб оливковий, очі темнокоричневі; груди широкі, глибокі, випуклі, коричнево-червоні; спина широка, пряма; крила прилягають до тулуба, сіро-бурі, з блискучими синіми «дзеркальцями», облямовані чорними та білими смугами; ноги невисокі, міцні, рожево-червоні.

Качки мають рівномірне темнобуре оперення з двома чорними смужками на голові; шия, спина, грудка та нижня частина тулуба бурі, крила темно-бурі з невеликим «дзеркальцем» та чорною та білою смужками; очі темнооливкові; голова видовжена; дзьоб темно оливковий; шия середньої довжини, вигнута; шкіра біла; шкаралупа яєць біла. Птиця не вибаглива і скоростигла, вирощується на м'ясо. Жива маса при забої у віці 7 тижні: самці – 2,9-3,0 кг, самки – 2,8 кг.

кулінарне використання

На Галичині традиційно на весілля, Різдво та інші великі свята качок коптили, використовуючи як рідкий, так і сухий маринад.

Спосіб приготування у рідкому маринаді: закип'ятити воду, додати кам'яну сіль, лавровий лист і перець. Маринад охолодити та занурити у нього тушку качки під гнітом. Через тиждень витягнути, підчепити за грудку на гак і на 6-8 годин підвісити на жердину. Обсушену тушку обмотати марлею і готувати протягом доби у копильні на дровах з фруктових дерев (вишні, черешні) або дубу. Коптилку слід накрити мокрим мішком із джгута. Після копчення з качки знімають марлю та залишають охолоджуватись.

У сухому маринаді м'ясо зсередини та ззовні натирається сіллю та перцем. Подавали качку великими шматками холодною з квашеною капустою, огірками та яблуками.

Історія виду

Порода виведена під керівництвом М.В. Дахновського на експериментальній базі Українського науково-дослідного інституту птахівництва птахорадгоспу «Борки» шляхом спрямованої племінної роботи з місцевими сірими качками без участі будь-яких інших високопродуктивних порід. Пізніше застосовували ввідне схрещування місцевих качок з дикими качурами з подальшим відбором та підбором птиці за екстер'єром, живою масою, несучістю та забарвленням оперення.

З цієї породою проводилася тривала селекційно-племінна робота на індивідуально-масовому рівні. Метою її було створення птиці з високим рівнем збереженості поголів'я, пониженим вмістом жиру в тушці (до 23-27%), високим вмістом протеїну та гарними смаковими якістьми м'яса. Порода була досить популярною у малих приватних господарствах. Однак, сьогодні на місцевих ринках м'ясо та яйця української сірої качки вільного вигулу рідкість, іноді їх можна придбати на стихійних ринках у "бабусь".

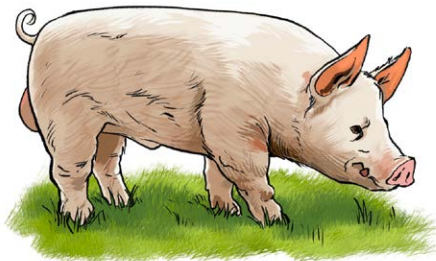
Поточний стан

Українські сірі качки потребують уваги з причини їх заміни у господарствах більш продуктивними качками пекінською, мускусною та хакі-кемпбелл з інтенсивним типом вирощування. Для якості мяса необхідно зберігати і традиційний тип вирощування українських сірих качок на вигулі. Традиційне копчення качок практикують лише окремі родини, це економічно не вигідно. Державна програма з підтримки розведення українських порід птиці відсутня.

Корінні народи, місцеві спільноти
Українці (галичани)

N. 16 УКРАЇНЬСЬКА СТЕПОВА БІЛА СВИНЯ

Sus scrofa L.



КАТЕГОРІЯ



Породи та
тваринництво

Виробнича площа

Херсонська, Запорізька,
Одеська та Миколаївська
області

СПОСОБИ ТВАРИННИЦТВА

Українська степова біла свиня вирощувалася у стилі у приміщеннях (свинарниках, сажах). Час від часу тварин випускали на двір чи вулицю без особливого догляду.

Традиційно відгодовували свиней дерто, бур'яками, морквою, кукурудзою, вареною й товченою бульбою, змішаною з борошном (мішкою). Раціон значною мірою був розрахований на одержання сала, у тому числі нутряного (уздору), яке широко вживалося як приправа.

Забій здійснювали щорічно. Після забою тварин тушу смалили на вогніщі, що надавало салу специфічного смаку.

ВИКОРИСТОВУВАНІ ДЕТАЛІ ТА ОБРОБКА

Продукти, отримані від тварини

М'ясо, сало

Способи збереження

Соління для сала консервування
для м'яса

Способи приготування

Зап'якування, варіння, смаження,
тушкування

Українська степова біла свиня найкращим чином адаптована до кліматичних умов степової зони України. Тварини мають високий рівень резистентності до хвороб, можуть швидко адаптуватися і акліматизуватися.

Українська степова біла свиня відноситься до порід універсального (м'ясо-сального) напрямку продуктивності (Бірта, & Бургу, 2011). Свині мають досить великі розміри, володіють міцною конституцією і більш грубим кістяком. Голова середня, з довгим рилом і вузьким чолом. Вуха у свиней великі, довгі і трохи нависають на очі. Груді досить широкі та глибокі. Спина широка, пряма або злегка звисла. Стегна розвинені і добре наповнені. Ноги міцні і добре стоять на землі. Шкіра щільна, рожева, середньої товщини. Масть біла, щетина довга, товста і гладка. Жива маса кнурів 310—350 кілограмів (максимальна — 463 кг), свиноматок 230—250 кг. Плодючість 11—12 поросят в опоросі (максимальна 25), молочність — 56 кг. Відмітна риса породи – спокійний і доброзичливий характер (Антонов, & ін. 1974).

М'ясо Української степової білої свині традиційно використовували для приготування Херсонської юшки-по-чабанськи. Свинину на юшку слід нарізали на великі шматки, залити водою з розрахунку на 1 кг м'яса – 3 л води. У киплячий бульйон додати цибулю і моркву. Коли м'ясо почне відходити від кістки, покласти цілі бульби картоплі та варити 30-35 хв. За 15 хв. до кінця додати лавровий лист.

Для приготування льоку (солоно-часникової гострої заправки) змішати дрібно нарізану зелень (кріп та петрушку), пару столових ложок солі, червоний перець та видавити головку часнику. Суміш залити бульйоном та настояти. Вийняти з бульйону на блюдо м'ясо та картоплю, посипати нарізаною цибулею та облити ліком. Окремо подати бульйон, приправлений ліком.

Історія виду

Українська степова біла свиня виведена в Херсонській обл.і в дослідному господарстві заповідника Асканія-Нова у 1925—1934 рр. в результаті схрещування маток місцевих довговухих степових українських свиней, добре пристосованих до посушливого клімату, з виробниками англійської великої білої породи. В процесі роботи активно використовувався метод розведення «в собі» і здійснювалось жорстке вибракування тварин, що не відповідають критеріям нової породи (Герасимов, & ін., 2006).

Зареєстрована порода в 1934 р.. Виведення породи було зумовлено необхідністю створення більш продуктивних, швидкостиглих, з ніжнішим м'ясом тварин, пристосованих до умов посушливого півдня України.

Свиня здавна поважалася в українському етносі як символ родючості й достатку. Але у народному фольклорі поширені і зневажливі афоризми: «Дай свині роги — людей поколе» (іронічно — про напасливу людину); «Свиня рилом волікла і добридень не рекла» - про нечемну людину. Породу розводять переважно в приватних господарствах для домашнього споживання.

Поточний стан

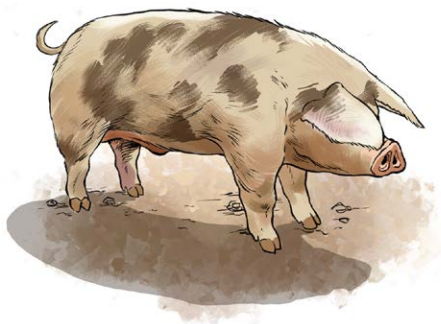
Українська степова біла свиня утримується лише у двох племінних господарствах Херсонської області у кількості 182 голови та використовується для промислового схрещування. Селекційна робота ведеться в напрямку поліпшення м'ясних якостей і підвищення швидкостиглості. Чисельність поголів'я дозволяє характеризувати породу як зникаючу. Зникнення породи призведе до зникнення генів, які можуть бути корисними в умовах зміни клімату.

Корінні народи, місцеві спільноти

Українці

N. 17 УКРАЇНСЬКА СТЕПОВА РЯБА СВИНЯ

Sus scrofa domesticus L.



КАТЕГОРІЯ



Породи та
тваринництво

ВИРОБНИЧА ПЛОЩА

Херсонська область, селище
міського типу Асканія-Нова

СПОСОБИ ТВАРИННИЦТВА

Традиційно на півдні України та деяких зонах Подніпров'я після спаду води у річках свиней випускали у плавні або на річкові чи болотяні острівці на вигул і заганяли лише з настанням холодів. На територіях, де були дубові гаї, свиней пасли на галявинах, залишаючи їх надовго відгодовуватися жолудями. Нині тварини утримуються в стійлах. Вони невибагливі до кормів, добре відгодовуються корнеплодами, кукурудзою, вареною бульбою, змішаною з борошном (мішкою). Забій відбувається цілорічно.

ВИКОРИСТОВУВАНІ ДЕТАЛІ ТА ОБРОБКА

Продукти, отримані від тварини

М'ясо, субпродукти та сало

Способи збереження

Засолювання (для сала); копчення
(для м'яса)

Способи приготування

Запекання (для сала); запекання,
варка, тушкування (для м'яса)

Українська степова ряба порода має добру витривалість та пристосованість до умов жаркого клімату півдня України. Масть ряба, темно-ряба, трапляються тварини з рудими плямами і чорні. Жива маса кнурів 240—350 кг, свиноматок 200—260 кг; довжина тулуба відповідно 187 та 163 см. Темперамент свиней спокійний. Плодючість 11—12 поросят в опоросі. Свині цієї породи скороспілі, здатні осалюватися в ранньому віці. Молодняк у десятимісячному віці досягає живої маси 150 кг. Маса гнізда при відлученні в 2 місячному віці - 160-180 кг, збереженість приплоду близько 90%.

Породною особливістю українських рябих свиней є висока адаптаційна здатність, можливість використовувати грубі та соковиті корми, висока енергія росту в молодому віці, раннє фізіологічне дозрівання, якісне, ніжне та соковите м'ясо.

кулінарне використання

Із субпродуктів традиційно готували сальтисон. Свиначий шлунок миють, очищують і вимочують у солоній воді протягом 5 годин. Печінку, язик і серце (по 1,5 кг) миють, очищують від плівок і нарізають середніми шматочками разом із свинячим рилом. У ступці подрібнюють перець горошком, коріандр та сіль. Спеції перемішують з подрібненими 2-3 головками часнику та змішують із субпродуктами. Шлунок наповнюють сумішшю, зашивають щільними нитками, викладають у кастрюлю з киплячою водою і варять на повільному вогні кілька годин з додаванням цибулини та спецій. Залишають шлунок у воді до повного вистигання. Після цього акуратно дістають і знімають верхню плівку зі шлунка.

Після сальтисон запікають у духовці при 170°C близько 1-1,5 годин до рум'яної скоринки.

Історія виду

На Україні свинарство має давні традиції. Раніше воно носило екстенсивний характер, а з порід переважали місцеві "чорнобурі довговухі та коротковухі свині" (Горленко, & Пономарьов, & Артюх, & Косміна, 1993).

Українська степова ряба порода свиней створена в період 1940-1961 роки у дослідному господарстві Інституту тваринництва "Асканія-Нова" внаслідок отримання з гнізд свиноматок української степової білої породи рябих поросят та наступним "прилиттям крові" беркширської та мангалицької порід. Для поліпшення породи застосовувалося ввідне схрещування з кнурами беркширської породи і свиней мангалицької породи та породи ландрас із наступним добором тварин бажаного типу. Українська степова ряба порода свиней зареєстрована у 1961 році (Герасимов, & ін., 2006).

Переважно свиней даної породи розводили для домашнього споживання.

Нині забій відбувається цілорічно на приватних бойнях, м'ясо продається населенню та здається на переробку.

Поточний стан

Порода перебуває в критичному стані (Гладій, & ін., 2018). Поголів'я племінних самок утримується лише в Інституті тваринництва степових районів ім. М.Ф.Іванова "Асканія-Нова" у кількості 84 голови. Порода несе цінні гени пристосованості до умов українського степу, стійкість проти жаркого клімату. Тварини не знижують прирости за жаркої погоди порівняно з іншими комерційними породами. Проте без державної підтримки є загроза повної втрати породи і генетичної мінливості. Втрата цінних генів може стати безповоротною.

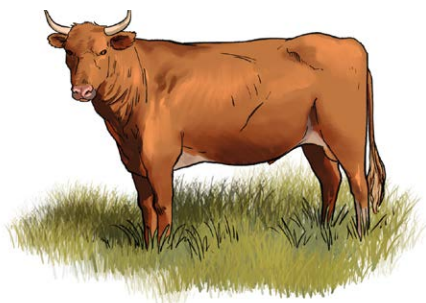
Корінні народи, місцеві спільноти

Українці

Інформація про номінанта: Наталія Рєзнікова /Олена Мотузенко

N. 18 ЧЕРВОНА СТЕПОВА ПОРОДА ВЕЛИКОЇ РОГАТОЇ ХУДОБИ

Bos taurus L.



КАТЕГОРІЯ



Породи та тваринництво

ВИРОБНИЧА ПЛОЩА

Дніпропетровська, Запорізька, Херсонська області

СПОСОБИ ТВАРИННИЦТВА

Тварин розводять у зоні степу з рівнинним, розчленованим рельєфом. Клімат степів найбільш континентальний з-поміж інших екотопів України. Для степової зони характерна трав'яна злакова степова рослинність, яка складає основу кормової бази корів (полін, типчак, ковила та інші). Взимку тварини споживають сіно з цієї рослинності в поєднанні з соковитими кормами (буряк). Традиційно породу розводили стійлово-пасовищним методом. Через тотальну розораність степів площі пасовищ зменшилися, і на сучасному етапі тварин розводять в стійлі, або з використанням вигульних майданчиків.

ВИКОРИСТОВУВАНІ ДЕТАЛІ ТА ОБРОБКА

Продукти, отримані від тварини

Молоко, кисломолочні продукти

Способи збереження

Ферментація (скавашування)

Способи приготування

Сироваріння

Червона степова порода добре пристосована до місцевих кліматичних та кормових умов. В популяції створені чотири зональні типи: запорізький, донецький, дніпропетровський, кримський. Масть тварин червона різних відтінків: від жовто-червоного до вишнево-червоного та червоно-бурого. У бугаїв, як правило, масть темніша, ніж у корів. Конституція тварин переважно ніжна, суха, кістяк легкий і міцний, живіт великий та об'ємистий, вим'я добре розвинуте, дійки середнього розміру. Порода належить до молочного напрямку. М'ясна продуктивність тварин невисока. Жива вага корів 450— 550 кг, бугаїв — 700–1000 кг. Середньорічний надій становить 3000— 3800 кг молока жирністю 3,7— 3,8%, рекорд — 12 500 кг. Тварини червоної степової породи витривалі, мають добру відтворювальну здатність та відзначаються довголіттям (Зубець, & Буркат, 1998).

кулінарне використання

Традиційно зі свіжовидоєного молока виробляють пресовані неварені сири шляхом додавання сичугу та повільного нагрівання на вогні. Отриману сирну масу вичерпують та викладають на тонкий шар тканини, зв'язують у вузлик і кладуть у дерев'яну форму з отворами в дні для стікання сироватки. Сир накривають кришкою, зверху кладуть камінь і зберігають в прохолодному місці. Підсушений сир виймається з форми і відправляється на посолку. Після посолки сир обсушують 2 дні з обох сторін.

Процес дозрівання сиру мінімум 4 тижні при 12-13°C. Час від часу його перевертають. По мірі дозрівання сир стає щільною ніжною масою жовтого кольору з твердою скоринкою.

Історія виду

Червона степова порода до першої третини XX ст. мала назву "червона німецька".

Порода формувалася під впливом тварин німців-менонітів, які створювали окремі колонії та вирощували худобу на обмеженій території

Худоба створювалась шляхом складного відтворювального схрещування місцевої худобизчервоноюостфрисляндською, а пізніше—англерською, вільстермаршською та деякими іншими породами із Середньоевропейської низовини (Барановський, & ін., 2005).

Порода була поширена на території Криму, корінними народами якого були кримські татари та караїми.

Нині племенні заводи продають телиць в обмеженій кількості місцевим фермерам, а молоко продають на молокозаводи.

Поточний стан

Порода володіє набором цінних генів, пристосована до типових умов степу, не знижує молочної продуктивності влітку в жаркому кліматі. Порода, хоч і розводиться в 6 господарствах, в декількох областях в чисельності 3443 голови, має значну частку імпортних порід та практично не зберігається в чистопородному вигляді.

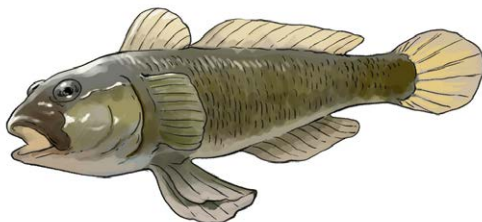
Порода знаходиться в стані ризику (Гладій, & Полупан, & Басовський, & Вишневецький, & ін. 2018). Основна проблема - це зменшення як кількості суб'єктів племінної справи, так і загального й маточного поголів'я тварин у них.

Корінні народи, місцеві спільноти

Українці, караїми, кримські татари

N. 19 БЕРДЯНСЬКИЙ БИЧОК

Neogobius melanostomus Pallas



КАТЕГОРІЯ



Види та рибальство

ІНШІ ІМЕНА

Бичок-кругляк

ВИРОБНИЧА ПЛОЩА

Запорізька область,
Бердянський район

СЕЗОННІСТЬ РИБОЛОВЛІ

Сезон найактивнішої ловлі бичка-кругляка рибалками – любителями – весна. Період промислової ловлі серпень-грудень.

СПОСІБ ТА МІСЦЯ РИБОЛОВЛІ

Лов бичків – це одне з традиційних занять Азовських рибалок. Снасть проста. Зазвичай це поплавкові вудка або донка. В якості наживки традиційно використовували шматочки рибиного плоту, сучасні рибалки використовують черв'яки, опариші, іноді заморожене куряче філе та ін.

Промисловий лов риби проводиться з допомогою мереж-волокуш та ставних мереж.

ВИКОРИСТОВУВАНІ ДЕТАЛІ ТА ОБРОБКА

Використовувана частина

Тушка та ікра

Спосіб збереження

сушіння, соління, в'ялення

Способи приготування

обжарювання, варіння, запікання, консервування в томаті або олії

Бички поширені вздовж узбережь Азовського та Чорного морів та в прісних водах їх басейнів. Особливо сприятливими ареалами є прибережні озера і лимани.

Бичок-кругляк є дрібно-розмірною рибою, для якої характерна наявність чорної плями на першому спинному плавці. Відрізняється слабо випуклим лобом. Очі незначно виступають над головою. Черевні плавці утворюють присосок. Кругляки мають довжину до 25 см. Самці трохи більші за самиць. Цьоголітки кругляків сірого кольору. Дорослі бички мають сіре, чорне, коричневе і оливкове забарвлення. Дорослі самці під час нересту мають інтенсивний чорний колір з білою облямівкою на непарних плавцях. Самиці живуть 4-5 років, більшість їх гине після першого нересту. Нерест відбувається з квітня до вересня.

кулінарне використання

Традиційною стравою локальних спільнот Бердянського району є бички тушковані у томаті. Для приготування бички слід підготувати: відрізати плавники, хвіст, голову, прибрати кишки, підрізати ребра, видалити частину хребта, помити, просушити, злегка присолити, потім обсмажити на середньому вогні.

Нарізати цибулю півкільцями та моркву соломкою. У казан укладати шарами овочі та бички.

Для томатної заливки в окрему миску налити томатний сік з додаванням води; додати цукор, сіль, оцет, соняшникову олію, лавровий лист, перець мелений чорний і духмяний. Все перемішати та вилити у казан. Тушкувати 2-2,5 години на повільному вогні, доки кістки риби не стануть м'якими.

Історія виду

Бичок мав особливе значення для населення Бердянського району в роки Другої світової війни та після її закінчення. Місцеві жителі переконані, що ця риба дала змогу багатьом сім'ям пережити голодні воєнні роки. В згадку про це, в Бердянську в 2001 році встановили пам'ятник «Бичку-годівнику», який зараз є однією із найупізнаваніших туристичних локацій міста.

Бичок вважається туристичною візитівкою Бердянська. У Бердянську щороку проходять змагання зі спортивної рибалки «Азовський бичок». Страви із бичка туристи замовляють у місцевих закладах харчування, купують сушені бички, щоб забрати їх з собою.

Гастрономічний бренд «Бички в томаті» зародився у радянські часи, завдяки консерві, яку масово виробляли та продавали у різні республіки СРСР.

Страву «Бички в томаті» пропонують у закладах харчування, продають у вигляді консервів в Україні та на експорт. Однак, оригінальний рецепт зберігають лише у родинах та готують для домашнього споживання.

Поточний стан

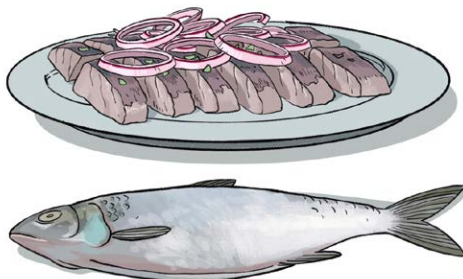
В останні роки кількість бичка в Азовському морі зменшується. Основними причинами цього є браконьєрський вилов та підвищення солоності морської води до 14,5-15 ‰ (проміле). Також змінилася рівновага у екосистемі: у бичків збільшилося конкурентів щодо кормової бази, зокрема, калкан та медузи. Сухі Бердянські бички перетворюються на гастробренд для туристів, тому попит на них постійно зростає, що провокує надмірний вилов.

Корінні народи, місцеві спільноти
українці

Інформація про номінанта: Кирило Пеліванов

N. 20 ДУНАЙКА

Alosa immaculata Bennett



КАТЕГОРІЯ



Види та рибацтво

ІНШІ ІМЕНА

дунайський оселедець / дунасець / український чорноморсько-азовський оселедець / чорноморсько-азовський прохідний оселедець / оселедець чорноморський

ВИРОБНИЧА ПЛОЩА

м. Милкове, Одеська область

СЕЗОННІСТЬ РИБОЛОВЛІ

Весна, березень – квітень, рідше травень

СПОСІБ ТА МІСЦЯ РИБОЛОВЛІ

Виловлюють дунайку сітками, коли вона йде на нерест. Найкраще ловити на світанку о 4–6 ранку. Ловлять з моторних човнів, сітками. Традиційно ловля риби чоловіча справа, але зараз і жінки допомагають. Для жителів гірла Дунаю вилів дунайки це можливість заробити дохід на весь рік. Виловлену рибу або засолюють, або перевозять до Одеси, де продають на базарі «Привозі». Для вилову дунайки необхідно отримати дозвіл.

ВИКОРИСТОВУВАНІ ДЕТАЛІ ТА ОБРОБКА

Використовувана частина

Тушка оселедця

Спосіб збереження

Ферментований, копчений

Способи приготування

Солений, копчений

Довжина до 45 см (зазвичай до 30 см), вага до 1 кг. Тіло видовжене. Голова довга, вузька, в середньому $\frac{1}{4}$ довжини тіла. Спина та голова синьо-зелені, черевце та боки — сріблясто-білі з рожевим відтінком. На зябрових кришках зазвичай є темна пляма. Тривалість життя — до 7 років. Зграйна риба. Зустрічається на глибинах 3 — 90 м. Є дві форми оселедця — велика (близько 30 см) та дрібна (до 20 см). Вони відрізняються швидкістю росту та строками нересту. Живиться зазвичай рибою. Зимує у Чорному морі біля берегів Кавказу, Болгарії, Румунії. Спочатку йде велика форма оселедця, потім — дрібна. Заходить у річки з середини квітня до червня — липня, тоді її жирність становить до 35% маси тіла. Молодь скочується у море у липні — вересні. На зиму у Чорне море спочатку виходить дрібна форма, потім велика. Зворотний хід у море закінчується у листопаді — грудні.

кулінарне використання

Традиційно дунайку засолюють. Тушку риби очищують від потрохів, промивають. Маринад роблять з чорного перцю, лаврового листка і солі. Солі дають багато щоб риба добре зберігалася. Просолюють і ставлять у прохолодне місце.

Копчена дунайка. Очищену та промиту рибу насоложують, відстоюють ніч, тоді коптять на фруктових дровах 2-3 години (залежить від величини рибки). Свіжу дунайку також смажать на олії з мукою і навіть варять, через те, що вона жирна, страва виходить смачна і поживна.



Історія виду

Для жителів Бессарабії рибальство - дуже важлива складова економіки регіону. Рибалки згуртовані у Асоціацію рибалок, щоб відстоювати свої права. Солений оселедець - це улюблена багатьма страва. Дунайка менша за розміром, але жирніша від скандинавського оселедця і має тонший смак. Жителі Бессарабії вірять, що дунайка містить дуже багато Омега 3 жирних кислот і є дуже корисною.

Оскільки риба є одним із символів християнства, то ще з XIV століття солені оселедці були обов'язковою стравою на Святу вечерю. Історично їх солили у дерев'яних бочках і так транспортували по всій Україні. Також у час посту та у п'ятницю, коли споживання м'яса вважалось гріхом, споживали дунайку.

Оскільки дунайку ловлять тільки в березні-квітні і рідше в травні, то в інші пори можна купити заморожену рибку, яка не втрачає своїх смакових якостей, проте замороження це уже сучасний спосіб збереження риби.

Для жителів Вилково продаж дунайки - це спосіб отримати додатковий дохід, а також запастися на цілий рік цінною рибою. В Вилково стоїть дерев'яний пам'ятник двом дунайським оселедцям.



Поточний стан

Зменшення популяції спостерігається через зміни клімату. Дунайський оселедець відносять до Червоного списку МСОП уразливих видів. Вилов регламентується Рибінспекцією (службою, що надає дозволи на промисловий вилов риби) на рік дозволено виловити не більше 510 т дунайки. Також заміна дешевшим аналогом - скандинавським оселедцем - призводить до все меншого використання Дунайського оселедця.



Корінні народи, місцеві спільноти

Липовани, українці м. Вилкове, Одеська область

N. 21 КОПЧЕНИЙ ВУГОР

Anguilla anguilla L.



КАТЕГОРІЯ



Рибні продукти

ІНШІ ІМЕНА

вуджений вугор

ВИРОБНИЧА ПЛОЩА

Шацькі озера, Волинська область

СЕЗОННІСТЬ РИБОЛОВЛІ

Літо-осінь

СПОСІБ ТА МІСЦЯ РИБОЛОВЛІ

Ловлять вугра і руками, і сітками, і різноманітними засобами (це браконьєрство). Через надмірний вилов вугор у Шацьких озерах зникає. Оскільки все ж таки попит на копченого вугра залишається великим, місцеві жителі продовжують браконьєрство і ловлять вугра. Влітку вугра ловлять з масками та аквалапгами. Але найпопулярніший спосіб сітками.

ВИКОРИСТОВУВАНІ ДЕТАЛІ ТА ОБРОБКА

Використовувана частина

Тушка риби вугра

Спосіб збереження

Копчений, солений

Способи приготування

Копчений, варений

Тіло видовжене змієподібне, довжиною до 2 м, частіше 50—150 см. Вага до 4 кг, іноді до 6 кг. Самиці за розмірами більше самців. Луска дрібна, малопомітна, шкіра вкрита слизом. Розрізняють дві форми вугрів — гостроголових та широкоголових. Зустрічається здебільшого у річках, віддає перевагу водоймам з густою рослинністю. У молодих особин яскраво виражений негативний реотаксис, потрапивши з моря до річки риби завжди йдуть проти течії. Оскільки вугор може дихати поверхнею шкіри, спостерігали випадки, коли риби переповзають на досить значні відстані вологою травою з однієї водойми до іншої. Дорослі особини мало рухаються у водоймі, довго живуть на одному і тому ж місці. Вугор активний тільки вночі, вдень ховається в природних укриттях або занурюється в мул на досить значну глибину (до 80 см). Молоді особини живляться личинками комах, дрібними ракоподібними та молюсками. Живиться тільки в теплу пору року, взимку впадає в сплячку, занурившись у мул. Розмножуватись пліве у Саргасове море.

кулінарне використання

Вугор чистять від поверхневого слизу і тельбухів, вимочують у дуже соленій воді цілу ніч, а тоді вішають підсушитися. Коптять на дровах з плодових дерев. Після копчення риба добре зберігається. Їдять як основну страву, додаток до салатів, а також інколи як додаток до супів. Як правило риболовлею займаються чоловіки. Чищення та солення - це жіноча справа, а копчення - чоловіча відповідальність. Продають на пляжі копченого вугра і чоловіки, і жінки, і, навіть, діти.

Ольга Франко описує також рецепт соленого вугра:

Зварити моркву, цибулю, селеру у невеликій кількості води. Відвар злити, остудити і додати шматки очищеного вугра, додати склянку білого вина і 1 чарку горілки і кип'ятити кілька разів щоб вугор змяк. Вугор витягаємо і охолоджуємо. До відвару додаємо пів склянки оцту і варимо 1-2 хв, охолоджуємо і заливаємо шматки вугра. Подаємо як закуску холодною.

Історія виду

Рибальство для Волині є одним з основних засобів заробітку (лісові продукти та рибальство забезпечують економіку регіону).

Копчений вугор це делікатесна страва. Копчений вугор продають на місцевих ринках та на пляжах Шацьких озер. В 80х роках вугрі на Шацьких озерах сягали 3 метрів. Зараз середня довжина особин 70-80 см., рідко коли досягає одного метра. Виллов та активне використання озер туристами спричинило зменшення популяції.

Для волинян продаж копченого вугра це спосіб отримати додатковий дохід. Туристичний сезон короткий і часто це єдиний спосіб заробітку. Вугра коптять у домашніх умовах в бочках або печах на дрова. В магазинах не продають, так як цей вид є під охороною.

Поточний стан

В наш час європейський вугор є видом, що знаходиться під загрозою зникнення. З 1970-х років, як вважають, кількість вугрів, що досягли Європи, зменшилася приблизно на 90%. Цьому сприяли такі фактори як надмірний вилов риби, паразити, зокрема *Anguillicoloides crassus*, бар'єри для міграції (греблі гідроелектростанцій), природні зміни в кліматі Північної Атлантики. Вид зазначений у Додатку II Конвенції CITES.

У Волинській області, в Шацькому Біосферному Резерваті європейський вугор є під охороною, проте браконьєрство та надмірна кількість туристів негативно впливає на чисельність вугра.

Корінні народи, місцеві спільноти

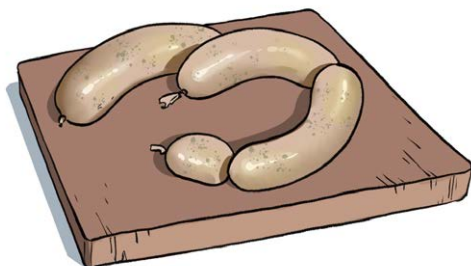
Волинь, Шацький район. Активно використовувалось волинянами.

Інформація про номінанта: Наталія Стрямець

РОЗДІЛ 2

Оброблені харчові продукти (на основі м'яса, молока та риби)

№ 22 БІЛА КОВБАСА



КАТЕГОРІЯ



М'ясо та м'ясні
продукти

ІНШІ ІМЕНА

кишка, картопляна ковбаса,
картопляна кишка,
картоплянка

ВИРОБНИЧА
ПЛОЩА

Львівська, Чернівецька, Івано-
Франківська, Тернопільська,
Волинська та Закарпатська
область (Західна Україна)

ІНГРЕДІЄНТИ

Сире свіже свиняче
сало з прожилками
м'яса
Картопля
Смалець і шкварки
Кишки
Цибуля
Сметана
Сіль
Перець
Кмин

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

Для приготування смачної картопляної ковбаси використовують свинячі кишки, сало, сирі картоплі та, цибулю.. Спершу готують засмажку: сало і цибулю і ріжуть на шматки та тушкують до прозорості. Картоплі чистять і труть на дрібній терці, дуже швидко змішують зі засмажкою. Для того, щоб картопля не потемніла, треба додати трішки сметани. Підготовлені кишки наповнюють начинкою не туго, щоб начинка не порвала кишку під час готування. Формують ковбаски 15-20 см завдовжки, перев'язують кулінарною ниткою. Коли ковбаски начинені, кидають їх у гарячу воду і варять 10-15 хв на дуже малому вогні (щоб не розварилися). Після варення запікають у духовці, попередньо, змастивши олією або смальцем. Десь через півгодини ніжний аромат печеної картопляної ковбаси, що не відрізняється від м'ясної, сповістить, що страва готова.

Подають гарячою з грибним або сметанно-часниковим соусом. Спечена картопляна ковбаска зберігається два три дні.

Терта сира картопля запечена в кишці, картопляна ковбаса - світлого сірувато-бежевого кольору, суцільна, помірно тверда, з золотою шкіркою

Запашна печена ковбаса з картоплі, картопляно-цибульного смаку, з приємним м'ясним запахом і хрусткою скоринкою. Для виробництва використовують сире сало домашніх свиней.

Історія продукту

Картопляна ковбаска – їжа бідняків, навіть не традиційна, а радше святкова. Картопля та свинина – це традиційна та основна їжа в селах. Проте коли свиню зарізали і, після того як м'ясо продали, а собі залишали лише нутрощі та субпродукти тоді і готували картопляну кишку. Є різні рецепти цієї страви, на піст готували картопляну ковбасу без сала, на олії з додаванням грибів. З часом ця страва набула святкового значення. На різноманітні свята та весілля подавали картопляну ковбасу зі сметанним соусом або тушеною капустою.

Також готують кашівку – замість картоплі додають варену гречану кашу або пшоняну кашу і тушеним цибулю з шкварками і салом.

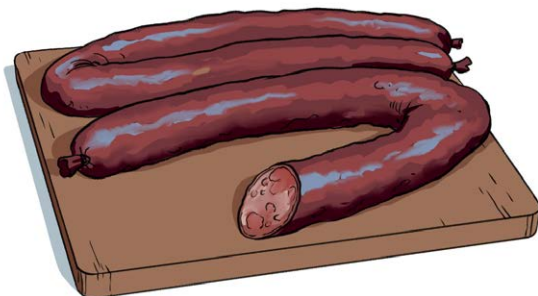
Білу ковбасу можна знайти на базарах та великих магазинах, але смак її не буде таким особливим як домашня ковбаска з домашнього сала.

Поточний стан

Наявність у магазинах досить дешевих м'ясних замінників призводить до того, що все менше господинь готує цю смачну, ситну картопляну ковбасу. Трудомісткий процес приготування а також неможливість купити домашнього сала та шкварків робить цю страву рідкісною, особливою, на межі зникнення.

Корінні народи, місцеві спільноти
Гуцули, Лемки, Бойки

N. 23 ЧОРНА КОВБАСА



КАТЕГОРІЯ



М'ясо та м'ясні
продукти

ІНШІ ІМЕНА

ЗІНКІВСЬКА КОВБАСА /
ЗІНКІВСЬКА ЧОРНА КОВБАСА /
ДОМАШНЯ ЧОРНА КОВБАСА

ВИРОБНИЧА ПЛОЩА

Тернопільська область,
Білогірський район, село
Зіньків

ІНГРЕДІЄНТИ

Свиняче сало,
підгорля, вирізка,
полядвлиця, свідка
кров, чорний перець,
сіль і часник.
Наповнюють ковбасу
в чищені кишки.

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

М'ясо і сало нарізають дрібними брусочками. Сало нарізають кубиками 1 см а м'ясо смужками 4-6 см довжиною і 1 см шириною. Додаємо товчений або мелений часник вимшаний з перцем та сіллю. Додаємо свинячий бульйон. Треба «вбити» фарш – коли активно мішаємо фарш, кидаючи його до

дна миски. Чим довше мішаємо фарш тим він краще буде триматися купи. І вимішуємо мінімум півгодини. Начиняємо ковбасу в кишки за допомогою давнього дерев'яного шприца або м'ясорубки з спеціальною ковбасною насадкою.

Ковбаси ставимо (або підвішуємо) на ніч для того щоб промаринувалися. Коптять ковбаси 5-7 годин. Використовують деревину граба або фруктових дерев – сливи, вишні, яблуні, винограду. Якщо коптять в бочці то бочку обов'язково накривають мокрою товстою тканиною щоб ковбаса також пропарилась. Після деякого часу копчення тоді виймаємо і змашуємо свіжозібраною кров'ю. Змашувати треба періодично, мінімум 5 разів під час копчення. Ковбаса виходить чорна та дуже соковита. Коли ковбаса закоптилась її витягуємо та замотуємо у тканину для того щоб ще стала соковитішою.

Середньої товщини, запашна, копчена, домашня, свиняча ковбаса. Колір чорний, інколи бордово-чорний. Запах копчений, часниковий, пряний. Помірно тверда з хрусткою скоринкою темно чорного кольору.

Для виробництва використовують найкраще свинне м'ясо і сало. Використовують сиру кров свині або теляти.

Традиційно на Тернопільщині сільське господарство було одним з основних видах діяльності. Тут вирощують різноманітні сільськогосподарські культури і також розвинене свиноводство та скотарство.

Історія продукту

Дуже важлива ця ковбаса для зінківчан, рецепти передають від пращурів. Традиційно подають чорну ковбасу до столу холодною з житнім бездріжджовим хлібом (що випікається в печах на житній заквасці).

Для прикраси Великоднього кошика використовують чорну ковбаску. Вона є обов'язковою для зінківчан. Для святкувань такий як весілля чи хрестини теж обов'язково використовують чорну ковбасу. Про цю ковбасу навіть склали пісню: слова та музика Івана Пустового «Пісенька про Зінківську ковбасу».

За ствердженням зінківчан це старовинний рецепт якому мінімум 600 років. Це сімейна справа, жінки ріжуть мясо, виробляють ковбасу. А коптять виключно чоловіки. На фруктових дровах – черешні і вишні і на деревині граба. Печі для копчення виготовлені за старовинним зразком. Проте і нові бочки використовують для копчення. Також раніше для начинення ковбаси використовували тільки ручні м'ясорубки то зараз використовують електричні.

Продають і виробляють виключно у селі Зінки на Тернопільщині. Купити можна тільки на базарі а також замовити онлайн. Жителі села зазначають що зараз виробництво чорної ковбаси є добрим заробітком, і займаються цією справою всією сім'єю. Приймають замовлення і з Хмельницька та інших міст України.

Поточний стан

Оскільки цей рецепт використовують виключно в одному селі в Україні, і для виробництва використовують сиру кров домашніх тварин, цей продукт є на межі зникнення. Реклама та пояснення унікальності цієї чорної ковбаси допоможе зберегти і рецепт і покращити становище селян. Проте ця ковбаса є під загрозою зникнення через те що є дешевші промислово виготовлені замінники (хоч і без використання сирової крові).

Корінні народи, місцеві спільноти
Українці

N. 24 КОРОВ'ЯЧИЙ ШЛУНОК



КАТЕГОРІЯ



М'ясо та м'ясні
продукти

ІНШІ ІМЕНА

шлунок яловичий / рубець /
флячки / хляки / фляки

Виробнича площа

Львівська область

ІНГРЕДІЄНТИ

Очищений яловичий
шлунок, цибуля,
морква, селера, корінь
петрушки, сіль, перець,
мускатний горіх, імбир,
майоран, зелень кропу
і петрушки, часничок,
паприка, телячий
бульйон, сметана,
борошно, олія

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

Шлунок корови чи теляти вимочують в воді на ніч, тоді очищують від верхніх плівок (зовні прозора плівка, а з середини шлунка чорно – біла плівка). Очищення дуже трудомісткий процес і потребує навиків. У теплу погоду шлунок ставили на сонце, і тоді плівки відходили дуже швидко. У холодну пору – заливали теплою водою, а тоді чистили.

Не можна заливати кип'ятком, бо шлунок звариться і буде неможливо віддерти плівки. Яловичі флячки (шлунок), навіть почищені, потребують певної попередньої підготовки. Їх треба добре промити, натерти сіллю, довести до кипіння і злити воду, повторити 2-3 рази, між кожним закипанням промивати флячки.

Запах добре промитого шлунку повинен нагадувати запах пареного молока, і не мати неприємної нотки. Варити протягом 3-5 годин (час варіння залежить від віку тварини, чим молодша тим менше), тоді шлунок порізати на флячки шириною 3-5 мм і довжиною 40-50 мм, залити бульйоном з телятини посолити додати цибулю, селеру, моркву, петрушку, і варити 15 хв.

Світло коричнева однорідна зупа чи підлива, приємного молочно-м'ясного запаху, часто має запах пареного молока, помірно густа. Можливо з запахом часнику (залежно від рецепту).

Для виготовлення використовують специфічний продукт- очищений шлунок яловичий - корови чи теляти. В рідкісних випадках можуть використовувати шлунок свині, але класичний рецепт – шлунок корови чи теляти.

Історія продукту

Страва раніше була поширена серед українців та євреїв Західної України. Страва готується на теренах України з XII століття. Раніше додавали для поживності пшона до флячків. Також за іншим рецептом додавали помідори або томатну пасту. Може подаватися як перша страва (тоді додають більше бульйону щоб була рідкою) або як друга страва коли флячки густі.

Це святкова страва. Готується складно і довго, переважно на неділю чи святковий день.

Найпевніше, є однією зі старовинних страв українців, відомих з XII ст. У Середньовіччі була доволі поширеною на Правобережжі, Західній Україні. Фляки були однією зі страв запорозьких козаків. З кінця XVIII ст. з'являється на Лівобережній Україні. Вже у XIX ст. хляки є однією з традиційних та улюблених страв українців Полтавщини.

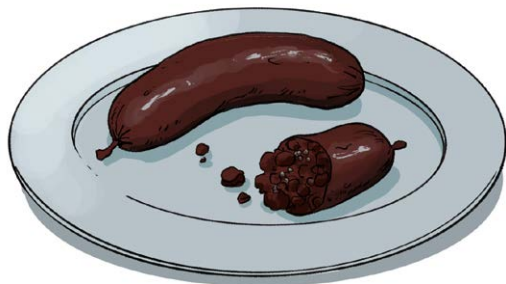
На ринках і інколи в магазинах можна побачити, що продають сирі флячки. Також у ресторанах рідко, але можна зустріти цю страву у меню.

Поточний стан

Оскільки рецепт є складний та потребує особливого продукту- шлунку корови, тому все рідше і рідше готується. Оскільки все рідше і рідше в домашньому господарстві тримають корів, тому рідше і рідше є цей продукт. У магазинах та рідше на базарах можна купити сирий промитий шлунок. У Львові є ресторан де подають виключно рубці і завжди є охочі скуштувати таку особливу Галицьку страву.

Корінні народи, місцеві спільноти
Українці (галичани)

N. 25 КРОВ'ЯНКА



КАТЕГОРІЯ



М'ясо та м'ясні
продукти

ІНШІ ІМЕНА

КРОВ'ЯНА КОВБАСА / КИШКА /
КРОВ'ЯНА КИШКА

ВИРОБНИЧА
ПЛОЩА

Львівська, Івано-Франківська,
Тернопільська, Волинська та
Закарпатська область

ІНГРЕДІЄНТИ

Кишки для
наповнення
Сира кров
Гречана каша
Свиннє свідке сало
Цибуля
Сіль
Перець
Цибуля тушкована для
подачі

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

Гречку відварюють до готовності, сало обсмажують на пательні, додають багато порізаної цибулі, змішують з гречкою. Цибулю тушкують і додають до гречки. Сиру густу кров перемелену на м'ясорубці додають до суміші гречки. Готову начинку начиняють в кишки. Печуть або відварюють. Подають кров'янку гарячою з тушкованою цибулею.

Раніше використовували спеціальні дерев'яні шприци для наповнення кишок кров'яною масою. Тепер використовують спеціальні насадки на м'ясорубки.

Ковбаса з крові свині або корови з гречаною кашею та салом. Як правило, не великої циліндричної форми 5-10 см завдовжки.

Темно коричневого до чорного кольору, з приємним солодким запахом, пікантним гречаним смаком. Подається гарячою

Для вироблення кров'янки беруть сиру кров домашніх тварин: свині або корови. Кров має бути свіжа, сира. Зливають дуже рідку частину крові окремо, а використовують густу частину. Відварену гречку вимішують з кров'ю, сіллю,

перцем та дрібно порізаним свинячим салом, інколи додають тушковану цибулю. Сирі свинячі кишки очищають та промивають. Начиняють кишки та запікають або відварюють протягом 30 хв. Зберігають у холодильнику. Перед подачею обсмажують з цибулею, часто подають з тушеною капустою.



Історія продукту

Дуже давня страва. Вважається святковою їжею, обов'язковою стравою на весіллях, хрестинах, похоронах, обов'язково на Різдво і Йордан.

100 років тому Ольга Франко описує, що кров чисту, рідку солять, перед вживанням проціджують через сито. До начинки крім крові додають серце, легені, сало і гречану кашу, все відварюють і потім дрібно січуть і змішують з кров'ю.

За іншим рецептом крім гречаної додають також ячмінну крупу, сало, легені, цибулю, кардамон, майоран, гвоздику та перець. Крупу замочують у воді, додають сало і випікають в духовці. Легені варять, сало і кров додають сирими. Начиняють тонкі воліві або свинячі кишки, варять годину, подають гарячими.

Історично ніяка частина домашніх тварин не повинна була марнуватися та викидатися, включаючи кров, тому кров'янка була важливим аспектом переробки вбитих домашніх тварин.

Зберігали кишки доволі довго, особливо, коли покласти їх у поливаний посуд і залити гарячим смальцем.

Традиційно кишку робили чоловіки, бо робота з кров'ю це "чоловіча справа". Забиванням тварин та забором крові теж займалися чоловіки, а жінки чистили кишки, готували кашу та начиняли.

Продають промислово приготовлену кров'яну ковбасу і домашню кров'янку.



Поточний стан

Оскільки все менше і менше людей тримають дома худобу, немає домашньої сировини для виготовлення кров'яної ковбаси. Оскільки свіжу кров важко купити на базарах, тому все менше господинь готує кров'яну ковбасу. Також виготовлення вимагає навиків та знань, як правильно готувати її, а також є проблема короткого терміну придатності.

Деякі священики пропагують невживання крові для християн.

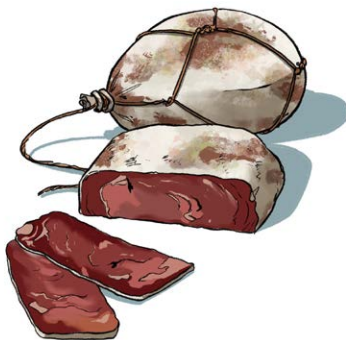


Корінні народи, місцеві спільноти

Українці і гуцули, бойки, лемки та інші етноси етносів.

N. 26 ПОЛІСЬКИЙ МАЦИК

78



КАТЕГОРІЯ



М'ясо та м'ясні
продукти

ІНШІ ІМЕНА

Мацик/
каврук / мацк / мацьок /
карух / кірух / богук

Виробнича площа

Рівненська та Волинська
області

ІНГРЕДІЄНТИ

Свинячий окіст та
сечовий міхур
Сіль
Цукор
Чорний перець
Коріандр
Зерна гірчиці
Лавровий лист

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

Виробничий процес розпочинають зимою. Зі свинячої ніджки видаляють сухожилля і жир. М'ясо нарізають невеликими шматочками і приправляють сумішшю солі, цукру, чорного перцю, коріандру, зерен гірчиці і лаврового листа. Пряне м'ясо витримують у прохолодному приміщенні (близько 5°C) кілька днів, періодично перемішуючи. Потім мариноване м'ясо заправляють в оболонку, зроблену з сечового міхура свині та притискають. Для видалення зайвої рідини мацик традиційно підвішували уздовж даху на горіщі "де вітер гуляє" і зберігався сіно, щоб продукт набув сіного аромату. Мацик має замерзнути, промерзнути та висохнути (втратити понад 50% ваги). Затвердіння триває від 3-12 місяців.

Мацик – це вид сирого в'яленого м'яса, виготовленого з відбірної свинини місцевого виробництва. Продукт є найдавнішим атрибутом української кухні, який готували виключно чоловіки. Секрет його приготування передавався в родинах з покоління до покоління.

Мацик зберігає всі корисні властивості, бо не піддається термічній обробці та готується без консервантів з використанням лише спецій. Продукт має насичений м'ясний смак з пряними нотами і особливу щільну текстуру. Традиційно використовується як самостійний продукт, так і додається до інших традиційних страв поліщуків.

Історія продукту

Зародилася традиція виробництва мацика у північних районах Полісся, завдяки культурі свинарства та багаторічного відбору технології обробки та зберігання м'яса. Звідси і назва "Поліський мацик".

Свиней традиційно кололи перед Різдом, м'ясо змішували з сіллю і сушили. Літом чоловіки брали мацик на сінокоси.

Село Сварицевичі Рівненської області вважають столицею традиції виготовлення мацика.

Продукт відображено у народному фольклорі поліщуків: "Нащо кабана тримати, якщо мацика не напихати". Технологія відгодівлі свиней та виготовлення мацика працезімка та потребує багато часу. В основному, продукт виготовляється вдома для особистого користування та для прямого продажу індивідуальним клієнтам. На промисловому рівні виробництва мацика немає, його важко знайти в супермаркетах. Мацик, виготовлений традиційною технологією, купують безпосередньо у малих приватних виробників в обмеженій кількості, іноді продукт зустрічається на гастрономічних фестивалях та ярмарках.

Поточний стан

Оскільки мацик виготовляється з високоякісного м'яса і коштує в три-чотири рази дорожче, ніж інші м'ясні продукти, які можна знайти в супермаркетах, він менш популярний і навіть невідомий багатьом людям. З іншого боку існує фальсифікація продукту та заміна його на м'ясний продукт, виготовлений за іншою технологією. Все менше господарів утримують свиней та відгодовують їх традиційним способом, це також негативно впливає на збереження традиції виробництва мацика.

Корінні народи, місцеві спільноти

Українці (поліщуки)

N. 27 САЛО



КАТЕГОРІЯ



М'ясо та м'ясні
продукти

ІНШІ ІМЕНА

Соленина / солоне сало /
солоне сало

Виробнича площа

Львівська, Чернівецька, Івано-
Франківська, Тернопільська,
Волинська та Закарпатська
область

ІНГРЕДІЄНТИ

Сире свіже сало на
шкірі
Сіль

Для сала по
Закарпатськи –
червоний пекучий
перець та мелена
паприка.

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

Для зберігання соленого сала гуцули використовують дерев'яні маленькі бочечки, що називають барбениці, сало пересипалось сіллю і складалось в цю бочечку. Так засолене сало може зберігатися довгий час без використання холодильника. У наш час сало солять, складають у скляні банки і закатують кришками, і так воно теж зберігається дуже довгий час.

Сало розрізають на полоски шириною 7-10 см, і довжиною 40-50 см. Щоб сало було на шкірі, тушу свині обсмалювали вогнем від шерсті та всяких нечистот. Солять зазвичай сало на шкірі, обмакуючи кусок сала у сіль зі всіх сторін. Додають звичайну кам'яну сіль, так щоб вона вкрила шаром всі боки бруска сала. Просолюють сало у теплом місці 2-3 дні залежно від товщини сала, замотавши у полотняну тканину.

Для зберігання зразу після засолювання сало складають у скляні банки та закатують кришками і ставлять у підвал чи інше прохолодне приміщення.

Залежно від регіону крім солі додають товчений часник, чорний мелений перець, у Закарпатті червону паприку і червоний пекучий перець. Також можуть коптити сало.

Широкий (чим ширший тим дорожчий і вважається кращим) шматок подовгуватий брусок сала, від 0.5 до 2 кг.

Запах солодко м'ясний, солено-солодкий смак на зрізі біло рожевуватого кольору.

Найкращим вважається сало 10-15 см товщини, м'яке, однорідного білого кольору, без прожилок мяса. Особливістю цього продукту є те що використовують сире сало, тому тварини мають бути здоровими. Крім солі, до сала додають часник або на Закарпатті червоний пекучий перець та паприку.

Основне в приготуванні смачного соленого сала це свіже, сире сало що обов'язково має бути з домашньої свині. Товщина та смак сала залежать від кормів що годували тварин, найкраще м'яке і солодке сало утворюється коли свині їдять зернові культури. Якщо годувати картоплею та зеленими рослинами то смак не такий особливий.

Традиційно українці утримували свиней, а різали перед Різдвом та перед Великоднем. Соління сала як правило займалися жінки, а розрізанням туші та підготовленням брусків з сала – чоловіки



Історія продукту

Сало використовували з давніх давен та вважається одним з символів української кухні. Ще з часів нападів на Українські землі – бо з релігійних переконань турки і татари не вживали свинину і не забирали її у селян, свині і продукти з свиней були способом вижити у ті тяжкі часи. Сало проста і дуже калорійна їжа, сиросолене сало це їжа що добре зберігається і не потребує особливих умов для зберігання. У минулому добрі господарі знали як правильно годувати свиней щоб сало було м'ягеньким і широким. Сало має обов'язково бути на шкірі.

Подають як закуску, тоненько нарізане з часником, чорним хлібом та гірчицею, або як додатковий інгредієнт і до печеної картоплі, і борщу, і каш.

Українці склали безліч анекдотів, приказок та прислів'їв про сало.

«Живу добре – сало їм, на салі сплю, салом укриваюсь; Коли б сало крила мало, під небесами б літало». Сало є символом добробуту.

Українці вірять, що вживання сала покращує травлення та виділення жовчі, містить необхідні організму поліненасичені жири та деякі вітаміни.



Поточний стан

Знайти на ринку домашнє сало це справжній квест. Якщо ви знайдете то воно буде у 2 а інколи і 3 рази дорожчим ніж промислово вирощене. Сало з промислововирощених свиней можна купити у м'ясних магазинах. Українці свято вірять що домашнє сало то і користь і особливий смак і знак якості, промислове або «магазинне сало» вважається не таким добрим і навіть не корисним. Села вимириають і молодь виїжджає жити у міста. Свиней перестали тримати, домашнє сало дуже важко знайти. Корми дорожчають і утримувати свиней дедалі менш вигідно і все менше людей утримують їх. Процес засолення не є складним проте необхідно знати, коли продукт достатньо просолився і готовий до споживання.



Корінні народи, місцеві спільноти

Всі Українці люблять сало. Це національний продукт і гордість українців.

Гуцули називають соленина або солонина.

Інформація про номінанта: Наталія Стрямець

N. 28 СМАЛЕЦЬ



КАТЕГОРІЯ



В'ялене м'ясо та м'ясні
продукти

ІНШІ ІМЕНА

Шкварки / смалець з
шкварками

ВИРОБНИЧА
ПЛОЩА

Львівська, Чернівецька, Івано-
Франківська, Тернопільська,
Волинська та Закарпатська
області

ІНГРЕДІЄНТИ

Сире свіже сало та
сало з прожилками
м'яса

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

Добрий смалець і шкварки виготовляють з домашньої
сировини – свіжого внутрішнього та сала на шкірі.

Для топлення сала використовують вогнетривкий посуд високу
каструлю з товстим дном. Сире сало дрібно ріжуть (тепер мелють
на м'ясорубці) і ставлять на маленький вогонь топитися. Якщо
є прожилки мяса, то будуть дуже смачні шкварки – це висмажені
кусочки сала з мясом, що стають коричневими. Топлений
гарячий жир проціджують, щоб відділити шкварки. Найсмачніші
шкварки і смалець отримують з топлення сала, що знаходиться
біля хребта свині.

Гарячий смалець розливають по посудинах і зберігають у
прохолодному місці дуже довго. Смальцем заливали домашню
печену ковбасу, щоб вона зберігалася довше. Смалець
використовували для смаження, тушення, додавання до каш,
випічки. Більшість традиційних рецептів випічки мають у складі
смалець.

Свинний жир - біла в'язка речовина, з темно-коричневими дрібними кусочками, зберігається у скляному чи металевому посуді.

Смак – жирний, м'ясний, з солодкавим запахом топленого жиру, м'яка біла речовина з темно-коричневими шкварками.

Шкварки і смалець з домашніх свиней особливо цінується, вважається найкращим продуктом для смаження, випікання солодощів та як закуска до квашених огірків. Добре зберігається без консервування.

Історія продукту

Поряд з салом, смалець займає почесне місце на українській кухні. З незапам'ятних часів це традиційна їжа простих людей – селян і міщан. Хліб з смальцем чи шкварками, картопля чи каша помащена засмажкою з цибулею і шкварками – повсякденна їжа українців в усі часи, крім посту. Важко уявити вареники з картоплею, чи з сиром, гречаною кашею чи капустою без шкварок. Гуцули традиційно додавали смалець з шкварками до баноша, на сході України на смальці смажили пампушки. Смалець добре зберігався без особливих умов, але найкраще смакує свіжим, під час його приготування приємний аромат розносився на всю околицю. Смалець почали виготовляти раніше від рослинної олії. Якщо зовнішнє сало (сало на шкірі) українці засолювали то внутрішнє сало обов'язково топили.

Смалець був не лише смачним та калорійним продуктом, що додавали до різноманітних страв (заправляли та замасчували), але й консервантом, домашню ковбасу та кров'янку заливали гарячим смальцем, щоб ці продукти довго зберігалися і не псувалися.

Смалець використовують для виготовлення мазей для лікування шкірних хвороб, суглобів та поперекових хвороб. У магазинах продають промислово топлений смалець та шкварки, але найсмачніший домашній смалець з домашньої свині знайти дуже важко.

Поточний стан

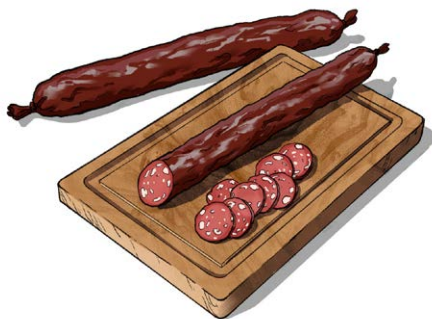
Зробити смачні шкварки це – ціле мистецтво, вони повинні бути запашними і хрумкими, але не твердими, якщо топити сало довго на малому вогні – їх буде мало, на великому – шкварки можуть згоріти, або будуть твердими і набудуть неприємного запаху. Вміння робити шкварки передається від бабусі до внучки. На жаль, домашня свинина все рідше трапляється на базарах. У селах господарі все рідше тримають свиней. А добрі шкварки можна зробити тільки з якісної домашньої свинини.

У магазинах можна купити промислово топлений смалець, проте так як там використовують всяке сало не найкращої якості, то і шкварки з смальцем виходять не такі смачні.

Корінні народи, місцеві спільноти

Всі українці, гуцули

№ 29 СУХА КОВБАСА ЗІ СВИНИНИ



КАТЕГОРІЯ

М'ясо та м'ясні
продукти

ІНШІ ІМЕНА

Ковбаса пальцем пихана

Виробнича
площаРівненська область,
Сарненський, Рокитнівський,
Дубровицький, Зарічненський
та Володимирецький райони

ІНГРЕДІЄНТИ

Свиняче м'ясо
Сало
Прямі тонкі кишки
Часник
Перець чорний
молотий
Сіль
Лавровий лист

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

Свиняче стегно, ошийок (3/4), сало (1/4), нарізається шматочками. У суміші м'яса та сала на дрібній терці натирається часник, мелеться перець горошком та лавровий лист, додається сіль. Все перемішується і залишається на кілька годин. За цей час свинячі кишки ретельно миються і чистяться, щоб залишилася тоненька плівочка. Кишки змочують в соняшникової олії. Для начинення кишок використовують м'ясорубку без ножів та решітки. М'ясо в кишки потрібно добре утрамбувати. Начинені кишки залишаються на ніч настоюватися. На другий день, витопивши піч до 30-35°, господаря вшмає на шнурок або жердинку ковбаски. Ковбаса має сушитися поступово та дозрівати майже 2 тижні. Готову ковбасу складають у коробку та закривають пергаментом.

Ковбаса суха виготовляється із свинячого м'яса, сала, прямих тонких кишок та спецій. Форма ковбаси – продовгувата, із нерівними випуклостями (так як начинка зсихається і тонка кишка повторює її форму).

Ковбаса має пряний запах та яскраво виражений пряний смак сиров'яленого м'яса, яке є дещо «сухим» і твердуватим. Жується ковбаса досить важко, тому перед жуванням її розсмоктують у роті – аби відчутти насичений смак м'яса зі спеціями та полегшити жування. На колір ковбаса темно-бордова або коричнева, що свідчить про натуральність та високу якість м'яса.

Історія продукту

З давніх давен поліщуки славилися відгодівлею свиней. Свинина виходила дуже смачною за рахунок годівлі тварин картоплею, буряком, гарбузами, городнім зіллям, зерном, фруктами з саду. Для подовження терміну зберігання м'яса використовували різні способи його переробки. М'ясо напихали у свинячі кишки, шлунок та сечовий міхур. Одним із традиційних продуктів стала суха ковбаса. М'ясорубок колись не було, тому кишку розтягували вирізаним із лози спеціальним інструментом у вигляді рогатки. Далі пальцями запихували туди м'ясо. Саме тому ковбаса називається у народі "пальцем пихана".

Традиційно цю ковбасу висвячували у великодніх кошиках і їли після великоднього посту. Суха ковбаса також була традиційною на весільному столі, показувала соціальний статус господаря. Вважалося: у кого буде більше ковбаси – той кращий господар, тому ковбасами показово завішували цілу піч.

Нині мало господинь виготовляють суху ковбасу традиційним способом, як данину збереженню традиції і лише для родинного споживання.

Іноді продукт можна придбати на гастрономічних фестивалях та ярмарках.

Поточний стан

Традиційний спосіб виготовлення сухої ковбаси втратив свою актуальність, як спосіб зберігання м'яса та економічно невиправданий. Свиней необхідно вигодовувати локальними натуральними продуктами рослинного походження. Також при сушінні м'ясо значно зменшується у розмірі, і вихід готового продукту набагато менший, ніж у сирому вигляді. Дозрівання ковбаси на печі - велика рідкість, бо місцеві господарі масово відмовляються від традиційних печей.

Корінні народи, місцеві спільноти
Українці (поліщуки)

N. 30 ШИНКА



КАТЕГОРІЯ



М'ясо та м'ясні
продукти

ІНШІ ІМЕНА

КОПЧЕНА ШИНКА / ВУДЖЕНИНА /
БУДЖЕНИЦЯ / БУДЖЕНА ШИНКА

ВИРОБНИЧА
ПЛОЩА

Львівська, Івано-Франківська,
Тернопільська, Волинська та
Закарпатська області

ІНГРЕДІЄНТИ

Сире м'ясо свині чи
телятини
Сіль
Чорний перець
Коріандр
Селера
Гвоздика
Духмяний перець

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

М'ясо маринують протягом 2-3 днів або до 2 тижнів (в залежності від розміру кусків), маринад міняють кожного дня. Для приготування маринаду у воді відварюють спеції, сіль і цукор. Остуджують і заливають куски мяса. Після маринування м'ясо зв'язують нитками та марлю. Коптять в печах (раніше коптили в комині хатньої печі). Нині використовують агрегат для вудження (вуджарню) – металеве барило або зварену трубоподібну конструкцію. Знизу до конструкції підводять викладений з цегли у ґрунті канал. В нього, як у пічку, закладають дрова. Вони мають бути виключно з фруктових дерев (найкращі – черешня, вишня, слива). Загорнувши шматки м'яса чіпляють на гаках угорі вуджарні. Процес вудження триває 6-8 годин. Слід пильнувати, щоб вогонь не згас і не був надто інтенсивний. Температура має бути достатня, але не повинна пересушувати м'ясо. І що повільніше вудиться підчеревина чи шинка, то смачнішою буде.

Шинка і полядниця копчена, циліндричної форми, переважно вагою 0,5- 1 кг, темно коричневого кольору.

Запах сильний, копченого мяса, смак солодко-м'ясний, приємний, на зрізі мясо рожевого кольору, шкіра коричнева.

Для вироблення використовують мясо домашніх тварин, переважно свині чи телятини. Найчастіше використовують частини полядницю та шинку. Традиційно тварин тримають та ріжуть вдома (якщо законодавство заборонить забій тварин у домашніх умовах то це змінить)

історія продукту

Вважається святковою їжею, обов'язковою на весіллях, хрестинах, уродинах чи похоронах. Також готувалося на зимові свята – обов'язково.

На Великдень є обов'язковою стравою для освячення у кошику. Будженина є символом достатку та освячують як символ жертвенного ягня, адже в Євангелії пророк Іоанн називає Ісуса Агнцем Божим. Також під час Великоднього посту м'ясо вживати було заборонено а після Великодня можна.

Вуджене м'ясо добре зберігалось всю зиму. В одному інтерв'ю з Буковини розкажи що вуджене м'ясо пролежало на горищі в дерев'яному барилі 15 років і все ще було їстівним і не зіпсувалося. Копчене м'ясо і смачне і зберігається добре.

У давнину, коли в господарстві різали свиню, то збиралися господарині з сусідніх хат допомогти приготувати м'ясо, оскільки холодильників та морозильників не було - то м'ясо потрібно було якось зберігати. Копчене м'ясо зберігається добре. Крім того шматки м'яса маринували протягом 10-14 днів, що давало додатковий час на переробки решти туші. Як правило чоловіки були відповідальні за заколювання свині, а жінки - за переробку м'яса та сала. Також частини туші роздавали сусідам, а коли сусіди різали свої свині то "повертали" борг м'яса.

Продають на ринках копчене м'ясо власного виробництва.

Поточний стан

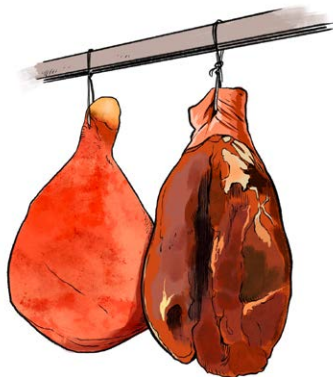
Оскільки все менше і менше людей тримають дома худобу, немає домашньої сировини для виготовлення домашньої шинки. Спеціальне устаткування для копчення (піч на дрова та комин для копчення) чи спеціальна бочка для копчення також тепер рідкість. Як правило вудження - це суто чоловіча справа, жінки готували маринад та вязали м'ясо, а чоловіки коптили його протягом 5-8 годин. Якщо вогнище було за сильним, то м'ясо могло підгоріти, а якщо заслабким - то висохнути і бути не соковитим та не смачним. Також виготовлення вимагає навиків та знань, як правильно готувати її.

Також можна зустріти підробку- м'ясо відварене та вимочене в хімічній речовині, що імітує копчений смак.

Корінні народи, місцеві спільноти

Ця страва є важливою і для Українців (копчене м'ясо) і Гуцулів (будженина).

№ 31 ШОВДАРЬ



КАТЕГОРІЯ



М'ясо та м'ясні
продукти

ІНШІ ІМЕНА

Шовдарь / шовдар / шовдирь
/ шовдра

ВИРОБНИЧА ПЛОЩА

Закарпатська область,
Тячівський район

ІНГРЕДІЄНТИ

Окiст свинi мангалиця
Чорний перець
Кмин
Часник
Сiль

СПОСiБ ПРИГОТУВАННЯ

Окiст мангалицi натирали сiллю та 3 тижнi тримали в соляний ропi або мiсяць витримували у сухiй сумiшi солi та сумiшi перцiв, кмину, часнику. Згодом окiст помiщали у пац (спеціальний розчин) на 2-3 днi, щоб вивести зайву сiль. М'ясо вудили димом 30-35°C протягом 2-3 i бiльше днiв, використовуючи рiзнi сорти дров/виноградну лозу, якi надавали продукту впiзнаваний смак, аромат та червонуватий колiр. Для жовтого кольору додавали фруктовi дрова та качани кукурудзи або вiльховi друзки. Пiсля вудiння пiдвiшували для зберiгання та витримки на «бантину» в прохолоднiй та вентильованiй коморi.

Шовдарь - це вуджений методом холодного копчення та витриманий кiлька мiсяцiв окiст зi свинi породи мангалиця. Порода з'явилася в результатi схрещування свiйських та диких свиней, тому свинi схильнi для набору м'яса, а не жиру, що краще пiдходить для шовдаря. Колiр, смак та аромат продукту залежить вiд використання та комбiнування рiзної сировини для копчення (фруктових чи лiсових порiд дерев), спецiй, витримки.

Традицiйно шовдарь готують так, щоб вiн був готовий до споживання на Пасху.

Історія продукту

Технологія приготування пов'язана з традиційною архітектурою помешкань: у напівкурних будинках, шматки м'яса вішали прямо на вогнищі, куди виходив дим. Згодом, від комина (пічної труби) робили окремий відвід для диму, яким коптили підвішену на гаках солонину. Нині, вудять у «буджарнях» – окремих невеликих приміщеннях із дерев'яних дощок або металевих шкафах. Шовдарь, як обрядовий продукт, готувався в період Різдвяних свят та Великого посту перед Великоднем. Слугував символом достатку родини. Перед святом його відварювали у воді, а потім споживали тонко нарізаним на шматки. Відвар слугував для приготування дзямби – традиційного святкового супу.

Зразки народного фольклору про шовдарь:

"Шовдар – Божий Дар! Шовдар до Паски – з Божої ласки!"

Про те, що місцеві селяни на Пасху до великоднього кошика традиційно клали між іншим «... шовдари буженини», довідуємося із етнографічного нарису Юрія Жатковича (1). Вживається одразу після процесу копчення та витримки (в'ялення). Можна варити та вживати у холодному вигляді.

Виробляється як для домашнього споживання, так і для продажу на ринку.

Поточний стан

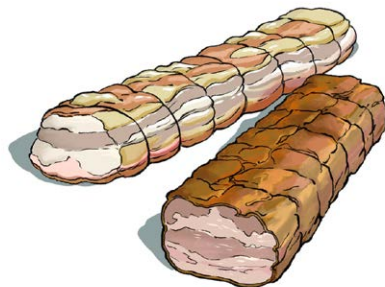
Останнім часом все менше господарств, які вирощують традиційну породу свиней та готують шовдарь. Утримання мангалиці та процес виготовлення продукту забирає чимало часу, тоді як магазини пропонують копчені вироби, які готуються за іншими технологіями, це призвело до поступового занепаду виготовлення шовдарю традиційними методами.

Для збереження Шовдарь номіновано на елемент нематеріальної культурної спадщини України.

Корінні народи, місцеві спільноти

Всі етнічні групи Закарпаття (які не мали релігійних заборон на вживання виробів зі свинини)

N. 32 ШПОНДЕР



КАТЕГОРІЯ



М'ясо та м'ясні
продукти

ІНШІ ІМЕНА

Шпондерок / шпундерок /
копчене сало / буджений
шпондер

ВИРОБНИЧА
ПЛОЩА

Львівська, Івано-Франківська,
Тернопільська, Волинська та
Закарпатська області (Західна
Україна)

ІНГРЕДІЄНТИ

Сире свіже сало з
прожилками м'яса,
інколи з реберцями
інколи зі шкірою
Для маринаду
використовують
сіль, чорний перець,
коріандр, селера,
гвоздика, духмяний
перець.

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

Сало розрізають на полоски шириною 4-10 см і довжиною 40-50 см. Маринують у маринаді приготовленому зі спецій. Маринад готують наступним чином: у кип'ячу воду кидають сіль, перець, селеру, коріандр, гвоздику, духмяний перець і лавровий лист, вимикають і вистуджують. У холодний маринад кладуть куски шпондера, залишають на кілька днів, перед копченням зв'язують шпагатом і замотують в марлю. Коптять не довго, залежно від товщини. Процес копчення описаний у розділі Шинка. Якщо дим проходить теплий, то буде шпондер гарячого копчення, якщо холодний – то холодного. Копчений шпондер може зберігатися в холодному місці досить довго.

Копчене сало з м'ясними шарами на свинячих ребрах. Довгі шматки шириною 4-5 см та висотою 7-8 см, вагою 0,5-1,5 кг, темно коричневого кольору, у розрізі білувате, сало з рожевим мясом. Цінується шпондер, у якому м'ясні прошарки великі, чим «м'ясніший», тим краший.

Запах приємний, копчений, залежить від типу деревини, на якій коптять сало, на зрізі сало біле і м'ясо рожевого кольору, шкірка коричнева (від ледь помітного рожево- коричневого до темнокоричневого залежно від ступеня прокопченості та типу копчення).

Для виготовлення використовують м'ясо домашніх свиней різних порід, найчастіше реброву частину, рідше підчеревину. Інколи коптять шпондер з реберцями.

Історія продукту

Ритуальна страва до Різдва та Великодня. Історично, коли свині вигодовували майже у кожній сільській господарці, то багато коптили шпондерків і шпондерків з ребрами для збереження продукту.

Копченням завжди займаються чоловіки, тоді як підготовкою шпондерків і жінки, і чоловіки. Коли різали свиню на господарстві - то приходили всі сусіди, щоб допомогти розібрати м'ясо на частини та приготувати різноманітні страви, щоб зберегти свинину на якомога довший період. Оскільки перед Різдвом та Великднем є піст (час коли не можна їсти м'ясо), то готували шпондерки переважно до свят двічі на рік - взимку перед Різдвом та весною перед Великодніми святами.

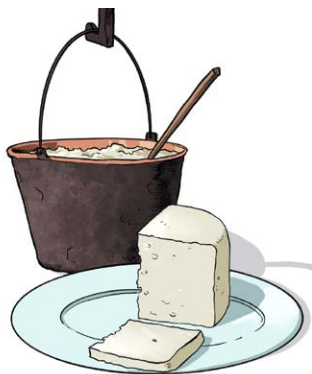
Продають на ринках шпондерок власного виробництва.

Поточний стан

По-перше, щоб отримати якісний шпондер, потрібно годувати свиней в особливий спосіб – давати почергово різну їжу, аби м'ясо і сало утворювалося шарами. По-друге, процес копчення – вимагає досвіду, вміння і часу. В час глобальної індустріалізації зникають села, сільські жителі віддають перевагу роботі в місті, а не вирощуванню свиней. Складність процесу копчення та відсутність домашньої сировини призводить до того, що все менше і менше господинь готують копчений шпондер. Також можна зустріти підробку- сало відварене та вимочене в хімічній речовині та чаї, що імітують копчений смак (як правило воно є дешевшим та має вологий вигляд і червоно-коричневий колір).

Корінні народи, місцеві спільноти
Українці, гуцули, бойки

N. 33 ВУРДА



КАТЕГОРІЯ



Молоко та молочна продукція

ІНШІ ІМЕНА

Урда / Гурда

Виробнича площа

Закарпатська, Івано-Франківська області, Гірський район

ІНГРЕДІЄНТИ

Дзер (сироватка, що залишається після видавлювання грудкового сиру з овечого молока)
Сире овече або коров'яче молоко
Кисла жентця

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

Для приготування вурди 25 л дзеру підігріваться в мідному казані та доводять до кипіння, додають 2,5-3 л свіжого молока, або кислої жентці. Суміш помішують і доводять до температури 80 градусів. Далі казан охолоджують протягом 25 хв. і знову підігріваять допоки на поверхні рідини не з'являється густа вурда. Її збирали за допомогою друшляка і викладали на полотняне щидло вистоявати 2-3 дні. Зберігали вурду у дерев'яних бербеницях. Витриману живили у їжу, а зі свіжої виготовляли масло, іноді бринзу.

Вурда - це сироватковий сир з сирого овечого молока місцевої породи «волошка» (або «рацка»). Місцеві гуцули називали її «старою» або ж «гуцульською вівцею». З'явилася ця порода на Закарпатті у XIV-XV ст. і з того часу складала майже 100% поголів'я овець місцевих гуцулів.

У якості сировини для виробництва вурди місцеві спільноти використовують сироватку, що залишається після приготування грудкового сиру. Продукт має білий або жовтувато-білий колір, солодкуватий смак та ніжним вершковий аромат. За консистенцією це м'яка і розсипчаста сирна маса.

Історія продукту

Продукт пов'язаний з відгінним вівчарством, як основи господарювання жителів гірської частини Закарпаття XIV-XV ст., а розквіт відгінного пастівницького господарювання відбувся у XIX ст. Відомості про виробництво вурди наводяться В.Шухевичем у праці «Гуцульщина» (1899-1908 рр.). Овечий сир достатньо жирний. Асортимент продуктів, який з нього виготовляли: вурда, грудкуватий сир, бринза, жентиця, квасне або свіже молоко, масло, сметана, гусянка. Ці продукти представляли значну цінність, оскільки дозволяли урізноманітнити раціон харчувалися вівчарів на полонині та жителів гірських поселень, а також йшли на продаж чи обмін.

Вурда може зберігатися довгий термін, тому вживалася впродовж календарного року, однак частіше під час випасу овець на полонині і особливо в осінній період. Сироватки мають цілющу властивість, зокрема, квасну жентицю вживали для лікування туберкульозу.

Вважається, що вурду мають готувати чоловіки - вівчарі.

Нині вурда виробляється для домашнього споживання, іноді на замовлення.

Іноді продукт можна зустріти на фестивалях або локальних ринках.

Поточний стан

Традиційне вівчарство не забезпечує економічної вигоди, ним займаються все менше людей. Кількість овець у господарствах зменшується, тому існує загроза скорочення сировинної бази та втрати традиції виготовлення вурди. Вурда не валоризована місцевими громадами та не популяризується, вона не може конкурувати з іноземними аналогами, які представлені в місцевих продуктових магазинах за доступними цінами. Відсутні державні та регіональні програми підтримки традиційних продуктів.

Корінні народи, місцеві спільноти

Гуцули

№ 34 ГУСЛЯНКА



КАТЕГОРІЯ



Молоко та молочна
продукція

ІНШІ ІМЕНА

Гуслянка гуцульська / Зимне
молоко / Гусляк

ВИРОБНИЧА
ПЛОЩА

Івано-Франківська,
Чернівецька, Закарпатська
області

ІНГРЕДІЄНТИ

Молоко
Сметана

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

Традиційно для приготування гуслянки молоко кип'ятять на вогні, охолоджують до 30-40 °С та заливають у коновки (дерев'яні відерця з кришкою), в яких зберігалась попередня гуслянка. Іноді використовують глиняні горщики, стінки яких змащують сметаною. Через добу молоко згортається, і коновку виносять в комору або півницю для зберігання протягом зими. До Нового року гуслянка перетворюється на ніжний м'який сир. Тому друга назва цього продукту – "зимне молоко".

Гуслянку іноді готують з праженого молока і називають «ТАТАРСЬКИМ КАТИКОМ».

Гуслянка — традиційний карпатський кисломолочний продукт, вироблений шляхом сквашування буйволиного, овечого чи коров'ячого молока місцевих карпатських порід, який виготовляли в кінці полонинського сезону, коли молока було значно менше, але воно було дуже жирне.

У гуслянки дуже тонкий смак і післясмак, напій чудово втамовує спрагу і має освіжаючі властивості. Він містить невелику кількість алкоголю і викликає легке пощипування у горлі при вживанні.

Продукт довго зберігався і у зимовий період замінював молоко. Його смак ставав гострішим за рахунок збільшення кількості молочнокислих бактерій.

Гусянка посідає проміжне місце між сиром, маслом та сметаною, завдяки чому вона може замінити будь-який з цих продуктів у борщах, кондитерських кремах, салатах, м'ясних стравах. Справжня гусянка по густоті повинна бути щоб "ложка стояла". На її основі гуцули також готували сир з оригінальним вершковомолочним смаком.



Історія продукту

Гуцули називали гусянку "магією гір" та вважали що її винайшли карпатські мольфари (в культурі гуцулів так називають знахаря, чарівника або народного мага). За іншою версією авторство належить високогірним пастухам.

Традиційно гуцули не вживали «кисляк» (кисле молоко), а надавали перевагу гусянці, яку вважали напоєм здоров'я та довголіття.

Слово "гусянка" означає «згусла», «загусла». Продукт вважається автентичним карпатським йогуртом, який за технологією приготування близький до таких продуктів, як мацоні, катик, «грецький йогурт».

Гусянка використовується в гуцульській кухні, як окремий продукт і обов'язково до кулеші (кукурудзяна каша), ріпи (картоплі), буришника (картопляного пирога), мелая (кукурудзяний корж). Влітку гуцули додають до скислої гусянки джерельну воду і роблять освіжаючі напої (розвід або гуцульське пиво). Крім того, гусянку використовувати як соус, іноді як компонент для десерту.

Нині страву виготовляють лише окремі носії традиції для особистого споживання.

Іноді продукт можливо скуштувати або придбати у господарів, які надають послуги сільського туризму.



Поточний стан

Нині у гірських районах Карпат катастрофічно зменшується кількість овець та корів у підсобних господарствах селян, на межі зникнення Карпатські буйвали. Це призводить до втрати традиції виробництва автентичних кисломолочних продуктів та їх заміни на промислові продукти, які є доступними за ціною. Здебільшого гусянкою називають просто кисле молоко, що призводить до підміни традиційного продукту.



Корінні народи, місцеві спільноти

Гуцули

N. 35 ГУЦУЛЬСЬКА БРИНДЗА



КАТЕГОРІЯ



Молоко та молочна
продукція

ІНШІ ІМЕНА

Бриндзя / Бринза / Бринзя

ВИРОБНИЧА
ПЛОЩА

Закарпатська та Івано-
Франківська області, гірські
райони

ІНГРЕДІЄНТИ

Будз (грудковий сир)
Вурда
Паприка
Сіль
Сичужний фермент
(глег, клег)

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

Відібране тепле молоко скисало в путині (дерев'яна місткість) на основі сичужного ферменту (глегу, клегу), який добували із риндзі (висушеного шлунок молодих телят, ягнят чи козенят). Молоко добре розмішували з клегом і залишали на 20-50 хв. Молоко починало заквашуватися. Його розмішували так, щоб сир збирався в центрі путини в грудку. Будзь (грудку сиру) виймали з путини і підвешували у полотняному шдиді на 3 доби, щоб видалити залишки вологоти. Сироватку, що залишалася в путині та стікала з шдиди використовували для виготовлення вурди. Будз клали у тепле темне місце на 8 днів, щоб він «ріс і кис». Готовий будз нарізали на шматки і старанно перемішували разом із шматками вурди та вибивали разом із сіллю (іноді з паприкою) до стану бринзи. Готову бринзу набивали у бербениці або бринзянки (дерев'яні діжечки). Іноді бринзу підкопчують на вукових дровах для подовження терміну зберігання.

Традиційний сичужний ферментний (кисломолочний) сир з молочно-солонуватим смаком. Продукт виготовляють із грудкового сиру на основі молока (овечого, козячого або коров'ячого) у вигляді округлих головок вагою до 1 кг. Сирне тісто однорідне за всією масою від білого до світло-жовтого кольору та має однорідну, ніжну, м'яку, мазку консистенцію. Особливістю гуцульської бриндзи є те, що вона вироблялася переважно на основі сиру та вурди з овечого молока від традиційної місцевої породи «волошка»/ «рачка». Місцеві гуцули називали її «старою» або ж «гуцульською вівчею», яка з'явилася на Закарпатті у XIV-XV ст. З того часу і до середини минулого століття «волошка» складала майже 100 відсотків поголів'я овець місцевих гуцулів. Бринза вважається "білим золотом Карпат".

Історія продукту

Гуцули – чи не єдина етнографічна група українського етносу, для якої вівчарство та виробництво молочних продуктів були основою господарства. Традиційно весь грудковий сир, який виготовляли на полонинах, ішов на виробництво бринзи, яку вживали у їжу та продавали чи обмінювали. Народна мудрість зазначає: «набий бринзою діжу – матимеш зимою їжу». І це відповідало дійсності, оскільки бринза була одним з основних продуктів харчування гуцулів впродовж цілого року в якості самостійного продукту та страви, а також і в якості додатків до більш ніж 30 страв. Сезон виготовлення бринзи восени, напередодні повернення отар з полонин. Традиційно цією справою займалися виключно чоловіки-вівчарі, а найбільш важливі технологічні етапи по виготовленню будзу, бринзи та вурди виконував тільки ватаг (старший вівчар). Приготування будзу та бринзи супроводжувалося низкою обрядів.

Відомості про виробництво продуктів з овечого молока, а в тому числі й бринзи зустрічаємо у праці В.Шухевича «Гуцульщина» матеріал для якої автор збирав впродовж 1870-90-хх років, і яка вперше була опублікована в 1899-1908 р.

Поточний стан

Вівчарство - економічно не вигідна праця, звідси і неухильне скорочення поголів'я овець місцевої породи. Програми державної підтримки відсутні, а конкуренція з боку значно дешевшої молочної продукції промислового виробництва зростає. Оскільки попит на бринзу існує, а наявна пропозиція не може його задовольнити, то спостерігається погіршення якості овечої бринзи та виготовлення її із молока інших молочних тварин. Справжня гуцульська бринза поступово стає рідкістю.

Овеча гуцульська бриндзя та гуцульська коров'яча бринза отримали статус географічного зазначення

Корінні народи, місцеві спільноти

Гуцули

N. 36 ГУЦУЛЬСЬКИЙ БУДЗ



КАТЕГОРІЯ



Молоко та молочна
продукція

ІНШІ ІМЕНА

Будз / Гуцульський сир

ВИРОБНИЧА
ПЛОЩА

Закарпатська та Івано-
Франківська області, гірські
райони

ІНГРЕДІЄНТИ

НЕПАСТЕРИЗОВАНЕ
ОВЕЧЕ
КОРОВ'ЯЧЕ
КОЗЯЧЕ МОЛОКО
ГЛЕГ
СИРОВАТКА
СІЛЬ

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

Свіжовидоєне молоко змішують з вечірнім у великому чані-казані біля вогнища і нагрівають до 35-36°C. Додають, помішуючи, глег, розведений у невеликій кількості води. Залишають для згурджування на 1-2 год, час від часу підігриваючи до 36°C. Утворену ферментовану масу "нарізають" дерев'яною палицею. Після того, як утвориться згусток, залишають ще на 2 год. Потім підігривають до 50°C і руками збирають згустки в одну купку, зіщджають на друшляк та викладають у полотняне щділо для подальшого зіщджування. Цей процес триває до 3 днів. Після того коли сироватка стече, будз натирають сіллю.

На полонині будз тримають всередині хижі біля вогнища, як і було заведено у давнину, і він трохи підкопчується/вудиться димом.

Важливим продуктом гастрономічної ужиткової культури українських гуцулів є полонинський сир будз, який готується зі свіжого овечого, коров'ячого, козячого або суміші овечого з коров'ячим молока, отриманого від тварин на високогірних пасовищах - полонинах. Будз це діалектна назва сичужного сиру чи висушеного домашнього сиру. Для сквашування молока використовували глег (клер) - фермент, отриманий зі шлунка теляти або ягняти. Сир має чудовий кисломолочний смак, еластичну та зернисту консистенцію.

Для тривалого зберігання будз засолювали та перетворювали на бриндзю. Будз і бриндзя це один і той самий продукт на різних технологічних етапах виробництва.

Історія продукту

Гуцульські пастухи з весни до кінця серпня випасають отари овець та череди корів на полонинах. Полонинське господарство має власний устрій та культуру. Пастухи доять корів та овець, збирають молоко, виготовляють основні гуцульські сири – будз, бринзу, вурду, які традиційно були засобом платежу у бартерних відносинах гуцулів.

Пастушать, за звичаєм, чоловіки, тому приготування сирів – це традиційно чоловіча справа. Живуть пастухи в колибі, де завжди підтримують живий вогонь – ватра, над яким підігрівують молоко для сиру. За сироваріння відповідальні ватаги, які є також духовними наставниками, носіями гуцульської культури.

Власники тварин віддають їх в аренду на все літо пастухам, а в обмін, вівчарі віддають частину сирів.

Традиційний будз готується переважно з овечого молока від традиційної місцевої породи «волошка»/ «рачка» (Штомель, М. В., & Вовченко, Б. О. 2005).

У гуцульській культурі будз готується як обрядовий продукт до Великодня. У церкву прийнято нести великодній кошик із продуктами, в якому обов'язково має бути будз.

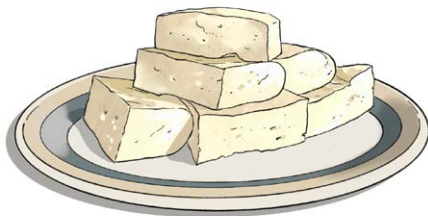
Нині продукт виробляється в основному для особистого або сімейного споживання.

Поточний стан

Нині все менше селян утримують власних тварин та виробляють продукти традиційним способом. Локальна спільнота недостатньо усвідомлює культурну цінність традиції виробництва полонинських сирів. Лише окремі ентузіасти її популяризують. Державна підтримка традиційних продуктів відсутня. Продаж сиру туристам та інші економічні стимули можуть бути єдиним способом зберегти цю традицію харчування на майбутнє.

Корінні народи, місцеві спільноти
Гуцули

№ 37 ПРИЧОРНОМОРСЬКА ПІВДЕННО БЕССАРАБСЬКА КОЗЯЧА БРИНЗА



КАТЕГОРІЯ



Молоко та молочна
продукція

ІНШІ ІМЕНА

Будз / Гуцульський сир

ВИРОБНИЧА
ПЛОЩА

Одеська область, Білгород-
Дністровський та Ізмаїльський
райони

ІНГРЕДІЄНТИ

Непастеризоване
козяче молоко
Сичужний фермент
Сіль
Вода

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

До розігрітого до 38 С молока вноситься сичужний фермент, суміш залишають при кімнатній температурі на 30-60 хв до згортання молока. Коли згусток набрав необхідної щільності, його розрізають на декілька частин та викладають на бавовняну тканину для зцідження сироватки. Тканину з кальс туго зав'язують та підвешують на 30-40 хв. для зцідження сироватки, потім масу перекладають у посуд, додають сіль та ретельно вимішують руками, після чого складають у форми для формування головок на 90 хв. Сформовані головки, цілі або розрізані на бруски, засолюють у 10% розчині солі щонайменше на 45 днів.

Причорноморська південно бессарабська козяча бринза - це розсольний сичужний сир білого кольору. Він має однорідну структуру без малюнку, іноді допускається наявність невеликої кількості очок і пустот неправильної форми, поверхня не має кірки, чиста, рівна, зі слідами форми або тканини для відділення сироватки-розсолу. Допускається різна форма головок, від круглої до неправильно округлої або циліндричної дещо деформованої і з незначними тріщинами. Розмір головок 300-500 г.

Консистенція та смак бринзи залежать від витримки. При витримці більше 45 днів бринза помірно щільна, пружна, злегка ламка з кисломолочним, солоним смаком,

з трав'яними нотами та з вершковим післясмаком. Бринза, витримана більше 9 місяців, відносно тверда, крихка, з виразно солоним, маслянистим смаком, з пряно-гострими та тваринами нотами.

Продукт виготовляється з непастеризованого молока кіз місцевої породи народної селекції - болгарської строкатої кози. Випас відбувається на приморських косах, засолених лукових ділянках та вздовж приуслівих річних гряд. Кормовою базою кіз є степова галофітна рослинність багата на полин різних видів, що надає продукту унікальні смакові властивості.



Історія продукту

Бринза є невід'ємною частиною багатоетнічної бессарабської кухні та побуту, як самостійний продукт, та як частина традиційних страв, рецепти яких є сімейною спадщиною впродовж, щонайменше трьох-чотирьох поколінь. Так бринзу додають до мілини (новорічна страва бессарабських болгар), кирими (святкова страва гагаузів та болгар), вареників з бринзою (повсякденна страва болгар та українців) та інших страв.

Унікальні смакові властивості бринзи пов'язані насамперед з якістю молока, яке отримують від кіз що випасаються в унікальному біоценозі - причорноморському степу багатому полином та дикими злаками.

Формування болгарської строкатої породи кіз та традиції виробництва бринзи вірогідно пов'язана з великою болгарською общиною регіона, яка сформувалась у першій половині XIX сторіччя.

Продукт виробляють у домашніх господарствах і фермах та продають на місцевих ринках, де здебільшого споживається місцевим населенням сільських громад та невеликих міст (Титикало, & Мельніков, & Євсюкова, 2017).



Поточний стан

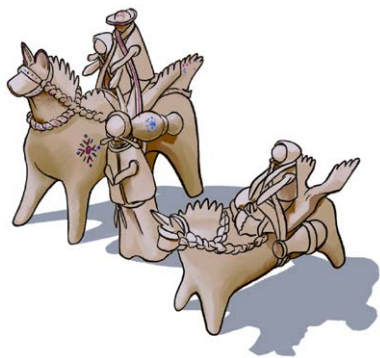
Обмеженість ринку збуту: більшість населення звикли до стандартизованих смаків сирів з пастеризованого коров'ячого молока і відмовляються від споживання продуктів з молока кіз.

Місцеве населення не усвідомлює цінності продукту, переходить на виробництво з овечого та коров'ячого молока. Підтримка та заохочення споживання козиної бринзи є важливими для збереження бессарабської культурної спадщини.



Корінні народи, місцеві спільноти
Болгари, гагаузи, українці, молдавани

№ 38 СИРНІ ІГРАШКИ – БАРАНЧИКИ



КАТЕГОРІЯ

Молоко та молочна
продукція

ІНШІ ІМЕНА

Колачики, Фірмаки

Виробнича
площа

Івано-Франківська область

ІНГРЕДІЄНТИ

Будз
Сировиця
Окріп

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

Для приготування сировиці розчиняють 3-4 кг солі у 3-5 л окропу. Відстоюють, проціджують через марлю, охолоджують. Шматочок сиру відрізають, опускають в окріп, виймають і швидко розминають у грудку, з якої ліпить скульптурку. Голову, гриву та хвіст роблять, насаюючи ножем. Фігурку коня «спореджують», як у житті, а до спини прикріплюють вершника – гуцула чи гуцулку, одягнених у традиційний кептар, крисаню чи хустку. Далі всі деталі обмотують тонкою сирною ниткою «попружкою» у вигляді кіски чи ланцюжка і закріплюють її вузлом. Після кожної виготовленої деталі фігурку занурюють на кілька секунд в окріп і сировицю для закріплення. Готову фігурку висушують.

Сирні іграшки - це фігурки, які мали обрядове значення для гуцулів. Раніше під час випасу овець на літніх пасовищах у горах (полонинах) пастухи ліпили сирні фігурки, які продавали місцевим жителям, коли восени поверталися додому в долину. У процесі виробництва традиційного сиру будз, на певній стадії його дозрівання (відвисання), зазвичай від 2 днів до тижня, сир різали на бруски, оплавляли в горячій солоній воді, і з нього ліпили фігурки, які потім висувували.

Сирні фігурки мали різну форму: "баранчики" – фігурки оленів, коників, баранчиків та інших тварин; "колачики"- фігурки у вигляді кільця та "фірмаки" – плоскі круглі або фігурні палянички.

Історія продукту

Історично виготовленням фігурок з сиру займалися чоловіки – вівчарі на полонині. Повертаючись додому фігурки дарували дівчатам або продавали селянам.

Фігурки мали обрядове значення. "Фірмаками" прикрашали короваї, які освячували на Великдень, а "коники", разом із сирною паскою, були головною прикрасою на святковому столі. «Баранчиками» на заручинах, у знак згоди, дівчина обдаровувала старостів. "Баранчиків" дарували і на весіллі – на багатство, а «колачики» — на щастя.

Фігурки використовували і в поминальних обрядах. "Колачики" роздавали на спомин за душі померлих. "Баранчики" давали дітям за душі померлих дітей, а також за здоров'я худоби.

«Колачики» традиційно використовували і для оздоблення інтер'єру: їх нанизували на нитки під образами, на сволок на вікна. Традиційно фігурки виготовляли пастухи на полонинах але згодом ця практика поширилася у селах і нині жінки-майстрині є носіями традиції, яка вважається народним промыслом. Сучасні сирні коники часто продають і як ласощі, і як сувенір для прикраси інтер'єру.

Поточний стан

Первинну давню символіку та традицію виробництва і використання сирних фігурок майже втрачено внаслідок ослаблення традиційного устрою життя гуцулів Українських Карпат. Лише за ініціативи окремих майстринь сирна карпатська іграшка зберігається як промысел, одночасно поєднуючи в собі як давні традиції, так і сучасність. Відновленню сприяє увага туристів до сирних фігурок, як сувенірів.

Корінні народи, місцеві спільноти

Гуцули

№ 39 СУШЕНА БРИНЗА



КАТЕГОРІЯ



Молоко та молочні
продукти / Спеції та
приправи

ІНШІ ІМЕНА

Сушена причорноморська
південно-бессарабська козяча
бринза

Виробнича
площа

Південна Бессарабія
(Білгород-Дністровський та
Ізмаїльський райони Одеської
області)

ІНГРЕДІЄНТИ

Непастеризоване
козяче молоко
сичужний фермент
сіль
вода

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

Продукт виготовляють у два етапи. Спочатку за традиційною технологією виготовляють Причорноморську південно-бессарабську козячу бринзу*.

Готову солону бринзу розтирають (натирають на тертушці або подрібнюють м'ясорубкою) і викладають сушитися на тонку бавовняну тканину накривши марлею. Сушать бринзу влітку. Висушену бринзу щільно трамбують у куп (посудина з широким горлечком для зберігання сушеної бринзи), на неї кладуть мішечок з марлі, наповнений висівками, для видалення вологи, перевертають куп. Коли висівки увібрали вологу, марлю прибирають, сушену бринзу накривають чистою бавовняною тканиною і заливають смальцем (на два-три пальці).

Сушений подрібнений розсольний сичужний козячий сир кремового кольору з насиченим виразно-солоними смаком, з пряно-гострими, трав'яними і тваринними нотами. Виготовляється із непастеризованого молока кіз місцевої породи народної селекції — болгарської строкатої кози.

Випас кіз здебільшого відбувається на приморських косах, засолених лугових ділянках і вздовж приуслових річних гряд. Рослинність цієї зони складається зі злакових та полиново-злакових степів, плавнів і солончаків. За біомасою переважають полину різних видів, що надає молоку, а пізніше — свіжій і сушеній бринзі особливих трав'яних, злегка гіркуватих і прямих смакових відтінків.

Сушена бринза не потребує особливих умов зберігання. Її додають до місцевих святкових і повсякденних страв, присмачують свіжі овочі, салати і канাপки (Титикало, 2021).

Історія продукту

Сушена бринза — похідний продукт із причорноморської південно-бессарабської козячої бринзи, яка є нащадком розсільних сирів, що виготовлялися в чорноморських полісах давньогрецької цивілізації, а пізніше на теренах Римської Імперії, частиною якої був зазначений український регіон. Проте продукт пройшов свій власний еволюційний шлях. Основною особливістю Причорноморської козиної бринзи є сам факт використання козячого молока, на відміну від інших регіонів України, де використовують овече або коров'яче молоко. Крім того, степова галофітна рослинність, що є кормовою базою кіз, надає цьому продукту унікальні смакові властивості.

Сушена бринза є невід'ємною частиною бессарабської кухні, яка представлена кухнями молдован, липован, болгар, гагаузів та українців. Ці національні меншини мають схожі рецепти переробки (сушіння) свіжої козячої бринзи. Вона постійно присутня на столі як спеція та частина багатокomпонентних страв, рецепти яких є сімейною спадщиною впродовж, щонайменше, трьох-чотирьох поколінь.

Продукт в основному виробляється для власного споживання. Але останнім часом носії традиції виробляють сушену бринзу з локальними травами та реалізують туристам як гастрономічний сувенір або в мережі інтернет.

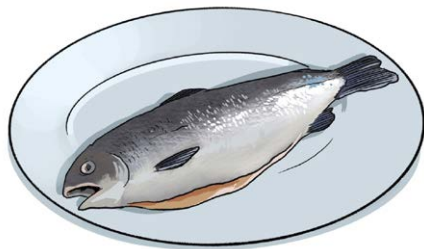
Поточний стан

Збільшення виробництва пастеризованого коров'ячого молока та дешевих сирів призвело до зміни попиту споживачів на стандартизовані смаки і відмови від споживання продуктів з молока кіз та овець, аргументуючи це їхнім незвичним ароматом і смаком. Тому місцеве населення нехтує виробництвом чистої козиної бринзи, переходячи до виготовлення бринзи із суміші козячого і овечого молока. На об'єм виробництва бринзи впливає також зменшення поголів'я кіз в наслідок зникнення унікальних природних ділянок їх випасу.

Отже, підтримка та заохочення споживання сушеної бринзи та захист унікальних природних біотопів, пов'язаних з її виробництвом, є важливими для збереження бессарабської культурної спадщини.

Корінні народи, національні меншини, релігійна група
Гагаузи, українці / болгар, молдавани / липовани

N. 40 ПСТРУГ СОЛЕНИЙ



КАТЕГОРІЯ



РИБНІ ПРОДУКТИ

ІНШІ ІМЕНА

СОЛЕНИЙ СТРУГ / СОЛЕНА ФОРЕЛЬ
/ РІЧКОВА ФОРЕЛЬ / СТРУМКОВА
СОЛЕНА ФОРЕЛЬ

ВИРОБНИЧА
ПЛОЩА

Гуцульщина, Чернівецька,
Івано-Франківська ОБЛ

ІНГРЕДІЄНТИ

Тушка риби форелі
Сіль
Лавровий лист
Перець

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

Гуцули ловили річкову форель (пструг) чистили, засолювали і клали в спеціальні бочки. Ці бочки (в до 10 л) називали барєниці. Там пструг накривали гнітом і ставили на холод. Тоді використовували на піст і обов'язково на Різдва.

Крім соленої, гуцули також робили тушену форель. Почищену і помиту форель викласти на сковорідку, залити кип'ятком з оцтом і сіллю так, щоб рідина повністю вкрила рибу. Зверху накрити папером і варити на малому вогні 45 хв. Готову форель викласти на тарілку додати зелень і подати на стіл.

Середньої величини рибки, срібного забарвлення з характерними темними крапочками. Запах солоно-рибний, прийнятний.

У природі в Карпатських річках практично не залишилося. Форель активно розводять у рибних господарствах.

Ще 100 р тому форелі було багато, і гуцули ловили її руками під річковим камінням та в норах на річковому дні. Зараз у дикій карпатській природі у гірських річках практично не залишилось струмкової форелі.

Пструг належить до холодноводних риб. Вона віддає перевагу швидкотекучим річкам з чистою водою, багатою на кисень. У спеку риба тримається поблизу джерел або забирається під камені, корчі, де впадає в оціпеніння, не живиться. Навесні та влітку основними компонентами її живлення є комахи та їхні личинки; восени, коли зникають жуки, мухи, коники та інші комахи, вона споживає дрібних риб. Пструг струмковий може досягати зрідка довжини близько 60 см.

Нереститься пізно восени, переважно в жовтні-листопаді на ділянках зі швидкою течією, де дно кам'янисте або вкрите галькою.



Історія продукту

Використання пстругів історично було дуже важливим джерелом харчування для горян. Солені пструги використовувались на піст, а також як святкова їжа. У 1895 році було експортовано 4 т солених річкових форелей з території Івано-Франківської області.

Зараз диких пстругів немає, є промислово вирощена форель. Вона більш жирна і більша за розміром, оскільки її годують кормами. Купити форель можна і на базарах, і в супермаркетах. У ресторанах пропонують різноманітні страви з форелі, проте солена форель по-гуцульськи велика рідкість.

Пстругів згадують у багатьох літературних творах:

«Прудкі, мов стріла, пструги блискали поміж камінням своїми перлово-жовтими, червоно цяткованими боками (Іван Франко, VI, 1951, 25); Пстругів викохують не в струмовинні, А в чистій охолодженій воді, Що живиться джерелами зі скелі... (Пстругами називають тут форелі) (Максим Рильський, Згряя., 1960, 27); Пструги — так називають на Прикарпатті чудову, чи не найкращу з риб — форель (Радянська Україна, 7.IV 1959, 3)».

Гуцули зазначали, що рибальство - це чоловіча справа, тоді як чищенням та засолюванням займалися і чоловіки, і жінки. Пструги були важливим джерелом урізноманітнення зимового раціону гуцулів. Оскільки тепер у річках форель майже не водиться, то гуцули у своєму раціоні заміняють її на дешевшу рибу.



Поточний стан

В диких Карпатських річках майже зовсім пропала річкова форель. Але в рибних господарствах її активно почали вирощувати. Хоча кажуть, що смак промислово вирощеної риби відрізняється від гірської форелі. Солена форель заміняється на дешевший оселедець, тому дуже важливо зберегти цей рецепт.



Корінні народи, місцеві спільноти

Гуцули

РОЗДІЛ 3

Фрукти, овочі та гриби

N. 41 ВІНОГРАД НОВАК

Vitis labrusca × Vitis vinifera L.



КАТЕГОРІЯ



СОРТИ ВІНОГРАДУ ТА
ВІНО

ІНШІ ІМЕНА

ВІНОГРАД «НОА»

ВИРОБНИЧА ПЛОЩА

ОДЕСЬКА ОБЛАСТЬ, МІСТО
ВИЛКОВО

СЕЗОННІСТЬ

ВИСАДЖУВАННЯ



Лоза висаджується
черенками ранньою
весною.

ЗБІР ВРОЖАЮ



Рання осінь

СЕНСОРНИЙ АНАЛІЗ

ЗОВНІШНІЙ ВИГЛЯД

Ягода середньо крупна, кругла,
чорно-червоного кольору

СМАК ТА АРОМАТ

Полуминно-сичинний.
М'якоть слизова,
м'ясиста

ЇСІВНІ ДЕТАЛІ ТА ТЕХНІКА ПРИГОТУВАННЯ

ЧАСТИНА

Ягоди

СПОСОБИ ЗБЕРЕЖЕННЯ

Бродіння

СПОСОБИ ПРИГОТУВАННЯ

Виробництво вина

Лоза росте лише в унікальній агровиробничій системі Дельти Дунаю на багатих гумусом мулистих зволжених ґрунтах міста Вилково у безпосередньому наближенні до річкових русел. Ці ділянки створювалися липованами шляхом черпання дунайського мулу та намощування ділянок суші, тому мають високу родючість. Виноградники також через 10-15 м розділені єриками - каналами, які поєднують річкові русла з городами та плавнями. Зростання кущів буйне, пагони стеляться, тому для підтримки лози будують дерев'яні поветки - обрешетки, якими одночасно укріплюють стінки каналів. Листя велике темно-зелене, з слабо наміченими верхніми вирізами. Кінцеві зубці гострі. Гроно циліндричне щільне.

Виноград збирають вручну, на лодках перевозять на подвір'я та традиційно використовують для виробництва напівсолодкого вина.



Кулінарне використання

Лише у місті Вилково виробляють традиційне вино Новак ("водно-болотне вино" або "wetland wine").

Над конусоподібним чаном встановлюється "теребілка", в яку засипається виноград, дробиться та падає в чан. Заповнений чан закривається щільним брезентом і залишається на пару діб для початкового бродіння, час від часу помішуючи. По закінченню часу, сік зливається в підготовлену бочку, додається цукор. Подрібнені ягоди з чану перекладаються в прес та віджимаються до сухого стану. Цей сік переливається в бочку для міцності, аромату та кращого бродіння. Подальше бродіння триває 40 днів. Після бродіння отвір герметично закривається дерев'яною заглушкою.



Історія продукту

Виноград та вино Новак займають важливе місце у соціальній та культурній сферах життя липован та інших мешканців міста Вилково. Виноградарством та виноробством займаються як чоловіки, так і жінки, виготовляється вино майже в кожному дворі.

Вино споживають під час родинних, народних свят, фестивалів, є невід'ємною частиною локальної кухні. Виноград згадується в обрядових весільних піснях липован.

Новак стійкий з екологічної точки зору, тому вимагає менше піклування та витрат на вирощування, але не має точної генетичної ідентичності, не входить в офіційні класифікації та реєстри, не визнається виноробною спільнотою, винзаводи не приймають його на переробку. Тому вино виробляється і вживається лише у межах приватних господарств (мікро- сімейне виноробство) і продається лише на місцевому ринку. Увага туристів до Новака забезпечує локальній спільноті додаткові надходження від продажу.



Поточний стан

Вирощування лози Новак та виноробство вина гальмуює відсутність ринку збуту. Промислове вирощування заборонено законодавством. Виробники в основному люди літнього віку, молоде покоління не усвідомлює культурну цінність продукту і не зацікавлено у крафтовому виробництві, тому втрачається практика виноробства. Зникає терруар: площі виноградників скорочуються за рахунок продажу островів під дачне будівництво.



Корінні народи, місцеві спільноти
Українці

Релігійна спільнота: старообрядці- липовани

Інформація про номінанта: Володимир Раховський / Олена Мотузенко

N. 42 ТЕЛЬТІ - КУРУК

Vitis vinifera L.



КАТЕГОРІЯ



СОРТИ ВИНОГРАДУ ТА
ВИНО

ІНШІ ІМЕНА

Лисичий хвіст / Тільті Куйрук

ВИРОБНИЧА ПЛОЩА

Одеська область, село Шабо

СЕЗОННІСТЬ

ПЛОДОНОШЕННЯ



НА ЧЕТВЕРТИЙ РІК ПІСЛЯ
ВИСАДКИ ЛОЗ

ЗБІР



ВЕРЕСЕНЬ

АНАЛІЗ РОСЛИНИ

ЗОВНІШНІЙ ВИГЛЯД

Саджанці розлогі з сильно опушеними верхівками та рожевими плямами. Однорічні пагони рожево-жовто-бурого кольору, з сизим нальотом і червоно-бурими вузлами.

Листя середньої величини, округле, слаборозсічене, шкірясте з великими вузькотрикутними, гострими зубцями та густим павутинно-щетинистим опушенням. Краї листової пластинки піднесені вгору.

Квітка обох статей. Гроно винограду подовжене середньої величини (довжиною 16 см, шириною 9 см), маса грона 90-134 г. Ягоди слабоовальні, світло-зелені або жовтувато-зелені, середньої величини або дрібні з густим восковим нальотом.

Шкірка ягоди тонка, міцна.

СМАК ТА АРОМАТ

М'якуш ягоди соковитий, ніжний зі збалансованою кислотністю.

Цукровість соку в період збору врожаю досягає 17-22 г/100 мл, кислотність 4,7-8,7 г/л.

Аромат шкірки – ближче до нейтрального, з відтінками білих фруктів та рослинними нотами.

ЇСТІВНІ ДЕТАЛІ ТА ТЕХНІКА ПРИГОТУВАННЯ

ЧАСТИНА

Ягоди

СПОСОБИ ЗБЕРЕЖЕННЯ

ФЕРМЕНТАЦІЯ

СПОСОБИ ПРИГОТУВАННЯ

ПЕРЕТВОРЕННЯ ЯГІД НА ВИНО

Тельті-Курук – єдиний автохтонний сорт винограду в Україні, який не змінює своїх органолептичних властивостей протягом сотень років (Трошин, & Рисованная, & Полулях, 1999). Його характерною ознакою є стійкість до філоксери.

Лози Тельті-Куруку середньої та вищесередньої сили зростання. Вегетаційний період становить 157 днів при сумі активних температур 3000 °C. Сорт добре визріває і має високу врожайність, яка нерідко може знижуватися через незадовільне запилення та сильне «горошення» ягід (до 25%), особливо при перевантаженні кущів урожаєм. На нестачу вологи у ґрунті сорт реагує зниженням об'єму ягід.

Продукцію високої якості отримують при вирощуванні сорту на піщаних та супіщаних ґрунтах. Формування, що застосовується - переважно віялове, без штампів.

Кулінарне використання

Виноград сорту Тельті-Курук переважно переробляється на вина, шляхом спиртового бродіння за «білим способом»: зброджуванням одного виноградного соку, без мацерації твердих частин грона. З винограду виробляють сухі вина та виноматеріал для ігристих вин. Молоде вино світло-солом'яного кольору із золотистим відтінком, аромат яскравий, квітково-медовий, смак з гарною кислотністю та нотами білих фруктів, гармонійний, приємний, повний.

З винограду Тельті-Курук виробляють також сік і споживають у свіжому вигляді.

Історія продукту

Тельті-Курук – рідкий сорт винограду, походження якого науково не встановлено. В літературі існують згадки про те, що у 1812 р., після відходу турків, землі вздовж Дністровського лиману заселили вірмени та татари і облаштували на них перші виноградники (Баллас, 1899). В цей час був вперше закладений виноград Тельті-Курук в поселенні Шабо. У 1854 р. у праці Луї Тардана «Виноградарство и виноделие» вперше письмово згадано про Тельті-Курук як про сорт, який заслуговує розповсюдження за своїми неперевершеними показниками.

З 1951 по 1977 рр. Білгород-Дністровським опорним пунктом виноградарства та Інститутом виноградарства та виноробства ім. Таїрова були закладені дослідні з виноградом сорту Тельті-Курук. Сорт вирощувався на опорних станціях для виробництва винзаводами білих столових вин та шампанських виноматеріалів. Дані про роль сорту у сільських господарствах у радянський та пострадянський період відсутні у зв'язку із заборонаю виноробства у приватних господарствах.

Нині сорт використовується лише кількома виноробними компаніями, але вина доступні у продажу в мережі інтернет та енотеках.

Поточний стан

Загальна площа виноградних насаджень становить близько 70 га.

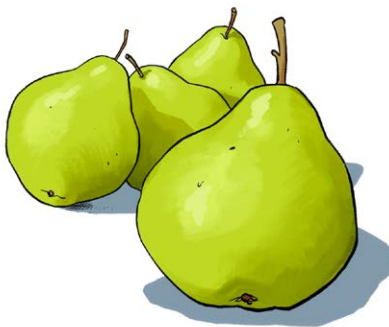
В Україні відсутня державна програма з підтримки Тельті-Курук, як єдиного автохтонного виду. Сорт підтримується виноробною кампанією Шабо, яка є власником унікального винограднику. Місцева громада не залучена до популяризації Тельті-Курука та відновлення виноробної традиції. Через виражену локальність сорту відсутній якісний посадковий матеріал, тому локальні малі винороби віддають перевагу європейськими сортами винограду.

Корінні народи, місцеві спільноти
Українці

Інформація про номінанта: Олена Мотузенко / Оксана Ткаченко

N. 43 ГРУША ЛИМОНКА

Pyrus communis L.



КАТЕГОРІЯ



Фрукти та горіхи

ВИРОБНИЧА ПЛОЩА

Київщина та прилеглі регіони у
межах лісостепу та степу

СЕЗОННІСТЬ

ВИСАДЖУВАННЯ



Саджанці висаджують
навесні або восени

ЗБІР ВРОЖАЮ



В кінці липня – на початку
серпня

СЕНСОРНИЙ АНАЛІЗ

ЗОВНІШНІЙ ВИГЛЯД

Плоди невеликі, до 100 гр.
вагою, практично однакові за
розміром, лимонно-жовтого
кольору без рум'янцю. По всій
зовнішності плода присутні
багато підшкірних сірих крапок.
М'якоть блідо-жовтого кольору.

СМАК ТА АРОМАТ

У свіжому вигляді смак
посередній, з легким
ароматом лимона і невеликою
кислинкою; у переробленому
вигляді плоди мають яскраві
смакові якості. Шкірка
суха на дотик, гладка.
М'якоть щільна, соковита, з
кам'янистими вкращеннями.

ЇСІВНІ ДЕТАЛІ ТА ТЕХНІКА ПРИГОТУВАННЯ

ЧАСТИНА

Плід

СПОСОБИ ЗБЕРЕЖЕННЯ

Маринування, сушіння,
копчення

СПОСОБИ ПРИГОТУВАННЯ

Виготовлення варення,
джемів, компотів

Дерева груші лимонки високорослі, до 6 м, з розлогою кроною, до 5 м у діаметрі. Вони добре ростуть в умовах лісостепу та степу України, але їм потрібна велика площа живлення. Плодоносити починають пізно, лише на 7-8 рік. Сорт непримхливий, зимостійкий, витривалий до хвороб та шкідників. Рідко уражається паршею, септоріозом та филlostиктозом. Однак, щоб саджанці добре прижилися, необхідно контролювати вологість ґрунту. Врожай зазвичай рясний та регулярний. Термін зберігання плодів дуже короткий - максимум тиждень. В окремі роки спостерігається недозрілі плоди, сильно обсипаються. В народному фольклорі відображений спосіб збору груш – струшування з дерева.

Кулінарне використання

Сушені та копчені плоди використовують для виготовлення українського традиційного напою узвару, що готувалась як на повсякдень, так і напередодні церковних свят (Різдва і Хрещення) в якості обрядової страви, що нерідко згадується ще в літописах і монастирських рукописах («звар», «взвар»).

Кваша — страва з грушок, гречаного та житнього борошна (2:1) та житнього солоду. Борошно змішували, запарювали окропом, розводили до густини рідкого тіста і ставили на ніч у тепле місце для скисання. Вранці кисло-солодке молоде тісто повільно варили у горщику і вживали на сніданок чи вечерю або як третю (солодку) обідню страву. Влітку квашу заправляли садовими ягодами, взимку — сушеними, вареними й товченими грушами.

Сухими грушами прикрашали Паски.

Історія продукту

За свідченням видатного помолога Симиренко Л.П. лимонка є стародавнім українським сортом, що виник як результат народної селекції та добре адаптований до місцевих природних умов (Симиренко, 1962).

До XIX ст. на Україні солодоці виготовляли з грушок та інших фруктів, це вплинуло на те, що грушки добре відображені у народному фольклорі, наприклад, дитячі ігри "Грушка" ще зараз практикують в Україні. Груша символізує дівочтво та з любов'ю оспівана у народних українських піснях: «На городі грушка та грушка», «У саду розкішна груша», «Ой піді я попід сад, чи не впаде грушка», прислів'ях та приказках. В народній медицині плоди груші використовують для закріплення при розладах кишківника.

Наразі промислово сорт не вирощується, а лише в приватних садибах. Плоди можна купити на місцевих ринках у свіжому вигляді (кінець липня - середина серпня) та сушені протягом року. Для домашнього споживання виробляють копчені, мариновані, консервовані груші.

Поточний стан

Пізні строки вступу в плодоношення, непримітний смак свіжих плодів та їх погана лежкість, можливість осипання плодів у несприятливі роки до дозрівання роблять лимонку вразливою перед сучасними сортами. Проте перероблені плоди груші, мають свої унікальні органолептичні властивості, що створюють неповторний характер українських страв.

Локальні спільноти не усвідомлюють цінність сорту, та надають перевагу сучасним гібридам.

Корінні народи, місцеві спільноти
українці

Інформація про номінанта: Галєб Аль Маалі / Олена Мотузенко

N. 44 ОПІШНЯНЬСЬКА СЛИВА УГОРКА

Prunus domestica L.



КАТЕГОРІЯ



ФРУКТИ ТА ГОРЬКІ

ІНШІ ІМЕНА

УГОРКА ОПІШНЯНЬСЬКА

ВИРОБНИЧА ПЛОЩА

ПОЛТАВСЬКА ОБЛАСТЬ, СЕЛИЩЕ
ОПІШНЯ

СЕЗОННІСТЬ

ЗБІР ВРОЖАЮ



КІНЕЦЬ ЛИПНЯ - СЕРПЕНЬ

СЕНСОРНИЙ АНАЛІЗ

ЗОВНІШНІЙ ВИГЛЯД

СЛИВА УГОРКА МАЄ ТЕМНО-
ФІОЛЕТОВЕ ЗАБАРВЛЕННЯМ ПЛОДІВ З
ДИМЧАСТИМ НАЛЬОТОМ, ЗА ФОРМОЮ
НАГАДУЮТЬ ЯЙЦЕ. М'ЯКОТЬ МАЄ
ЖОВТИЙ КОЛІР.

СМАК ТА АРОМАТ

М'ЯКОТЬ СОЛОДКА З
КИСЛИНКОЮ. М'ЯКОТЬ НІЖНА
І СОКОВИТА. ШКІРА У СЛИВИ
ЩІЛЬНА З ГІРЧИНКОЮ НА СМАК.

ЇСТІВНІ ДЕТАЛІ ТА ТЕХНІКА ПРИГОТУВАННЯ

ЧАСТИНА

Плід

СПОСОБИ ЗБЕРЕЖЕННЯ

ВЯЛЕННЯ, СУШІННЯ,
КОНСЕРВУВАННЯ, ЗАМОРОЗКА

СПОСОБИ ПРИГОТУВАННЯ

ПРИГОТУВАННЯ ВАРЕННЯ,
СОКІВ, КОМПОТІВ

Опішнянська слива угорка - локальний традиційний невибагливий сорт з чудовими смаковими якостями. Опішнянська слива найкраще росте та плодоносить на місцевій глині, яка дає унікальний смак.

Сливові дерева середнього розміру, висаджуються на відсиані 3-7 м один від одного. Перші роки життя сливи характеризуються швидкістю розростання крони, тому необхідна регулярна обрізка. Висаджуються саджанці восени. Перший врожай збирають лише на 4-5 рік.

Для доброго зимування, традиційно стовбури дерев об'язували ялиновим гіллям або укутували мішковиною, та підсипали торфом або перегноєм.

Сорт містить багато пектину, цукру і сухих речовин і найкраще підходить для виготовлення чорносливу.



Кулінарне використання

Плоди сливи споживають свіжими та широко використовуються в кулінарії. З них роблять компоти, лікери, варення, повидло, сік, пастилу, мармелад, начинку для випічки, гнічені та солоні сливи, слив'янку.

Велику популярність мають опішнянські «гнічені» сливи (чорнослив).

Місцеві господарині традиційно готують їх у спеціальній печі-сушні, яка збудована з дерева і цегли, на верхній частині якої сушать фрукти і ягоди. В'ялення і сушення відбувається за допомогою гарячого димленого повітря, яке подається знизу пристрою, під яким горить вогонь. Для сушні використовують дрова з фруктових дерев.



Історія продукту

Містечко Опішня ще з часів Козаччини славилася своїми сливовими садами. Слава про них линула далеко за межі Полтавщини й навіть Російської імперії. Секрети приготування століттями передавалися місцевими господаринями з покоління в покоління.

Ще понад 200 років тому І. Котляревський в поемі «Енеїда», згадав «корито опішнянських слив», писали про них Панас Мирний і Григорій Квітка-Основ'яненко.

Із Опішнянської волості Полтавської губернії солоні мариновані сливи в діжках як делікатес постачали до царського двору, на столи російського дворянства та європейських гурманів, торгували ними на ярмарках.

Слива має велику кількість мікроелементів і вітамінів, багата на білки, амінокислоти. Народні цілителі їх використовують для лікування виразок та ран, які довго не заживають, для зміцнення зору та підтримки імунітету.

У промисловому масштабі сорт не вирощується.

Традиційні продукти із опішнянської сливи можна скуштувати та придбати на локальних базарах та фестивалях або замовити у місцевих господаринь.



Поточний стан

Нині площа сливових садів критично скоротилася і традиція приготування гнічених слив втрачається. Місцева громада хоче відродити гастрономічний бренд – “опішнянська гнічена слива” та внести традицію їх приготування в реєстр нематеріальної культурної спадщини України. Розпочато відновлення сливових садів. Але існують ризики підміни традиційного виробництва промисловим



Корінні народи, місцеві спільноти
Українці

Інформація про номінанта: Олена Мотузенко

№ 45 ПОЛИНОВЕ ВИНО



КАТЕГОРІЯ



СОРТИ ВИНОГРАДУ ТА
ВИНО

ІНШІ ІМЕНА

ПЕЛИН (БОЛГАРСЬКОЮ МОВОЮ)

ВИРОБНИЧА ПЛОЩА

ОДЕСЬКА ОБЛАСТЬ, СЕЛО
ЛОЩИНІВКА

ІНГРЕДІЄНТИ

Вино з сорту винограду ЗАЙБЕР
АБО ТЕРЕЗ (ЧЕРВОНІ СОРТИ)

Полин гіркий
(*ARTEMISIA ABSINTHIUM*)

Полин звичайний
(*ARTEMISIA VULGARIS*)

Полин морський висушений
(*ARTEMISIA MARITIMA*)

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

У селянських господарствах вино виготовляли традиційним способом: зібраний виноград чавили ногами у дерев'яних чанах. По дерев'яному жолобу сік стікав у дерев'яні бочки, в яких і відбувався процес бродіння. Виноград не мили. До кінця року робили одне переливання із залишку оцвістих дріжджів та інших рештків в іншу бочку.

У вино, виготовлене традиційним способом, занурювали домотканий льняний мішечок з висушеними гілочками полину на декілька годин. Місцеві мешканці знали, що полин це одна з самих гірких рослин, тому багато разів контролювали ступінь гіркоти напою.

Свіже вино має яскраво виражений аромат степових трав та характерну гіркуватість полину.

Історично вироблялося із червоних сортів винограду і було насиченого темно червоного кольору.

Сьогодні деякі господарі виробляють з білих сортів винограду, тому вино має колір «рожевий прованс».

Вино традиційно виробляється з сортів винограду Зайбер (французька селекція європейських сортів винограду), який вирощують у даному районі понад 100 років, і Терез (угорська селекція). Ці лози стійкі до сухого мікроклімату.

Територія вироблення полинового вина співпадає з окремо виділеними геоботанічними округами, а саме Саратським округом різотравно-злакових степів та Дунайсько-Дністровським округом злакових та полиново-злакових

степів і плавнів, до складу яких входять різні види полину, зокрема Полин гіркий (*Artemisia absinthium*), Полин звичайний (*Artemisia vulgaris*), Полин морський (*Artemisia maritima*) та інші.

Історія продукту

Збір полину був пов'язаний з релігійним ритуалом локальних болгарських етнічних меншин. На Свято Трійці жінки на світанку до випадіння роси йшли на приватні земельні наділи (пасовища та горішники) та збирали букет з трав і рослин, який називався Троїцька Трава. До його складу входили гілки горіха і 2 види полину, які на той час знаходилися у стадії цвітіння. Букети святости в храмах та приносили до господарства. Господар розвішував букети на ворота, двері будинку та підсобних приміщень. Люди вірили що Троїцький букет захищає від злих духів. Коли букети висихали, їх також забирали до хати. Саме полин з цієї Троїцької Трави занурювали у вино, що надавало напою лікарські й магічні властивості.

Пелин місцеві спільноти вживали за обідом по 50-100 г протягом року для поліпшення апетиту, очищення крові, а також як антипаразитарний засіб, при застуді, лихоманці, ревматизмі, а також при захворюваннях шлунка для покращення секреторної діяльності.

Пелин також споживали з водою, замість компотів (які в цій місцевості не варили), брали у поле на роботу замість води, давали дітям з раннього віку.

Пелин виготовляється, в основному, для домашнього використання. Нині, для популяризації та маркетингового просування використовується білі сорти локальних вин, вироблені в малих господарствах місцевими виноробами, які підкреслюють свіжий аромат трав та нівелюють характерну гіркоту полину.

Поточний стан

У зв'язку з відсутністю підтримки та популяризації традицій молоді люди не зберігають старовинні рецепти та споживають домашні вина без додавання полину. Населення відходить від традицій народної медицини.

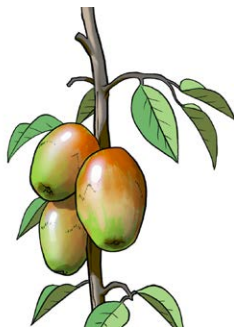
Міграція молоді з сіл, втрата носіїв традиції та дуже локальне застосування створює загрозу зникнення пелину.

Підтриманню традиції виробництва та популяризації пелину сприяють такі ініціативи як «Дороги вина та смаку Української Бессарабії».

Корінні народи, місцеві спільноти
Болгарські етнічні меншини

N. 46 КАНДИЛЬ СИНАП

Malus domestica Borkh.



КАТЕГОРІЯ



ФРУКТИ ТА ГОРЬХИ

ІНШІ ІМЕНА

Синап Кандиль / Кандиль-синап / Кандиль

ВИРОБНИЧА ПЛОЩА

Крим

СЕЗОННІСТЬ

ВИСАДЖУВАННЯ



Восени (жовтень) або
навесні (березень)

ЗБІР ВРОЖАЮ



Перша половина серпня

СЕНСОРНИЙ АНАЛІЗ

ЗОВНІШНІЙ ВИГЛЯД

Плоди великі або середньої величини, подовжено-циліндрової форми, з дещо конічною верхівкою і основою, рівні, гладкі, вагою 120-140 г. Плодоніжка тонка, довжиною 12-15 мм. Блюдце маленьке, дуже слаборебристе, складчасте. Чашечка закрита. Воронка вузька, середньої глибини, без оржавленості. Основне забарвлення шкірочки білдо-жовте, з численними зеленими підшкірними крапками і яскраво-червоним, розмитим рум'янцем на сонячній стороні. Насіннєві камери витягнуті, закриті або злегка прочинені. Насіннєве гніздо середнє, центрально розташоване (Симиренко, 1972).

СМАК ТА АРОМАТ

М'якоть жовтувато-біла, соковита, відмінного кисло-солодкого смаку.

ЇСТІВНІ ДЕТАЛІ ТА ТЕХНІКА ПРИГОТУВАННЯ

ЧАСТИНА

Плід

СПОСОБИ ЗБЕРЕЖЕННЯ

Сушіння, квашення

СПОСОБИ ПРИГОТУВАННЯ

Виготовлення варення, джемів, соків, компотів

Кандиль Синап це давній кримсько-татарський сорт народної селекції, що має відмінні смакові та товарні якості, а також історичне і культурне значення. Сорт виник внаслідок випадкової мутації відомого сорту Сара Синап і складав основу кримського садівництва в часи до депортації кримських татар з півострова.

Нині Кандиль Синап вирощують, як в приватних садибах кримських татар, так і в чайрах - особливих садах-лісах. Сорт добре пристосований до посушливого та відносно спекотного клімату Кримського півострова.

На слаброслій підщепі дерева мають потребу в опорі, для цього використовують дерев'яний кіл, а у промисловому саду встановлюють шпалеру. Плоди Кандиль Синап досить тендітні, тому їх зберігають у ящиках перекладаючи соломомою чи тирсою.

Кулінарне використання

Кандиль Сінап традиційно споживали у свіжому вигляді. У кримсько татарській кухні замочували зі зеленню (турша) або використовували як начинку для випічки.

Для приготування Фулту - рулету з яблуками, гарбузом та родзинками необхідно дуже тонко розкатати прісне листкове тісто, змастити його топленим маслом. Для начинки, яблука та гарбуз натерти на "бурякову" терку, змішати з родзинками та цукром. Розподілити начинку по всій поверхні тіста та акуратно згорнути тісто в рулет. На холодний лист викласти рулет у формі равлика та змастити топленим маслом чи яйцем. Поставити у розігріту духовку та випікати при 180°C 30-40 хв.

Традиційно фулту готували на свято нового року, яке в Криму мало назву Йил Баш (на Південному узбережжі — Календа) і відзначалося 22 грудня, в день зимового сонцестояння.

Історія продукту

За свідченням відомого помолога Льва Симиренка сорт Кандиль Синап відомий у Криму принаймні з другої половини XIX сторіччя.

Історичні сорти групи Синап складали основу садівництва кримськотатарського народу. Сорт мав промислове значення: плоди цих яблук, особливо Кандиль Синап, експортувалися з Криму до сусідніх країн, завдяки їх смаковим якостям.

Ситуація була змінена депортацією кримсько-татарського корінного народу з Криму у другій половині 40-х рр., та внаслідок впровадження нових високопродуктивних сортів та колективних форм господарювання у радянський період.

Наразі яблуні цього сорту вирощують у приватних садах та на подвір'ї, плоди використовують для домашнього споживання та для продажу на локальних ринках у незначних кількостях. Зазначений сорт є історичною та культурною спадщиною кримськотатарського народу.

Поточний стан

Яблука сорту Кандиль Синап потребують обережного зберігання та транспортування, тому не конкурентноспроможні перед європейськими та американськими сортами з високою лежкістю та транспортабельністю. Нині Кандиль Синап промислово не вирощується, проте зустрічається на приватних подвір'ях та малих господарствах.

Корінні народи, місцеві спільноти

Кримські татари

Інформація про номінанта: Галєб Аль-Маалі / Дарина Джанкола

N. 47 ЯБЛУКО ПЕПІНКА ЗОЛОТИСТА

Malus domestica Borkh.



КАТЕГОРІЯ



ФРУКТИ ТА ГОРХИ

ІНШІ ІМЕНА

Синап Кандиль / Кандиль-синап / Кандиль

ВИРОБНИЧА ПЛОЩА

Вінницька область, Вінницький район

СЕЗОННІСТЬ

ЗБІР ВРОЖАЮ



Рання осінь

СЕНСОРНИЙ АНАЛІЗ

ЗОВНІШНІЙ ВИГЛЯД

Плоди Пепінки Золотистої середньої величини досягають ваги 140 -180 г. Яблука мають золотисто-зелений колір із світло-червоним розмитим рум'янцем.

СМАК ТА АРОМАТ

М'якоть біла, дуже ніжна, соковита, дрібнозерниста, ароматна, гарного кисло-солодкого смаку. Шкіра тонка, гладка, блискуча і масляниста.

ЇСТІВНІ ДЕТАЛІ ТА ТЕХНІКА ПРИГОТУВАННЯ

ЧАСТИНА

Плід

СПОСОБИ ЗБЕРЕЖЕННЯ

Замочування, сушіння

СПОСОБИ ПРИГОТУВАННЯ

Виготовлення варення, джемів, соків та компотів

Яблуні Пепінки Золотистої середньо рослі з широкою круглою кроною, тому висаджуються на відстані 3-4 м. Підщепа - середньоросла, 54 – 118 см. Цвіте яблуня рано і дуже рясно. Плоди досягають 180 г і мають високу дегустаційну оцінку - 4,3 бали. Сорт має високу зимостійкість та середньо високу резистентність до хвороб, середню транспортабельність. У звичайному сховищі плоди зберігаються 1-1,5 місяці, а в холодильнику – до 4 місяців. Тому традиційно локальні спільноти споживали Петінку Золотисту у свіжому вигляді або для замочування. Заготівлю та замочуванням яблук займалися переважно жінки. Традиційно мочені яблука робилися як заготівля на зиму, їх використовували у складі салатів та холодних закусок, а також споживали як окремих продукт.

Кулінарне використання

Для замочування яблук готують розсіл: у 5-7 л киплячої води додають 100 г солі, через 1-2 хв. знімають з вогню, охолоджують, розчиняють в рідині мед і проціджують через льняну тканину. Охолодженим розсолом заливають укладені у бочку яблука, повністю вкриваючи рідиною. Верхній шар яблук закривають соломкою, застилають полотниною, кладуть дерев'яний кружок і гніт. Перші 8-10 днів яблука витримують при 15-18°C для бродіння, а потім 30-40 днів при 0-1°C в прохолодному приміщенні (поки не закінчиться процес шумування). Протягом 1-1,5 місяці періодично знімають піну і цвіль, промивають дерев'яний круг і гніт. Яблука повинні мати однорідний колір та зморшкуватий, але при цьому привабливий вигляд, кисло-пряний ароматом і специфічний різкуватий смак та зберігатися при температурі 0-4°C.

Історія продукту

Пепінка Золотиста - український осінній сорт, виведений в 1928 році на Мліївській дослідній станції садівництва в результаті схрещування сортів Пепінка Литовська і Ренет Баумана. З 1971 року районований у всіх ґрунтово-кліматичних зонах України, але найбільше поширений на Поліссі та в Лісостепу.

В українській, білоруській та російській народних кухнях мочені яблука вважаються однією з традиційних страв, але практично не відомі за межами Східної Європи. Ця заготовка була популярною протягом багатьох століть. Найчастіше господарі замочували яблука в дерев'яних діжках або бочках, згодом і в скляній тарі. Правильно заготовлені яблука вдавалося зберегти до травня-червня наступного року, або ж до нового врожаю.

Були важливою складовою селянської, міщанської та монастирської кухні Поділля.

Нині, мочені яблука використовуються для домашнього споживання, традиції їх виготовлення зберігають у сільській місцевості.

Свіжі яблука та садженці продаються на локальних ринках.

Поточний стан

У зв'язку з тим що дерева мають довгий період досягнення промислових обсягів збору їх заміщують на нові гібридні сорти, тому площі садів зменшуються. Місцеві спільноти не усвідомлюють цінність сорту та традиції замочування Пепінки Золотистої як складової гастрономічної спадщини та не проводять заходів щодо збереження сорту та популяризації мочених яблук, як гастрономічного бренду локальних спільнот.

Корінні народи, місцеві спільноти

Українці

Інформація про номінанта: Олена Павлова

N. 48 БІЛОЦЕРКІВСЬКА НАПІВКАРЛИКОВА ПШЕНИЦЯ

Erythrospermum sp.



КАТЕГОРІЯ



Злаки та зернові
продукти

ВИРОБНИЧА ПЛОЩА

Київська обл, Білоцерківський
район

СЕЗОННІСТЬ

ВИСАДЖУВАННЯ



ПЕРЕВАЖНО КІНЕЦЬ ВЕРЕСНЯ,
ПОЧАТОК ЖОВТНЯ

ЗБІР ВРОЖАЮ



ЛИПЕНЬ

СЕНСОРНИЙ АНАЛІЗ

ЗОВНІШНІЙ ВИГЛЯД

РОСЛИНИ ВИСОТЛЮ 71-80 см.. Форма куща прямостояча. ЗЕРНІВКА
КРУПНА, ЧЕРВОНА, МАСА 1000 НАСІНИН - 48-50 г. МАЄ ДОБРЕ
ВИРАЖЕНИЙ ВОСКОВИЙ НАЛІТ НА ЛИСТКАХ ТА КОЛОСІ У ФАЗАХ ЦВІТІННЯ ТА
ФОРМУВАННЯ ЗЕРНА. КОЛОС ОСТИСТИЙ, ЦИЛІНДРИЧНИЙ, БІЛИЙ, СЕРЕДНЬОЇ
ДОВЖИНИ ТА ЩІЛЬНОСТІ. КОЛОСОВА ЛУСКА ЛАНЦЕТОВИДНА: ПЛЕЧЕ ПРЯМЕ,
ВУЗЬКЕ; ЗУБЕЦЬ КОЛОСОВОЇ ЛУСКИ ГОСТРИЙ, ДОВЖИНОЮ ДО 2 мм, ЛЕДЬ
НАХИЛЕНИЙ У БІК КОЛОСКА.

ЇСТІВНІ ДЕТАЛІ ТА ТЕХНІКА ПРИГОТУВАННЯ

ЧАСТИНА

ЗЕРНО

СПОСОБИ ЗБЕРЕЖЕННЯ

Сушіння

СПОСОБИ ПРИГОТУВАННЯ

ПЕРЕМЕЛЮЮТЬ НА БОРОШНО
ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ПРИГОТУВАННЯ
ХЛІБА ТА ХЛІБОВУЛОЧНИХ ВИРОБІВ,
ШЛЯХОМ ВИПІЧКИ

Білоцерківська напівкарликова озима пшениця належить до м'яких сортів, що домінують в регіоні Поросся. Загалом, рослина є ранньостиглою, високопродуктивною. Врожайність зростає, якщо попередником виступає багаторічні трави та горох. При перестой в жнива сорт схильний до осипання та вибагливий до умов обмолоту. Сорт має високу посухостійкість, стійкий до вилягання та до хвороб (бурої іржі, борошнистої роси та ін.) Насіння виробляється самостійно у фермерських господарствах або продається на локальній дослідній селекційній станції.

Технологія посіву та збирання даного сорту є аналогічним з іншими видами зернових культур. Даний сорт пшениці має високу якість, високопластичний з хлібопекарською оцінкою 4,3 бали, тому традиційно використовується для випічки.

Кулінарне використання

Борошно з білоцерківської напівкарликової пшениці є секретним компонентом традиційної обрядової випічки на свята, весілля, поминки.

Білоцерківський штрудель (макаран) з маком та родзинками: для приготування тіста необхідно змішати олію, 100 г цукрового піску, дріжджі, 200 мл води, 2 яйця, ванілін та сіль. "А борошна, скільки увійде", як кажуть самі господині, бо кожна знає яка повинна бути консистенція тіста.

Для начинки: у 120 мл молока варити 200 г маку поки мак не вбере все молоко; змішати з 20 г вершкового масла, 75 г цукрового піску і родзинками. Тісто тонко розкатати і зверху викласти начинку, залишаючи з кожного боку по 2 см чистого тіста. Загорнути тісто у рулет, змастити його розбавленим яєчним жовтком з 1 ст л молока і запікати при температурі 180 °С протягом 30 хв.

Історія продукту

Сорт був виведений у середині ХХ ст. співробітницею Білоцерківського аграрного університету Ларисою Бурденюк-Тарасевич. Сорт виведений шляхом одноразового беккросу сортів Донський напівкарлик, Білоцерківська 47 з наступним індивідуальним відбором.

Завдяки якісним характеристикам сорт популярний серед місцевих жителів та агропідприємств. Залишки зерна, після перемоли та солома використовується як корм для свійської худоби. Даний сорт пшениці, наразі, активно виробляється для продажу на внутрішній ринок держави, переважно в регіонах Полісся та Лісостепу. Існує низка господарств та організацій, що надають послуги купівлі/продажу насіння, та транспортної доставки до споживачів. Завдяки відносно невеликій ціні, продукт є доступним широкому колу споживачів, що позитивно впливає на його товарообіг.

Вирощування даного сорту на сьогоднішній день активно проводиться на сільськогосподарських підприємствах, а також у приватних землеволодіннях селян Білоцерківського району та частково у господарствах Полісся та Лісостепу.

Поточний стан

Незважаючи на високі показники даного сорту, спостерігається часткове витіснення його іншими більш новими селекційними сортами та скорочення посівів внаслідок диверсифікації агровиробництва. Одночасно раціональна політика місцевих громад спрямована на підтримку розвитку та поширення місцевих сортів рослин у регіонах Полісся, Лісостепу, просуванню продукції на загальноукраїнський ринок.

Корінні народи, місцеві спільноти
українці

Інформація про номінанта: Артемій Хачатуров / Ольга Моїсеєнко

N. 49 НІЖИНСЬКИЙ МІСЦЕВИЙ ОГІРОК

Cucumis sativus L.



КАТЕГОРІЯ



Овочі

ІНШІ ІМЕНА

Ніжинський огірок

ВИРОБНИЧА ПЛОЩА

Чернігівська область,
Ніжинський район

СЕЗОННІСТЬ

ВИСАДЖУВАННЯ



Перша-друга декади
травня

ЗБІР ВРОЖАЮ



З першої декади липня по
вересень, через кожні 2-3 доби.

СЕНСОРНИЙ АНАЛІЗ

ЗОВНІШНІЙ ВИГЛЯД

Зеленець видовжено-яйцеподібний,
в поперечному розрізі – тригранний.
Рибистість виражена добре.
Бугорки середнього розміру і
великі. Забарвлення плодів зелене,
з поздовжніми смугами. Довжина
зеленця 11 см, ширина 4,4 см.

СМАК ТА АРОМАТ

Свіжий, виражено огірковий,
з солодкими нотами в
ароматі. Тверді, хрусткі.

ЇСТІВНІ ДЕТАЛІ ТА ТЕХНІКА ПРИГОТУВАННЯ

ЧАСТИНА

Плід

СПОСОБИ ЗБЕРЕЖЕННЯ

ФЕРМЕНТАЦІЯ (МОЛОЧНОКИСЛЕ
БРОДІННЯ)

СПОСОБИ ПРИГОТУВАННЯ

СОЛІННЯ ТА МАРИНУВАННЯ

Ніжинський місцевий огірок має розгалужені стебла, довжиною 1,4-2,0 метра, листки середнього розміру з виїмчастими краями. Зав'язь видовжено-яйцеподібна і циліндрична зі щільним опушенням чорного забарвлення. Насінники коричневого забарвлення з клітчастою сіткою.

Теруар Ніжинського огірка вважається у радіусі 15 км від міста Ніжин. Сорт неперевершений у свіжому вигляді та є еталоном засолювального типу. Свіжі і солоні плоди – продукт повсякденного вжитку місцевого населення.

Кулінарне використання

Солоні огірки готують із свіжих плодів довжиною 5 -11 см, з недорозвиненим насінням.

Плоди укладають у банки 1-3 л, перешаровуючи дрібно посіченими прянощами, які вкладають: 1/3 частина на дно банки, 1/3 частина в середину на щільно укладені плоди, 1/3 частина зверху плодів, заливають розчином кухонної солі та піддають ферментації. Розсіл для плодів до 9 см - 60 г/л, для плодів 9-11 см - 70 г/л. На 10 кг плодів використовують: кропу 300 г, корінь хрону – 50 г, перцю гіркого, свіжого – 40 г, часник – 30 г, пагони полину естрагона – 50 г.

Історія продукту

Ніжинський огірок - це стародавній місцевий сорт, на основі якого сформувався традиційний засолювальний промисел огірків у місті Ніжин (Позняк, О. В. 2013).

Вважається, що культура Ніжинських огірків була започаткована греками на початку XVII ст, та розвивалась упродовж XVII -XIX ст. Відомо, що в 1698 р., проходила заготівля огірків у Ніжині для московського царя Петра I, а з 1788 р. - до царського двору імператриці Катерині II, що сприяло розвитку засолювального промислу.

Як сорт і як торговельна марка продукції стали добре відомими і популярними в світі у XX ст. У 1985 р. плантації огірка в регіоні повністю загинули внаслідок хвороби. Місцеві мешканці самостійно вирощують насіння. Сорт поновлений в Державному реєстрі сортів рослин, придатних для поширення в Україні лише у 2016 році. Підтримувачем сорту є локальна дослідна станція "Маяк".

Сучасний імідж міста Ніжин пов'язаний з огірком, про що свідчить встановлений у 2005 році пам'ятник Ніжинському огірку, присвячені пісні та вірші.

В основному люди похилого віку продовжують вирощувати огірки і лише для власного споживання, ринок збуту відсутній.

Поточний стан

Сортові особливості втрачаються внаслідок неконтрольованого перезапilenня і недостатньої насінницької роботи, поширення хвороб. Неконкурентоспроможність сорту на ринку обумовлена його нижчою урожайністю порівняно з гібридами іноземної селекції. Місцеві громади не проводять практичної популяризації сорту. Відновлення на місцевому переробному комбінаті відбувається з 2021 р. за підтримки спільноти Слоу Фуд України.

Корінні народи, місцеві спільноти
Українці

Інформація про номінанта: Дослідна станція "Маяк" Інституту овочівництва і баштанництва Національної академії аграрних наук України/Олена Мотузенко

№ 50 ЯЛТИНСЬКА ЦИБУЛЯ

Allium cepa L.



КАТЕГОРІЯ



Овочі

ІНШІ ІМЕНА

Кримська цибуля

ВИРОБНИЧА
ПЛОЩА

села Опольнєве, Запрудне,
Лаврове, Пушкіно, Малий
Маяк, Крим

СЕЗОННІСТЬ

ВИСАДЖУВАННЯ



Кінець квітня

ЗБІР ВРОЖАЮ



Кінець липня-серпень

СЕНСОРНИЙ АНАЛІЗ

ЗОВНІШНІЙ ВИГЛЯД

Цибулини середнього розміру з приплюснутою круглою формою і паперовою шкіркою малинового або малиново-фіолетового відтінків. М'якоть цибулі біла або злегка рожева.

СМАК ТА АРОМАТ

Цибуля хрустка і солодка з легким пряним присмаком, без гірчинки.

ЇСТІВНІ ДЕТАЛІ ТА
ТЕХНІКА ПРИГОТУВАННЯ

ЧАСТИНА

цибулини

СПОСОБИ ЗБЕРЕЖЕННЯ

Сушіння

СПОСОБИ ПРИГОТУВАННЯ

Запкання

Ялтинська цибуля — символ південної частини Криму.

Середній діаметр цибулини - 7,3 см, вага - 154 г, висота зеленого пера — 120 см. Внутрішні шари надзвичайно товсті (більше 5 мм), їх не більше семи. Секрет солодкого соковитого смаку цибулі в місцевому вулканічному ґрунті - Таврійському сланці, що активно акумулює тепло вдень, а вночі поступово віддає його рослинам. Без теплого ґрунту, південних схилів та регулярного поливу ялтинська цибуля виростає гостра і гірка.

На збирання цибулі з насіння потрібно 138-150 днів. Максимальна врожайність сорту 200 ц/га.

Удобрюють цибулю переважно курячим послідом, оскільки сорт потребує калію, кальцію та інших мінеральних речовин. На відміну від інших сортів Ялтинський категорично не переносить надмірний полив і гниє у землі.

Кулінарне використання

Ялтинська цибуля відносять до солодких салатних сортів з мінімальною кількістю ефірних масел, які подразнюють слизові оболонки організму, тому традиційно її вживають у свіжому вигляді, особливо в салатах. Цибулини також можна запікати або смажити на мангалі, але корисні властивості при тепловій обробці втрачаються.

Історія продукту

Кримська солодка цибуля - це давній сорт, унікальний смак якого описував ще римський ботанік Теофраст. Вчені вважають, що солодка цибуля є плодом народної селекції, яку місцеві жителі зробили шляхом численних дослідів з місцевою цибулею. Селекційні роботи по виведенню Ялтинської цибулі відбувалися в середині 19 ст в Криму, в Нікітському ботанічному саду з використанням португальського сорту Мадейрська плоска і місцевих темних солодких сортів цибулі. Уже більше ніж сто років кримські вчені зберігають і вдосконалюють сорт.

На південному березі Криму ялтинська цибуля вирощується в декількох селах: Опольське, на захід від Ялти; Запрудне, Лаврове між Ялтою та Алуштою; Пушкіно і Малий Маяк, поблизу Алушти.

Цибуля вирощується в приватному секторі, її можна купити у придорожніх кіосках і на фермерських ринках в Ялті та Алушті.

Сорт користується великою популярністю у туристів, тому часто недобросовісні продавці видають за Ялтинський цибулю сорт Веселка або гібрид Брусковик F1.

Термін зберігання Ялтинської цибулі ніколи не перевищує 4-5 місяців, тому купити її взимку і навесні неможливо.

Поточний стан

Ялтинська цибуля - вибаглива рослина, з обмеженими областю природного вирощування та строком зберігання, яка вимагає великих зусиль під час вирощування. Нині, сорт конкурує з сортами солодкої салатної цибулі іноземної селекції або інших схожих за кольором і формою, але з гіршим смаком, вирощених за межами традиційної території. У приватних господарствах сорт стрімко змінюється з гібридними сортами. Після анексії Криму Росією, попит на ялтинську цибулю зменшився, цінні ділянки вирощування сорту приходять у запустіння чи забудовуються. Всі ці фактори загрожують втраті сорту.

Корінні народи, місцеві спільноти

Українці, кримські татари

Інформація про номінанта: Наталія Гордецька / Олена Мотузенко

N. 51 КАНУФЕР БАЛЬЗАМІЧНИЙ

Tanacetum balsamita L.



КАТЕГОРІЯ



Дикорослі рослини

ІНШІ ІМЕНА

ПІЖМА БАЛЬЗАМІЧНА / КАНУПЕР /
САРАЩИНСЬКА М'ЯТА / ПИРЕТРУМ
БАЛЬЗАМІЧНИЙ

ВИРОБНИЧА ПЛОЩА

ЧЕРНІГІВСЬКА ОБЛАСТЬ

СЕЗОННІСТЬ

ЗБІР ВРОЖАЮ



СЕРПЕНЬ – ВЕРЕСЕНЬ

СЕНСОРНИЙ АНАЛІЗ

ЗОВНІШНІЙ ВИГЛЯД

Рослина має пряме стебло висотою 60-120 см, що гнітується. Листя цілісні, еліптичні, тупі, городчато-пильчаті, з притиснутими білуватими волосками. Нижні та середні з черешками, часто з вушками на підставі; верхні – сидячі. Вся рослина має сірувате опушення. Суцвіття – кошики, зібрані в малоквітковий щиток, мають слабше забарвлення, ніж у пижми звичайної.

СМАК ТА АРОМАТ

Свіжі листя мають специфічний грікуватий смак, гірчинка зникає при висушуванні; усі наземні частини рослини мають м'який бальзамічний аромат з ефірно-смолистими нотами, який при розтиранні стає значно сильнішим.

ЇСІВНІ ДЕТАЛІ ТА ТЕХНІКА ПРИГОТУВАННЯ

ЧАСТИНА

Листя, квіткові
бруньки

СПОСОБИ ЗБЕРЕЖЕННЯ

Сушіння, маринування,
квашення

СПОСОБИ ПРИГОТУВАННЯ

Подрібнення/розтирання сухої
рослини

Кануфер має важливе значення у культурі українців як городня, лікарська, пряно-ароматична та обрядова рослина. Рослина має багато локальних народних назв - пахуча піжма, дев'ятисильник запашний, горобець, шпанська ромашка та інші, що свідчить про її широке використання по всій території України. Це багаторічна кореневищна рослина, в цілому невибаглива до ґрунтів, але не виносить перезволоження, віддає перевагу відкритим сонячним ділянкам. Добре зимує без укриття. Розмножується шляхом поділу куща або кореневими живцями.

При виборі місця для вирощування необхідно враховувати фактор запиленості, так як опушене листя може сильно забруднюватися, що згодом ускладнить використання рослини з кулінарною та лікувальною метою.

Кулінарне використання

Для кулінарних цілей збирають нижнє листя без черешків, сушать у літній кухні чи на горищі при помірній температурі та хорошій вентиляції. Готову сировину розтирають у ступці та зберігають у герметично закритому темному посуді.

Рослину використовують у складі сухих пряно-ароматичних сумішей як добавку до салатів, для ароматизації рибних та інших страв та напоїв (узвару, квасу та компотів), приправляють солодкі страви, кондитерські вироби та використовують при виробництві сирів. На порошок кануфера настоюють рослинні олії, які набувають «бальзамічного аромату».

Свіже листя традиційно додавали в пиво та квас для надання пряного смаку, в соління, маринади грибів, при квашенні овочів та яблук, заварювали чай. Квіткові бруньки маринували.

Історія продукту

На Київській Русі кануфер як пряно-смакова рослина відома з XVI ст. і широко застосовувалася в традиційній кухні та народній медицині. Пращури українців надавали рослині магічної сили внаслідок її лікувальних властивостей. Кануфер має седативні, спазмолітичні, протисудомні, вітрогонні, дезінфікуючі, антигельмінтні властивості, стимулює виділення шлункового соку.

Важливе значення рослина мала у обрядових традиціях українського етносу: вважалася однією з головних рослин на Зелені свята разом з чебрецем, м'ятою, айром та мелісою. Вважалося, що освячена зелень захищає родину, а каніфен оберігає від злих сил та наврочень.

Традиційно настій кануферу використовували також у садівництві у боротьбі з комахами-шкідниками. При цьому порошок абсолютно нешкідливий для людини та теплокровних тварин. Кануфер бальзамічний та його кулінарне використання були популярними у радянський період. Нині рослину та насіння іноді продають через мережу інтернет або на локальних ринках окремим садівникам-любителям.

Поточний стан

Нині рослина малопопулярна і практично зникла з традиційної кухні, внаслідок заміни більш популярними та доступним спеціями. Майже зникла і традиція використання свіжого листя у кулінарних та обрядових практиках. Зникає рослина і з садів, тому знайти маточні кущі складно. Лише поодинокі ентузіасти, які усвідомлюють культурну цінність рослини, зберігають традиції її вирощування та використання.

Корінні народи, місцеві спільноти

Українці

Інформація про номінанта: Олена Мотузенко

№ 52 КМИН

Carum carvi L.



КАТЕГОРІЯ



Приправи та спеції

ІНШІ ІМЕНА

Кумин / кмин / хмель

ВИРОБНИЧА ПЛОЩА

Чернівецька область, села
Путила та Ілші на Буковині

СЕЗОННІСТЬ

ЗБІР ВРОЖАЮ



Плоди кмину заготовляють в
липні-серпні

СЕНСОРНИЙ АНАЛІЗ

ЗОВНІШНІЙ ВИГЛЯД

Плоди дрібні, сіро-коричневого кольору. У перший рік життя створює лише розетку прикореневих листків, а на другий — розвиває порожнисте, всередині борознисте стебло, яке пускає гілки майже з основи. Листки чергові, перисторозсічені, верхні — сидячі. Квітки білі, правильні, зібрані в складні зонтики. Цвіте в червні — липні. Плоди — двосім'янки, сплюснуті з боків, при дозріванні розпадаються на вузькі серповидні сім'янки.

СМАК ТА АРОМАТ

Приємний терпкий запах, смак гіркуватий, пряний, особливий, плоди сіро-коричневого кольору.

ЇСТІВНІ ДЕТАЛІ ТА ТЕХНІКА ПРИГОТУВАННЯ

ЧАСТИНА

Насіння, стебло з суцвіттям

СПОСОБИ ПРИГОТУВАННЯ

Сушене, варене, печене, копчене, запарювання

Поширений у Лісовій та Лісостеповій зонах України, зрідка в Донецькому лісостепу та гірській частині Криму. Росте в розріджених лісах, на узліссях, лісових зрубках, луках, горбах, по краях доріг.

Культивують і вирощують на городах. Історично і традиційно використовували дикорослий кмин.

Збирають в дикому вигляді на галявинах та сінокосах, переважно діти і жінки.

Кулінарне використання

Використовують як приправу насіння, інколи насіння та суцвіття. Висушене насіння використовують в хлібобулочних виробках як прикрасу та приправу, у квашенні застосовують як спецію, додають у маринади та приготуванні м'ясних, рибних страв. Традиційно використовують як додаток до обрядової страви запеченого сиру на Великдень. У час посту багато використовують кмин для приправлення пісних страв. Великодня сирна запіканка з кмином. Сир домашній, яйця, масло, варена картоплина або ложка картопляного пюре, сіль, кмин, перець. Сир треба перетерти через сито, щоб не було грудочок. Розтерти з розмягченим маслом, картоплею, додати яйця, посолити, додати частину кмину, і все добре вимішати. Форми добре змазати маслом, викласти сирну суміш, зверху притрусити кмином і випікати 30 хв. Чай з кмином. Заварити насіння кмину, настояти 15 хв, пити теплим.

Історія продукту

Це традиційна приправа української кухні. Кмин – одна з небагатьох рослин, що росте у дикому стані та активно використовувалась українцями у повсякденному житті. Кмин додавали до усіх ферментованих продуктів – огірків, капусти, грибів. Історично основним був житній хліб, і кмин був особливо важливим додатком до цього хліба для аромату та покращення смаку.

На заході України на Великдень печуть «Кминкову паску», яку кладуть до кошика для освячення.

Кмин входить до «Киселиці» — стародавньої страви лемківської кухні, кислого ферментованого супу з вівса, кмину та картоплі. Під час посту готують пісні страви, особливою любов'ю відзначають терті плячки з картоплі та гречки і кмину. Мясні страви – домашні ковбаси, вуджені шинки, паштети та запечені зайці – всі ці страви обов'язково містять кмин. Дослідження показують що і в минулому і на даний час використання кмину є активним, особливо у гірських територіях України (Stryamets et al., 2021). У аптеках продають насіння кмину для приготувань чаю та ефірну олію для аромотерапії, в гастрономах – як приправу.

Поточний стан

Індустріальний розвиток сприяє переїзду сільського населення до міста, а відтак драматично зменшується кількість худоби в селах. Сіножаті і пасовища не використовуються, заростають малоцінними бур'янами, що витісняють дикорослий кмин. Все рідше і рідше хліб печуть вдома і тому забувається рецепти домашньої випічки з кмином. Жителі Галичини все частіше замінюють кмин іншими екзотичними приправами. В Україні відоме лише одне промислове вирощування кмину.

Корінні народи, місцеві спільноти
українці, гуцули, лемки, бойки

Інформація про номінанта: Наталія Стрямець

N. 53 ЛОБОДА

Chenopodium album L.



КАТЕГОРІЯ



Дикорослі рослини

ІНШІ ІМЕНА

ЛЕБЕДА / ТИНА / НАТИНА

ВИРОБНИЧА ПЛОЩА

ЧЕРНІВЕЦЬКА, ЛЬВІВСЬКА,
ІВАНО-ФРАНКІВСЬКА
ОБЛАСТІ (ЗАХІДНА УКРАЇНА)

СЕЗОННІСТЬ

ЗБІР ВРОЖАЮ



Квітень – липень

СЕНСОРНИЙ АНАЛІЗ

ЗОВНІШНІЙ ВИГЛЯД

Стебло прямовисне, розгалужене, борозенчасте, до 100 см заввишки. Листки чергові, прості, довгочерешкові, ромбоподібно-яйцеподібні, щілокраї, тонкі.

Квітки двостатеві, п'ятичленні, дрібні, малопомітні, зібрані в волотеподібне суцвіття. Цвіте у липні-вересні. Плід – однонасінний горішок з тонким пилчастим оплоднем.

СМАК ТА АРОМАТ

Приємний, ніжно-трав'янистий запах, смак ніжний, весняно-солодкий, у сирому вигляді має трішки гіркватий присмак.

ЇСІВНІ ДЕТАЛІ ТА ТЕХНІКА ПРИГОТУВАННЯ

ЧАСТИНА

Використовують пагони та листки

СПОСОБИ ЗБЕРЕЖЕННЯ

сушіння, соління

СПОСОБИ ПРИГОТУВАННЯ

Сира, варена, смажена, тушена, солена

Дикоросла рослина, бур'ян, дуже добре росте на городах, особливо ранньою весною. Основний неспеціалізований бур'ян практично всіх сільськогосподарських культур, городів, садів.

Оскільки дуже добре росте на городах ранньою весною, коли ще немає городини, то використовується як вітамінний додаток до салатів, супів, до традиційного «зеленого» борщу. В минулому лободу використовували, коли зовсім не було що їсти ранньою весною. Лобода вважається їжею бідних, так як у минулому вона рятувала цілі сім'ї від голоду весною.

Сушена лобода. Зібрані молоді рослини висушити, розклавши або підвісивши їх пучками на відкритому повітрі. Зберігати в скляних банках або дерев'яних ящиках, обкладених папером. Перед вживанням обварювати окропом.



Кулінарне використання

З лободи готують салати, зелений борщ, супи, тушкують з яєшнею, тушкують з картоплею, роблять зелену пасту, котлети та пироги.

Солона лобода. Укладаючи в емальовану ємність, пересипати сіллю (на відро зелені 1 склянка солі), накрити дерев'яним кругом з вантажем. Використовувати як заправки супів.

Зелений борщ. Зварити на курячому бульйоні картоплю, трішки рису, терту моркву і порізану цибулю. Окремо зварити яйця, білок порізати а жовторк розтерти з сметаною. Додати порізану лободу з щавлем і цим заправити борщ. Подавати з сметаною. Тушена лобода або нати́на тушена. Відварити лободу, порізати, на сковороді тушити цибулю, додати лободу, тушити 10 хв, додати сметану та муку, посолити, подавати як соус до макаронів чи картоплі або як намазку до хліба.



Історія продукту

Вважається їжею бідних людей. Якщо геть немає що готувати та їсти, то готують лободу, оскільки вона дуже добре росте усюди. Готують лободу жінки. Збирають діти та жінки на городах коли обробляють грядки. Є багато приказок про лободу: «Збудуй хату з лободи та в чужую не веди» - означає збудуй хоч погану хатинку але свою.

Під час голодомору лобода рятувала людей від голоду, ця рослина з'являється весною, і можна знайти її багато. Історично ранньою весною лободу активно використовували як джерело вітамінів і зелені. Сама по собі лобода не смачна, її смак покращується додаванням сметани, цибулі, вершкового масла. Під час голоду, звичайно, готували на воді, через це лобода набула характеристики бідної або «голодної» їжі. Коли хтось приготував щось дуже пісне і несмачне то кажуть – «о лободу зготував». Ранньою весною на базарах дуже рідко продають лободу, шпинат витісняє її з української кухні.



Поточний стан

Через зміну способу життя, а також через те що лободу вважають їжею бідних, то її перестають готувати. Шпинат витісняє використання лободи. Лобода, як рослина дикоросла, безперечно є більш натуральною їжею, ніж шпинат та більш традиційною для українців.



Корінні народи, місцеві спільноти

Українці Західної України, гуцули

Інформація про номінанта: Наталія Стрямець



КАТЕГОРІЯ



СПЕЦІЯ

Виробнича площа

Одеська область, Болградський район, місто Болград

ІНГРЕДІЄНТИ

Пажатник простертий
петрушка
кріп
пір'я диких цибулі та часнику
імбирна м'ята
сіль

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

Для приготувати мірудію, пажатник (паростки та верхні листя) збирають на початку літа й висушують в темному приміщенні протягом декількох тижнів, після чого рослину залишають в темному сухому місці у бавовняних мішечках у господарському приміщенні, над піччю. Тоді ж починається збір петрушки, кропу, пір'я цибулі та часнику (медвеже вухо), які також висушують. В кінці літа всі інгредієнти товчуться окремо, спочатку в латунних, потім в дерев'яних ступках з додаванням невеликої кількості солі та змішуються. Пропорції визначаються індивідуально відповідно традиційного смаку.

Традиційна бессарабська спеція "мірудія" складова повсякденного раціону болгар, гагаузів, молдаван Української Бессарабії. Це суміш прянощів, основним компонентом якої є місцевий різновид сухого пажатника (*Trigonella procumbens*) з додаванням сухих петрушки, кропу, пір'я диких цибулі та часнику, імбирної м'яти («гюзум» болг.). Пропорції визначаються індивідуально відповідно традиційного смаку.

Пажатник, петрушку та кріп господарині вирощують на присадибних ділянках, інші рослини збирають як дикороси.

Спеція має терпкий пряний аромат та смак, насиченість якого залежить від технології збору, сушіння та подрібнення трав.

Спеція може мати різні відтінки зеленого кольору, якщо традиційно розтирається у ступках має м'яку текстуру.

Історія продукту

Традиція виробництва мірудії прийшла в Українську Бессарабію разом з болгарськими колоністами 200 років тому. Збором, сушінням, розтиранням та підготовкою спеції переважно займаються старші жінки та дівчатка, традиція та рецепт передається в родині по жіночій лінії. Виробничий процес мерудії забезпечує зв'язок поколінь; це частина культурної ідентифікації етнічних болгар.

Спеція використовується як у повсякденній, так і в святковій кухні, додається до рибних та м'ясних страв. Традиційно скибку свіжеспеченого духмяного хлібу посипали мірудією та паприкою.

Мірудія виробляється родинами для домашнього споживання, використовується на рівні з сіллю та перцем. Також серед болгар використовується як цінний подарунок.

Спеція обов'язково присутня на локальних етнічних та гастрономічних фестивалях в Українській Бессарабії. Користується попитом у туристів. Недавно потратила у поле зору шеф кухарів міста Одеси, які починають виводити її на ринок.

Поточний стан

В наслідок постійного відтоку молоді з сільських територій до міст розривається передача практики виробництва мірудії. З метою заміни ручної праці трансформується технологія виробництва, однак, страждає якість продукту.

Окремі родини популяризують мірудію та перетворюють на об'єкт туристичної уваги, як гастрономічний бренд «Дороги вина та смаку Української Бессарабії» та гастрономічний сувенір.

Корінні народи, місцеві спільноти

Болгарська національна меншина Української Бессарабії

N. 55 РОЖА

Rosa rugosa Thunb.



КАТЕГОРІЯ



Дикорослі рослини

ІНШІ ІМЕНА

Ружа / троянда зморшкувата
/ роза

ВИРОБНИЧА ПЛОЩА

Буковина, Чернівецька область,
Львів, Львівська область

СЕЗОННІСТЬ

ЗБІР ВРОЖАЮ



Квітне з травня по липень, тоді і
заготовляють квіти та пуп'янки

СЕНСОРНИЙ АНАЛІЗ

ЗОВНІШНІЙ ВИГЛЯД

Чагарник до 2 м заввишки. Листки великі 5-15 см, зморшкуваті. Квітки до 6-8 см в діаметрі, поодинокі. Пелюстки подвійні або напівподвійні, пурпурно червоні, рожеві інколи білі, оберненояйцевидні. Ягода темно червона, 2-3 см. Квітки від світло рожевого до темно бордового кольору.

СМАК ТА АРОМАТ

Присмний
розовий запах,
смак особливий,
солодкаво гострий,
темно рожевого
інколи до бордового
кольору.

ЇСТИВНІ ДЕТАЛІ ТА ТЕХНІКА ПРИГОТУВАННЯ

ЧАСТИНА

Використовують квіти
та бутони

СПОСОБИ ЗБЕРЕЖЕННЯ

сушіння, цукрування, варіння,
консервування

СПОСОБИ ПРИГОТУВАННЯ

Квіти сушать для чаю. Свіжі квіти використовують для приготування джему, сиropу, лікеру.

Висаджують у садах, квітниках та присадибних ділянках як декоративну культуру. Дикоросла рослина, в Україні культивується, часто присутня у садах, природно росте на узліссях та галявинах.

Кулінарне використання

Чай з пелюсток. Пелюстки очищають та сушать. Заварюють чай і вживають.

Терта ружа – джем з ружі. Квіти мають бути сухі. Пелюстки очищають та обрізають білі хвостики пелюсток, бо, якщо цього не зробити, то буде гірчити. Далі додають цукор в пропорції 1 до 1 з пелюстками, якщо (зберігати в холодильнику) або 2 до 1 (якщо зберігати не в холодильнику). У ступці чи макітрі перетирають пелюстки з цукром, додають трішки лимонного соку. У чисті стерильні банки накладають терту ружу і зберігають цілу зиму.

Терта ружа використовується для випікання пампушків, пляцків, рогаликів, маківників, штруделів. Румуни Буковини зазначали, що терта ружа вважається делікатесом та святковою стравою.

Сироп з рожі. Очищені та обрізані пелюстки заливають кип'ятком та ставлять на ніч настоюватися. Проціджують, додають цукор та варять 2 години, додають лимонний сік. На Західній Україні сироп, як і терту ружу, додають до різноманітної святкової випічки. Заготівлю займаються переважно жінки.

Історія продукту

У певному сенсі ружа – символ краси в українців. «Дівка гарна як ружа» - говорили про молодих красунь, у піснях співали: «Ой що то за хлопець, як ружа, я б його хотіла за мужа». Як лікарська рослина застосовується при ангіні, стоматиті, болях в горлі.

Як ритуальна рослина використовується - у віночках, які святять на Божого Тіла та Зелені свята.

Використовується з давніх давен. Вважалася святковою їжею заможних та багатих людей, хоча була доступною для бідняків. Можливо традиції використання продуктів потрапили на територію України під впливом Османської Імперії.

Продається промислово заготовлений сироп з ружі. В сезон цвітіння на місцевих ринках можна знайти квіти ружі. В даний час використовується у кондитерській справі.

Поточний стан

Зміна способу життя та брак часу є основними чинниками що впливають на зниження використання рожі. Трудомісткість процесу заготівлі та виготовлення джему і сиропу вимагають і часу і вмінь. Сировина швидко псується, вимагає нагальної переробки.

Наявність промислово виготовлених сиропів з різних рослин є дешевим замінником.

Корінні народи, місцеві спільноти

Румуни Буковини, Галичани, гуцули

Інформація про номінанта: Наталія Стрямець

N. 56 ХРІН

Armoracia rusticana P.G. Gaertn., B. Mey. & Scherb

КАТЕГОРІЯ



Дикорослі рослини

ІНШІ ІМЕНА

ХРЕНЮ, ХРЕН

ВИРОБНИЧА
ПЛОЩАЗахідна Україна, Карпати,
Івано-Франківська, Львівська,
Закарпатська області

СЕЗОННІСТЬ

ЗБІР ВРОЖАЮ

Протягом вегетаційного періоду – з
квітня по листопад

СЕНСОРНИЙ АНАЛІЗ

ЗОВНІШНІЙ ВИГЛЯД

Корінь рівний, жовтого кольору з білою серединою. Корінь м'ясистий, товстий. Стебло пряме, гіллясте. Прикореневе листя велике, довгасто-округле, зарубчасте по краю, з довгими черешками. Цвіте у червні – липні. Квітки білі.

СМАК ТА АРОМАТ

Різкий грізкувато гірчичний – гострий смак, запах дуже міцний (може викликати слюзи). Гірчичний гострий смак мають терті корені.

ЇСТІВНІ ДЕТАЛІ ТА
ТЕХНІКА ПРИГОТУВАННЯ

ЧАСТИНА

Листя, корені.

СПОСОБИ ЗБЕРЕЖЕННЯ

Зберігають сирі корені. Листя використовують як приправу до маринування, соління та квашення.

СПОСОБИ ПРИГОТУВАННЯ

Сирий, маринування та квашення

У дикому стані росте у долинах річок по всій території України.

Широко культивують на присадибних ділянках де хрін дуже добре розмножується та культивується. Росте у садах, городах, розповсюджується дуже добре, діленням коріння, самозасівається.

Заготовляють сирі корені на зиму, зберігаючи у підвалах та льохах.

Кулінарне використання

Бурачки з хроном (цвіклі): Хрін натирають на терці та додають варений третій буряк, сіль, цукор та оцет за смаком.

Хрін з яйцями: Очищені корені хрону натирають на терці, додають варені терті яйця та домашній майонез, перемішують, подають як закуску до різних страв. Хрін є основою до соусів до м'яса та риби. Ольга Франко 1929 року описує декілька соусів - з використанням тертого сирого хрону до вареного м'яса, до рибних страв. Готують соуси з сметани чи вершків і хрону, з меду олії та хрону, з майонезу, гірчиці і хрону та багато інших.

Заготівлю займаються переважно чоловіки а приготуванням – жінки.

Історія продукту

Широко використовується як лікарська рослина (для покращення травлення та від ревматоїдних болей).

Є символом сили та здоров'я. Використовують обов'язково на Великдень як приправу до м'яса та яєць. Хрін – це символ людської міцності та незламності людського духу. Також хрін – це міцне коріння, яке дає людині віру у Воскресіння Господа Ісуса Христа. У народі кажуть, що він відганяє нечисту силу.

Пояснюють що хрін активно використовують на Великодньому столі бо він покращує травлення та сприяє виробленню шлункового соку, а оскільки на Великдень готують багато і смачно то ця його функція є дуже важливою. Готували хрін з буряками і на різдвяні свята бо вони добре смакують і до холодцю з риби і до усіх м'ясних різдвяних страв.

Хрін терли на свята як правило чоловіки. "Ця оздоровча процедура і магічне дійство водночас як найвиразніше свідчать про настання свята бо проймають своїм духом до самого нутра і навіть наймужнішого члена родини видушують рясні сльози "каятя": так поетично описують готування хрону з бурячками Ольга Вербенець та Віра Манько (2010). Гуцули ж поважають і люблять хрін і ніжно називають його "хреню".

Поточний стан

Продається як салат з буряками а також третій маринований хрін у супермаркетах.

На місцевих базарах продається сирим, корені та листя. Часто можна зустріти як набір для квашення та маринування що містить сушене листя та корені хрону.

В останні роки хрін хрін почав масово хворіти. Також зміни клімату та особливо жаркі літа призвели до значного зменшення популяції хрону. У Львівській області є цілі регіони де вже не знайдеш хрону, тому цей вид потребує уваги.

Корінні народи, місцеві спільноти

Українці

Інформація про номінанта: Наталія Стрямець

N. 57 ЧАБАН ЧАЙ

Sideritis taurica Stephan ex Willd.



КАТЕГОРІЯ



Дикорослі рослини

ІНШІ ІМЕНА

Залізниця кримська /
Кримський лимонник /
Татар-чай

ВИРОБНИЧА ПЛОЩА

Крим

СЕЗОННІСТЬ

ЗБІР ВРОЖАЮ



ЧЕРВЕНЬ

СЕНСОРНИЙ АНАЛІЗ

ЗОВНІШНІЙ ВИГЛЯД

Суцвіття колосоподібне, видовжене, щільне або уривчасте в нижній частині. Листя зворотно-ланцетні або довгасті, гострі або тупуваті, близько трьох сантиметрів у довжину. Квіти блідо-жовтого кольору, зібрані в щільний віночок (Шишкин, & Юзепчук, 1954).

СМАК ТА АРОМАТ

Тонкий, нагадуючий запах лимонної шкірочки.

ЇСЛОВІВНІ ДЕТАЛІ ТА ТЕХНІКА ПРИГОТУВАННЯ

ЧАСТИНА

Суцвіття, стебла і
листя

СПОСОБИ ЗБЕРЕЖЕННЯ

Сушіння

СПОСОБИ ПРИГОТУВАННЯ

Заварювання, настоювання

Чабан Чай - багаторічна трав'яниста рослина, яка входить в сімейство блакитнокольорових, рід Залізниця. Рослина росте тільки на кримських гірських пасовищах. Найчастіше зустрічається на схилах високогірних масивів Чатир-Даге і Демерджи. Місцеве населення збирає рослину тільки вручну, погода для заготівлі сировини повинна бути не сонячною. Лимонник кримський - чудова лікарська рослина. Кримські татари вважають його панацеєю від усіх застудних захворювань.

Рослина має приємний лимонний запах, тому часто використовується для приготування чаю а також у локальній кухні, як приправа.

Кулінарне використання

Найпоширеніший рецепт використання лимонника кримського – це заварювання чаю. Для цього використовують молоді пагони та листові пластини, квіти.

На 1 л окропу додають 15 г трави і настоюють 20 хв. Закривати та укутувати ємність рушником не потрібно. Не рекомендується використовувати для заварювання термос: можлива втрата приємного аромату лимону.

Використовують лимонник кримський і в кулінарії: його додають у страви з рибою та овочами як приправу (він надає приємного аромату та специфічного смаку).

Історія продукту

Кримські татари – корінний народ Криму – ще в давнину виявили унікальні якості рослини.

Назву "Залізняця" рослина отримала від латинського варіанта – *Sideritis*, що в перекладі звучить як «той, хто має залізо». У давнину таку назву мали всі рослини, які чудово справлялися із загоєнням ран, нанесених металевою зброєю. Народна назва – лимонник – з'явилася через насичений лимонний аромат і смак настояної на окропі рослини.

З лікувальною метою заварюють всю рослину, крім коріння. Чай виходить запашним, смачним та має оздоровчі властивості: покращує імунітет, і лікує захворювання дихальних шляхів.

Залізняця кримська має великий рівень ефірного масла. Олія з насіння насичена кислотами: олеїнової, лінолевої, ліноленової, пальмітинової, стеаринової.

Настій використовують проти лихоманки, як сечогінний. Допомагає при пухлинах, забитих місцях, сприяє швидкому рубцюванню ран, зміцнює потенцію.

Як правило, в аптеках татар-чаю не буває. Часто суху рослину пропонують інтернет-магазини, але є ризик фальсифікації та неякісної сировини. Місцеве населення займається заготівлею та активно продає сировину на місці туристам.

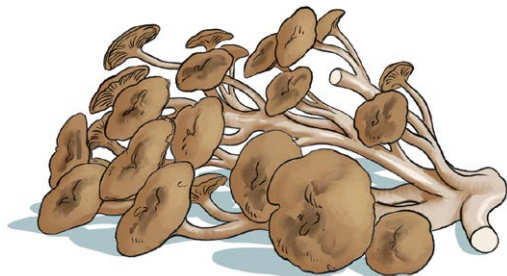
Поточний стан

Залізняця кримська – рідкісна рослина, чисельність якої постійно скорочується через неконтрольовані заготівлі місцевого населення. Громади/підприємці не усвідомлюють необхідності збереження рослини як складової біорізноманіття. Рослина не може культивуватися тому знаходиться під загрозою.

Корінні народи, місцеві спільноти
Кримські татари, українці

N. 58 БАРАНЬОХА

Grifola frondosa (Dicks.: Fr.) Gray
Grifola umbellata (*Polyporus umbellatus* (Pers.) Fr., 1821)



КАТЕГОРІЯ



ГРИБИ

ІНШІ ІМЕНА

БАРАНЯЧА ГОЛОВА / КУДРЯВЕЦЬ
/ БАРАНЯЧКА / ГРИБ- БАРАН /
КВОЧКА

ВИРОБНИЧА
ПЛОЩА

КАРПАТИ, ІВАНО-ФРАНКІВСЬКА,
ЛЬВІВСЬКА, ЗАКАРПАТСЬКА
ОБЛАСТІ (ЗАХІДНА УКРАЇНА)

СЕЗОННІСТЬ

ЗБІР ВРОЖАЮ



ЧЕРВЕНЬ- СЕРПЕНЬ, РІДШЕ ВЕРЕСЕНЬ
- ЖОВТЕНЬ.

СЕНСОРНИЙ АНАЛІЗ

ЗОВНІШНІЙ ВИГЛЯД

Плодове тіло велике, від 30 до 70 см в діаметрі, розгалужене з тонкими численними плодоніжками та маленькими шапочками (діаметром 1-3 см) зверху. Гіменофор трубчастий, білий, низько спускається по ніжці. Вага може досягати 10 кг, а в середньому 2-3 кг.

СМАК ТА АРОМАТ

Дуже смачний, запашний гриб. Смак ніжний, делікатний схожий до курячого м'яса, ніжний з горіховим присмаком. Запах сильний, грибний. Мякуш білий, м'ясистий, з приємним ароматом.

ЇСТІВНІ ДЕТАЛІ ТА
ТЕХНІКА ПРИГОТУВАННЯ

ЧАСТИНА

Плодове тіло гриба

СПОСОБИ ЗБЕРЕЖЕННЯ

Сушіння, маринування

СПОСОБИ ПРИГОТУВАННЯ

Відварюють та готують супи, підливи, тушкують

Росте у листяних та мішаних лісах, біля основи стовбурів і пенеків листяних дерев (переважно дуба, бука). Трапляється вкрай рідко. Місцезростання з року в рік одне й теж. Традиційно збирається тільки найактивнішими та найдосвідченішими грибниками. Вважається дуже смачним і дуже рідкісним, за що високо цінується як господарями, так і грибниками, що можуть похизуватися таким великим і смачним грибом.

Кулінарне використання

На Прикарпатті традиційною є зупа з бараньохи та домашньою локшиною. До киплячої води додати цибулю, моркву, картоплю варити до готовності тоді додати бараньоху, варити 5 хв. З одного яйця та муки зробити локшину і додати до супу. Обов'язково додати зелень та сметану.

Соус до вареників, баноша (кукурудзяної каші) або картоплі. На сковорідці тушкують цибулю, додають сирі гриби, та сметану, тушкують до готовності. В кінці додають сметану та муку. Солять до смаку.

На зиму використовують сушені баранячки. Також маринують за звичайний рецептом.

Традиційно використовували як недільну святкову їжу, а також на Святий вечір як одну з пісних страв. Заготівлею займаються переважно чоловіки з дітьми, а приготуванням - жінки.

Історія продукту

Оскільки бараньохи з року в рік ростуть у однакових місцях, то ці місця збору тримаються грибниками у великому секреті. Ці знання передають від дідуся до внука і суворо оберігаються від чужих очей. Традиційно бараньохи вважаються дуже рідкісними і дуже смачними. Є повір'я що коли жито починає колоситися тоді треба йти до лісу по бараньохи. Також якщо в липні випадає багато дощів - це ознака що пора йти шукати бараньохи. На свято Петра і Павла готують суп з свіжої бараньохи та домашньої локшини, з білою великою квасолею. Бараньоха з баношем це дуже традиційна і смачна Гуцульська страва.

На місцевих базарах активно продається як делікатесний гриб. Бараньоху високо цінують за неймовірний аромат, що є вишуканим та смачнішим ніж у більшості грибів, а також за свою унікальність та красу. Продають і свіжі і сушені гриби. Вважається кращим за білі гриби.

Поточний стан

Дуже рідкісний гриб. У зв'язку з знищенням місць зростання (вирубанням лісів) а також змінами клімату в останні роки трапляється рідше і рідше.

Офіційно продаж заборонено через те що внесено до Червоної Книги України. Проте часто можна зустріти у продажі на базарах, а також біля великих доріг на стихійних "лісових" ринках де продають гриби.

Корінні народи, місцеві спільноти

Використовується українцями Прикарпаття, Карпат та лісистій частини
Західної України

Інформація про номінанта: Наталія Стрямець

N. 59 БІЛИЙ ГРИБ

Boletus edulis Bull. 1782



КАТЕГОРІЯ



ГРИБИ

ІНШІ ІМЕНА

Гриб / боровик / правдивий /
бліяк / білий

ВИРОБНИЧА ПЛОЩА

Полісся, Поділля, Карпати,
Івано-Франківська, Львівська,
Чернівецька, Волинська,
Закарпатська області (Західна
Україна)

СЕЗОННІСТЬ

ЗБІР ВРОЖАЮ



Гриб збирають протягом червня–
жовтня, рідше в травні і в листопаді

СЕНСОРНИЙ АНАЛІЗ

ЗОВНІШНІЙ ВИГЛЯД

Плодове тіло гриба біло-сірого
кольору, інколи до коричневого.

СМАК ТА АРОМАТ

Запах благородний,
приємний, сильний,
горіхово-грибний.
Смак особливий,
приємний, горіхово-
мясний з кремовою
текстурою. М'якуш
сушільний, білого
кольору, при варінні
і сушінні не змінює
колір.

ЇСТІВНІ ДЕТАЛІ ТА ТЕХНІКА ПРИГОТУВАННЯ

ЧАСТИНА

Плодове тіло гриба

СПОСОБИ ЗБЕРЕЖЕННЯ

Сушіння, соління, маринування

СПОСОБИ ПРИГОТУВАННЯ

Сирий, варений, смажений,
тушений сушений, солений,
маринований

Росте в листяних (біля дубів, буків, грабів, берези) і хвойних (біля сосни, ялини) лісах і на узліссях, біля галявин або лісових доріг де достатньо сонця.

Шапка 3-20 см (до 50 см) у діаметрі, напівсферична опукло-розпростерта, сірувато-, рудувато- або червонувато-коричнювата чи кольору горіха, ніжка біло-сірого кольору. Плодове тіло гриба може досягати 3 кг але в основному 100-300 грам. При розрізуванні не міняє колір. Шкірка не знімається. Гіменофор ніжно жовтого кольору.

Кулінарне використання

Білі гриби вживають у сирому, вареному, смаженому вигляді, як окрему страву, і як інгредієнт до різних страв. Заготовляють гриби на зиму: сушать та консервують, маринують, рідше солять. Найціннішими є невеликі гриби без отворів від личинок, щільні і тверді.

Найпопулярніше використання білих грибів як соус до вареників, мяса, картоплі, макаронів, різних каш, зокрема до баношу (традиційна для гуцульської культури страва з кукурудзяної крупи дрібненького помолу). Традиційний суп на Щедрий вечір – з білих грибів, з домашньою локшиною, білою квасолею. Домашня локшина готується з яєць і пшеничного борошна.

В Карпатах, в багатьох ресторанах можна замовити, як делікатес дорогу і вишукану страву з білих грибів.

Історія продукту

Білий гриб вважається найсмачнішим грибом українських лісів. Жителі споконвіків збирали та заготовляли гриби на зиму (Kaindl, 1896), традиція збереглася до наших часів. Збирання грибів – «тихе полювання» – хобі різних верств населення. Знання про «грибні» місця передаються з покоління в покоління. Білі гриби найчастіше сушать, оскільки вони не втрачають своїх смакових властивостей. Солені білі гриби – це ще один традиційний стародавній рецепт. З появою морозильників все частіше гриби заморозжують. Мариновані білі гриби вважаються найкращою закускою.

У часи постів гриби є основним заміником м'яса. Для ритуальної їжі на Святий Вечір страви з білих грибів є обов'язковими.

У сучасних реаліях білі гриби є джерелом заробітку для жителів Карпат. Ці гриби експортують у країни Європи. Горяни зазначали «Корова і білі гриби дозволяють нам вижити у цей складний час». Гриби продають на ринках і в супермаркетах у різному вигляді – свіжі, сушені, заморожені та мариновані.

Поточний стан

Як не парадоксально, але спостерігається обернена залежність урожайності грибів від добробуту населення. Підвищення рівня життя, поява великої кількості власних автомобілів веде до критичного збільшення антропогенного навантаження на лісові екосистеми, навіть далеко доступні. Унаслідок ущільнення ґрунту, руйнування підстилки гине грибниця. Надмірний збір білих грибів для отримання доходу, а також зміна клімату призвели до зниження річної врожайності.

Корінні народи, місцеві спільноти

Гуцули, лемки, бойки, українці використовують і для власного споживання і для отримання доходу. Використовується українцями Прикарпаття, Карпат та лісистій частини Західної України.

Інформація про номінанта: Наталія Стрямець

N. 60 КОРБАН

Catathelasma imperiale (Quél.) Singer



КАТЕГОРІЯ



ГРИБИ

ІНШІ ІМЕНА

Гордубан / тунт / тунти /
гордуман / гуцульський гриб /
коров'як / кордуман / пістрик
/ царський гриб

ВИРОБНИЧА ПЛОЩА

Карпати, Івано-Франківська,
Львівська, Чернівецька,
Закарпатська області (Західна
Україна)

СЕЗОННІСТЬ

ЗБІР ВРОЖАЮ



Гриб збирають протягом липня-
серпня, рідше вересня

СЕНСОРНИЙ АНАЛІЗ

ЗОВНІШНІЙ ВИГЛЯД

Плодове тіло гриба біло-сірого
кольору, інколи до коричневого.
Шапінка молодого гриба щільно
прилягає до ніжки, гіменофор
пластинчастий. Плодове тіло дуже
щільне, дорослий гриб досить великий
– розмір шапінки досягає 30 см у
діаметрі та може важити до 1 кг.

СМАК ТА АРОМАТ

Запах унікальний,
нагадує запах
молодого грецького
горіха, аромат кіндзи
та хвої. Одностаїно
лише одне – це
приємний пряний
аромат, який ні з
чим не переплутаєш.
Від дуже стійкий і
насичений, тривалий і
благородний.

ЇСІВНІ ДЕТАЛІ ТА ТЕХНІКА ПРИГОТУВАННЯ

ЧАСТИНА

Плодове тіло гриба

СПОСОБИ ЗБЕРЕЖЕННЯ

Сушіння

СПОСОБИ ПРИГОТУВАННЯ

Сирий, варений, сушений

Цікавий смак та запах. Називається «гуцульський трюфель» оскільки має дуже особливий смак та характерний запах. Цінний і рідкісний гриб. Роста виключно у хвойних лісах – у смерекових лісах, часто у мосі, групами по декілька особин 8-12 плодкових тіл в межах декількох квадратних метрів. У Карпатах поширений на висоті від 400 до 1000 метрів над рівнем моря.

Не кожен грибник знає цей унікальний гриб. Популярний серед гуцулів, тому часто називають гуцульський гриб.

Кулінарне використання

Найчастіше використовують гордубан сушеним як ароматизатор та приправа до різноманітних страв. Гриб сушать звичним способом, тоді перетирають на порошок та зберігають. Додають як спецію до борщу, підливи, різноманітних супів, запіканок, голубців, м'ясних страв.

Традиційною є підлива з гордубана до кулеші, також голубці з гордубана а також котлети що готують під час посту коли не можна використовувати в їжу м'ясо.

Історія продукту

Використовується українцями Прикарпаття, Карпат та лісистій частини Західної України. Гуцули використовують і для власного споживання і для отримання доходу.

Традиційно використовували на весіллях, жодне весілля не обходилося без голубців з гордубаном.

Заготівлю займаються переважно чоловіки а приготуванням – жінки.

Є цікавим та особливим грибом у культурі гуцулів, одна з назв цього гриба «гуцульський гриб». Гуцули активно використовують його як приправу до пісних страв або як заміник м'ясу. Готують підливи та супи що можна вживати в пору посту. Як делікатес використовують на особливих святкуваннях.

Є згадки що мольфари використовували у своїх лікувальних препаратах. Проте рецепти не збереглися (або принаймі ми не знайшли).

На місцевих базарах практично не продається. Дуже рідко можна знайти що продають гордубан сирим. Гуцули кажуть що цього гриба занадто мало щоб його продавати.

Поточний стан

Гордубан занесено до Червоної Книги України, тому офіційно продаж його заборонено. Гриб є рідкісним, природно росте в старих смерекових лісах Карпат, площа яких зменшується, то відповідно у майбутньому місця проростання його ще зменшаться. Промислово не вирощують.

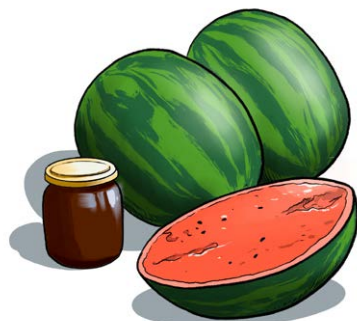
Корінні народи, місцеві спільноти
Гуцули, Українці

РОЗДІЛ 4

Оброблені харчові продукти

(на основі фруктів та овочів)

N. 61 БЕКМЕС



КАТЕГОРІЯ



ФРУКТОВІ КОНСЕРВИ

ІНШІ ІМЕНА

БЕКМЕС З КАВУНА / Варення з
КАВУНА / Мед з КАВУНА

ВИРОБНИЧА ПЛОЩА

ХЕРСОНСЬКА ОБЛАСТЬ

ІНГРЕДІЄНТИ

СІК КАВУНА

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

Дозрілі або перезрілі плоди кавунів розрізають, вибирають м'якуш. Кірки та насіння відокремлюють. М'якуш подрібнюють. Отриманий сік закладають у велику жаровню (1,5 х 2 м), де він томиться (не вариться) на відкритому вогнищі протягом не менше 8 год. Його помішують дерев'яною палицею, схожою на весло. З соку випаровується волога, натомість у жаровні залишається густа рідина, причому її густоту можна регулювати часом використання термічного впливу на сік: довше «томити» – густіший продукт отримаєш. Коли бекмес застигне, його розливають спочатку у бутлі, потім у маленькі баночки. Зберігають бекмес у підвалі.

Бекмес - це традиційно густий сироп/варення, який виготовляється з соку стиглих кавунів (без додавання цукру). Продукт має густу консистенцію, темно червоний (іноді коричневий) колір, виходить дуже солодкий і абсолютно не нагадує за смаком кавун. В залежності від сорту кавуна, у смаці можуть бути ноти сливи або тикви. Часто цей продукт називають медом з кавуна. Бекмес не тільки смачний продукт, але й має оздоровчі та цілющі властивості.

На Херсонщині процес приготування бекмесу традиційно розпочинається в кінці літа. До нього залучалися цілі села. У процесі приготування бекмесу брала участь вся родина.

Протягом радянського періоду вирощували та використовували для бекмесу Астраханський та Мелітопольський сорти.

Історія продукту

Історія Бекмеса тягнеться з часів Османської імперії, коли османи пішли з півдня України, але рецепт бекмесу залишився. В XVIII - XIX ст. цукор був дуже дорогим продуктом, тому місцеві мешканці готували собі замість цукру бекмес. Коли з'явилося більше цукру, і він став дешевшим, бекмес перестали масово виготовляти. В селах Таврії великі жаровні/чани для варки бекмесу (від 100 до 400 л. кавунового соку) передавали від подвір'я до подвір'я. Сусіди по черзі варили з кавунів бекмес. Отже ця традиція сприяла консолідації громади.

Історично бекмес використовували як солодкий кулінарний делікатес, зважаючи що цукор був дуже дорогим, та як оздоровчо-лікувальний засіб проти нежиті, захворювань нирок та хвороб горла.

На баштанах Херсонщини залишається велика кількість нетоварних кавунів, тому місцеві фермери-ентузіасти відроджують виробництво бекмесу та продають його на локальних фестивалях чи напряму споживачам.

Унікальність бекмесу - в тому, що це екологічно чистий продукт, без домішок.

Поточний стан

Звісно, бекмес зараз не може конкурувати з сучасними кондитерськими виробами. Навіть незважаючи на те, що бекмес – дуже корисна їжа. Але є можливість підвищити його цінність.

Нині, середньостиглі сорти радянської селекції (Альянс, Чарівник, Мрія, Спаський) та пізньостиглі сорти (Новорічний, Різдвяний, Восход, Радужний, Загадочний) отримали статус Географічного Зазначення і виробництво бекмесу буде розвиватися на основі цих сортів.

Корінні народи, місцеві спільноти
Українці лівобережжя нижньої течії Дніпра.

N. 62 КАНТАБАС



КАТЕГОРІЯ

СПИРТНІ ТА ФЕРМЕНТОВАНІ
НАПІЇВИРОБНИЧА
ПЛОЩАЗАКАРПАТСЬКА ОБЛАСТЬ,
ХУСТЬКИЙ РАЙОН

ІНГРЕДІЄНТИ

Дистильований спирт
на основі цукрової
браги
Бруньки чорної
смородини (500 гр. на
1 лтр спирту)

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

ВЕСНОЮ НАБУХЛІ БРУНЬКИ ЗБИРАЮТЬ ВРУЧНУ, ЗАМОЧУЮТЬ У ВОДІ НА ТИЖДЕНЬ. ПОТІМ НАСИПАЮТЬ У СКЛЯНУ БУТЕЛЬ ДО ПОЛОВИНИ ОБ'ЄМУ І ЗАЛИВАЮТЬ ДИСТИЛЯТОМ. ДИСТИЛЯТ ПОТРІБНО ПЕРЕГНАТИ МІНІМУМ ДВІЧІ З ДОТРИМАННЯМ ТЕХНОЛОГІЇ ОЧИСТКИ: ВІН НЕ ПОВИНЕН МІСТИТИ СТОРОННІХ АРОМАТІВ. БУТЕЛЬ ОБ'ЯЗУЮТЬ ПОЛОТНИНОЮ І СТАВЛЯТЬ НА СОНЦЕ ДО 6 ТИЖНІВ. ПІСЛЯ ТОГО КІЛЬКА РАЗІВ ПРОЦДЖУЮТЬ ТА ФІЛЬТУЮТЬ ВІД БРУНЬОК І ОСАДУ. РОЗЛИВАЮТЬ ПО ПЛЯШКАМ, ЗАКУПОРЮЮТЬ І СТАВЛЯТЬ У ТЕМНЕ ПРОХОЛОДНЕ МІСЦЕ. НАПІЙ СТАЄ КРАЩИМ ІЗ ЧАСОМ ТА ВИТРИМКОЮ.

Кантабас - це дистилат на основі цукрової палинки, який настоюють на бруньках чорної смородини, міцністю 50 -60 градусів. Напій має широкую гаму кольорів: від темно-коричневого до бурштинового. Бруньки збираються тільки один раз на рік. Свіжозібрані бруньки чорної смородини містять ефірні масла, які дають вишуканий смак та аромат. У букеті домінують деревні ноти, мед, яблуко, смородина, терпкий довгий післясмак. Крім того, масла працюють як природний фільтр та нейтралізують шкідливі речовини які містяться в спирті. Вживався кантабас впродовж року під час свят як дигестив, подається в бокалі типу гленкерн.

На Закарпатті цей напій є традиційним. Довгий час місцеве населення збирало так звану дику смородину Реніс (Ribes nigrum) у підліску чистих букових лісів, які розташовані на висоті 800-900 м над рівнем моря (Гродзінський,1992).

Історія продукту

Раніше кантабас був поширений на території всієї України, з часом фактично зник і майже ніде не зустрічається. Згадки про нього є в літературних текстах XIX ст. і деяких рецептурних збірках (Клиновецька, 1991). А також у словнику української мови (Гринченко, 1924).

Продукт мав свої локальні особливості, оскільки смак залежав від сорту смородини, ефірні олії якої виділяються в процесі виробництва.

Вживається як елітний алкогольний напій, оскільки настоянка стає кращою з роками витримки. До 1900 року заможні українські пани із задоволенням виготовляли цей напій для себе, і рідко продавали його чужинцям.

Вважався зниклим продуктом, доки у 2018 році не було знайдено партію кантабасу 25-річної витримки в одному із Закарпатських сіл разом із записами рецептури. Це дозволило розпочати відновлення напою окремими виробниками з метою його подальшої комерціалізації.

Нині продукт виробляється для домашнього споживання і лише в тих сім'ях, де наявні носії рецептур та збережено технологію приготування.

Поточний стан

Впродовж останніх ста років традиційні міцні настоянки витіснила горілка (особливо у радянські часи). Процес виготовлення кантабасу трудомісткий, що в купі з першим фактором призвело до його фактичного зникнення. Напій відноситься до давніх елітних міцних напоїв із унікальним ароматом/смаком, було б перспективним його відродження використовуючи збережені сімейні рецепти його приготування.

Корінні народи, місцеві спільноти
українці, угорці, румуни

N. 63 КУТЯ



КАТЕГОРІЯ

Овочеві консерви
Солодощі

ІНШІ ІМЕНА

ПШЕНИЦЯ

ВИРОБНИЧА
ПЛОЩАЛьвівська, Івано-
Франківська,
Закарпатська області

ІНГРЕДІЄНТИ

Пшениця

Мак

Цукор

Мед

Сухофрукти

Горіхи

У деяких регіонах узвар

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

Пшеницю замочують на ніч і варять 2 години. Мак варять і мелють в млинку або в труть в макотрі (макотра - глиняна велика миска спеціальної форми, використовують для тертя маку). На Святий вечір трапеза починалася з куті. Раніше додавали тільки мед, тепер труть з додаванням цукру. Коли не було меду та цукру додавали узвар для підсолодження. Тепер додають узвар щоб була рідша консистенція куті.

Варена цілнозернова пшениця, заправлена тертим запареним маком, горіхами, сухофруктами та медом.

Коричнево – макова каша, з приємним маковим запахом, солодка, від густої до рідкої консистенції залежно від регіону України.

Для виготовлення куті використовують пшеницю, але не просто пшеницю, а спеціально очищену пшеницю (коли очищають верхню шкірку зерна). Раніше використовували спеціальне дерев'яну ступку і товкачик для очищення зерна для куті.

Історія продукту

Готується тільки 3 рази на рік – на Різдво, Св. Василя та Водохреща. Кутя це ритуальна поминальна страва, символізує вшанування предків що опікуються добрим врожаєм. Коли вечір на Різдво закінчена то кутю не прибирають зі столу бо духи можуть завітати.

Готували кутю так - у спеціальну дерев'яну ступку всипали вже промите і ошпарене кип'ятком зерно і починали товкти дерев'яним товкачем. Тоді, підготовлену пшеницю замочували наніч, а вранці варили. В день перед Різдвом у макітрі (спеціальний глиняний посуд) запарювали насіння маку, тричі зливали воду і господар починав мак терти маконом. Робив це з помірним зусиллям, щоб не розбити глиняної макітри, що була родинною цінністю. «Не дай боже макітрі смерті, бо не буде в чім маку втерти». До тертого маку додавали зварену пшеницю, заправляли медом, посипали горіхами і родзинками.

Перед початком Святої вечері кутю їдять всі, а господар ложку підкидає до стелі якщо прилипне то бджоли будуть добре вестися цього року і буде приплід худоби.

Продають промислово приготовлені набори для куті і очищене зерно куті. А на місцевих ринках можна купити домашню кутю.

Поточний стан

Оскільки рецепт є складний та потребує затрат часу то все менше людей готують кутю. оскільки цю страву готують виключно на декілька свят, ця традиція відходить. Також відхід від традицій та зміна способу життя сприяє зменшенню тих хто вміє готувати кутю.

Корінні народи, місцеві спільноти

Але для всіх громад (і українців і гуцулів і бойків та лемків) це є основна страва на Різдво.



КАТЕГОРІЯ



ФРУКТОВІ КОНСЕРВИ

ВИРОБНИЧА ПЛОЩА

ЗАКАРПАТСЬКА ОБЛАСТЬ, БЕРЕГІВСЬКИЙ РАЙОН, ЗОКРЕМА СЕЛА БЕНЕ, ГЕЧА, БОТАР, ПИЙТЕРФОЛВО, ОКЛІ, ОКЛІ ГЕДЬ; УЖГОРОДСЬКИЙ РАЙОН, ЗОКРЕМА СЕЛА ДОБРОНЬ, СОЛОВКА ТА ІНШІ НАСЕЛЕНІ ПУНКТИ ВІД МІСТА ВІНОГРАДОВА ДО МІСТА УЖГОРОД.

ІНГРЕДІЄНТИ

Локальний сорт сливи
«Немтудом»
(ІНША НАЗВА В ПОБУТІ
«Немтудомка», «Пеньгеті»,
«Поньологі», «Берегі», «Гоморі
ньокоші») А ТАКОЖ СЛИВИ СОРТУ
УГОРКА АБО БИСТРИЦЯ

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

Врожай слив збирає вся родина. Очищені сливи закладають у великий мідний казан та варять на відкритому вогнищі протягом 7-30 год. безперервно перемішуючи до повного загустіння. Для перемішування використовували дерев'яне колотило, схоже на весло. Чим густіша сливова маса, тим кращим за якістю виходив леквар. Зберігали його в одній великій посудині або фасували у керамічні силки і ставили їх у розігріту піч, щоб на поверхні утворилася тверда кірка. Силки перев'язували домотканим полотном і виносили на горіще будинку для зберігання.

Леквар - це традиційне повидло, яке виготовляється зі слив сорту угорка або бистрицьких слив (сливи бистриці), плоди яких можуть досягати розміру ківі або локального сорту Немтудом. В залежності від сорту слив, леквар має більш виражений солодкий або кислий смак. Цукор не додається - що є характерною ознакою леквару. Продукт має дуже густу консистенцію, темно синій, майже чорний колір та характерний запах чорносливу.

Продукт виконував соціальну функцію: його приготування займалися цілі родини, залучалися сусіди, діти отримували навички колективної праці.

Історія продукту

Продукт відомий з початку XIX ст., що пов'язано з поширенням в регіоні фруктових садів в селянських господарствах. Леквар мав велике значення у повсякденному житті селян, бо сливи росли в кожному дворі і мали велику популярність у кулінарії. Його вживали в якості окремого продукту, десерту, а також для приготування низки різних страв: лекварош-дерее (нагадує вареники), пікниці (домашньої ковбаси), гомбовців, шутиминь (локальні смаколики), у якості соусу до м'ясних страв.

Продукт довго зберігається, тому його вживали впродовж календарного року. Локальні спільноти вважають, що сливове повидло має цілющі властивості й лікує від багатьох шлункових хвороб та посилює імунітет, відновлює чоловічу силу. Збільшує цінність продукту відсутність цукру.

Приказка «Впав у леквар» про людину, яку засмоктала рутина чи робота.

Леквар і сьогодні популярний на Закарпатті. Він виробляється як для домашнього споживання, так і для продажу на ринку.

Поточний стан

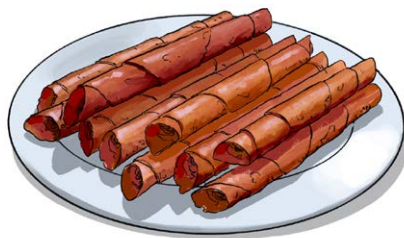
Суттєве зменшення кількості фруктових дерев та садів внаслідок масового заробітчанства краян. Відсутність державної підтримки та зацікавленості місцевого населення у виробництві та популяризації леквару привели до фактичного зникнення цього продукту. Попри корисні властивості леквар не може конкурувати з дешевшими та легко доступними солодкими кондитерськими виробами.

Леквар номінований на елемент нематеріальної культурної спадщини України

Корінні народи, місцеві спільноти

Угорська національна меншина Закарпаття; долиняни

N. 65 ПОСТИЛА УКРАЇНСЬКА



КАТЕГОРІЯ



ФРУКТОВІ КОНСЕРВИ

ІНШІ ІМЕНА

Пастила

ВИРОБНИЧА
ПЛОЩА

Київська, Вінницька області

ІНГРЕДІЄНТИ

Яблука

Мед

Горіхи або суміш ягід чи інших
фруктів

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

Фрукти варять, продавлюють через сито і розкладають для сушіння на відкритому повітрі на сонці, в духовці або дегідраторі. Традиційно пюре сушили на шматку полотна у вільховій рамі при температурі не вище 40°C, щоб зберегти смак і поживну цінність. Після висихання до жувальної консистенції фруктові листи розрізали на шматочки або згортали в трубочки шириною 1,5–2 см і вагою 35–40 г. Постилу підсолоджували медом, який додавали в пюре або намащували на висушені листи. Перед згортанням листи посипали горіхами або сумішшю ягід чи фруктів. Перед подачею трубочки нарізають «равликами».

Постила – традиційна українська фруктова суха консерва. Вона може бути жовтуватою, помаранчевою або навіть фіолетовою, залежно від виду використовуваних фруктів. Здебільшого виготовляється з кислих яблук, як традиційних, так і сучасних сортів (Антонівка, Ренет Симиренко, Флорін, Радогост, Едер, Пінова, Гала, Делішес). Має насичений кисло-солодкий яблучний смак. Постилу зазвичай їдять як закуску, але також можна подавати як десерт. До неї додається чай або гаряче молоко з медом, а можна змішати зі сметаною і посипати журавлиною. Її також можна використовувати для ароматизації морозива, супів або солоних підлив.

Історія продукту

Постила виникла як метод консервації фруктів на зиму, вона була важливим джерелом вітамінів та інших поживних речовин. Її поява в українській кухні датується XIV ст.

Старі рецепти передбачають мед, що залишається визначальною рисою традиційної української постили. Наприкінці XIX ст. українська постила була широко відома в Європі. Рясні сади України постачали фрукти та фруктові концерви до Російської імперії, і багато з них потім експортували до Італії, Іспанії, Франції та інших країн. Саме через це, постилу, або пастилу, часто неправильно ідентифікують як виключно російський продукт. Російська пастила відрізняється від української: російська версія товстіша і виготовляється з додаванням цукру, а не меду.

Готували пастилу жінки та дівчата, передаючи від покоління до покоління традицію на практиці.

Сьогодні продукт відновлюється також завдяки малим крафтовим виробникам. Його можна придбати у магазинах здорового харчування.

Поточний стан

Сьогодні традиційну українську постилу значною мірою замінюють пастилою масового виробництва, яка виготовляється з цукру, а не з меду, і з промислово вирощених яблук, які обробляються хімікатами і часто не є місцевими сортами. Процес сушіння прискорюється за рахунок використання високих температур, що погіршує смак і поживні властивості кінцевого продукту. Традиційне зберігання у консервних банках або дерев'яних ящиках замінено на пластикову упаковку.

Корінні народи, місцеві спільноти
Українці

№ 66 СПОТИКАЧІ



КАТЕГОРІЯ



Фруктові консерви /
Спиртні та ферментовані
напої

ІНШІ ІМЕНА

спотикач

ВИРОБНИЧА
ПЛОЩА

Львівська, Івано-Франківська
області

ІНГРЕДІЄНТИ

Алкоголь – горілка або
самогонка, цукор, плоди
малини, суниць, смородини,
вишні, сливи, абрикоса,
чорниці, ожини, брусниць,
суниць, кориця, духмяний
перець, ваніль, мускатний горіх.

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

Спотикач на прянощах: столова ложка ваніліну і тертого мускатного горіха змішується з половиною чайної ложки кориці, заливається літром горілки і настоюється два тижні. Після цього суміш прощджують, в отриману рідину всипають дві склянки цукру. Потім усе це ставиться на вогонь. Напій потрібно постійно помішувати, і як тільки він починає закипати – виключити, після чого накрити кришкою і дати охолонути.

Ягідний спотикач: Різноманітні ягоди перебрати, укласти в каструльку, залити водою, засипати цукром і поставити на вогонь. Після закипання вогонь максимально притишити і тримати на ньому каструлю до півгодини, постійно помішуючи – щоб плоди зморщилися, полопалися й віддали якомога більше соку. Потім у гарячу суміш влити горілку, довести масу майже до кипіння і накрити кришкою. Дати охолонути природним способом, розфасувати у скляну тару, зберігати у прохолодному місці. Подається до десерту.

Спотикач – назва десертного алкогольного напою, для приготування якого використовували фрукти, прянощі та цукор, які кипятили та додавали в алкоголь.

Колір і аромат завжди насичений, залежить від фруктів, що використовувалися – рожевий, коричневий, фіолетовий, вміст алкоголю у напої не більше 25-30%.

Для виготовлення спотикачів брали як окремі фрукти чи ягоди, або суміш декількох у довільній пропорції. Найчастіше використовували лісові ягоди – суниць, чорниць, малину, ожину, терен, або домашні фрукти сливи, вишні, абрикоси, додавали також прянощі, цукор і алкоголь. Залежно від інгредієнтів спотикачі мають різні назви- ягідний спотикач, чи пряний спотикач.

Історія продукту

З'явившись у 18 столітті, напій постійно удосконалювався і в 19 столітті досяг своїх найкращих смакових якостей. Традиційно спотикачі були напоєм заможних людей, їх подавали на банкетах та забавах для жінок як десертний напій. Різноманітні спотикачі та настоянки популярні на Західній Україні, де кулінарне мистецтво мало риси різних культур. Спотикачі відрізняються від настоянок тим що для спотикачів переварюють фрукти, спеції та цукор, а тоді настоюють з алкоголем.

Крім ягідних спотикачів цікавими також є "Спотикач з кавою", "Спотикач з троянди", "Спотикач з м'яти", "Спотикач з горіхів". Назва напою походить від слова «спотикатися». Незважаючи на низький вміст алкоголю, напій хмільний, легко п'ється, а через великий вміст фруктози швидко засвоюється, тому потім «важко ходити і людина спотикається».

Поточний стан

Продаж саморобного алкоголю в Україні заборонено законом, виготовляти в домашніх умовах напої можна лише для власних потреб. Тому важливим є збереження старовинних рецептів спотикачів, що були популярними у 19 столітті. Промислово виготовляють дуже мало, нам відомо, лише один вид - вишневий спотикач, вироблений в Чернівцях.

З плином часу традиційні знання про спотикач та способи його виготовлення пропадають. Спотикачі виготовлені у домашніх умовах стають все рідшими продуктами на святковому столі. Класичні спотикачі замінюють легшими у приготуванні настоянками - коли фрукти просто заливають алкоголем або промислововиготовленими напоями на основі штучних барвників та ароматизаторів.

Корінні народи, місцеві спільноти

Українці по всій Західній Україні готують спотикачі, особливо у Волинській, Тернопільській, Львівській областях.

N. 67 СУРА



КАТЕГОРІЯ

СПИРТНІ ТА ФЕРМЕНТОВАНІ
НАПОЇ

ІНШІ ІМЕНА

Су́р'я

ВИРОБНИЧА
ПЛОЩАКиївська область,
Броварський район, місто
Бровари

ІНГРЕДІЄНТИ

Мед натуральний
Вода питна
Квіти шавлії
Щавель кислий (Rumex
acetosa)
Коріння оману
(дев'ятисил)
Свіже молоко

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

Натуральний мед розводять у воді у чані у співвідношенні 1:3. Додають квіти шавлії та коріння оману. Для регулювання кислотності додають сік шавлії або окремо готують відвар. Можливе додавання свіжого молока автохтонної української сірої породи корів для пом'якшення смаку та підсилення лікарської дії трав.

Ферментація проходить за температури 20-25 °С у відкритому чані протягом 7-10 днів. Потім напій фільтрують крізь щільну вовняну тканину і заливають у липові джки для подальшого дозрівання та освітлення. Джки зберігають у прохолодному темному місці.

Сура – це сакральний напій, який робили пращури українців до Хрещення Русі.

Напій отримували у результаті природної ферментації (на диких дріжджах) меду, розведеного водою з додаванням сухих або свіжих трав та коріння, міцністю 6-7 % об.

Напій має світло-жовтий колір, приємний аромат шавлії, легку трав'яну гірчинку та терпкість меду в післясмаку. Може мати легкі ігристі властивості за рахунок розчиненого під час ферментації вуглекислого газу.

Історія продукту

Завдяки дослідженням професора Української Вільної Академії Наук Володимира Шаяна були відновлені відомості про Суру (Шиян, 1987). В текстах «Книги Велеса» (дошечка 24 В, рядки 1-7), яку він переклав, зустрічаються місця, які відносять Суру до головного обряду наших прашурів-Богопрославної Жертви. Основою цієї жертви був урочистий акт пролиття у вогонь Сури. Жертва Сури була важливим заповітом зв'язку з Богами і прашурами. Споживали Суру з дерев'яної або глиняної братини.

В результаті процесу прийняття і поширення християнства на території Київської Русі, що розпочався з 988 р. князем Володимиром Святославичем, відбулося відходження язичницької віри і Сура, як ритуальний напій, став забуватися, а рецептура і технологія виробництва зникли.

Відродження напою відбувається з 2021 р. на основі дослідження професора В. Шаяна та інших джерел за участі ентузіастів медоварів та фермерів. Перші зразки Сури вдалося виготовити завдяки доступ до автохтонного інгредієнту – свіжого молока української сірої породи корів, яка відтворюється та роздоюється окремими фермерами.

Поточний стан

Напій виробляється на одній з локацій гастрономічного маршруту «Дорога вина та смаку Київщини» для частування відвідувачів дегустаційної зали з метою ознайомлення гостей з історичною спадщиною українців.

В країні не існує державної програми підтримки традиційних продуктів, тому відновлення Сури проходить за підтримки окремих ентузіастів та громадських об'єднань (наприклад, Дороги вина та смаку України та Слоу Фуд України).

Корінні народи, місцеві спільноти
Українці

N. 68 УЗВАР



КАТЕГОРІЯ



Фрукти та горіхи /
Спиртні та ферментовані
напої

ІНШІ ІМЕНА

вар / взвар / киселиця /
сушеніця

ВИРОБНИЧА
ПЛОЩА

Львівська, Івано-Франківська,
Чернівецька області
Чернівецька область (Західна
Україна)

ІНГРЕДІЄНТИ

Яблука
Груші
Вишні
Чорниця
Абрикоси
Традиційно дикі яблука
(дички) та дикі груші
Інколи фрукти *ARONIA*
*MELANOCARPA** а також
мед* (* залежить від
регіону)

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

Яблука, груші та інші фрукти очищають і нарізають на частини, викладають у спеціальні форми, а потім у розігріту піч. Піч слід топiti дровами листяних та фруктових порід дерев. Потім попіл з печі вибирають а ставлять бритванки з нарізаними фруктами, сушать у печі цілу ніч, а іноді потім досушують на сонці. Сухофрукти кладуть у киплячу воду на 10-15 хв для закипання, а потім на 2 години для настоювання, хоча найкраще настоювати цілу ніч. Після цього напій готовий. Інші рецепти: кип'ятять одну хвилину, а потім додають мед на 4-6 годин, щоб узвар добре настоявся. Колись узвар кипятили і тоді ставили на всю ніч у піч (піч поволі охолоджувалась та напій дуже добре настоювався та брав всі барви з сушениц).

Рідина з сушеними фруктами. Сушені яблука, груші, сливи та інші фрукти різноманітних коричневих кольорів з копченим запахом.

Солодка рідина, світло коричневого кольору, з приємним копченим запахом

Фрукти сушаться у печі, яку перед тим топлять дровами тому сушені фрукти мають копчений смак.

Традиційно використовують дикі яблука та дикі грушки.

Історія продукту

Згадується, що його готували в монастирях у давнину. Узвар традиційно є однією з 12 страв, які готують на Святвечір (Артюх, 2006). Це символ багатства і хорошого врожаю.

Традиція сягає своїм корінням у часи, коли ці плоди збирали в дикій природі. І навіть у наш час найцінніший узвар виготовляють із диких лісових яблук і груш, які збирають у лісах і сушать в дров'яних печах та досушують на сонці. Ці фрукти занадто кислі, щоб їх їсти в свіжому вигляді, але коли вони висушені, вони стають більш м'якими і солодшими. Тому наші предки шанували Сонце. Вони вірили, що фрукти мають свою енергію – ту з якої вони виростили, і щоб висохнути. Отже, напій Узвар мав сонячну силу, а додавання до нього меду навіть збільшувало його силу.

Історично використовувався взимку та навесні як вітамінний повсякденний напій. Його обов'язково використовували на різних сімейних святах як весілля, хрещення дітей, похорони та інші випадки. Маркевич 1860 описує приготування українцями узвару на свята. Історично Узвар готували ввечері – фрукти клали у воду і ставили на ніч у розігріту піч, потім вранці напій був дуже смачним, та лише потім давали мед.

Збирають і нарізають яблука та груші і діти і жінки. А висушування в печі це традиційно чоловіча справа.

На ринках продають сухофрукти, але переважно не копчені (висушені в печі після дров) а просто висушені в електросушилках сухофрукти.

Поточний стан

Через зникнення домашніх печей на дрова, все менше продається сушених яблук і грушок що пахнуть копченостями. Є заміники – сухофрукти що висушені за допомогою електросушарок. На ринках продають сушениці для узвару, проте часто ті що не мають характерного копченого смаку через зникнення старих дров'яних печей. А також вимирання сільських місцевостей, в селах не залишається кому сушити сушення в печах на дрова. Останніми роками Узвар подають у шикарних ресторанах, а сушені готові до кипіння пакети фруктів продають на ринках і в супермаркетах, особливо взимку перед Різдвом.

Корінні народи, місцеві спільноти

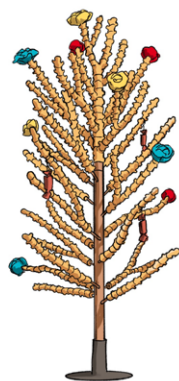
Гуцули / На Львівщині та Івано-Франківщині є популярним традиційним напоєм, гуцули називають "Вар".

РОЗДІЛ 5

Оброблені харчові продукти

(на основі злаків, хліб і
хлібобулочні вироби)

N. 69 ВЕСІЛЬНИЙ ДИВЕНЬ



КАТЕГОРІЯ



Хліб та хлібобулочні
вироби

ІНШІ ІМЕНА

Дивень

ВИРОБНИЧА
ПЛОЩА

Дніпропетровська область,
Нікопольський район, селище
Томаківка

ІНГРЕДІЄНТИ

Пшеничне борошно
Молоко
Маргарин
Цукор
Яйця
Сметана
Ванілін
Гілки очерету

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

Підготовку до випікання весільного дивня розпочинали за місяць до весілля: будували простору традиційну піч. Для тіста просіяне пшеничне борошно замішують на молоці, додають всі інгредієнти та добре його вимішують і тонко розкачують. Тісто розрізають на довгі полоски і в кожній з одного краю роблять надрізи. Полоски намотують на сухі гілки очерету, ставлять у відро з пшеницею, а потім перекладають на "триноги" і несуть в піч, розтоплену кукурудзяним бадиллям та хмизом. З молитвою ставлять дивень в піч і випікають близько 1 год.

Напередодні весілля дивні прикрашають цукерками та паперовими квітами, ставлять в хлібину/каравай і зв'язують стрічкою.

Весільний дивень - це обрядовий хліб у вигляді тоненьких паличок з очерету з намотаними по спіралі стрічками здобного тіста, які прикрашають цукерками та стрічками. Тісто для дивня робиться солодке та смачне. Висота весільного дивня від 30 до 70 см. Випікання весільного дивня - один із традиційних весільних обрядів, який символізує освячення громадою новоствореної родини.

Історія продукту

Весільний дивень - елемент традиційного весільного обряду, що зародився у період Трипільської доби та і досі передається із покоління в покоління у деяких сім'ях Томаківщини.

До процесу випікання залучались парна кількість подружок нареченої, хрещена матір та рідня, щоб молоді прожили весь вік у парі. Сіяти борошно, місити тісто запрошували жінку, яка перебувала у першому шлюбі та жила з чоловіком у злагоді й любові.

Процес випікання супроводжувався народними та весільними співами і теплими побажаннями подружжю.

Готовий до випікання дивень ставили у відро з пшеницею, оскільки пшениця символізує добробут і достаток молодих. Коли пекли дивень, сліdkували, щоб він не пригорів і не зламався - від цього, за народним повір'ям, залежало щастя молодих. До виготовленого дивня прив'язували цукерки, щоб молодим солодко жилося.

Дивні виготовляються для проведення весільних обрядів у селищі Томаківка та найближчих територіях. Нині також виготовлюються для продажу на місцевих ярмарках та фестивалях.

Поточний стан

Носіями традиції виготовлення дивня є люди старшого покоління. Серед молодого покоління ця традиція недостатньо поширюється що створює загрози сучасному побутуванню елемента. Особливість випікання у печі унеможлиблює приготування дивня у сучасних умовах. Громада розпочала промоцію традиції випікання весільного дивня як елемента нематеріальної культурної спадщини.

Корінні народи, місцеві спільноти

Українці, Томаківська об'єднана територіальна громада.

N. 70 ВУШКА

172



КАТЕГОРІЯ



МАКАРОНИ ТА МАКАРОННІ
ВИРОБИ

ІНШІ ІМЕНА

ВУШКА З ГРИБАМИ / ВУШКА ДО
БОРЩУ / БОРЩ З ВУШКАМИ

ВИРОБНИЧА ПЛОЩА

Львівська, Івано-Франківська
ОБЛАСТІ

ІНГРЕДІЄНТИ

Мука, вода, сушені
лісові гриби, цибуля,
олія, сіль, перець.
Подається обов'язково
з пшеничним борщем, для
приготування якого
використовують сік
квашеного буряка,
буряк, моркву, петрушку,
селеру, цибулю, олію,
сіль, перець.

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

Робимо тісто, як на вареники: мука, сіль, вода, замішуємо туго. Розкачуємо і розрізаємо квадратики розміром до 4 см. Сухі білі гриби (*Boletus edulis*) замочуємо на ніч. Зранку варимо разом з цією водою 40 хв. Зварені гриби тушимо з цибулею на олії, тоді дрібно ріжемо або перемелюємо на м'ясорубці, додаємо сіль і перець за смаком. На квадратики тіста складаємо начинку з грибів і лігимо по діагоналі трикутники, два довші краї з'єднуємо, отримуємо вушко. Варимо у підсоленій воді 2-3 хв. Борщ варимо на воді, в якій відварилися гриби. Додаємо потерту петрушку. Терту моркву тушимо на олії з цибулею, додаємо до борщу. Відварений буряк тремо на терці і додаємо до борщу, додаємо заправляємо буряковим квасом, доводимо до кипіння і виключаємо (не можна кип'ятити довго після додавання квасу, бо борщ втрапить колір). Подаємо борщ з трьома-чотирма вушками.

Маленькі вареники 3-4 см діаметром, що з'єднані двома краями з квадратного тіста, що нагадують вушко.

Біло-жовтуватого кольору маленькі варенички, начинені коричневим фаршем з грибів, приємного грибного смаку.

Обов'язковим для приготування вушок є використання сухих дикорослих грибів, білих, козарів, якщо немає - тоді опеньок. Але найчастіше використовують тільки найкращі дикі гриби - білі. У промислово вироблених вушок замість лісових грибів використовують промислово вирощені печериці.

Історія продукту

Давня ритуальна страва, що раніше готувалася виключно на Різдво та Водохреща. Подається другою стравою після куті. Обов'язково повинні вушка бути приготовлені з диких грибів. Вушка подаються з пісним борщем на квашеному буряку, що є старовинною обрядовою стравою.

Борщ з квашених буряків на теренах України з'явився десь у X столітті. Борщ був обрядовою стравою календарного циклу хліборобського народу. Смак у цього борщу кислий бо використовують квас з буряків. Проте протягом століть ця страва зазнала значних змін – спочатку додалися капуста, морква, петрушка, потім квасоля і картопля, і аж у XIX столітті помідори та перець, але на Святий вечір борщ з вушками зберіг свою автентичність. Ніколи до борщу з вушками не дають картоплі, квасолі чи томатів.

Наші предки вважали борщ з квашених буряків лікувальним для шлунку та печінки. Колись буряковий квас готували у бочках, щоб використовувати протягом року. Вушка ж готують з лісових грибів, і основне завдання селян – протягом літа-осені назбирати лісових грибів, щоб "хватило на свята" (Різдвяні), а містян – придбати. Як правило збирання грибів – це сімейна справа, батьки йдуть з дітьми і проводять час разом. Гарною традицією було ділитися сушеними грибами з родичами, які жили в місті.

Продають промислово виготовлені і заморожені вушка. На базарах рідко можна зустріти вушка домашнього приготування.

Поточний стан

Зміна способу життя та відхід від традицій є основною причиною чому вушка перестають готувати. З іншого боку наявність готового продукту у магазинах дозволяє використовувати вушка у щоденній кулінарії, а не тільки як ритуальну страву. Проте часто у магазинних вушках використовують промислово вирощені гриби – печериці, а не лісові (смак вушок з лісовими грибами набагато виразніший та смачніший).

Корінні народи, місцеві спільноти

Гуцули / На Львівщині та Івано-Франківщині вушка з квашеним борщем є другою ритуальною стравою на Святий Вечір.

N. 71 КАРАЇМСЬКИЙ ПИРІЖОК З М'ЯСОМ



КАТЕГОРІЯ



Хліб та хлібобулочні
вироби

ІНШІ ІМЕНА

ЕТ АЯКЛАК

ВИРОБНИЧА
ПЛОЩА

Запорізька область, місто
Мелітополь; Крим та
місто Севастополь

ІНГРЕДІЄНТИ

БАРАНЯЧИЙ КУРДЮЧНИЙ
ЖИР
ПШЕНИЧНЕ БОРОШНО
БАРАНЯЧЕ М'ЯСО
ЦИБУЛИНИ
Сіль і перець

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

Замісити тісто на воді з додаванням солі та дрібно нарізаного сирого баранячого курдючного жиру. М'якоть баранини нарубати сікачем, додати дрібно нарізану цибулю, сіль, перець за смаком та трошки води. Тісто нарізати на шматочки та розкочати, на середину викласти начинку, щільно защипити краї, уздовж яких зробити «косичку». У середині пиріжка зробити наскрізні защіпи з двох сторін, побризкати підсоленою водою і поставити у прогріту до 180°C духовку на 40 хвилин.

Караїмські пиріжки з м'ясом – національна страва караїмів. Характерною особливістю оригінального рецепту караїмських пиріжків є використання курдючного жиру для листового тіста та рубленого баранячого м'яса. Пиріжок готується у формі півмісяця. Тісто повинно бути хрустким, а начинка – дуже соковитою.

Історія продукту

На історичній території проживання караїмів у Криму здавна уславленими були саме караїмські пиріжки з баранини (ет аяклак) (Арабаджи, О. С. 2015). Караїми є одним із найменш чисельних корінних народів України. Караїмська громада в Криму налічує декілька сотень осіб. Найбільша караїмська громада на материковій Україні в Мелітополі нараховує лише 60 осіб.

У Мелітополі караїми оселилися в середині XIX ст. З початку XX ст. в рецепті в начинці з'явилась картопля, це було пов'язане виключно з фінансовими можливостями конкретної родини. У заможних родинах начинку робили тільки з м'яса, у бідніших – із додаванням картоплі.

До 30-х років минулого століття караїмські пиріжки виготовлялись у всіх їдальнях, кафе і ресторанах Кримського півострова.

На сьогодні, ет аяклак є найбільш відомою стравою караїмського народу і кулінарною візитівкою караїмів Мелітополя. Але в місті лише одне кафе національної кухні дотримується традиційної рецептури. Автентичні ет аяклак виготовляється лише для власного споживання караїмськими родинами.

Поточний стан

Не зважаючи на історичну популярність, на сьогодні існує ризик зникнення автентичного рецепту ет аяклак через його трансформацію та з огляду на малу чисельність носіїв традиції. Караїми Мелітополя проводять певні заходи по збереженню та популяризації своєї національної страви. У 2018 році за їх клопотанням традицію виготовлення караїмського пиріжка з м'ясом внесено до Національного переліку нематеріальної культурної спадщини України (охоронний номер 013) (Арабаджи, О. С., 2017).

Корінні народи, місцеві спільноти
Караїми

N. 72 ОБРЯДОВИЙ РІЗДВЯНИЙ ХЛІБ КЕРЕЧУН



КАТЕГОРІЯ



Хліб та хлібобулочні
вироби

Виробнича
площа

Закарпатська область,
Мукачівський район, місто
Свалява

ІНГРЕДІЄНТИ

Борошно кукурудзяне
або житнє
Дріжджі
Сіль
Цукор
Олія соняшникова
Вода

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

Для приготування керечуна необхідно з'єднати 25 г дріжджів, теплу воду, 1 ст.л цукру та солі, 100 г борошна та залишити у теплому місці на 20 хв. Коли опара підніметься, додати 400 г борошна, 30 г олії соняшника, 200-250 мл води, замісити еластичне тісто, залишити в теплі на 2 год, обминати тісто 1-2 рази. Сформувати хлібину, в середину покласти зерна злакових, часник, духмяні трави, залишити для підйому. Навколо хлібини викласти косу з тіста. Посередині зробити заглиблення, вкласти баночку меду. Випікати 35-40 хв. при 180-200 °С.

Керечун - традиційний обрядовий хліб округлої форми, вагою до 1 кг. Зазвичай він високий і пишний, медового кольору, прикрашений зверху косою та випеченим з тіста хрестиком. Хліб прісний на смак та довго не черствіє. Особливістю його приготування є те, що в тісто перед випіканнямкладають інгредієнти із символічним значенням: наприклад, часник, щоб у членів сім'ї не боліли зуби, квасоллю, щоб вона не переводилась у хаті, насіння коноплі, щоб усі чоловіки в родині були сильними.

Історія продукту

Керечун - видритуальної випічки на Святий вечір, вважався символом благополуччя та Сонця та був головним на різдвяному столі (Міцко, М., & Липчей, М. 2018). Його клали посеред столу на соломі, зерно або гроші; в нього встромляли стебло вівса або ялицеву гілочку; обв'язували джгутом льону або конопель, щоб усе це уродилося і було благополучне; зверху накладали зроблений із тіста хрестик.

Крихти від хліба згодовували домашній птиці, а скоринку клали на одвірок хліва, щоб худоба була здорова, добре плодилась.

Шматок Керечуна і усе «випечене» в ньому зберігали як ліки, оберіг і сильні магічні предмети, за його допомогою дівчата та жінки робили передбачення та гадали.

Традиція випікання керечуна - важливий елемент ужиткової культури багатоетнічного Закарпаття, поєднаної з релігійним обрядом.

Продукт виробляється для домашнього споживання і лише в сім'ях, де збереглися обряди та традиції святкування Різдва, носії рецептур та технологія приготування.

Поточний стан

Ризик зникнення продукту високий, що зумовлено історичними та сучасними умовами: рецептура передавалась у спадок по жіночій лінії, лише усно та на практиці. Із заборонаю радянським режимом релігії у Закарпатті в 1945 р. зникла частина обрядів, святкувань, обрядових страв. З'явилися нові страви та продукти.

Продукт популяризують ентузіасти, громада не допомагає, умов передачі традиційного рецепту молоді не створено.

Корінні народи, місцеві спільноти

Українці та національні меншини Закарпаття.

N. 73 КРИВОРІЗЬКА МАКОВА ПАСКА



КАТЕГОРІЯ



Хліб та хлібобулочні
вироби

Виробнича
площа

Дніпропетровська область,
місто Кривий Ріг

ІНГРЕДІЄНТИ

Молоко
Дріжджі
Яйця
Цукор
Білий
Масло вершкове
Сметана
Сода
Оцет
Олія соняшникова
Куркума
Борошно
Начинка з розтертого
маку

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

У борошно додається гашена оцтом сода та куркума, перемішується.

До теплого молока додаються дріжджі, цукор, розтоплене вершкове масло, все перемішується. Яйця збиваються та додаються до молока потім поступово додається мука; все перемішується до однорідного стану. Тісто вимішується в олії та залишається підійти у теплому місці.

Перед випіканням тісто руками розправляють в прямокутник, рівномірно викладають макову начинку, загортають у рулет, вертикально розмішують у форму для випікання та залишають відпочити. Випікається в печі у формі: 30 хв. при 150°C і 10-15 хв. при 160°C. Зверху паска змазується помадкою (збиті до густої піни яєчні білки та цукор) та прикрашається маком, сушеними яблуками та грушами.

Криворізька макова паска - це традиційна обрядова випічка до Великодня, рецепт якої був характерним для родин міста Кривий Ріг. Для випікання використовувалися сорти пшениці радянської селекції, борошно з яких було доступно у продажу. Відомості про автохтонні сорти пшениці, які використовували раніше на території Криворіжжя не збереглися.

Місто Кривий Ріг історично було промислово-індустріальним, в яке переселялися робітники з усього Радянського Союзу, які, на жаль, не надавали цінності гастрономічним традиціям. Отже, збереження традиційного рецепту є поодиноким фактом та важливе для відновлення гастрономічної спадщини міста.

Унікальністю Криворізької макової паски є її начинка та формування і випікання тіста у вигляді рулету. Паска має неперевершений ніжний солодкий смак, пухка та м'яка, довго не черствіє.

Історія продукту

Кожний регіон України має свої особливості випікання паски. Ця традиція мала соціальний вплив: єднала родину, створювала умови для зв'язку поколінь та сприяла передачі виробничої практики від старших до молодших поколінь; єднала громаду у ритуалах посвяти паски та святкування Великодня.

У родинях Кривого Рогу з приготуванням паски пов'язано багато ритуалів: перед тим, як приступити до приготування, заведено почистити піч, прибрати помешкання, одягнути білу сорочку, помолитися, та приступити до готування паски із світлими думками про свою родину. В хаті повинна бути тепла та тиха атмосфера, а під час випікання заведено читати молитву. Господині завжди дотримувались усіх традицій приготування, "бо які будуть паски у господині такий рік буде й у родини".

До процесу приготування паски залучалися всі жінки родини разом з дівчатками.

Родина Янко з міста Кривий Ріг випікає паску за старовинним рецептом своїх пращурів, який передавався та відтворювався від матері до доньки продовж 5 поколінь.

Поточний стан

Торговельні мережі пропонують різноманітні паски за доступними цінами, тому все менше людей готує її вдома за сімейними рецептами, розривається зв'язок поколінь у передачі традиції. Для популяризації традиційної паски, її рецепт був переданий родиною Янко шеф-кухарям ресторанів м. Кривий Ріг - учасникам маршруту «Дорога смаку Криворіжжя». Отже, паску можна буде замовити у цих закладах, а також пройти майстер-клас із її виготовлення.

Корінні народи, місцеві спільноти

Українські та російські етнічні групи Криворіжжя

N. 74 КРУПЦІ

180



КАТЕГОРІЯ



Злаки та зернові
ПРОДУКТИ

ІНШІ ІМЕНА

Крупки / качана каша/
пшінка-затірка

ВИРОБНИЧА ПЛОЩА

Полтавська область (Полтавський
та Миргородський райони, смт
Опшнія), Дніпропетровська область
(Синельниківський район, 12 сел),
Житомирська область (Бердичівський
район, село Мостове), Одеська область.

ІНГРЕДІЄНТИ

Яйця
Пшоно
Борошно пшеничне

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

На 100 г пшоно потрібно мінімум 10-15 яєць. Їх потрібно збивати виделкою або вертушкою до рідкої консистенції. Крупці традиційно качають у ночвах, поступово додаючи в пшоно по 1 ст ложці збитих яєць і втирають борошно, допоки кожна пшонина не буде обкачана в тісто і не стане розміром, як горошина. На цей процес потрібно 2-3 години. Готові крупці необхідно підсушити - виклавши їх тонким шаром на тканину. Варять їх в бульйоні з курки в пропорції 1:3 або у воді протягом 2,5 год з додаванням солі, перцю, лаврового листка і зелені, наприкінці - масла або шкварок.

Крупки або крупці - це продукт, який традиційно вироблявся у регіонах України, де вирощували просо. Наприклад, у Полтавській області з місцевого проса виготовляють "золоте пшоно", з якого традиційно готували полтавську качану кашу. Господині обкачували зернятка пшоно у яйці та борошні до розміру горошини, а потім готували качану кашу чи пшінку -затірку. Зберігали крупці у сухому вигляді.

Крупці на курячому бульйоні - це весільна обрядова та святкова страва на великій кількості яєць. Яйця - символ продовження роду, а птах - символ весілля. Каша з крупців виходить ситна, поживна і має красивий вигляд. Каша викликає захоплення процесом приготування, незвичним зовнішнім виглядом і оригінальним смаком.

Історія продукту

Каша з крупців - це традиційна страва, яка нараховує понад 300 років. Її готували переважно на весілля, хрестини, а також для святкувань важливих подій у житті людини - наприклад, входини в нову хату (у Полтавській області). Зважаючи на необхідність використання білого борошна, яке традиційно мало високу ціну, каша належала до весільної або панської кухні. Каша складна у техніці приготування та вимагає значного практичного досвіду через зв'язок поколінь.

У радянський період цінність локальних кулінарних традицій була знівельована, каші були витіснені з весільного столу, тому обрядову традицію приготування та вживання качаної каші було майже втрачено. Нині, традиція збереглася фрагментарно, в окремих селах у різних регіонах України під різними назвами: крупці, крупка з яких виготовляють качану кашу (пшінку-затірку). Качана каша відома як гастрономічна візитівка селища Опішня.

Окремі родини - носії традиції виготовляють крупці для власного ужитку, іноді на замовлення.

Поточний стан

Складний та тривалий процес приготування є причиною того, що рецептура і технологія качаної каші забуваються, собівартість продукту висока, ринок відсутній. Локальні спільноти починають усвідомлювати традицію приготування качаної каші як гастрономічну спадщину та популяризувати її. Окремі носії традиції відроджують та популяризують качану кашу на локальних гастрономічних фестивалях, у соцмережах.

Корінні народи, місцеві спільноти
Україні

№ 75 ОБРЯДОВІ ХЛІБИ ДО ДНЯ СВЯТОГО ГЕОРГІЯ



КАТЕГОРІЯ



Хліб та хлібобулочні
вироби

Виробнича площа

Одеська область,
Болградський район, село
Криничне

ІНГРЕДІЄНТИ

Пшеничне борошно
Винні і хмелеві дріжджі
Вода
Сіль

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

Хліб випікається на домашній заквасці, основою якої є хмелеві і винні дріжджі.

Тісто замішується з додаванням солі та води у дерев'яному кориті (ноштуті) в кімнаті з болгарською пліччю. Із замісу господариня робить п'ять хлібів: Боговиця, Рангел, Коровай і дві Ушчарьки. Випікання у печі у чавунних глибоких пательнях на залізних «санях» від 45 хв. (Рангел) до 90 хв. (великі хліби).

Піч топиться виноградною лозою та кукурудзяними стеблами.

Кожний обрядових хлібів має своє значення в традиції святкування Дня Св. Георгія.

Ушчарька - хліб для пастуха з фігурами-символами: незамикнений джгут (відкритий загін для овець), непарна кількість маленьких кульок з тіста (вівці), жгут у вигляді гака (посох пастуха) і фігурка пастуха.

Боговиця - хліб прикрашений чотирма перехресними джгутами, укладеними на поверхні у вигляді квітки, які символізують сонце і весняне пробудження природи.

Рангел - фігурно переплетений хліб з двох або кількох джгутів обов'язково з наскрізним отвором посередині для ритуальної чаші з вином.

Коровай- це найбільший з хлібів, який виготовляється з переплечених джгутів тіста, в залежності від традицій кожної сім'ї.

Хліби пухкі, пористі, але без великих дірочок, з нейтральним смаком, довго не черствіють.

Розмір хлібів 30-50 см в діаметрі , висота до 25 см ; вага 1-3 кг.

Історично для обрядових хлібів використовували «Камут» – давній сорт муки з Арнаутки (Державин,1914).

У зв'язку з тим що в регіоні не збереглися автохтонні сорти пшениці, сучасний продукт не пов'язаний з конкретним сортом пшениці. Але він пов'язаний із виготовленням винних дріжджів та дріжджів з хмелю на підготовчому етапі.

Історія продукту

Випікання обрядових хлібів є частиною ритуалу святкування одного з найважливіших свят для болгарського етносу в Бессарабії - Дня Святого Георгія, а також основним елементом святкового столу та традицій колективної трапези села Криничне, яка практикується майже 200 років. Виготовленням хліба в родині зазвичай займається старша з жінок, вона зберігає традицію.

Обрядова трапеза пов'язана із куштування Курбану (запеченого жертвовного ягняти).

Вся їжа до 70-х років минулого століття розкладалася на рогожках на землі, сьогодні - на столах, які ставлять вздов вулиці і за якими збираються всі мешканці вулиці.

Родини села Криничне випікали хліби для ритуального обіду та домашнього споживання.

Історично продукт не продавався на ринку, а приносився на загальну ритуальну трапезу. На теперішній час, з метою отримання додаткового прибутку та популяризації хлібів, господині печуть хліб на замовлення та відправляють поштою або продають на локальних ринках та гастрономічних фестивалях.

Поточний стан

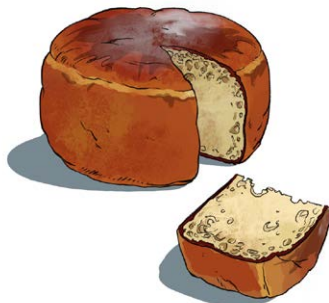
Рецепти та способи приготування хлібів передаються з покоління в покоління усним шляхом та на практиці. У селі Криничне залишилось лише декілька осіб - носіїв рецептури та способу приготування, існує великий ризик розриву передачі традиції.

Традицію приготування та уживання обрядових хлібів номіновано на елемент нематеріальної культурної спадщини України , але локальна громада не достатньо усвідомлює її цінність, не вживає дій для збереження та популяризації.

Корінні народи, місцеві спільноти

Болгарська національна меншина, Криничненська громада

N. 76 ПАСКА



КАТЕГОРІЯ



Хліб та хлібобулочні
вироби

ІНШІ ІМЕНА

Обрядовий великодній
пасхальний хліб, Паска

ВИРОБНИЧА
ПЛОЩА

Львівська, Івано-Франківська,
Тернопільська, Волинська та
Закарпатська області

ІНГРЕДІЄНТИ

Борошно, дріжджі,
сілі, цукор, домашні
яйця, домашні цукати,
родзинки, мука тільки
найвищої якості,
цукор, домашнє масло,
смалець і сметана,
молоко.

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

Спочатку для опари змішуємо молоко, дріжджі, цукор, муку та ставимо в тепле місце на 20-30 хв. Коли підійде опара, місимо тісто з усіма інгредієнтами, ставимо на тепле місце поки не збільшиться в 2 рази. Розкласти по формах і тримати в теплі до того часу, поки не виросте у 3 рази. Випікати при 180 С 45-60 хв.

Замішували Паску обов'язково вручну і місили довго 30-45 хв (поки господиня не впіре). Запоруха смачної Паски добре замішене тісто. Раніше випікали в дров'яних пісках, а зараз у духовках.

Високий, дріжджовий, здобний, солодкий, пишний, циліндричний, домашній ритуальний обрядовий хліб круглої форми, в середньому 500 гр- 1200 грам.

Солодкий, здобний з різними додатками (родзинки, цукати, курага та інші сухофрукти), жовтого кольору, пишний, легкий та розсипчастий, циліндричної форми, високий хліб.

Для випікання беруть тільки найкращі продукти – домашні яйця, цукати, родзинки, мука тільки найвищої якості, цукор, домашнє молоко та масло, смалець і сметана. Рецепти залежать від регіону та конкретної сім'ї.

Наприклад у давніх переписах Паски використовували дуже багато якісних продуктів, наприклад - 96 жовтків і додати шафрану (для кольору)- це просто видається не реалістичним. Тюлева Паска- використовують 20 жовтків, склянку цукру, пів склянки масла, склянку молока так з склянки муки на 60 грамів дріжджів.

Історія продукту

Паска – ритуальний хліб що випікається тільки на Великдень. Дні для випікання Паски лімітовано, можна випікати в Чистий Четвер або Велику Суботу. Заборонено випікати у Страсну П'ятницю. Господиня має бути гарно вбрана, щоб Паска була гарна. Не можна ставати до випікання якщо в хаті хтось свариться, щоб Паска не впала.

Існує дуже багато приказок та вірувань пов'язаних з цим процесом.

"Паска красна як сонце","Рости хлібцю, на Славу Богу Отцю" – так примовляли до тіста і хрестили його господині.

Обов'язково освячують Паску у церквах. Паска – символ Воскресіння. Це хліб вічного життя, символ Агня Божого, який був розп'ятий за наші гріхи на хресті.

Якщо господиня спекла гарну Паску, то рік буде гарним для всієї сім'ї. Якщо Паска не вдалася – то чекай біди, якщо згоріла або запалася, то можливо хтось з родини помре. Якщо дівка (не заміжня панна) хотіла цього року вийти заміж, то мала скуштувати 12 освячених Пасок, і тоді в цьому ж році мала вийти заміж.

Перед Великоднем можна купити Паски (і печені у промислових пекарнях, що продають у супермаркетах, і печені господинями, що продають на місцевих ринках). Основні відмінності промислових пасок – що вони печуться не з найкращих продуктів.

Поточний стан

Домашнє випікання вимагає значних навиків та часу для приготування Паски. Тому все частіше випікання замінюється купуванням готової Паски. Кожна господиня на Західній Україні мала свій рецепт Паски, що передавався від бабусі до внучки. Під час Радянської влади святкування Великодня заборонялося, тому багато рецептів Пасок загубилися. Молодь виїжджає з сільських місцевостей та байдужіє до традицій. На даний час печені Паски продають перед Великоднем з різноманітними додатками (родзинки, курага, цукати і тд.).

Корінні народи, місцеві спільноти

Українці, гуцули та інші етноси

N. 77 СУХІ ВИННІ ДРІЖДЖІ



КАТЕГОРІЯ



РІЗНЕ

Виробнича
площаОдеська область, Ізмаїльський
та Болградський райони

ІНГРЕДІЄНТИ

Дикі винні дріжджі у
вигляді пни
Борошно кукурудзяне
Борошно житнє

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

Винні дріжджі у вигляді пни збирають з поверхні ємності, де проходить активна ферментація виноградного сусла. Пни ретельно змішують з борошном (кукурудзяне 80%, житнє 20%), вимішують тісто та виробляють коржики, які потім висушують у тіні, чи в добре провітрюваному приміщенні. Зберігають сухі коржики у льняній торбині у сухому місці протягом року.

Сухі винні дріжджі традиційно вироблялися для використання протягом року при випіканні хлібу. Це невеликі сухі та тверді коржики, вагою 25-30 г солом'яного кольору з характерним ароматом дріжджів. Їх традиційно виготовляли господині у період переробки винограду в Українській Бессарабії для забезпечення процесу випікання хлібу.

Дикі винні дріжджі (*Saccharomyces cerevisiae*) збирали при виробництві червоного вина з таких сортів винограду як Зайбер та Терез.

Історія продукту

На території Української Бессарабії доволі довго зберігався натуральний тип господарства. Селяни мали свої наділи землі, на яких вирощували всі харчові продукти для забезпечення родини протягом року.

Хліб був основним продуктом харчування, особливо для малозабезпечених прошарків суспільства. Традиційна культура виробництва сухих винних дріжджів забезпечувала можливість господарям мати протягом року натуральний біологічний розрихлювач тіста. Тому хліб добре та довго зберігався, мав чудові смакові характеристики.

Винні дріжджі використовували як для повсякденної випічки, так і для святкової та обрядової. Наприклад, болгарських обрядових хлібів. Виготовлення сухих винних дріжджів та подальшим виготовленням хлібу в родині займалися жінки.

Зараз цей продукт виробляється в окремих випадках для домашнього споживання людьми, які дотримуються правил здорового харчування, чи для збереження місцевих/сімейних традицій.

Іноді сухі винні дріжджі можна придбати на локальних фестивалях.

Поточний стан

Виробництво сухих винних дріжджів є частиною традиції випікання хлібу у господарствах національних меншин Української Бессарабії. Це доволі працездатний та тривалий процес, який не має економічної вигоди. Сучасний ринок перевантажений як культурними дріжджами (свіжими чи сухими), так і хлібобулочними виробами. Традиція випікання хлібу на винних дріжджах практикується лише у родинах, які свідомо її зберігають як частину культурної спадщини.

Корінні народи, місцеві спільноти

Гагаузи, національні меншини болгар та румун, старообрядці липовани.

N. 78 ШКВАРКОВІ ПОГАЧІ



КАТЕГОРІЯ



Хліб та хлібобулочні
вироби

ІНШІ ІМЕНА

Погачі / булочки з кмином

Виробнича
площа

Закарпатська
область, Мукачівський район,
місто Свалява

ІНГРЕДІЄНТИ

Борошно
Яйця
Смалець
Шкварки
Кефір
Сметана
Кмин
Сіль

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

Для приготування погачів потрібно витопити 700 г сала, охолодити, перемолоти та розділити на 4 частини. Із 1 кг борошна, 2 пачок розпушувача, 400 г топленого смальцю, 4 яєць, солі, перцю, кмину, сметани і кефіру (в пропорції 1:1) замісити м'яке тісто. Через 2 години тісто розкатати скалкою (качулкою) на дошці (таблі), змастити 1 частиною шкваркової маси, скласти конвертом, дати відпочити, повторити ще 3 рази.

Тісто зробити ввечері, ранком розкатати, видавити кружечки, зробити надрізи у вигляді решітки, змастити яйцем, випікати 40 хв. при 180 °С.

Шкваркові погачі - це традиційні невеликі пишні солоні булочки круглого або прямокутного розміру, вагою до 100 грам, медового кольору з решітковим малюнком на поверхні. Продукт має листову та крихку консистенцію та яскраво виражений смак шкварок.

Продукт не пов'язаний з конкретним сортом пшениці. Особливістю даної випічки є те, що при виробництві використовуються шкварки (обсмажені шматочки сала) та свинячий смалець.

Історія продукту

В основі рецептур традиційної випічки Закарпаття найбільш поширеними та споживаними були інгредієнти зі смальцю, як одного з найбільш доступних продуктів того часу.

Погачі завдяки невеликій кількості недорогих складників та простоті приготування історично були елементом щоденної трапези. Згадки про них зустрічаються в народних казках, записниках господинь, які передавалися у спадок. Погачі мають високу енергетичну цінність і довго не черствіють, тому їх давали подорожуючим, які збирались в далеку дорогу, людям, які випасали худобу на полях, матері давали дітям до школи. Раніше цей вид випічки був типовим продуктом кухні Карпатського регіону, який вживали як додаток до основних страв, так і на перекус з молоком або чаєм (Vizvári, M. 1957).

Нині продукт виробляється для домашнього споживання і лише в тих сім'ях, де наявні носії рецептур та технології приготування.

Поточний стан

Рецептури, способи приготування передавались, як спадок, по жіночій лінії усно (рідко були записані) та через практику. Молоді покоління не усвідомлюють цінність традиції, тому передача знань розірвана, залишились поодинокі носії традиції. Погачі майже зникли з сучасного раціону.

Лише окремі ентузіасти популяризують продукт, але ринок збуту відсутній через зміну споживчих звичок: вегетаріанство, обмеження споживання жирної їжі.

Корінні народи, місцеві спільноти
Етнічні угорці Закарпатської області

N. 79 ЯВОРІВСЬКИЙ ПИРІГ



КАТЕГОРІЯ



Хліб та хлібобулочні
вироби

ІНШІ ІМЕНА

Пиріг з гречки / гречаний пиріг
/ пиріг з гречки і бульби /
великодній пиріг

Виробнича
площа

Яворівський район і села
Яворівського району,
Львівська область (Західна
Україна)

ІНГРЕДІЄНТИ

Мука, дріжджі, молоко,
цукор, сіль, гречана
каша, картопля, цибуля,
олія, сало, смалець,
домашня сметана по
бажанню дикі гриби для
соусу.

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

Картоплю чистою та варимо до готовності, робимо картопляне пюре, додаємо смалець, масло та тушковану цибулю. Гречку відварюємо до готовності, сало обсмажуємо на пателні, додаємо багато порізаної цибулі, змішуємо з гречкою. Готуємо дріжджове тісто за звичайним рецептом (молоко, дріжджі, цукор, сіль, розтоплене масло або олія, яйце, мука) але замішуємо тугше, ніж на хліб, щоб тісто втримало начинку. Коли тісто замісили, і воно підросло, то з половини формуюмо низ та бортини, додаємо начинку та накриваємо рештою тіста. Змащуємо яйцем, посипаємо кмином та випікаємо 1 год. Подаємо пиріг гарячим або холодним з грибним соусом, сметаною чи соусом зі сметаною та хрону. На піст рецепт такий же, але без масла, сала та смальцю.

Раніше використовували тільки домашню сметану для подачі яворівського пирога, тепер використовують сметану з супермаркетів.

Печений пиріг з гречаною кашею, картоплею та салом. Як правило, квадратної чи круглої форми (різного діаметру), висотою 5-7 см.

Приємний хлібний запах, темно золота скоринка, подається гарячим зі сметаною або грибним соусом.

Для виготовлення Яворівського пирога потрібна гречка, домашнє сало, цибуля, картопля добрерозварювальних сортів, мука, дріжджі. Гарячий пиріг подають з грибним соусом або сметаною. Також часто перед подачею кожний окремо кусочок пирога обсмажують з кожного боку до золоті скоринки.

Історія продукту

Яворівський пиріг готують на Львівщині, особливо у сільських громадах. Він вважається ритуальною стравою: подають на весіллях, хрестинах, поминках. На Яворівщині є села, де гречаний пиріг – обов'язкова недільна страва.

Яворівський пиріг готують на території Розточчя, що тягнеться широким пасмом 120 км до кордону з Польщею та на 60 км на її території, і цей пиріг готують навіть на території польського Розточчя. Міжнародний біосферний резерват "Розточчя", створений на цих землях, пропагує збереження традиційних рецептів, включаючи Яворівський пиріг.

Яворівський пиріг є обов'язковим на весіллях у регіоні.

"Дали нам пироги

На чотири роги,

Ходіть сюди пироги

Тут є ваші вороги,

Хто за хліб, хто за сіль

а я за пироги..." (136 ст, Вербенець, Манько 2010)

Дуже популярний як пісна страва на піст зимовий та Великодній. До Святої вечери на Різдво готується пісний пиріг, що подають з грибним соусом, а на Великдень - пиріг зі шкварками.

Продають промислово приготовлені яворівські пироги. Також на місцевих ринках можна купити домашні пироги і домашню (не з пастеризованого молока) сметану. Пироги, що виготовляють в пекарнях, відрізняються, оскільки до них не дають домашні шкварки та смалець.

Поточний стан

Готування пирога вимагає багато часу, а в теперішніх умовах господині часто віддають перевагу приготуванню менш трудомістких страв та напівфабрикатам. Цю страву витісняють доступні промислово виготовлені хліб та пироги (раніше хліб та пироги пекли в печі на дровах). Гречаний пиріг – традиційна страва жителів Яворівщини, українців, та поляків, жителів регіону Розточчя. Особливо популярний у сільських громадах, де ще тримають велику рогату худобу та свині, є домашня сметана, смалець, шкварки.

Корінні народи, місцеві спільноти

Українці, поляки регіону Розточчя

РОЗДІЛ 6

Солодощі та тістечка

N. 80 БИЧКІВСЬКИЙ МЕДЯНИК



КАТЕГОРІЯ



Солодощі та випічка

ІНШІ ІМЕНА

Медяник

ВИРОБНИЧА ПЛОЩА

Закарпатська область,
Рахівський район, селище
Великий Бичків

ІНГРЕДІЄНТИ

Борошно пшеничне

Цукор

Дріжджі

Какао

Яйця

Олія

Мед

Амоній

Сухофрукти

Фруктова горілка

Спеції (гвоздика, кориця,

ванільний цукор)

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

10 яєць змішати з 2 кг цукру. Залишити декілька білків для глазурі. Додати 4 кг борошна, розведені 1/2 пачки дріжджів і залишити киснути на 8-9 годин. Додати фруктову горілку (для кращого розчинення жирів) і замісити тісто. Випікати до готовності у добре змащеній формі (тепш). Розмальовувати можна лише охолоджений кекс.

Для розпису збити білки з цукром до консистенції глазурі, додати фруктову водку до потрібної консистенції, поділити суміш на частинки і додати до них барвники різного кольору.

Бичківський медяник це традиційна обрядова весільна випічка гуцулів. За формою медяник нагадує високий кекс із отвором посередині, покритий шоколадною глазурю. За розмірами розрізняють великі та малі медяники вагою від 1 до 3 кг. Особливістю медяника є його розпис та декорування, які відтворюють традиційну місцеву орнаментику гуцульсько-долинянського пограниччя Закарпаття та практично ніколи не повторюється. До складу медяника входить більше 16 компонентів, і він може зберігатися досить довго. Складність рецепту та оригінальний орнамент робить цей кондитерський виріб унікальним у своїй красі та смаку.

Історія продукту

Медяник побутує в ареалі субетносу гуцулів (а саме великобичківських гуцулів), які проживають поруч етнографічної групи тересвянських долинян та румун Закарпаття.

Закарпатський етнограф М. Тиводар відзначав особливу роль обрядового калача з отвором, без якого не обходилося жодне традиційне весілля періоду першої половини ХХ ст. (Тиводар, 2011).

Традиційно на весілля пекли 3 медяники - 2 маленькі та 1 великий, які святости в церкві під час вінчання. Медяник це своєрідний весільний оберіг: із ним ішли вінчатися до церкви, один із них дарували священику, з ним поверталися до хати молодого, після того як "молоду завили" (повязали хустку), молодята розламували його на щастя і шматочки роздавали гостям.

Нині лише у селищі Великий Бичків кілька майстринь зберігають традицію випікання та декорування цього кексу. Виробляється він для домашнього споживання та на замовлення. Можна купити сувенірний медяник на локальних фестивалях. Останнім часом він набуває популярності як подарунок на ювілей, весілля та дні народження.

Поточний стан

Під час радянської доби відбувся процес нівелювання етнокультурних цінностей. Внаслідок насадження соціалістичних обрядів забуттю підлягали ритуали традиційного весілля, а отже, занепало знання про весільний медяник. На початку ХХІ ст. традиції випікання та декорування медяника збереглися тільки в селі Великий Бичків. Наразі стараннями кількох ентузіастів відбулося відновлення традиції випікання та декорування бичківського медяника, однак існує велика ймовірність повного занепаду традиції.

Корінні народи, місцеві спільноти
Гуцули

N. 81 ГАЙОШІ



КАТЕГОРІЯ



СОЛОДОШІ ТА ВИПІЧКА

ІНШІ ІМЕНА

ЛИСТКОВЕ ПЕЧИВО

ВИРОБНИЧА
ПЛОЩАЗАКАРПАТСЬКА ОБЛАСТЬ,
МУКАЧІВСЬКИЙ РАЙОН, МІСТО
СВАЛЯВА

ІНГРЕДІЄНТИ

ПШЕНИЧНЕ БОРОШНО

Яйця

Сало

ОЦЕТ

СЛИВОВИЙ ЛЕКВАР

Цукор

Сметана

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

Для приготування тіста: 900 г борошна, 4 жовтки, 2 ложки цукру, 50 г оцту, розведеного водою та стакан сметани, замісити і дати відпочити. 500 г сала змолоти, розділити на 4 частини. Через 2 години тісто розкочати скалкою на таблі (дерев'яній дошці), змастити 1 частиною маси сала, скласти конвертом, поставити в холод, повторити 3 рази. Тісто зробити ввечері, ранком розкочати, розрізати на квадрати розміром 5 см, начинити сливовим лекваром і випекти, посипати цукровою пудрою.

Гайоші - традиційне листове прямокутне печиво невеликого розміру, начинене лекварем та посипане цукровою пудрою.

При виробництві використовується внутрішнє свиняче сало з нижньої частини живота тварини, та сливовий леквар (традиційне повидло зі слив локального сорту «угорка»).

Історія продукту

В основі рецептур традиційної випічки Закарпаття найбільш поширеними та споживаними були інгредієнти зі свинячого смальцю, як одного з найбільш доступних продуктів того часу (Turos, E., & Turos, L. 1961).

Гайоші завдяки невеликій кількості недорогих складників та простоті приготування історично були елементом щоденної трапези. Продукт має високу енергетичну цінність і довго не черствіє, тому його використовували пастухи, подорожуючі, які збирались в далеку дорогу, матері давали дітям з собою до школи. Печиво вживали, як додаток до основних страв, та як перекус з молоком або чаєм.

Нині гайоші виробляються для домашнього споживання і лише в тих родинах, де наявні носії рецептур та збереглася технологія приготування.

На ринку печиво продають лише сімейні пекарні-ентузіасти, що намагаються запровадити продаж цього печива.

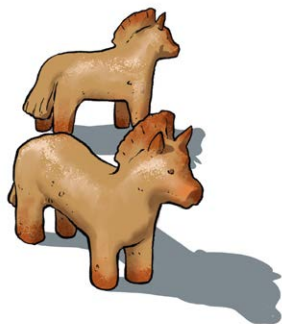
Поточний стан

Традиційні рецепти передавались у спадок по жіночій лінії, усно та на практиці. Молодь не розуміє цінність традицій, тому ланцюг передачі знань втрачено. Гайоші майже зникли з раціону локальних спільнот.

Попит відсутній через зміну споживчих звичок (вегетаріанство, обмеження споживання жирної їжі). Місцеві спільноти не усвідомлюють цінність продукту, але презентація випічки на локальних фестивалях зацікавлює туристів.

Корінні народи, місцеві спільноти
Етнічні угорці Закарпатської області

N. 82 ЖИТНІ ВЕСІЛЬНІ КОНИКИ



КАТЕГОРІЯ



Солодощі та випічка

Виробнича
площаПолтавська область, села
Зіньківського району

ІНГРЕДІЄНТИ

Житнє борошно

Вода

Кисляк

Цукор

Сіль

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

Для 50 штук житніх коників - 2 кг житнього борошна, 1 л води, 2 ст ложки кислого молока (кисляк), 2 ст ложки цукру, дрібка солі.

Змішати всі інгредієнти. Дуже туго вимісити тісто, його вимішувати важко, бо воно весь час всотує борошно.

Руками зліпити фігурки коників, проварити їх у підсолодженій воді допоки вони спливають.

Спекти їх у духовці до світло-коричневого кольору.

В результаті коники виходять підсушеними, аж хрусткими.

Житні весільні коники - більше символічний хлібний продукт, ніж страва. Це традиційне солодке весільне печиво невеликого розміру у формі «коника», «цалика», «корови». Печиво має крихку та хрустку текстуру.

Історія продукту

Житні весільні коники пов'язані з українським традиційним весільним обрядом. Це самобутній звичай, поширений у Полтавщині з початку XIX століття. Вони, поряд із «шишками», «медяниками» є невідомою частиною місцевої традиції. Житні весільні коники подавали весільним гостям разом із шматком короваю.

Коники символізують те, аби наречений і наречена в шлюбному житті гарцювали як коні - тобто були здоровими і роботящими. Цих коників ліпила старша свашка і повинна була наліпити їх багатенько, оскільки їх дарували парою. У деяких весільних піснях, зокрема полтавського регіону, вони згадані:

«Свашка-неліпашка,

Коників - не ліпила,

Одного зліпила - та й того злупила».

Нині житні коники на весіллях зустрічаються вкрай рідко, виготовляються в обмежених кількостях і не комерціалізуються.

Поточний стан

Нині житні коники не виліплюють. Традиція втрачена, але поки що є її носії. Є спроби їх популяризації під час щорічного жовтневого ЕтноФестивалю «КоровайФест» (друга субота жовтня, напередодні Покрови), що відбувається в селі Опішня.

Корінні народи, місцеві спільноти
Зіньківська громада в Полтавській області

N. 83 КІФЛИК



КАТЕГОРІЯ



СОЛОДОШІ ТА ВИПІЧКА

ІНШІ ІМЕНА

Кітлик

ВИРОБНИЧА
ПЛОЩАЗАКАРПАТСЬКА ОБЛАСТЬ,
БЕРЕГІВСЬКИЙ, МУКАЧІВСЬКИЙ ТА
СВАЛЯВСЬКИЙ РАЙОНИ

ІНГРЕДІЄНТИ

СМАЛЕЦЬ
БОРОШНО
СМЕТАНА
СІЛЬ
ВОДА
ЦУКРОВА ПУДРА

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

Масць розтирається з борошном, додається сіль, підмішується сметаною та водою до ніжної однорідної консистенції. Після замішування тісто дають відпочити у холодному місці (від 2 до 12 годин). Потім тісто розкочують, розрізають на трикутники. На ширшу частину накладають леквар (або іншу начинку), закручують та надають форми підкови. Історично кіфлики випікали у традиційні печі, зараз у електропечі при температурі 230 °С. Готовий виріб посипають цукровою пудрою.

Кіфлик – це традиційне закарпатське печиво з начинкою в формі загнутої підкови, посипане цукровою пудрою. Робиться з різноманітними начинками, але в першу чергу з лекваром, що надає печиву насичений кисло-солодкий, сливовий смак та аромат чорносливу. Леквар не потребує цукру та добре зберігається.

Також можуть випікати кіфлики з горіховою чи маковою начинкою. Важливим інгредієнтом тіста є масць (смалець), саме тому печиво має ніжну, розсипчасту листову текстуру. Його колір може варіювати від світло-коричневого до коричневого з білим пудровим напиленням.

Історія продукту

Появу кіфликів пов'язують з австро-угорським періодом історії, їх назва походить від німецької "kipferl" - роґалик.

До початку XX ст. солодка випічка була поширена тільки в містах та на панських столах, а в міжвоєнний період стала доступна простим селянам. Це стало можливим як через доступ до такого "цінного" продукту як цукор, так і появи нових пічок з духовками. За свідченнями старожилів саме в 20-30 рр стали звичними різні форми випічки. Ця випічка згадується і у відомій книзі з рецептами 1928 року, де вона фігурує як "братиславські рожки" (Микита, 2010). Кіфлики були атрибутом святкового столу, хоча готувалися за простим рецептом без дорогих інгредієнтів. Сухі кіфлики добре зберігались, не потребували обов'язкової наявності холодного місця і могли споживатись протягом кількох днів.

Історично печиво було поширено здебільшого в низинних регіонах Закарпаття, де місцеве населення вирощувало свиней і мало значну кількість основного інгредієнту- смальцю, а нині виробляється для домашнього споживання по всій області.

Поточний стан

Смалець, як важливий інгредієнт традиційного рецепту, сьогодні замінюється на маргарин та інші рослинні олії, що впливає на смакові якості кіфликів та трансформує кулінарну традицію. Насиченість ринку дешевими видами пісочного печива призвела до відмови локальних спільнот від його випікання вдома. Є спроби запровадити Фестиваль кіфликів з метою відновлення та популяризації традиції, але заходи не мають системної підтримки.

Корінні народи, місцеві спільноти
Етнічні групи Закарпаття

N. 84 ПОЛТАВСЬКІ РІЗДВЯНІ ПРЯНИКИ



КАТЕГОРІЯ



Солодощі та випічка

ІНШІ ІМЕНА

Пряники-панянки та пряники-вершники

Виробнича
площаХарківська та
Полтавська області

ІНГРЕДІЄНТИ

Борошно
Цукор
Яйця
Масло вершкове
Вершки
Сода (або амоній)
Мед
Свіжий сік лимону, буряка
чи моркви

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

Для приготування Полтавських різдвяних пряників потрібно розтерти 200 г масла з 200 г цукру, додати 3 яйця, збити, додати чайну ложку соди (або амонію), 1 чайну ложку соку лимона, дрібку ванільного цукру, столову ложку меду. Підсипаючи борошна, старанно вимісити тісто, щоб воно вийшло м'яким. Розкачати на столі, жестиною формою вирізати панянку чи вершника. По-сирому пофарбувати соком моркви або буряка. Випікати на жаровні. По-гарячому збитими білками з цукром вималювати контур, очі, намисто панянци, вершнику – очі, кіньську збрую.

Обрядове різдвяне печиво – пряники-панночки та пряники-вершники – це солодке печиво у вигляді фігур дівчини або вершника на коні. Традиційно їх випікають лише під Різдво та називають «різдвяні пряники», «барині», «панянки», «сідачки», «вершники», «коні». Особливість цих пряників у тому, що їх фарбують у червоний колір, як символ народження, любові, енергії, молодості.

Полтавські різдвяні пряники можуть бути доволі великого розміру і подаються на десерт.

Історія продукту

Полтавські різдвяні пряники є однією з перлин української національної кухні. Пряники у старосвітській кухні вважалися випічкою до свят та ритуальних днів. За традицією, раніше їх не тільки їли у колі родини, але й роздавали на свята.

В Полтавщині на Різдво пекли пряники у вигляді баринь, коників та півників. У містах Опішні, Глинську їх називали «різдвяні пряники», у селечі Деревки – «панянки». В селі Вільшани в Харківщині, їх називали "пані" і "коні".

Обрядове різдвяне печиво традиційно випікала хрещена мати виключно перед Святвечором. Пряники дарували дітям хрещені батьки «на вечерю вечірникам» разом з яблуками, горіхами та «чубатими канхветами». Хлопчикам - пряник-вершник, дівчаткам – пряник-«баришня». Ці різдвяні дарунки могли зберігатися тривалий час, але їх навіть у засохлому вигляді не дозволялося викидати: їх або з'їдали самі, або віддавали худобі, птиці.

Нині пряники випікають до свята Різдва лише в тих родинах, де зберігають традицію і лише для персонального вжитку.

Поточний стан

Традиція випікання та ужитку обрядового різдвяного печива пряники-панянки та пряники-вершники досі жива в окремих селах Полтавщини та Харківщини, але швидко втрачається. Громади недостатньо усвідомлюють культурну цінність продукту, тому не зацікавлені у відтворенні традиції та її популяризації. Як наслідок, не підтримується передача традиції від старших до молодших поколінь.

Корінні народи, місцеві спільноти
Українці

№ 85 ЛЬВІВСЬКИЙ СИРНИК



КАТЕГОРІЯ



Солодощі та випічка

ІНШІ ІМЕНА

Львівський сирник / сирний
пляцок / галицький сирник

Виробнича
площа

Львів, Львівська область

ІНГРЕДІЄНТИ

Борошно
Мак
Цукор
Лимон
Яйця
Вершкове масло
Ванільний цукор
Жирний домашній сир
Цукати

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

Приготувати крихе тісто (масло, яйце і мука). Свіжий сир перетерти через сито або збити блендером додати розтерті з цукром жовтки, вершкове масло, продовжуючи збивати додати крохмаль, піну з білків, в кінці – ваніль, цукати, родзинки, цедру і сік з цитрусових. Масу викладають на тісто і випікають 1 годину на повільному вогні. Рецептів сирника дуже багато, різняться вони співвідношенням яєць, масла, цукру, додатками. У деяких рецептах між тістом і сирною масою дають шар з перетертого з цукром маку. Часто зверху сирник прикрашають топленим чорним шоколадом та кольоровим конфетіором. Кожна галицька господиня має свій унікальний рецепт і випробувана технологія, але навіть у однієї господині сирник виходить різний, бо вимагає особливих продуктів та неабиякої майстерності.

Високий сирний пиріг, жовтого кольору, як правило прямокутної форми, з золотистою шкіркою, часто политий топленим шоколадом.

Солодкий, з різними додатками (родзинки, цукати, курага та інші сухофрукти) та часто з шаром маку, жовтого кольору, запах сирний, приємний, солодкаво-цитриновий, з нотками ванілі.

Добрий львівський сирник можна приготувати тільки з домашнього жирного коров'ячого сиру. Але нажаль кількість корів в селах зменшується і тому купити домашній сир стає дедалі важче. Домашній кисломолочний сир роблять з сирого молока корів різних порід, на Закарпатті з молока бурі Карпатської породи корів.

Історія продукту

Львівська кухня є унікальною через свою заплутану та драматичну історію, вона увібрала в себе риси австрійської, німецької, польської, угорської, єврейської, вірменської та інших народів. Львівський сирник є одним з символів західноукраїнського частування.

Сирник є дуже давнім і улюбленим святковим печивом, його обов'язково готували на Великдень, до певних особливих свят, таких як хрестини чи весілля.

Легендарна галицька кулінарка Дарія Цвек опублікувала в середині минулого століття рецепти сирника у різних варіаціях і зробила сирник відомим в Україні. Нині існує більше 32 варіацій львівського сирника. Його готують із лимонною цедрою, маком, кокосовою стружкою, горіхами і навіть яблуками. Проте незмінними залишаються жирний домашній сир, якісне вершкове масло і домашні яйця.

Сирник можна придбати і у супермаркетах, і у цукернях та кондитерських, і на базарах, або через інтернет.

Львівський сирник то дуже примхлива страва, ніби і все за рецептом, а сирник не вдався. При його приготуванні мають значення і технологія приготування і продукти. Дуже важливо, щоб сир був свіжий, не перегрітий, без грудочок, жирний, і м'який. Важливою є температура випікання – при високій сирник тріскає, при низькій – буде липким і не виросте.

Поточний стан

У теперішній час у містах дедалі важче знайти добрі домашні продукти – жирний сир, масло, яйця. Відсутність ключових інгредієнтів призводить до того що в кондитерських магазинах продають сирник, смак і якість його гірша від домашнього сирника, оскільки там використовують знежирений сир, а інколи і заміник сиру – сирну масу з крохмалю та сухого молока. Проте в кав'ярнях і цукернях львівський сирник не поступається домашньому. Гостям Львова раджу обов'язково скуштувати цей десерт з горнятком ароматної кави, впевнена, ви не пошкодуєте, і мабуть, додому захочете привезти шматочок львівської легенди.

Корінні народи, місцеві спільноти

Львів'яни

ЗМІСТ

207

ПЕРЕДМОВА	5
КОВЧЕГ СМАКУ УКРАЇНИ - ПРИКЛАД БІОКУЛЬТУРНОГО	
РІЗНОМАНІТТЯ УКРАЇНИ	9
УНІВЕРСИТЕТ ГАСТРОНОМІЧНИХ НАУК	17
КОВЧЕГ СМАКУ	19
SLOW FOOD НЕШВИДКА ЇЖА	22
АЛЬЯНС КУЛІНАРІВ SLOW FOOD	23
РОЗДІЛ 1: ПОРОДИ, РИБИ, КОМАХИ ТА МЕД	25
РОЗДІЛ 2: ОБРОБЛЕНІ ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ	69
(НА ОСНОВІ М'ЯСА, МОЛОКА ТА РИБИ)	
РОЗДІЛ 3: ФРУКТИ, ОВОЧІ ТА ГРИБИ	109
РОЗДІЛ 4: ОБРОБЛЕНІ ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ	151
(НА ОСНОВІ ФРУКТІВ ТА ОВОЧІВ)	
РОЗДІЛ 5: ОБРОБЛЕНІ ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ	169
(НА ОСНОВІ ЗЛАКІВ, ХЛІБ І ХЛІБОБУЛОЧНІ ВИРОБИ)	
РОЗДІЛ 6: СОЛОДОШІ ТА ТІСТЕЧКА	193
ЗАГАЛЬНИЙ ІНДЕКС	207
БІБЛІОГРАФІЯ	208
КОНТАКТИ	215
ПОДЯКА	216

БІБЛІОГРАФІЯ

1. Kaindl, R. F. (1896). Haus und Hof bei den Huzulen, Ein Beitr. ed. Anthropologische Gesellschaft, Wien.
2. Kraft, J. (1792). Pomona Austriaca. Abhandlung von den Obstbäumen: worinn ihre Gestalt, Erziehung und Pflege angezeigt und beschrieben wird. Gräffer, Vienna.
3. Lucas, E., & Oberdieck, G. (1875). Illustriertes Handbuch der Obstkunde. Stuttgart.
4. Nicol, W. (1831). Royal Horticultural Society. A catalogue of the fruits cultivated in the garden of the Horticultural Society of London. 3rd Edition. Printed for the Society, Cleveland Row.
5. Wasylewski, S. (1931). "Cuda Polski. Lwów".
6. Stryamets, N., & Mattalia, G., & Pieroni, A., & Khomyn, I., & Söukand, R. (2021). Dining Tables Divided by a Border: The Effect of Socio-Political Scenarios on Local Ecological Knowledge of Romanians Living in Ukrainian and Romanian Bukovina. *Foods*, 10 (1), 126. <https://doi.org/10.3390/foods10010126>
7. Turos, E., & Turos, L. (1961). A mi szakács-könyvünk.
8. Vizvári, M. (1957). Szakácskönyv.
9. Анненков, Н. И. (1878). Ботанический словарь.
10. Антонов, О. К. та ін. (1974). Українська степова біла порода свиней. Українська радянська енциклопедія, 12(2).
11. Арабаджи, О. С. (2015). Караїмська кухня як елемент нематеріальної культурної спадщини. Матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції «Імплементція конвенції про охорону нематеріальної культурної спадщини: підсумки та перспективи».
12. Арабаджи, О. С. (2017). Традиція частвування караїмів як яскравий зразок нематеріальної культурної спадщини народу. Імплементція Конвенції про охорону нематеріальної культурної спадщини: підсумки та перспективи: 36. наукових праць за матеріалами III Всеукраїнської науково-практичної конференції з міжнародною участю.
13. Аркушин, Г. Л. (2000). Словник західнополіських говірок: у 2 т.
14. Артюх, Л. (2016). Чому українці люблять сало?. Український етнографічний центр.
15. Артюх, Л. (2006). До історії напоїв і харчової культури українців. Народна творчість та етнографія.
16. Баллас, М. (1899). Виноделіе в Россіи. Часть V «Южная Россія (Бессарабія, Херсонская, Подольская и Екатеринославская губернии», 129-131.
17. Бургу, Ю. Г. (2011). Товарознавча характеристика продукції вівчарства Класифікація та основні породи овець https://kzref.org/yyu-g-burgu-tovarovnavcha-harakteristika-produkciyi-vivcharstva.html#%Do%AE.%Do%93._%Do%91%D1%83%D1%80%Do%B3%D1%83
18. Барановський, Д. І., & Герасимов, В. І., & Нагаєвич, В. М., & Хохлов, А. М. (2005). Генофонд свійських тварин України. Навчальний посібник.
19. Бибилов, С. Н. (1953). Раннетрипольское поселение Лука-Врублевцевкая на Днестре. К истории ранних земледельческо-скотоводческих племен на Юго-Востоке Европы. Материалы и исследования по археологии СССР.
20. Бірта, Г. О., & Бургу, Ю. Г. (2011). Українська степова біла порода. Товарознавство м'яса.
21. Браунер, А. А. (1922). Животноводство: История животноводства в степной Украине.

22. Бірта, Г.О., & Бургу, Ю.Г. (2019). Основи рослинництва і тваринництва. Центр навчальної літератури, 22–51. https://pidru4niki.com/1129040362344/tovaroznastvo/osnovi_roslnnitstva_l_tvarinnitstva
23. Вербенець О., & Манько В. (2008). Обряди і страви Святого вечора.
24. Вербенець О., & Манько В. (2010). Великодній кошик: обряди і страви Великодніх свят.
25. Винничук, Ю. (2014). Галицька кухня – Історія, рецепти та обличчя.
26. Войтенко, С. Л., & Петренко, С. Н., & Цибенко, В. Г. (2005). Миргородська порода свиней: шляхи створення та сучасний стан.
27. Волкопйов, Б. П. (1968). Свиноводство.
28. Гладій, М. В., & Полупан, Ю. П., & Басовський, Д. М., & Вишневецький, Л. В., та інші. (2018). Програма збереження генофонду локальних і зникаючих порід сільськогосподарських тварин в Україні на 2017–2025 роки.
29. Герасимов, В. І., & Березовський, М. Д., & Нагаєвич, В. М., & Рибалко, В.П., & Барановський, Д.І., & Хохлов, А.М., & Походня, Г.С., & Засуха, Ю.В. & Віллеке Х., & Данилова, Т.М., & Пронь О.В., & ін. (2006). Світовий генофонд свиней.
30. Гнатюк, В. (1899). Флячки. Народня пожива і спосіб її приправи у східній Галичині. Матеріали до українсько-руської етнології, 1, 106–107.
31. (2021). Голод в Україні у першій половині ХХ ст.: причини та наслідки (1921–1923, 1932–1933, 1946–1947). Матеріали Міжнародної наукової конференції, 151.
32. Горленко, В., & Пономарьов, А., & Артюх, Л., & Косміна, Т. (1993). Українська минувшина. Ілюстрований етнографічний довідник, 51–54.
33. Гринченко, Б. (1924). Словарь української мови.
34. Гродзінський, А. М. (1992). Лікарські рослини: Енциклопедичний довідник.
35. Грушевський, М. (1913). Ілюстрована історія України.
36. Гуменний, В. Д. (2009). Внутрішньопородна селекція при збереженні генофонду сірої української породи. Розведення і генетика тварин, 43, 108–105.
37. Гуцульські страви кінця 1800 - поч. 1900 х років. за Шухевичем: https://karpattia.org/ak/gycgastronomy/item/75-ida_guculska_shuhevuch.html
38. Державин, Н. С. (1914) Болгарские колонии в России (Таврическая, Херсонская, Бессарабская губернии).
39. Джаган, В., & Щербакіова, Ю., & Сенчило, О. (2015). Нові місцезнаходження занесених до Червоної книги України макроміцетів у Карпатському біосферному заповіднику. Вісник Львівського університету. Серія біологічна, 70, 59–66.
40. Довженко, Г. В., & Крига. Ю. (1986). Дитячий Фольклор, 16 - 17.
41. Дмитрук Б. П., & Клименко Л. В. (2006). Виробничий цикл у галузі свинарства: національний та світовий досвід.
42. (1990). Європейський червоний список.
43. Жайворонок, В. В. (2006). Знаки української культури: Словник-довідник.
44. Жаткович, Ю. (2007). Етнографический очерк угро-русских.
45. Желєзняк, А. М., & Черевко, В. Д. (2014). Формування ринку традиційних продуктів

в західному регіоні України. Матеріали конференції - V Міжнародна науково-практична Інтернет-конференція «Ринкова трансформація економіки: стан, проблеми, перспективи».

46. Зубця, М. В. (2000). Енциклопедія українознавства: Словникова частина.
47. Зорин, И. (1950). Государственная племенная книга крупного рогатого скота серой украинской породы, IV.
48. Зубець, М. В., & Буркат В. П. (1998). Племінні ресурси України.
49. Ілько Л. (2003). Львів понад усе.
50. Іукурідзе, Є. Ж., & Ткаченко, О. Б., & Лозовская, Т. С. (2015). Результаты исследования ароматического профиля виноматериалов из винограда сорта Тельти-Курук. Харчова наука і технологія, 31(2), 63–68.
51. Катеринич, О. О. (2011). Національне надбання: кури «Полтавська глиняста».
52. Клиновецька, З. (1913). Страви й напитки на Україні.
53. Ковальова, І. А. (2010). Високоякісні вина України, перспективні клони стародавнього сорту винограду Тельті курук. Технології та Інновації, 5, 84–88.
54. Коцюбинський, М. М. (1912). Тіні забутих предків.
55. Козир, В. С. (2016). Сіра українська порода: національне надбання на межі зникнення. Сучасне тваринництво. <https://agro-business.com.ua/>
56. Котів, Ю. (2004). Словник українських і народних назв судинних рослин.
57. Клиновецька, З. (1991). Репринтне видання з видання Київ-Львів 1913 року "Страви й напитки на Україні" 1000 стародавніх рецептів національної кухні.
58. Котляревський, І. (1842). Енеїда.
59. Леонович, С. (1932). Село Чорноголова під оглядом господарсько-соціальним. Подкарпатська Русь. Рочник, IX (4-6).
60. Міцко, М., & Липчей, М. (2018). Закарпатські ласощі та печива.
61. Маркевич, Н. (1860). Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссиян : извлечено из нынешнего народного быта.
62. Мартинюк, С. (1938). Виріб овочевих вин і соків. <https://seedsandroots.net/stefaniya-martynyuk-vyrib-ovochevyh-vyn-i-sokiv/>
63. Микита, А. (2010). Книга варення для сельских карпаторусских женщин, III.
64. Мотузенко, О. О., & Липова, М. О. (2013). Еногастрономічний туризм як засіб підтримки національного виробника на прикладі Одеської області. Географія та туризм, 24, 108-119.
65. Наулко В.І., & Артюх Л. Ф., & Горленко В. Ф., & Головка С. В. (1993). Культура і побут населення України.
66. Одесский национальный университет им. И. И. Мечникова Одесское научное общество болгаристов. (2018). Чушмелий: история и культура.
67. Петришин, М. А. (2020). Вівчарство вовнове. Українська гірськокарпатська.
68. Пилявський, Л. (1939). Виріб овочевих вин. <https://seedsandroots.net/lev-pylyavskiy-vyrib-ovochevyh-vyn/>
69. Позняк, О. В. (2013). Славетний огірок із Ніжина.

70. Полторак, В. (2020). Буджак фест. Свято кожного дня. Історія: матеріали досліджень гастрономічної спадщини.
71. Проців, О. Р. (2012). Економіка рибальства у Галичині кінця XIX – початку XX століття.
72. Рибалко, В. П., & Меєльник, Ю. Ф., & Нагаєвич, В. М., & Герасимов В. І. (2001). Породи свиней в Україні: Навч. Посібник.
73. Руданський, С. (1956). Твори Степана Руданського у мережевій бібліотеці "Відкрита книга".
74. Руденко, С. (2000). Терміни на позначення спецій і прянощів як підсистема української кулінарної термінології. Вісник Державного університету "Львівська політехніка", 402, 277–282.
75. Симиренко, Л. П. (1972). Помология. Том 1 Яблоня.
76. Симиренко Л.П. (1962). Помология. Том 2 Груша.
77. Сідашова, С.О., & Бакун, В.І., & Северин, О.В., & Бондаренко, С.О. (2020). Сіра українська худоба як важливий елемент розбудови національного парку «Приорільський» на Дніпропетровщині, 13, 496–501.
78. Сідашова, С. О., & Стрижак, Т. А., & Руднік, Д. Г., & Стрижак А. В. (2020). Сіра українська порода великої рогатої худоби.
79. Скржинская, М. (2000). Будни и праздники Ольвии.
80. Спісс, Л. (1927). Виріб вин домашнім способом.
81. Тардан, К. И. (1854). Виноградарство и виноделие, 24.
82. Тиводар, М. П. (2011). Етнографія Закарпаття. Історико-етнографічний нарис.
83. Титикало, Л. (2021) Канапка як мистецтво.
84. Титикало, Л., & Мельніков, О., & Євсюкова, С. (2017). Бессарабія. Кулінарна мандрівка.
85. Трошин, Л. П., & Рисованная, В.И., & Полулях, А. И. (1999). Ампелографические признаки в изучении таксономических отношений сортов *Vitis vinifera sativa pontica Negr.* Труды Научного центра виноградарства и виноделия, 10.
86. Удосконалення порід та породних груп свиней на Україні (матеріали сесії по свинарству). (1960). - Київ : Видавництво Української академії сільськогосподарських наук.
87. Федоренко, А. І. (2020). Екологічний туризм в Дунайському Біосферному Заповіднику. Матеріали конференції «Academician Leo Berg–130: Collection of Scientific Articles».
88. Филипчак, І. (1931). Виріб вин овочевих простим способом (без машин). Підручник для селян.
89. Франко, О. (1929). Практична кухня.
90. Франко, О. (1995). Практична кухня. 2 видання.
91. Хандучка, С. П. (2013). Голодомор 1932–1933 та голод 1946–1947 рр. у спогадах жителів села Вітове Чигиринського району Черкаської області. Голод в Україні у першій половині XX ст.: причини та наслідки (1921-1923, 1932-1933, 1946 -1947). Матеріали Міжнародної наукової конференції, 149–153.
92. Цвек, Д. (1989). Солодке печиво.
93. Чегорка, П. (2020). Сірі могікани українського степу «Збереження генетичних ресурсів вітчизняної породи великої рогатої худоби — одна з найактуальніших проблем».

94. Шаян, В. (1987). Віра предків наших.
95. Шишкин, Б. К., & Юзепчук, С. В. (1954). Железница — *Sideritis L.* Флора СССР, 30(20), 253—273.
96. Штомель, М. В., & Вовченко, Б. О. (2005). Підручник. Технологія виробництва продукції вівчарства. http://nubip.edu.ua/sites/default/files/u104/Підручник%20Технологія%20виробництва%20продукції%20вівчарства_0.pdf
97. Шуплик, В. В., & Савчук, О. В., & Гузєв, І. В. (2013). Генофонд порід сільськогосподарських тварин України. Навчальний посібник.
98. Шухевич, В. (1899–1908). Гуцульщина.

Інтернет ресурси

1. Національна академія аграрних наук України. <http://ascaniansc.in.ua>
2. Портал Косівщини. <http://kosiv.info/arts-menu/19-decor-art/86-2009-10-27-21-08-03>
3. Блог Олени Щербань. http://olenasunny.blogspot.com/2016/03/blog-post_62.html
4. Поживка.UA. <http://pozhyvka.blogspot.com/search?updated-max=2016-03-31T05:48:00-07:00&max-results=7>
5. Mukachevo.net. Гуцульські Карпати: місце, де народжуються легенди. <http://www.mukachevo.net/ua/news/view/2046743>
6. 11TV. Рекорд України з приготування пшінки-затірки. <https://11tv.dp.ua/news/20210826-rekord-ukrayiny-iz-prygotuvannya-pshinky-zatirky.html>
7. Вороненко, В., & Іовенко, В. Технологія утримання овець. <http://agro-business.com.ua/agro/suchasne-tvarynnytstvo/item/7979-tekhnohiiia-utrymannia-ovets.html>
8. Самілик, М. Фото Лебединки. <https://drive.google.com/drive/folders/1-ZwM-J37BEaxCtWqSw55lNMilazpdOAJF?usp=sharing>
9. Фермилон. Лимонник Крымский: полезные свойства и противопоказания. <https://fermilon.ru/sad-i-ogorod/kustarniki/limonnik-krymskiy-poleznye-svoystva-i-protivopokazaniya.html>
10. ФерMOVED. Серый гусь и его разновидности. <https://fermoved.ru/gusi/seryj.html>
11. Кануфер бальзамический, канупер, сарацинская мята, пижма бальзамическая. <https://galkriv.livejournal.com/70720.html>
12. Козир, В. С. Сіра українська порода: національне надбання на межі зникнення. <http://agro-business.com.ua/agro/suchasne-tvarynnytstvo/item/8107-sira-ukrainska-poroda-natsionalne-nadbannia-na-mezhi-znyknennia.html>
13. Корисні властивості пахта. <https://kidsworld.org.ua/?p=6878>
14. Об'єдналися заради збереження карпатської бджоли. <https://kolochavska-gromada.gov.ua/news/1615378797/>
15. <https://olenasunny.blogspot.com/search?q=%D0%B6%D0%B8%D1%82%D0%BD%D1%96+%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%B8>
16. Растениводство и животноводство в Украине. Порода гусей Роменська. <https://ooogu-mat.com.ua/domashnye-gospodarstvo/gusi/poroda-gusej-romenska.html>

17. Породи гусей з фотографіями і назвами – всі види свійської птиці. <https://poradum.com.ua/the-hands/doglyad-za-tvarinami/88548-porodi-gusej-z-fotografijami-i-nazvami-vsi-di-svijskoi-ptici.html>
18. Один з найбільш смачних сортів цибулі: Ялтинський. <https://remontu.com.ua/odin-z-na-jbilsh-smachnix-sortiv-cibuli-yaltinskij>
19. Породи гусей – опис фото відео. <https://sadukrroy.ru/roslini/7691-porodi-gusej-opis-fo-to-video.html>
20. Крим.Реалії. Ялтинська цибуля: загадка гастрономічного дива. <https://ua.krymr.com/a/yaltinska-tsybulya-zagadka-gastronomichnogo-dyva/30164158.html>
21. Вікіпедія. Череха клепарівська. https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%A7%D0%B5%D1%80%D0%B5%D1%85%D0%Bo_%D0%BA%D0%BB%D0%B5%D0%BF%D0%Bo%D1%80%D1%96%D0%B2%D1%81%D1%8C%D0%BA%D0%Bo
22. (1993). «Вишня» Енциклопедія українознавства
23. Ukrainer. Шлях Мішеля. Від буйволів до спільноти. <https://ukrainer.net/mishel-way/>
24. Надихайся і мандруй Україною. Крейдяні гори Моргиці. <https://ukrainian-travel.com/kreid-iani-hory-mohrytsi/>
25. Всеосвіта. Практична консультація для вихователів «Історія виникнення сирної іграшки». <https://vseosvita.ua/library/prakticna-konsultacia-dla-vihovateliv-istoria-viniknenna-sirnoi-ig-raski-259542.html>
26. Ukrainer. Бортники. Люди лісу. . <https://www.youtube.com/watch?v=olUUgyiDS3Q>
27. KOZAMEDIA. Бортники Полісся. Про вулики, що рятують ліс та чому мед смертельний. https://www.youtube.com/watch?v=D_LGOrpPzpw
28. Lukianenko, W. ЕкоТур. Борті у Борутино. <https://www.youtube.com/watch?v=zOhPT7nRcgo>
29. Samilyk, М. Лебединська порода корів. <https://youtu.be/Q5jEPtdio4Y>
30. Грубич К. КРУПКИ Рецепт 300 років Мостове Житомирщина Як Качана Каша Полтавщина і Заїрка Дніпропетровщина. <https://youtu.be/-X-oPlb1vSs>
31. Закарпаттячко. Ліси Закарпаття. <https://zakarpattyachko.com.ua/pryroda/lsi-zakarpattya.html>
32. Шаповал, Л. Скульптура... із сирю. <https://daykyiv.ua/uk/article/naprikinci-dnya/skulptu-ra-iz-siru>
33. Вороненко, В., & Іовенко, В. (2010). Технологія утримання овець. <http://agro-business.com.ua/agro/suchasne-tvarynnytstvo/item/7979-tekhnohohia-utrymannia-ovets.html>
34. Національний перелік елементів нематеріальної культурної спадщини України National list of objects of non matherial <https://uccs.org.ua/natsionalnyj-reiestr-obiektiv/>
35. Клепарівські черехи | Клепарівські черехи повертаються до Львова. <https://seedsand-roots.net/>
36. Реєстр суб'єктів племінної справи у тваринництві. Офіційний сайт міністерства аграрної політики та продовольства України. Держплемреєстр. <https://minagro.gov.ua/ua/file-storage/reiestr-subyektiv-pleminnoyi-spravi-u-tvarinnictvi>
37. Статут Великого князівства Литовського. <http://history.org.ua/>
38. AgroPolit. (2019). У Полтаві відновлять унікальну породу свиней української селекції. <https://agropolit.com/news/12342-u-poltavi-vidnovlyat-unikalnu-porodu-sviney-ukray-inskoyi-selektsiyi>

39. Що таке автохтонні сорти винограду і навіщо вони потрібні // Sunduk : [Веб-сайт]. Одеса, 2020. URL: <https://sunduk-pub.kiev.ua/?p=1883> (дата звернення: 28.04.2021).
40. Українка, Л (1952). Твори Лесі Українки у мережевій бібліотеці "Відкрита книга". <https://sites.google.com/site/openbookclassic/ukraienska-literatura/lesa-ukraienka>
41. Колочавська громада. Об'єднання заради збереження карпатської бджоли. <https://kolo-chavska-gromada.gov.ua/news/1615378797/>
42. Надихайся і мандруй Україною. Крейдяні гори Мориці. <https://ukrainian-travel.com/kreid-ani-hory-mohrytsi/>
43. Щербань, О. Житні весільні коники (Полтавщина) Україна. <https://olenasunny.blogspot.com/search?q=%D0%B6%D0%B8%D1%82%D0%BD%D1%96+%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%B8>
44. Щербань, О. Народний кухар. Качанка від Олени Щербань. http://olenasunny.blogspot.com/2016/03/blog-post_62.html
45. Портал Косівщини. Поговоримо тепер про найсмачніший вид декоративно - прикладного мистецтва Гуцульщини і не тільки, про довшерену і красиву сирну іграшку чи сирну пластику. <http://kosiv.info/arts-menu/19-decor-art/86-2009-10-27-21-08-03>
46. Galkriv. Кануфер бальзамический, канупер, сарацинская мята, пижма бальзамическая. <https://galkriv.livejournal.com/70720.html>
47. Гурбик, А. О. Руське право. http://resource.history.org.ua/cgi-bin/eiu/history.exe?Z21ID=&l21DBN=EIU&P21DBN=EIU&S21STN=1&S21REF=10&S21FMT=eiu_all&C-21COM=S&S21CNR=20&S21P01=0&S21P02=0&S21P03=TRN&S21COLORT-ERMS=0&S21STR=Ruske_pravo

Архівні джерела

1. Обласний архів міста Берегова, дослідження В. П. Терпая, голови правління Асоціації бурої карпатської породи великої рогатої худоби.

КОНТАКТИ

215

Університет гастрономічних наук

<https://www.unisg.it/en/>

Слоу Фуд

ark@slowfood.com

<https://www.slowfood.com/>

ПОДЯКА

Команді Університету гастрономічних наук:

у складі Андреа П'єроні, Мікеле Філіппо Фонтефранческо, Олени Мотузенко, Дауро Маттіа Цоккі та

команді Університету Ка' Фоскарі, у складі Ренати Соуканд, Наталії Стрянець, які безпосередньо займалися роботою над даним виданням.

Представникам мережі "Слоу Фуд України" за активне сприяння у проведенні досліджень у різних регіонах України:

Юлії Пітенко, Ларисі Титикало, Дарині Джанколла, Ользі Моїсеєнко, Наталії Рєзнікової, Галєбу Аль-Маалі

Членам місцевих громад, які поділилися своїми виробничими та кулінарними традиціями та експертними знаннями:

Анатолію Максименко, Василю Терпаю, Володимирі Раховському, Ірині Польшаковій, Ірині Трофіменко, Марині Самілик, Маріані Душар, Мирославі Голонич, Михайлу Травецькому, Олегу Катериничу, Олександрі Паларієву, Олександрі Долинко, Оксані Ткаченко, Олені Павловій, Ользі Левада, Олені Щербань, Павлу Леню, Парасковії Тимків, Петру Пидюрі, Таїсії Симочко, Тарасу Парандію, Тетяні Яблонській, Тетяні Дуковій, Сергію та Наталії Русєвим, Сергію Липко, Юрію Палічеву, Яні Полянській, а також представникам локальних спільнот Буковини та Львівщини.

Команді Slow Food International, яка залучена до реалізації проєкту "Ковчег Смаку України":

Серені Мілано, Раффаеллі Понціо, Вікторії Смєлковій

У рамках гранту Європейської дослідницької ради (ERC-StG) завершено створення “Ковчегу смаку України”.

Вчені з різних країн вивчали використання рослин на території колишнього Радянського Союзу і в прилеглих до нього областей. Метою проекту було зрозуміти, як змінюються знання та практика в контексті тоталітарного режиму, коли за роки терору традиційне використання рослин зникає або стає просто спогадом. Як можна зберегти та сприяти майбутньому розвитку таких важливих навичок? Як це відбувалося в той час, коли «плавильний котел народів» працював на повну потужність? Як Україна за 30 років свободи відновила свої місцеві екологічні знання?

Радянську епоху можна охарактеризувати як час «зроби-сам-з-того-що-є-під-рукою», тому що їжу було важко знайти в продуктових магазинах і її доводилося вирощувати самостійно. Брак медичних засобів не дозволив народній медицині зникнути, але відбулася послідовна гомогенізація знань, в результаті чого різні нації, колись окуповані Радянським Союзом, досі використовують, в принципі, ті самі лікарські рослини.

ISBN 9791280673015

