

8. Основні правила роботи державних архівів України / за заг. ред. Л. О. Драгомірової і К. Є. Новохатського; Державний комітет архівів України, Український науково-дослідний інститут архівної справи та документознавства. – К., 2004. – 334 с.

9. Новохатський, К. Архівне законодавство України (1991-2001) / К. Новохатський // Архівознавство. Археографія. Джерелознавство. – 2002. – Випуск 5. – С. 67-73.

10. Папакін, Г. В. Сучасний стан законодавчо-нормативного забезпечення архівування документів: погляд архівіста / Г. В. Папакін // Бібліотекознавство. Документознавство. Інформологія : науковий журнал / гол. ред. М. С. Слободяник. – К., 2009. – № 4. – С. 7-16.

Приходько Я.П.,

студентка I курсу факультету менеджменту і бізнесу ВП «Миколаївська філія Київського національного університету культури і мистецтв»;

Науковий керівник: Орлова О.В., кандидат культурології, старший викладач кафедри культурології ВП «Миколаївська філія Київського національного університету культури і мистецтв», м. Миколаїв

КУЛЬТУРНО-ІСТОРИЧНІ АСПЕКТИ ФОРМУВАННЯ УКРАЇНСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ КУХНІ

Формування української гастрономії тісно пов'язано з історичними процесами, які відбувалися на території України.

Українська національна кухня склалася досить пізно, в основному до початку – середині XVIII ст., а остаточно – до початку XIX ст. У той час її ледве можна було відмежувати від споріднених з нею польської і білоруської кухонь. Це пояснюється тривалістю і складністю процесу формування української нації та української держави.

Після монголо-татарської навали на Київську Русь Україна пережила агресію литовських, угорських, польських феодалів, у результаті чого різні частини її території входили до складу різних держав (Литви, Польщі, Угорщини, Румунії).

Фактично, формування української нації почалося лише з XVII ст. і завершилося через 100 років.

Оскільки окремі українські території були довгий час роз'єднані, загальноукраїнська кухня створювалася вкрай повільно. У XVII ст. до складу Росії ввійшли Лівобережна Україна, Київ, наприкінці XVIII ст. – Правобережна

Україна. З кінця XVIII ст. південна частина України – Причорномор'я і Новоросія – почали заселятися вихідцями з південних губерній Росії, які потім асимілювалися з корінним населенням.

Таким чином, до початку – середині XIX ст. сформувалася, в основному, територія України.

Це значно полегшило створення і поширення характерних особливостей загальноукраїнських страв, хоча розходження між стравами Чернігівщини і Галичини, Полтавщини і Волині, Буковини і Харківщини, Поділля і Закарпаття збереглися до наших днів [4, с. 13-18].

Пізніше формування української кухні обумовило цілий ряд її особливостей.

По-перше, вона була створена на базі вже сформованих у кожній з регіональних частин України елементів кулінарної культури.

По-друге, незважаючи на те, що ці елементи були дуже різноманітні, з огляду на величину території, що розкинулася від Карпат до Приазов'я і від Прип'яті до Чорного моря, розходження природних умов і історичного розвитку її окремих частин, сусідства з безліччю народів (росіянами, білорусами, татарами, угорцями, німцями, молдаванами, турками, греками), українська кухня виявилася на рідкість цілісною, навіть трохи однобічною як за відбором характерної національної харчової сировини, так і за принципами її кулінарної обробки.

По-третє, до національної української кухні не увійшли традиції давньоруської кухні, зв'язок з якою був втрачений після монголо-татарської навали. Це відрізняє українську кухню від російської і білоруської, де древні традиції, хоча і видозмінювалися, але, тим не менше, зберігалися протягом багатьох століть [3, с. 136-142].

Разом з тим українська кухня сприйняла деякі технологічні прийоми не тільки німецької й угорської кухні, але й татарської і турецької, по-своєму частково видозмінивши їх. Так, обсмажування продуктів у киплячій олії, властиве тюркським кухням, було перетворено в українське «смаження» (тобто пасерування овочів, що йдуть у борщ чи другі страви), що, наприклад, зовсім не властиве російській кухні.

Подібна до пельменів страва турецької кухні «дюш-вара» (dyushvara) перетворилася в українські «вареники», а потім у вареники з характерними національними наповнювачами – вишнями, сиром, цибулею, шкварками. З німецької кухні було перейняте подрібнювання продуктів, котре знайшло конкретне вираження в різних українських «січениках» – котлето подібних стравах з фаршів (посічених, подрібнених м'яса, яєць, моркви, капусти, грибів і т. п.).

Щодо харчової сировини, то для української кухні вона відбиралася в контрасті зі східними кухнями. Так, наприклад, на зло «бусурманам» українське козацтво стало культивувати у XVI-XVIII ст. вживання свинячого сала. У той час коли вживання яловичини, яке було широко розповсюджене

серед російського населення, в українців було порівняно незначним, тому що воли на Україні були не продуктовою, а робочою, тягловою худобою, і їхнє м'ясо було не тільки менш смачним і більш твердим ніж свинина, але певною мірою вважалось і не цілком чистим.

Одночасно набули поширення деякі іноземні продукти, наприклад рослинна олія. Вона вважалась ціннішою за коров'яче масло, оскільки походило з Греції, країни, з якою українські землі були пов'язані релігійними узами. Тоді як баклажани, що застосовувалися у турецькій кухні і прекрасно визрівали в умовах Півдня України, не знаходили визнання в українських національних стравах як «басурманські».

Ці принципи відбору харчової сировини, спільні для всіх українців у XVII-XIX ст. незалежно від місць їхнього розселення, у результаті зробили українську кухню різуче однорідною і разом з тим неповторною, своєрідною.

Своєрідність національної української кухні проявляється, по-перше, у переважному використанні таких продуктів, як свинина, сало, буряк, пшеничне борошно і деяких інших. По-друге, в особливостях технології готування їжі, таких як: комбінована теплова обробка великої кількості компонентів страви на тлі одного головного і визначального, класичним прикладом цього є борщ, де до буряка додають ще два десятки компонентів, не пригнічуючи смак буряка, а лише відтінюючи і розвиваючи його [6, с. 47-49].

Улюбленим і найбільш вживаним продуктом є свиняче сало як у вигляді самостійної страви, головним чином в обсмаженому вигляді (так звані «шкварки»), так і у вигляді різноманітної приправи і жирової основи найрізноманітніших страв. Таке відношення до свинини ріднить українську кухню з кухнями західних слов'ян і угорців а також їхніх сусідів – білорусів, однак, використання сала в українській кухні надзвичайно різноманітне.

Сало не тільки їдять сире, солоне, варене, копчене і смажене, на ньому не тільки готують, ним не тільки шпигують усяке не свине м'ясо, де сало відсутнє, але і використовують його навіть у солодких стравах, сполучаючи з цукром чи патокою.

В українській кухні важлива роль відводиться овочам. Їх вживають у виді гарнірів до масної м'ясної їжі або подають як самостійні страви із салом. З овочів на першому місці стоїть, звичайно, буряк, який можна вважати національним овочем і який вживають не тільки у свіжому, але і в квашеному вигляді. Так, з осені до весни, тобто велику частину року, саме із квашеного буряка готують борщі.

З інших овочевих і рослинних культур, яким надають перевагу, варто назвати моркву, гарбуз, кукурудзу, картоплю і помідори. Кукурудза, як і квасоля, частіше відіграє роль добавок. Вона набула поширення в українській кухні вже у XVIII ст., особливо в Південній і Південно-Західній Україні. З XVIII ст. почалося і проникнення на Україну картоплі, яка, однак, не набула тут самостійного значення, як у Білорусії, і, подібно до інших овочевих культур, почала використовуватися у якості, хоча і важливої, але однієї з

багатьох інших «приправ» (тобто гарнірів) до інших страв. Картопля у вигляді пюре знайшла собі широке застосування при додаванні до пюреподібних квасолі, моркви, сиру, яблук та маку. Крім того, картопля є гарним поглиначем сала у других стравах і сировиною для одержання крохмалю, який використовується для приготування солодких страв, особливо рідких фруктових киселів і кондитерських виробів.

Олія гаряче бита йде звичайно в холодні страви – салати, вінегрети; олія холодно бита частіше вживається для смаження, пряження, тобто для готування на ньому других гарячих страв.

З пряностей і приправ використовуються переважно цибуля, часник, кріп, кмин, аніс, м'ята, любисток, дудник, чабер, червоний перець; із закордонних пряностей – лавровий лист, чорний перець і кориця (для солодких страв). Велику роль, як приправа до м'ясних, холодних і овочевих страв, грає оцет, яким, однак, нерідко зловживають.

Таким чином, українська кухня майже остаточно сформувалась вже у XVIII ст. Такі два характерні рослинні продукти, як помідори і соняшникова олія, без яких не можна уявити собі сучасний український стіл, увійшли до широкого вжитку і вплинули на меню української кухні тільки у XIX ст. Потрібно сказати, що різні рослинні олії застосовувалися в українській кухні поряд із тваринним жиром (свинячим салом) здавна, і все ж соняшникова олія одержала поширення лише у XX сторіччі, причому майже витіснивши всі інші рослинні олії. Нині вона вживається в двох видах: олія гаряче бита, з сильним, своєрідним, настільки улюбленим українцями запахом смаженого насіння, і холодно бита, яка найбільш популярна за межами України [5, с. 58-62].

Зважаючи на вищевикладене, найбільш відмінною рисою технологій української кухні є комбінована теплова обробка продуктів. Вона полягає в тому, що сирий продукт – тваринного чи рослинного походження – спочатку легко обсмажується і відносно швидко пасерується, або «смажиться», як кажуть українці, і тільки після цього – більш проходить тривалу теплову обробку, тобто варіння, запікання або тушкування.

З технологічних прийомів готування їжі звертають на себе увагу шинкування, січкування та інші способи подрібнення їжі, зокрема м'яса. Звідси наявність в українській кухні різних рулетів (завиванців), фаршированих страв, запіканок, кручеників з м'ясним фаршем і «січеників», тобто різноманітних м'ясних страв на кшталт битків і котлет, запозичених з німецької кухні через польську і чеську.

Як і всяка кухня з багатим історичним минулим, українські гастрономічні традиції значною мірою регіональні. Так, західноукраїнська кухня помітно відрізняється від східноукраїнської. Це пояснюється тривалістю і складністю процесу формування української нації та української держави.

Список використаних джерел:

1. Закарпатські народні страви / Упоряд. М. А. Мицько, — Ужгород: Карпати, 1990. — 246 с.
2. Клиновецька З. Страви й напитки на Україні. — Київ — Львів, 1913. — 218 с.
3. Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов (Основные кулинарные направления, их история и особенности. Рецептура). — М.: Пищевая промышленность, 1980. — 304 с.
4. Украинская кухня / Сост. С. И. Литвиненко, Г. Ю. Рогинская. — Д.: Сталкер, 2000.
5. Українські страви. — К.: Державне видавництво технічної літератури УРСР, 1961. — 454 с.
6. Шалимов С. А., Шадура Н. П. Современная украинская кухня. 4-е изд., с изм.— К.: Техника, 1989. — 304 с.

Радченко К.Ю., студент факультету фізичного виховання та мистецтв Комунального закладу «Харківська гуманітарно-педагогічна академія»;
Науковий керівник: Агеєнко Т.А., старший викладач кафедри культурологічних дисциплін та образотворчого мистецтва Комунального закладу «Харківська гуманітарно-педагогічна академія»,
м. Харків

НАРОДНЕ МАЛЯРСТВО НА СКЛІ: ТРАДИЦІЇ ТА СУЧАСНІСТЬ

Постановка проблеми. Нова освітня філософія визначила головну стратегію діяльності педагогів: спрямування навчально-виховного процесу на формування духовного світу особистості, утвердження загальнолюдських цінностей, розкриття потенційних можливостей та здібностей учнів. Головною метою національного виховання є передача молодому поколінню соціального досвіду, багатства духовної культури народу, його національної ментальності, своєрідності світогляду і на цій основі формування особистісних рис громадянина України. Гармонійний творчий розвиток молоді є пріоритетним напрямом виховної роботи.

Унікальні можливості впливу на людину має народне образотворче мистецтво. Яскравою сторінкою образотворчого фольклору з багатими художніми традиціями минулого виступає малярство на склі.