

МІНІСТЕРСТВО КУЛЬТУРИ ТА СТАТЕГІЧНИХ КОМУНІКАЦІЙ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ КЕРІВНИХ КАДРІВ КУЛЬТУРИ І МИСТЕЦТВ
НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ ІНСТИТУТ ПРАКТИЧНОЇ КУЛЬТУРОЛОГІЇ
ТА АРТМЕНЕДЖМЕНТУ
КАФЕДРА АРТМЕНЕДЖМЕНТУ ТА ІВЕНТ-ТЕХНОЛОГІЙ

На правах рукопису

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на здобуття освітнього ступеня магістр

на тему: **НЕМАТЕРІАЛЬНА КУЛЬТУРНА СПАДЩИНА
ЯК ОБ'ЄКТ ПОЛІТИКИ РОЗВИТКУ ВІННИЧЧИНИ**

Виконала:

студентка II курсу магістратури,
групи МКД 11-23з
спеціальності: 028 «Менеджмент
соціокультурної діяльності»
Дернова Анна Максимівна

Науковий керівник:

кандидат історичних наук, доцент
Родінова Наталія Леонідівна

Рецензент:

кандидат мистецтвознавства,
професор Київського
національного університету
культури і мистецтв
Оборська Світлана Валентинівна

Допущено до захисту:

протокол засідання кафедри
№ 4 від 20 листопада 2024 р.

в.о. завідувача кафедри артменеджменту
та івент-технологій

_____ **Вікторія ДОБРОВОЛЬСЬКА**

Київ–2024

ЗМІСТ

ВСТУП	5
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ ДОСЛІДЖЕННЯ	8
1.1. Нематеріальна культурна спадщина як теоретична категорія.....	8
<i>Висновок до першого розділу</i>	15
РОЗДІЛ 2. ЕЛЕМЕНТИ НЕМАТЕРАЛЬНОЇ КУЛЬТУРНОЇ СПАДЩИНИ ЯК ПРІОРИТЕНИЙ НАПРЯМОК РОЗВИТКУ ВІННИЧНИНИ	16
2.1. Обрядовість в системі формування унікального культурного бренду Вінниччини.....	16
2.1.1.«Андріївські вечорниці села Томашпіль» Хмільницької міської територіальної громади.....	16
2.1.2.«Весільний обряд. Бабчинецький перепій. Перев'язування червоною ниткою» Бабчинецька ТГ, Могилів-Подільський район.....	18
2.1.3.«Купання маю с.Бабчинці, с.Букатинка» Бабчинецької ТГ, Могилів-Подільського району.....	19
2.1.4.«Маланка» села Попова Гребля Чечельницького району Вінницької області.....	21
2.1.5.Обряд «Весілля другого дня «Водіння курки» с. Глибочок, Тростянецька селищна ТГ, Гайсинський район.....	23
2.1.6.Обряд «Весняного Квітчатого Миколи» с. Бохоники, Агрономічної ТГ.....	24
2.1.7.«Традиція використання «звизди» і «ріжка» у селі Біляни під час різдвяних свят» Чернівецька територіальна громада Могилів-Подільського району.....	26
2.2. Традиції приготування як елемент нематеріальної культурної спадщини Вінниччини.....	28
2.2.1.Обрядова страва «Засипана капуста з кабаком» Чернівецької ТГ, Могилів-Подільського.....	28

2.2.2.«Картопля по-уланівськи».....	29
2.2.3.Культура приготування страви «Картопляна риба» с. Бабчинці Могилів-Подільський район.....	30
2.2.4.Китайгородська ковбаса, печена на очереті» с.Китайгород Дашівська територіальна громада Гайсинського району.....	31
2.2.5.«Традиція приготування домашньої копченої ковбаси на дровах» с.Війтівка Бершадська міська територіальна громада Гайсинського району.....	32
2.2.6.Культура приготування обрядової страви «ламанці з маком» смт. Брацлав Тульчинського району.....	34
2.2.7.Традиційна страва бадзьоня в селі Степанівка на Тепличчині Вінницької області.....	35
2.2.8.Терта квасоля з підпалками» Бабчинецька ТГ.....	36
2.2.9.Технологія сушіння фруктів у селі Кармалюкове Жмеринської ТГ.....	38
2.2.10.Тиманівська каша – засипана капуста.....	39
2.2.11.Традиції випікання «Байківських весільних короваїв» Іванівська ТГ.....	40
2.2.12.Традиції приготування та споживання каші «Зозулі» Якушинецької територіальної громади Вінницького району, Вінницької області.....	41
2.2.13.«Традиції сироваріння родини Кулинич» с. Поташня Бершадська територіальна громада Гайсинського району.....	43
2.2.14.«Традиційна страва «Годзя»» с. Підвисоке Оратівська селищна територіальна громада Вінницького району.....	45
2.2.15.«Традиційний обрядовий хліб Вінниччини».....	47
2.2.16.«Традиція випікання весільного короваю села Бондурівка Чечельницького району Вінницької області».....	49
2.2.17.«Традиція приготування вареників з вишнями та шкварками» в селі Криківці Немирівська МТГ Вінницького району.....	50

2.2.18.«Традиція приготування страви «Дід» с.Мазурівка Чернівецька територіальна громада Могилів-Подільського району.....	52
2.2.19.«Традиція приготування тушкованого буряка «Бігос» с.Скибинці Тростянецька селищна громада Гайсинського району.....	54
2.2.20.«Традиція приготування Чміль-каші в с. Джулинка» Джулинська ТГ Гайсинський район.....	56
2.2.21.«Традиція приготування яланецьких паляниць» с. Яланець Томашпільська територіальна громада Тульчинського району.....	57
2.2.22.Традиція приготування «Шарпанина з картоплею» Могилів-Подільська територіальна громада Могилів-Подільського району.....	59
2.2.23.«Традиція виготовлення лікувальної бджолиної продукції у селі Рів» Жмеринська міська територіальна громада Жмеринського району...	59
2.3. Культурна практика на Вінниччині як елемент нематеріальної культурної спадщини.....	62
2.3.1.«Великоднє гуляння «Водити Володара» в селі Розкошівка Теплицького району Вінницької області».....	63
2.3.2.«Великодні веснянки села Новоселівка» Гайсинська ТГ.....	65
2.3.3.«Пісенна традиція села Стіна Томашпільського району Вінницької області	66
2.3.4.«Побутові танці Муровано-Куриловеччини» Муровано-куриловецька СТГ Могилів-Подільського.....	68
2.3.5.«Стіл дитині «хрестини» у селі Біляни» Чернівецької селищної ради, Могилів-Подільського району, Вінницької області.....	69
<i>Висновок до другого розділу</i>	<i>71</i>
ВИСНОВКИ.....	73
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	76

ВСТУП

Актуальність теми. Проблематика пов'язана з відновленням, збереженням та популяризацією елементів нематеріальної культурної спадщини є пріоритетним напрямком державної політики у сфері культури. Нематеріальна культурна спадщина України є тим унікальним надбанням яке визначає українську культуру поміж інших культур. «Нематеріальна культурна спадщина» означає ті звичаї, форми показу та вираження, знання та навички, а також пов'язані з ними інструменти, предмети, артефакти й культурні простори, які визнані спільнотами, групами й у деяких випадках окремими особами як частина їхньої культурної спадщини»[45].

Саме тому, актуалізуються питання щодо ефективного функціонування та організаційно-управлінських рішень із забезпечення процесів формування Національного переліку елементів нематеріальної культурної спадщини України, як брендового ресурсу культурного надбання, а саме історії, цінностей, традицій, обрядовості та звичаїв.

Нематеріальна культурна спадщина, її елементи мають потужний як культуротворчий потенціал, так і туристичний. Адже кожний регіон (область) України характеризується своїм неповторним надбанням, майстрами та мистцями, які максимально зберігають традиції створення елементів НКС.

Саме тому ми актуалізували розгляд проблематики розвитку через призму локальних особливостей розвитку та функціонування (на прикладі Вінниччини).

Мета дослідження полягає в дослідженні організаційних, управлінських та культуротворчих підходів до процесів відродження нематеріальної культурної спадщини на Вінниччині як пріоритетного напрямку локальної культурної політики.

Для досягнення мети дослідження поставлено наступні завдання:

- дослідити нематеріальну культурну спадщину як теоретичну категорію;
- розглянути нематеріальну культурну спадщину як пріоритет культурної розбудови Вінниччини;
- описати феномен обрядовості в системі формування унікального культурного бренду Вінниччини;
- розкрити елементи нематеріальної культурної спадщини Вінниччини через традиції приготування;
- виявити і описати культурні практики які визнані як елементи нематеріальної культурної спадщини.

Об'єкт дослідження – Нематеріальна культурна спадщина Вінниччини.

Предмет дослідження – організаційні, управлінські та культуротворчі аспекти розвитку нематеріальної культурної спадщини на Вінниччині.

Практичне значення отриманих результатів. Практичне значення отриманих результатів полягає в тому, що описані в кваліфікаційній роботі організаційні та культуротворчі практики є фактологічними і можуть бути використані у практичній діяльності зацікавлених суб'єктів при розробці локальної культурної політики та стратегій розвитку нематеріальної культурної спадщини. Матеріали дослідження можуть бути використані при викладанні дисциплін, які розкривають особливості розвитку елементів нематеріальної культурної спадщини в регіонах, а також як приклад застосування креативних рішень для популяризації досліджуваних в роботі елементів.

Апробація дослідження. Апробацію результатів дослідження було здійснено шляхом оприлюднення досягнутих результатів на IV Всеукраїнській науково-практична конференція «Культурні та мистецькі студії XXI століття: науково-практичне партнерство», 9 листопада 2024 р.,

тема доповіді «Обрядовість як унікальний елемент нематеріальної культурної спадщини Вінниччини» [23].

Структура та обсяг кваліфікаційної роботи складається зі змісту, вступу, трьох розділів, висновків та списку використаних джерел. Загальний обсяг кваліфікаційної роботи становить 75 сторінок основного тексту, використано 59 джерел.

РОЗДІЛ 1

ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ ДОСЛІДЖЕННЯ

1.1. Нематеріальна культурна спадщина як теоретична категорія

Нематеріальна культурна спадщина є унікальним надбанням кожного народу, а тому є пріоритетом кожної держави збереження та популяризація об'єктів нематеріальної культурної спадщини задля майбутніх поколінь, збереження ідентичності та підвищення культурної особливості серед в загальні картині світу.

Методологічною основою кваліфікаційної роботи є застосування загальнонаукових методів дослідження. Використано для з'ясування сутності і змісту поняття «нематеріальна культурна спадщина», осмисленню ролі і значення виявлених елементів НКС в культурній розбудові локальних культурних просторів Вінниччини методу аналізу та опису. Застосування методу аналізу дозволило розглянути об'єкт та предмет дослідження з позицій організаційного та культуротворчого процесів. Використання методу опису дозволило нам визначити основні елементи нематеріальної культурної спадщини, розкрити їх культуротворчу винятковість та значення. Застосовані в дослідженні методи сприяли логічному, комплексному аналізу поставлених наукових завдань, теоретичному узагальненню результатів дослідження та аргументації практичних рекомендацій.

Теоретичною та інформаційною базою дослідження слугували наукові праці українських вчених і дослідників, об'єктом яких є вивчення феномену нематеріальної культурної спадщини в її історичні та культуротворчий перспективі, а саме ми звернулися до праць таких вчених, як: Артюх Л. [1, 2, 3], Бабенко В. [4, 5], Безносок О.[6, 7], Борисенко В. [10, 11], Босик З. [12], Воропай О.[17], Гнатюк В. [20, 21],

Дутчак О.[24], Копержинський К .[30], Копієвська О. [31], Кудерська Н. [33], Кудерська І. [33], Левченко М..[37], Марченко О.[39], Мелько Л. [41, 42, 53], Саковець О. [51], Сапіга В.[52], Фесенко Г. [55] та інші.

Для опису елементів нематеріальної культурної спадщини Вінниччини було використано офіційні сайти Вінницького обласного центру народної творчості [15] та Управління культури і мистецтв Вінницької ОДА[16].

До вивчення та осмислення об'єктів нематеріальної культурної спадщини звертаються українські наковці, досліджуючи її феномен з різних тематичних міждисциплінарних підходів. Розглянемо більш детально.

Так, особливий культурний статус об'єктів нематеріальної культурної спадщини визначають Кудерська Н. та Кудерська І.. Дослідниці наголошують на унікальному потенціалі об'єктів нематеріальної культурної спадщини в системі формування культурного бренду та іміджу України [33].

Українські вчені звертаються до проблематики збереження нематеріальної культурної спадщини. Костюк В. аналізуючи нормативні матеріали, які забезпечують охорону нематеріальної культурної спадщини визначають пріоритетність державницького функціоналу в цих процесах. Дослідниця проаналізувавши міжнародні організаційно-правові підходи до процесів створення, збереження та передачі практик нематеріальної культурної спадщини визначає участь громад в цих процесах, роль і значення яких є беззаперечним в досліджуваних процесах. Адже об'єкти нематеріальної культурної спадщини виникли, і зберігаються в локальних культурних просторах. Саме тому дослідниця акцентує увагу на створенні сприятливих правових, фінансових, адміністративних, наукових та організаційних заходах та ресурсах, які дозволять активно зберігати і популяризувати нематеріальну культурну спадщину на всіх рівнях її споживання [32].

Нематеріальна культурна спадщина України в контексті суспільного розвитку та культурної політики держави стає предметом дослідження Босик З.. Дослідниця провівши науковий аналіз проблем нематеріальної культурної спадщини України наголошує на її пріоритетному значення в сучасному державному будівництві, культурні політиці зокрема. Окреслюючи потенціал нематеріальної культурної спадщини в національному зміцненні, економічній, соціальній, міжнародній розбудові тощо. Дослідниця виокремлює роль і значення нематеріальної культурної спадщини, її проявів в формуванні української єдності та культурної інтеграції як в глобальне, так і локальне культурні простори [12].

Нематеріальну культурну спадщину як основу національної ідентичності та безпеки визначають Дячук І. та Ситнікова Д. Дослідниці вважають, що нематеріальна культурна спадщина яв виняткова ціннісна компонента національної культури, яка передається з покоління в покоління і характерна для кожної країни, здатна відображати все багатство культурно-історичних особливостей розвитку та реальність кожної конкретно взятої країни. На думку Дячук І. та Ситнікової Д. «саме захист нематеріальної культурної спадщини, визнання її пріоритетності в національних інтересах потенційно може відігравати виняткову роль у забезпеченні безпеки країни. Акцентують увагу дослідниці і на феномені нематеріальної культурної спадщини, з точки зору потенціалу зміцнення країни та соціальної стабільності, забезпеченні взаєморозуміння, мирного співіснування та культурного діалогу між представниками різних етнічних груп в межах країни» [25, с. 63].

Бабенко В. досліджуючи матеріальну та нематеріальну культурну спадщину виокремлює проблематику в контексті права інтелектуальної власності та національної безпеки. Дослідниця наголошуючи на негативних історичних процесах які руйнівню вплинули на українську культуру в її матеріальному і нематеріальному виразах, а саме російської навали, яка нищила все унікальне українське. Таке нищення торкнулося

багатьох українських культурних благ, від обрядів, традицій, одягу до національної кухні. Відродження матеріальної і нематеріальної культурної спадщини, в її авторських виразах та феноменах є важливим безпековим інструментом, так вважає Бабенко В. [4].

Як бачимо, при осмисленні державної пріоритетності в процесах підтримки нематеріальної культурної спадщини вчені одностайні в її безпековому, економічному, соціальному та миротворчому потенціалах та перевагах.

Окремий пласт наукових досліджень щодо феномену нематеріальної культурної спадщини присвячений її туристичному потенціалу. Перспективи використання об'єктів нематеріальної культурної спадщини в туризмі досліджує О.Дутчак. Вчена вивчає практики ЮНЕСКО в питаннях туристичної пріоритетності [24]. На потенціалі нематеріальної культурної спадщини при розробці інноваційних туристичних продуктів і практик наголошує Безносюк О. [6].

Інноваційні туристичні практики через призму розвитку сфери на основі об'єктів нематеріальної культурної спадщини розглядає Саковець О. Дослідниця розглядає елементи нематеріальної культурної спадщини як унікальне і важливе пізнавальне джерело української історії і культури, розуміння українських традицій та цінностей. Використання елементів нематеріальної культурної спадщини сприяє підвищенню інтересу до туристичного об'єкту, підвищення і збагачення його унікальності через пізнавальну функцію. Дослідниця доводить про важливість вивчення світового досвіду щодо ефективності використання елементів нематеріальної культурної спадщини в розвитку локальних туристичних підприємств і визначає інноваційний підхід в таких процесах, що дозволить туристичну послугу зробити більш привабливою та якісною. Врахування і відповідне впровадження територіальної культурної унікальності в туристичну індустрію дозволить успішно розвинути місцеві територіальні громади [51].

Нематеріальну культурну спадщину як потужний туристичний ресурс вивчає Мелько Л. Аналізуючи елементи нематеріальної культурної спадщини Мелько Л. аргументує і наголошує на обов'язковому врахуванні обізнаності населення з особливостями і унікальністю того чи іншого елементу нематеріальної культурної спадщини, що призведе до більш чіткого розуміння її феномену і від того туристична послуга стане більш якісною [42, с. 4].

Досліджуючи туристичний потенціал нематеріальної культурної спадщини вчені акцентують увагу на її регіональному контексті. Дослідники слушно зауважують на тому, що регіональні особливості культури є різними одна від одної. Унікальність і неповторність регіональних культур сформувалися на основі культурного, історичного та господарського типу які характерні для тієї чи іншої території. Регіональні культурні особливості є тим важливим рушійним елементом розвитку [10].

Так, Пеняк П. досліджуючи нематеріальну культурну спадщину Закарпаття, визнає її перспективний потенціал в соціальній та економічній привабливості. Пеняк П. наголошує на важливості використання нематеріальної культурної спадщини в розвитку регіону і вбачає необхідним саме збереження культурного розмаїття в умовах зростаючої глобалізації [46].

Елементи нематеріальної культурної спадщини є одним із визначальних виховних інструментів, що дозволяє сформувати патріотично налаштованого і свідомого громадянина. В такому контексті українські вчені досліджують її роль і значення у символічному просторі міст. Зокрема Фесенко Г. розглядає міську спадщину як історичне нашарування культурних цінностей, що були вироблені шляхом спадкоємності культур і акумуляції традицій. «Адже саме вони формуються поколіннями громад, є хранителями ключових свідчень про їхнє минуле, і в них так само відбиваються нинішні стремління.

Збереження традиційної культури розглядається сьогодні як невід’ємний елемент простору міста. За умов, коли урбанізація супроводжується нівелюванням специфіки буття етносів, традиція стає з’єднувальною ланкою в пам’яті і відтворенні національно-культурної ідентичності» [55, с. 322].

Свято як елемент нематеріальної культурної спадщини розглядає Козловська М. Дослідниця дійшла висновків, що «свято як втілення культурної практики мають найбільш стійкі та безумовні параметри, закріплені у свідомості людей як носіїв історичного досвіду, етнокультурної ідентичності, різноманітних соціокультурних практик, що дозволяють відрізнити культури одна від одної». Вчена слушно наголошує, що свята які вже визнані як елемент нематеріальної культурної спадщини характеризуються своєю зберігальною, комунікативною, об’єднувальною функціями, що дозволяють передавати ціннісні орієнтації та ритуальні особливості, досвід наступним поколінням [29].

Останні роки нематеріальну культурну спадщину дослідники розглядають в контексті розвитку креативних індустрій та креативної економіки. В такому контексті в Україні розроблено організаційно-правове підґрунтя, відпрацьовано механізми ідентифікації елементів, а також розроблена система реєстрації елементів нематеріальної культурної спадщини, що дає можливість для розвитку практичних кейсів з її використанням. Розгляд елементів нематеріальної культурної спадщини як одного з перспективних креативних ресурсів є економічно перспективним та інвестиційно привабливим. Досліджуючи нематеріальну культурну спадщину як складову креативної економіки та креативних індустрій Фоміна А. наголошує на проектних ініціативах щодо їх розвитку. Дослідниця акцентує увагу на активному впровадженні локальних проєктів основною місією яких є збереження та розвиток різних елементів нематеріальної культурної спадщини в їх креативному розуміння [56].

Активізація креативної розбудови нематеріального культурного надбання потребує набуття специфічних, сучасних компетентностей від всіх зацікавлених в цьому процесі осіб. Знання про специфіку нематеріальної культурної спадщини як елементу професійної освіти наголошують Близнюк М., Вакуленко Н. Дослідники зазначають, що саме забезпечення розвитку та популяризація культурних цінностей сприятиме удосконалення підготовки фахівців з набором спеціальних знань і вмінь. «Переосмислення пріоритетів розвитку та збереження елементів нематеріальної культурної спадщини обумовлюють потребу нарощування потенціалу шляхом встановлення щорічних цілей та аналізу досягнутих результатів; розробки системи мотивації; впровадження робочих груп для того, щоб навчитися працювати в команді та досягати кращих результатів; постійний аналіз основних компетенцій, необхідних для фахівців сектору нематеріальної культурної спадщини, а також інвестиції у розвиток потенціалу фахівців шляхом надання їм інструментів та засобів для навчання та підвищення кваліфікації (тренінги, семінари, конференції тощо)» [8, с. 30-31].

Вищевикладене дозволяє нам зробити висновки, що нематеріальна культурна спадщина, її елементи, організаційно-правовий, управлінський, економічний та соціальних потенціал є активно досліджуваним серед українських вчених. Розглядають нематеріальну культурну спадщину з різних міждисциплінарних точок зору, що посилює практичне значення таких досліджень. Дослідники одностайні в ствердженні про пріоритетність збереження, розвитку та популяризації елементів нематеріальної культурної спадщини, що є потенційно виправданим і перспективним в системі культурного відродження України.

Висновок до першого розділу

Нематеріальна культурна спадщина, її об'єкти є унікальними компонентами української культури. Актуальним є максимальне збереження і популяризація об'єктів нематеріальної культурної спадщини як на території України, так і за її межами.

Нематеріальна культурна спадщина є об'єктом наукових розвідок і характеризується міждисциплінарним підходом щодо її осмислення. Розглядають нематеріальну культурну спадщину з різних міждисциплінарних точок зору, що посилює практичне значення таких досліджень.

Елементи нематеріальної культурної спадщини є частиною креативних індустрій України. Розгляд проблематики в такому дискурсі потребує більш активного вивчення вченими і практиками, які зацікавлені в розвитку унікального культурного простору.

Аналіз різних наукових підходів до вивчення феномену нематеріальної культурної спадщини в Україні, дозволив констатувати про однаковість в ствердженні про пріоритетність збереження, розвитку та популяризації елементів нематеріальної культурної спадщини, що є потенційно виправданим і перспективним в системі українського культурного відродження.

Отже, нематеріальна культурна спадщина як унікальне надбання кожного народу, потребує пріоритетної підтримки всіх зацікавлених осіб в культурні розбудові України. Збереження та популяризація об'єктів нематеріальної культурної спадщини, їх вивчення та відродження є ціллю державної політики у сфері культури, що дозволить зберегти яскраві зразки задля майбутніх поколінь, збереження ідентичності та підвищення культурної винятковості України в світі.

РОЗДІЛ 2

ЕЛЕМЕНТИ НЕМАТЕРАЛЬНОЇ КУЛЬТУРНОЇ СПАДЩИНИ ЯК ПРІОРИТЕНИЙ НАПРЯМОК РОЗВИТКУ ВІННИЧНИНИ

2.1. Обрядовість в системі формування унікального культурного бренду Вінниччини

Обрядовість завжди займала особливе місце в українській культурі. Календарні, святкові, сімейні обряди супроводжують українця протягом всього його життя, а отже займають виняткове місце, як в житті людини, так і в українській культурі.

Обрядовість є активно обговорюваним об'єктом для українських дослідників, а саме до осмислення феномену обряду звертаються Н.Бабенко [5], Я.Бодак [9], А. Бренюк [13], К.Копержинський [30] та інші.

Обряди та обрядовість займають визначальне місце в культурному просторі Вінниччини. Розглянемо їх більш детально.

2.1.1.«Андріївські вечорниці села Томашпіль» Хмельницької міської територіальної громади



На сайті Управління культури і мистецтв Вінницької ОДА надається опис даного елемента НКС. Так, в селі Томашпіль з давніх-давен ввечері з 12 на 13 грудня до християнського свята Андрія проводили Андріївські вечорниці. «В сільській хаті збиралась в основному молодь, а головною була Господиня - старша заміжня жінка. Молоді люди жартували, співали, виконували традиційні українські танці. Дівчата хотіли передбачити свою долю, тому вони ворожили та гадали, використовуючи різні предмети. Проводили гадання на чоботях - від кутка до порога переставляли по одному своєму чоботу наперед. І який торкнувся першим порогу – та дівчина перша вийде заміж»[16].

Також гадали на нареченого, кидаючи чоботи з порогу за спину. Куди чобіт впаде носком, звідти і наречений буде. «Дівчата гадали, використовуючи балабушки з тіста, які кожна дівчина викладала в рядок. Тоді запускали собаку і чий балабушок вона з'їсть, то та дівчина вийде перша заміж. Також дівчата гадали на тарілках. Це, коли Господиня брала 4 тарілки і під кожен клала: обручку, зелену гілочку, шматок хліба, паперову квітку. Що під тарілкою дівчина знайде – така її доля: квітку – ще буде діувати, зелену гілку – до розлуки з хлопцем, обручку – швидко вийде заміж, шматок хліба – чоловік буде хазяїн» [16].

Основним обрядовим дійством для хлопців на Андріївських вечорницях було «кусання калити» - обрядового коржа. Калита – ритуальна страва, яку випікали напередодні, додаючи в тісто різноманітні смаколики: мак, родзинки, горіхи. Її підв'язували червоною стрічкою на рогач, який тримав у руках пан Калитинський (старший хлопець). На підлозі в цей час клали навхрест дві коцюби чи дві сапи і хлопці Коцюбинські танцювали, щоб не зачепити коцюбу, під пісню «Зайчик», що виконували дівчата. Потім пан Коцюбинський брав між ноги коцюбу і казав слова : «Їду, їду калиту кусати», а Калитинський відповідав: «А я буду сажею писати», «А я вкушу», «А я впишу». Потім підскакував, щоб вкусити калиту, а пан Калитинський дражнився , піднімав калиту і бруднив

сажею обличчя. Ще дівчата пригощали хлопців варениками з різними начинками і (начинкою-сюрпризом), аби пожартувати.

2.1.2. «Весільний обряд. Бабчинецький перепій. Перев'язування червоною ниткою» Бабчинецька ТГ, Могилів-Подільський район



Перепій — це весільний недільний обряд, який проводився до покриття молодої. Увечері музики запрошують на перепій. Вінчальні нанашки, (зазвичай, старша сестра молодого з чоловіком) які сидять з обох боків від молодих, пробирають на столі місце для перепою. Спочатку підходять батьки молодих, які дарують подарунки. Вінчальний нанашко наливає їм «солодку» у келихи, які перев'язані червоною ниткою (Солодка — це спеціально приготована горілка з паленого цукру і меду). Хто не міг випити всю чарку, то залишки виливали у спеціально поставлену миску.

Нанашка подає по два печива, змащених медом і перев'язує зап'ястя руки червоною ниткою. Червона нитка вважалася помічною, тому іноді давали і дві руки перев'язувати. Казали, що тепер руки не будуть боліти, і ніхто не наврочить. Після батьків підходили усі гості. Дія повторювалася. Нитку в'язали і молодим. Нанашкам же її пов'язували нанашчинінанашки, або дружки. Вони ж і могли допомагати в обряді. Колись в селі весілля

гуляли часто, тож це ще й було ознакою того, на скількох весіллях була людина. Походження цього звичаю ніхто не знає, але в нашому селі він існує здавна.

Такий же перепій існує в с. Вітрівка та с. Моївка Могилів-Подільського району Вінницької області. Червона нитка вважалася оберегом від усього лихого. Її в'язали, коли пухли руки (від роботи або хвороби), нею перев'язували графіни та калачі на весіллі, перев'язували букетик Трійці і цією ж ниткою чи стрічкою перев'язували корову, коли вперше гнали на вигін навесні. Червону нитку чи стрічку і дотепер в'яжуть на похороні в той час, коли випроводжають покійника з подвір'я. Вважається, що нитка сама відпаде в потрібний час, тож самому її обривати не можна. Вона обов'язково має відпасти сама.

2.1.3. «Купання маю с.Бабчинці, с.Букатинка» Бабчинецької ТГ, Могилів-Подільського району



Обряд викликання дощу – в багатьох культурах обряд, виконуваний в час посухи з метою виклику дощу і є одним із найдавніших обрядів світу. Засуха є справжньою трагедією для сільських жителів. Наші предки вдавалися до ритуалів, просячи допомоги у вищих сил. Таємниця криниці поєднує в собі таємницю сили землі і води. Віра у цілющу силу води, що

витікає з під землі, йде з глибини століть. Водам джерел і криниць приписували властивості очищення, зцілення від хвороб, тамування голоду. Навколо них виникали місця паломництва.

У певному розумінні, джерело річка - це дещо стійке, глибоке, вічне, живе, центр, точка, з якої все виходить і все повертається. Вже ніхто й не знає, скільки років такому звичаю, проте він існує і досі. Ритуал виклику дощу існує в абсолютній більшості народів по всій земній кулі. Але якщо в деяких народів ці звичаї носять іноді жорстокий відтінок, то в наших селах такі обряди абсолютно миролюбні та красиві.

Символіка річок є символом здоров'я, багатства, родючості, плодючості, святості, чистоти. Вона пов'язана із жіночою символікою і стихією земної і небесної вологи. Звичай приносити жертву на берегах річок, влаштовувати там бенкети має язичницьке коріння. Їм присвячено безліч народних казок, повір'їв, легенд. Вода, взята до схід сонця(непочата), мала лікувальні властивості.

Деякі з джерел мали воістину «живу» воду, якою виліковували навіть безнадійно хворих людей. Вода дарує людині силу, здоров'я, наснагу. В пізніші часи воду в річках святили і на Водохреще. То не біда, коли п'ється вода, або ще кажуть: «нема голода, коли п'ється вода». З найдавніших часів збереглося повір'я, що, виконавши певні магичні дії з водою, можна викликати дощ.

В селах Бабчинці та Букатинка Могилів-Подільського району існує звичай купання або мочення маю. Май — це пахуче зілля, яким прикрашають оселі на Зелені свята. В нашій місцевості для маю беруть осоку, татарське зілля, м'яту, листя горіха та дуба. Через тиждень після Зелених свят, в понеділок, треба встати до схід сонця, вмитися, помолитися Богу, попросити в нього дощу, урожаю, та здоров'я для всієї родини. Потім слід зібрати май, яким квітчали обійстя, та понести його до річки і втопити у воді. Якщо комусь до річки було далеко, то май можна

було скласти на купку і щедро змочити. Після цього вмивалися водою і кропили нею ближніх.

Май іноді навіть зберігали під стріхою, щоб під час посухи знову облити водою. Після цього дійства мав обов'язково піти дощ, тому що як святе зілля нап'ється води, так і земля насититься вологою. При цьому обряді не вказувалося, хто саме має виконувати дії з майом — жінки чи чоловіки, але зазвичай цим займалися жінки.

До води йшли «як кому виходило»: комусь з дітьми, комусь з сусідками, а хтось хотів і усамітнитися в досвітній час. Це обрядодійство збереглося донині і побутує в придністровських районах Вінниччини. Щира вдячність людям, що зберегли, відтворюють, і популяризують дуже цікавий, і магічний обряд. Купаючи май, люди всі свої помисли та побажання, з надією та любов'ю, спрямовують на добро. Адже вода — свята і цілюща, а віра в Бога та відданість звичаям прабатьків — безмежні.

2.1.4. «Маланка» села Попова Гребля Чечельницького району Вінницької області



Ареал сучасного побутування: с. Попова Гребля Чечельницького району Вінницької області Свято «Маланки» – обрядове дійство, яке

відбувається 13-14 січня. Складається зі зборів на дійство, посвяти в «цигани», обходу дворів, бешкетування, боротьби.

Водять «Маланку» виключно неодружені хлопці. На кожній вулиці збирається своя ватага «циган» – так в селі називають гурт «маланкарів». За «Маланку», одягають хлопчика 6-8 років. На кожній вулиці є «Береза». «Березою» стає хтось із щедрівників. «Березу» вибирають «цигани». Персонажі «циган» за ієрархією поділяються на «старшин» і «синків».

До «старшин» відносяться «Старий», «Стара», «Старший Синок», «Синок». В «старшини» вибирають фізично сильних парубків. «Синків» може бути п'ять, десять – в залежності від наявності нежонатих хлопців на вулиці.

В переддень «маланкування» хлопці здибаються, домовляються про деталі, призначають зустріч близько 15.00-16.00 години на роздоріжжі в центрі села. До цієї зустрічі кожна ватага готується на своїй території. Сама «Маланка» починається 13 січня. Хлопці перебираються за «циганів»: одягають маски, спеціальне головне вбрання, вивернуті вовною назовні кожухи, під них «затовкують» горби, вбирають «Маланку», беруть в руки «файди-канчуки» і, співаючи щедрівки, вирушають до центру села.

З усіх вулиць на роздоріжжя сходяться «цигани», щедрівники, учасники дійства, глядачі. «Старшини» несуть «Маланку» на спеціальних ключках. Коли всі зібралися, співають гуртом «Ой учора ізвечора наша Маланка наряджена».

Після виконання спільної «Маланки» кожна ватага йде щедрувати на свою вулицю, починаючи з першої хати. На кожній з вулиць залишають по 8-10 хат на другий день. В ніч з 13 на 14 січня «цигани» посівають в кожній оселі і вітають з «Василем». Під час свята «цигани», пристрибуючи, піднімають на руки всіх зустрічних чоловіків, зупиняють машини, викликають водіїв і, так само, підіймають їх на руки.

Після посівання 14 січня «цигани» і щедрівники в назначений час сходяться на роздоріжжі. Тут відбувається боротьба ватаг між

«старшинами» з усіх вулиць. Жителі села приходять, щоб побачити це дійство. Кожен персонаж міряється силою зі своїм опонентом з іншої ватаги: «Старий» зі «Старим», «Стара» зі «Старою» і т.д. Чия ватага перемагає, та вулиця цей рік буде в пошані, «в первих».

Закінчується свято, як і починалося – з пісні «Ой учора ізвечора наша Маланка наряджена», яку виконують всі учасники дійства. Після цього щедрівники розходяться по домівках, а «цигани» в «свою» хату переодягаються і складати костюми до наступного року на зберігання.

2.1.5. Обряд «Весілля другого дня «Водіння курки» с. Глибочок, Тростянецька селищна ТГ, Гайсинський район



Обряд весілля-сягає своїм корінням у глибину століть. Одним із таких елементів в с. Глибочок, Тростянецької територіальної громади зберігся обряд весілля другого дня «Водіння курки».

Даний обряд полягав в тому, що Другого дня весілля, весільні від молодої йдуть провідати молоду, яка з вечора пішла ночувати до молодого, або як ще кажуть, несуть снідати. Старша сваха молодої бере зозулясту курку, чіпляє їй на голову та на лапки квіточки з червоного паперу або полотна. Старости несуть в руках довгі ліщинові прuti з прикріпленими до

них червоними нитками та червоними паперовими квітками. Весільні від молодої в руках несуть : в глечичку молоко, сир, яйця, заквітчаний червоною стрічкою карафку (графин) з горілкою, ковбасу, цукерки, корзину заквітчану вишитим рушником з випічкою. По дорозі співають. Приходять на подвір'я до молодого [16].

Весільні від молодого зустрічають сватів віником, граблями, метуть, загрибають дорогу. На перед виходять старші свахи. В старшої свахи від молодої в руках зозуляста курка. Свахи ведуть торг за курку Свахи від молодого чіпляють червоні квіточки до боку свахам від молодої, старші свахи обмінюються вінками, а старша сваха від молодої віддає курку свасі молодого. Всі стають в коло, а жінка взута в червоні чоботи(мама молодої) пританцює в колі роздаючи дари(пирого). Дія супроводжується обрядовою піснею: Не журся матінко, не журся В червоні чоботи узуйся, Топчи вороги під ноги Заробила твоя дочка пироги. Ой хоч не житні, пшеничні, Всьому родові величні.

2.1.6. Обряд «Весняного Квітчатого Миколи» с. Бохоники, Агрономічної ТГ



Обряд Весняного Квітчатого Миколи щорічно проводиться навесні 22 травня.

Наші предки й нинішнє покоління до цього свята не сіяли гречки і не стригли овечки, бо ще можуть бути морози і все може поморозити. На кожній вулиці збирається громада і йдуть до статешного чоловіка, в якого вівці гарні ведуться та гречка гарна родить, обирають його за Миколу, завітчують його, і починаючи з крайньої хати, він сіє гречку і стриже овечку. Коли він стриже овечку – примовляють: «Святий Миколайочку, пострижи нам ярочку Ярочку, яриночку, цю Божу твариночку, й барана рогатого для роду багатого. А вовну розправ, помни – дівчатам на килими. На вовну теплом дмухни, нам на теплі кожухи» [16]. Микола хрестить овечку, стриже навхрест і дмухає на неї. Потім бере сито з гречкою і сіє по колу, щоб родила гречка. Далі господиня дає Миколі на рушнику паляницю і він іде з нею і людьми на вигін, де сходяться, обрані Миколи з кожної вулиці і громада, тричі кланяються, стають в коло і ведуть веснянку про гречку.

«Господь Бог нам ниву виорав,
 Ісус Христос - бороною волочив,
 Святий Миколай – гречку посіяв,
 За ними Божя Мати ходила,
 Щоб гречка нам гарна вродила!
 За це ми їй помолимося,
 І низенько поклонемося!»

Люди вірять, що після обряду у них буде гарний урожай і худоба.

2.1.7. «Традиція використання «звизди» і «ріжка» у селі Біляни під час різдвяних свят» Чернівецька територіальна громада Могилів-Подільського району



Різдвяні атрибути колядницьких та щедрівних гуртів звизда і ріжок мають понад 200-літню історію. Досліджуючи походження цих надзвичайних атрибутів, стало відомо що перша церква в Білянах була побудована у 18 столітті і на той час звизда і ріжок вже існували та використовувались у святкуванні зимових свят. Тобто насправді ці атрибути є давнішими символами і увійшли в культуру наших предків задовго до прийняття християнства.

Виготовлялися звизда і ріжок за два тижні до свят об'ємними, з дерева та кортону. Майстрами були і до нині є самі діти, підлітки чи молодь з допомогою дорослих, або й без допомоги.

Мережаний узір вирубували в кортонці спеціальними пристроями – розплесканими цвяхами, трубкою, долотом. А ще старі люди кажуть «вирубували пулью» тобто гільзою від патрону.

З середини клеїли провощений папір і розмальовували його фарбами – аквареллю. Обов'язково з двох протилежних боків мали бути візерунки, а ще з двох, також протилежних, іконки Ісуса Христа і Богородиці з дитям. Звизда мала форму п'ятикутної зірки, а ручка з свічкою в середині звизди рахувалася шостим кутом. Таким чином вдалося зберегти традицію носіння звизди під час радянської влади в Україні.

Вигаданий хід символізував червону зірку комунізму, а не народження Христа чи сонцеворот протягом року у язичництві, або саме Сонце. Для виготовлення звизди потрібно сито, а для каркасу і кутів – кортон та по три дерев'яних прутики на кожен кут. Дно з прямокутної дощечки в якій видовбували отвір для ручки зі свічкою. Вершину кута прикрашали китицею – кутасом. Кутас витинали зі сторінок старих книг, або з папірусу. Ріжок виготовляли за такою ж технологією, лише відрізнявся він формою. Мав вигляд ліхтаря чотирикутної або трикутної форми. Та на звизді завжди зображували сонце а на ріжку місяць і зорі. А довкола квіти та виногради.

Досліджуючи походження ріжка, відомо що в навколишніх селах, навіть районах такий атрибут не згадується в описах різдвяних святкувань. Та галицький етнограф фольклорист Володимир Шагала із Закерзоння що на території сучасної Польщі виготовив і зібрав колекцію різдвяних атрибутів, в 2020 році вперше провів у Києві виставку цих атрибутів і згадав про дівочу коляду з ліхтарем що «має виляд місяця». За його описом ліхтар мав таку ж форму як ріжок, покривався мереживом і освітлювався свічкою з середини.

Отже, з вище розглянутого ми можемо констатувати про активні процеси відродження та формування обрядовості в області. Обряд став органічною частиною культури Вінниччини і є тією важливою і вагомою культурною практикою яка забезпечує історичну унікальність та є дозвіллево привабливою для учасників самого обряду.

2.2. Традиції приготування як елемент нематеріальної культурної спадщини Вінниччини

Традиція приготування їжі як важливий елемент культури є об'єктом вивчення українських етнографів, серед яких такі вчені як: В.Гнатюк [21], М.Левченко [37], М.Маркевич [39], П.Чубинський [59] та інші.

Культура харчування як елемент народної української культури характеризується вибором продуктів, приготуванням страв, побутовим та святковими застільними традиціями тощо. Відродження культури харчування є важливою частиною національної культури, культурної дипломатії в її внутрішньому та зовнішньому функціоналі. Частування гостей є особливою традицією для українців.

Вінниччина приділяє активну увагу відродженню культури харчування і максимально підтримує локальні ініціативи та практики. Розглянемо їх більш детально.

2.2.1. Обрядова страва «Засипана капуста з кабаком» Чернівецької ТГ, Могилів-Подільського



Засипана капуста відома у багатьох районах Вінницької області. Але тільки в селі Березівка, Лужок її готують з гарбузом (на місцевому діалекті, на гарбуз говорять кабака, ця страва звучить як засипана капуста з кабаком).

Достеменно невідомо з якого часу у нас готують цю страву. Так як село було засноване у 1500 р., а гарбуз був завезений в Україну у XVIII ст., то страві приблизно 200 років. Ця страва є не тільки повсякденною а й обрядовою. Її обов'язково подають на похоронах та поминках нарівні з кутею. Якщо у господині немає кабака, то засипану капусту вже готувати не будуть. Тому старалися з осені застися кабаками, щоб він зберігся до нового врожаю.

Раніше страву готували в печі (і до цього часу готують, в кого в хаті збереглася піч) і в казані. З часом новітніх технологій , перейшли на більш сучасне обладнання. Але склад продуктів і сам процес залишився той самий. Але кожна господиня має свої секрети, щодо приготування. До основних інгредієнтів ще можна добавляти трішки свіжої нашаткованої капусти, також кладуть 2-3 шт. почищені цілі картоплини , коли картопля звариться її розтирають і перемішують разом з іншими інгредієнтами.

2.2.2. «Картопля по-уланівськи»



«Страву придумала Глафіра Василівна Дорош, кухарка уланівської їдальні, в кінці 40-х років ХХ століття та навчила своїх рідних та односельців. 1 кг невеликих картоплин миють, ріжуть на-четверо, миють, трішки обсушують, опускають в киплячу соняшникову олію (0,5 л), що кипить у чавунному казанкові. Смажать картоплю до золотавого кольору. Потім виймають шумівкою, кладуть в тарілку, поливають часниковою підливою, накривають кришкою на 1-2 хв., дають протятися часником» [15].

Часникову підливу готують так: в макітрі розтирають 8-10 зубчиків часнику з сіллю(за смаком).(часник можна розчавити часникодавкою), ллють приблизно 100 гр соняшnikової олії, розмішують. Страву «Картопля по-уланівськи» подають до столу гарячою.

2.2.3. Культура приготування страви «Картопляна риба» с. Бабчинці Могилів-Подільський район



«Страву «Картопляна риба» в Бабчинцях готували дуже здавна, адже страва дуже смачна і поживна. Особливою популярністю страва користувалася під час посту, тому що за смаковими якостями була схожа на страву «стужена риба», але, на відміну» [16].

2.2.4. *Китайгородська ковбаса, печена на очереті» с. Китайгород
Дашівська територіальна громада Гайсинського району*



Одним з гастрономічних цінностей села Китайгород є «Китайгородська ковбаса, печена на очереті». Домашня ковбаса знаменита ще з часів Китайгородського ярмарку.

Започаткував себе ярмарок в Китайгороді в 1830-1850х роках та залишив в собі глибокий слід в пам'яті людей старшого віку, вони із захопленням розповідають про його багатство. Краще за будь-яку рекламу приваблювала своїм запахом знаменита «Китайгородська ковбаса, печена на очереті на черені». Зі слів Янківської Таміли Фомівни, 1943 р.н., яка є носієм елементу нематеріальної культурної спадщини: «Для нашого села це була справа дуже багатьох родин, адже це був свого роду заробіток. Китайгородську домашню ковбасу, печену на очереті, знають у різних регіонах України, і не тільки.

Продавали її на ярмарці не на вагу, а на метр (міряли кошиком з рогози)». Особливістю випікання «китайгородської ковбаси» є саме те, що вона випікається на очереті. З давних-давен коли були великі об'єми випікання, ковбасу пекли на очереті на черені в печі. Зараз нажаль на черені випікають рідше. Очерет заготовляють зимою, з нього роблять сніп, складають в сухе місце для зберігання та висушування. Саме завдяки очерету ковбаса стає сухою, адже зайва волога стікає на черинь.

Важливою складовою домашньої ковбаси є підготовка її до випікання. М'ясо свинини ріжеться на довгенькі шматочки, заправляється

спеціями та начиняється в кишку. Начинену ковбасу заздалегідь сушать на держаках чи металевих конструкціях на певній відстані одна від одної, щоразу повертаючи її для рівномірного розподілу вологи. Коли ковбаса просушилась, для гарного кольору її мастьють свинячою кров'ю. В підготовлену, напалену піч на черінь густо викладають очерет та ставлять пекти ковбасу. Через 20 хв. коцюбою перегортають її на другу сторону та ще допікають 25 хв.

2.2.5. «Традиція приготування домашньої копченої ковбаси на дровах» с.Війтівка Бершадська міська територіальна громада Гайсинського району



Однією із цінностей культурної спадщини села Війтівка є приготування домашніх копченостей, зокрема домашньої копченої ковбаси на дровах. За народними переказами, в минулі часи війтівські домашні ковбаси вивозили на ярмарки до Одеси і навіть до Варшави. Війтівська домашня ковбаса завжди шанувалася на святковому столі, тому багато місцевих жителів і по сьогодні самі виготовляють її на Різдво та Великдень. До приготування цієї традиційної ковбаси війтівські господині ставляться дуже відповідально.

Для початку потрібно підготувати оболонку для ковбаси – свинячі кишки. Їх ретельно чистять (по місцевому «шлямують») та промивають великою кількістю води. Якщо оболонка куплена, її потрібно замочити в теплій воді на 20-30 хв., щоб видалити зайву сіль. М'ясо свинини очищують від плівки та нарізають маленькими шматочками, додають нарізане сало, приправи, воду та вичавлений часник. Все добре вимішують протягом 10-15хв, щоб фарш набув однорідної текстури та густої консистенції. Від цього залежить цілісність ковбаси. Добре вимішаний фарш чудово виглядає у готовому продукті. За допомогою м'ясорубки та спеціальної насадки начиняють кишки (по місцевому «ковбасянки») фаршем, при цьому не сильно набиваючи, щоб не полопали.

Коптильню заздалегідь пропалюють дровами вишні. Закладають ковбасу у коптильню та тримають її там близько 3-4 годин, підтримуючи температуру у коптильні 90-100°C. Готову ковбасу залишають при кімнатній температурі до повного охолодження. Раніше майже в кожному дворі була власна коптильня, в якій коптили ковбасу, сало та м'ясо до свят та на продаж. Зараз збереглися невелика кількість таких саморобних коптилень, тому перед великими святами сусіди згуртовуються та зносять свої вироби до тих господарів, в яких ще залишилися коптильні.

Деякі сім'ї, які виготовляли копчені ковбаси поколіннями, зараз вийшли на промисловий рівень: по сучасному побудовані великі коптильні, облаштовані м'ясо-переробні цехи дали можливість збільшити обсяги виробництва і розповсюджувати свою продукцію по різних містах України. Сьогодні в'їтівську домашню ковбасу знають у Києві, Львові, Одесі, Миколаєві, Вінниці тощо. В'їтівську домашню ковбасу в минулому році до Великодніх свят замовляли навіть до Верховної Ради України.

2.2.6. *Культура приготування обрядової страви «ламанці з маком»*
сmt. Брацлав Тульчинського району



Культура приготування традиційної страви "Ламанці з маком".

Ареал сучасного побутування: сmt. Брацлав Тульчинський район
Вінницька область.

В українській кухні багато рецептів ,що збереглися передаючись з покоління у покоління. Ламанці, або коржі з маком- один з них. Ламанці з маком обрядова українська страва, яку готували Брацлавчани саме у серпні. Річ у тому, що українці святкують Маковія, якого ще називали Першим або Медовим Спасом. Ламанці були пісною стравою, щедро заправлені цукром та маком.

На Маковія починався піст, тому коржі випікали пісними. Але з часом рецепт модернізувався – у тісто почали класти яйця і кисле молоко. Ламанці або коржі з маком готують у Брацлаві як традиційну, обрядову страву, наша господиня Гульченко Ніна Василівна показала свій спосіб приготування, який передався їй від бабусі та мами.

2.2.7. Приготування традиційної страви бадзьоня в селі Степанівка на Тепличчині Вінницької області



Бадзьоня – гаряча страва, яку на території Тепличчини готують більше півстоліття, проста в приготуванні, ситна, смачна, готується, як до святкового столу так і в будень.

Раніше скоромну бадзьоню, обов'язково, подавали на весілля, Храмний празник (в селах Степанівка та Важне припадав на Трійцю) та інші okazji, а пісну бадзьоню готували як салат, подавали до столу холодною та споживали в піст. Наші бабусі готували бадзьоню, як і всі інші страви у печі, нині страву тушкують у духовій шафі, мультиварці, або на повільному вогні будь якої плити.

Рецептів бадзьоні є багато в сім'ях їх дбайливо передають з покоління в покоління. Квасолю потрібно попередньо намочити на 3-4 години, проварити, злити воду; на олії обсмажити реберця, цибулю, моркву; квашені огірки нарізати кубиками (якщо дуже кислі вимочити годину у холодній воді); розтопити смалець. Підготовлені інгредієнти змішати і викласти у 10 літровою баняк, каструлю, або чашу мультиварки, залити м'ясним бульйоном та юшкою в якій варилась квасоля до половини об'єму продуктів, тушкувати годину – півтори до готовності. Страва має бути густа, так щоб їсти можна було виделкою.

Подають таку бадзьоню до столу як гарячу закуску. Це класичний рецепт страви, а декотрі господині додають до бадзьоні потерту або

порізану кубиками сирову картоплю, декотрі квашену капусту. Пісню бадзьоню не потрібно тушкувати.

2.2.8. *Терта квасоля з підпалками» Бабчинецька ТГ*



Традиційна кухня с. Бабчинці та сусідніх сіл сформувалася на основі українського та молдавського регіонів. Як перемішувалися звичаї та обряди, так змінювалися і страви.

Мамалиги, малаї, фринзолі вміло поєднувалися місцевими господинями із білим борщем, тертими фасолями, калачами-почвірняками та печеними голубками і різдвом. Бобові здавна входять до складу традиційних страв подільської родини. На превеликий жаль, звелися линта та нагут, зникли із вжитку боби, проте квасоля та горох і досі посідають чільне місце в харчуванні. Фасолі - саме так називають їх у Бабчинцях і в навколишніх селах, втім, і в нашого славетного земляка, М.Коцюбинського «...на полях сходить фасоля...». Страви з овочів вміло поєднуються із соняшниковою олією, яку в Україні виробляють із 1829 року.

Бабчинці з давніх давен славляться власними олійнями, які до речі, до цих пір працюють на обладнанні, виготовленому у Єлисаветграді, акціонерним товариством «Ельворті Роберт і Томас», заснованим у 1874 р.

Саме тому свіжо збита соняшникова олія вживається часто і йде в усі овочеві страви. Найкраще, звісно смакує тоді, коли бідончик із олійом заноситься в кухню, і вона наповнюється незрівняним ароматом. Тоді олій (саме так у нас кажуть), вливається в широку миску, швиденько відламується крайчик свіжого хліба, натирається зубцем часнику і добренько вмочується в олій. Зверху густо посипається сіллю – і все, ви отримали найуживанішу страву бабчинецького дитинства! А якщо додати кислий огірочок, картоплю в мундирах ... Але це робиться тоді, коли тільки переступили поріг із олійом. Вершина блаженства – це терті в макітрі фасолі. (Фасолі луцаться, перебираються, замочуються у воді, відварюються, зціджується юшка. Фасолі пересипаються в макітру. До них добавляється сіль та свіжа соняшковий олій, перетирається макогоном до однорідності. В окремій макітрі перетираються часник, гарбузове насіння, та горіхи, доливається вода та соняшковий олій. Фасолі змішуються з гострою підливою.

Оскільки села громади здавна славляться виробництвом соняшничкової олії, то наголос у процесі приготування робиться на свіжості олії. Найкраща та, яка збита на днях. Окремо готуються підпалки: замішуються коржі із прісного або дріжджового тіста, розкачуються і випікаються на пательні або в печі перед вогнем.

2.2.9. Технологія сушіння фруктів у селі Кармалюкове Жмеринської ТГ



Сушіння фруктів проводиться у спеціально побудованій для цього господарській споруді – сушні, вона прямокутної форми, чітко встановлених розмірів немає, в середньому 1,8 м на 2,5 м, висота споруди близько одного метра. З однієї з вузких сторін, внизу, встановлювався напівовальної форми отвір – як в у печі, куди закладалися сухі пеньки, дрова фруктових дерев і при згоранні нагрівали сушню. Протилежна частина печі могла бути пустотіла або закидалась землею. Земля накидалась горбиком, так щоб по ньому міг підніматись дим та тепло до верху, нагріваючи фрукти, які розміщувались вверху споруди. Фрукти для сушіння засипались у вежу споруди, рівномірним шаром. Для того, щоб фрукти не падали на дно сушні і просушувались рівномірно, на висоті близько 80 см. на всю площу сушні встановлювались в два ряди щаблі – дерев'яні палички діаметром близько 3 см. щаблі встановлювались близько один до одного, так щоб поміж ними проходив дим та тепло від вогню що горів під ними, але водночас фрукти не падали на дно споруди.

Найкращими вважались щаблі виготовлені з ліщини. В низу, під щаблями, ще може вкладатись каміння, яке при нагрівання довше тримає тепло. Плоди слив сушаться цілими.

Якщо груша великого розміру – то розрізається навпіл або на четверо. Яблуко невеликого розміру сушиться ціле, а великі плоди також розрізаються на декілька частин. Зверху сушнія накривається рядном, для того щоб краще затримувалось тепло. Щоб вийшов готовий продукт потрібно в середньому три дні. Щоб фрукти просушувались рівномірно їх перекидають зверху до низу один раз або двічі на добу, все залежить від того, як добре палиться в печі. Сушіння фруктів таким чином дає змогу споживати їх протягом року та готувати з них різні страви, наприклад вареники з сушеною, а перед приготуванням пропареною сливою, пиріжки з грушею, а з яблук – квас.

2.2.10. Тиманівська каша – засипана капуста



Традиція приготування та споживання «каші по-тиманівськи» сягає своїм корінням у давнину. За легендою, вже у часи визвольної війни 1648-1654 рр. смачною кашею частувалися козаки. Воно й не дивно, адже «засипана капуста» - страва, надзвичайно багата на поживні речовини.

«Каша готується із пшона, квашеної капусти, сала, яєць, цибулі, молока. Додаються сіль, цукор, перець. У приготуванні страви неабияке значення відіграє якість продуктів: чиста, джерельна вода, капуста –

«хрустка», квашена у діжці, дрова – вишневі. Важливо дотримуватись черги додавання складників, пропорцій та тривалості приготування» [16].

Раніше кашу варили в глиняних горщиках у печі, зараз варять у чавунних казанах з кришкою на вогні або й на плиті.

У Тиманівці чи не кожна господиня вміє готувати «засипану капусту», адже це обов'язкова страва і на весіллях, і на поминальних обідах. У жовтні 2018 року у с. Тиманівка було започатковано та проведено фестиваль традиційних подільських страв «Диво з горнятка».

2.2.11. Традиції випікання «Байківських весільних короваїв» Іванівська ТГ



Традиційне українське весілля передбачає велику кількість обрядової випічки, яка використовується як сакральна річ у весільних обрядах, а також для запрошення і частування гостей.

Весільна випічка села Байківка – це надбання української народної культури, у якому збережено давні автентичні традиції і регіональні етнографічні особливості.

Випікання весільного обрядового хліба зазвичай проводиться вдома у молодих за участю коровайниць (жінок з числа близьких родичів і друзів,

які щасливо живуть у першому шлюбі) і старшої коровайниці (кухарки, яка має професійні навички виготовлення обрядового весільного хліба). В окремих випадках випікання весільного короваю відбувається в будинку головної коровайниці (кухарки), оскільки не в кожній сучасній оселі є добра піч.

Весільний коровай у Байківці випікають круглим, низ короваю називають підшовою. Після роздавання короваю гостям, підшову цілою віддають музикантам. Поверхню короваю прикрашають великою кількістю виліплених з цього ж тіста фігурок серед яких квіти, птахи, качечки (вужики), колоски.

2.2.12. Традиції приготування та споживання каші «Зозулі» Якушинецької територіальної громади Вінницького району, Вінницької області



Традиція приготування та споживання пшоняної каші «Зозуля» історично побутувала на території нинішньої Вінниччини та, можливо, на інших територіях України, зі своїми відмінностями.

Спершу страва мала ритуальне значення – можливо, її готували на свята, або ж вона мала обрядовий характер.

На сьогодні обрядовий аспект втрачено, однак, зважаючи на складники каші, можемо припустити, що її могли готувати на свята чи обрядові обіди, наприклад, на Колодія.

Традиція приготування тісно пов'язана з розвитком місцевого господарства: вирощуванням проса, з яким пов'язано багато приказок, наприклад, «Не моє просо, не мої горобці, не буду відганяти», «В чуже просо не пхай носа», «Боїшся горобців не сій проса» і т.д.; виробленням молока, масла, яєць, меду – саме ці продукти традиційно входили до складу страви. На сьогодні замість меду часто застосовують цукор. Складники страви є досить поживними, зокрема пшоно добре засвоюється.

Саме походження назви каші, ніжної та солодкуватої на смак з чорними вкрапленнями маку дійсно дещо нагадує рябеньку пташечку зозулю. Єдиного способу приготування не існує, все залежить від смакових якостей господині, однак можемо говорити про спільні риси – це складники, про які сказано вище, та томління в печі чи духовій шафі.

Каша «Зозуля» представляє спосіб харчування та спосіб господарювання, ці речі є взаємопов'язаними. Страва сьогодні готується в ролинах і вживають її як у будень, так і на свята, кожна господиня має свої рецепти та секрети, пов'язані з вибором складників, додаванням меду чи цукру, тривалістю приготування та традицією подавання.

2.2.13. «Традиції сироваріння родини Кулич» с. Поташня
Бершадська територіальна громада Гайсинського району



Останнім часом козяче молоко стрімко набирає популярність завдяки масі його властивостей. В цілому козяче молоко якісніше і корисніше коров'ячого з багатьох причин.

Про корисні властивості козячого молока Валентина Михайлівна дізналася ще в дитинстві від бабусі. Проживаючи з малку біля бабусі вона перейняла досвід догляду за козами та процесу сироваріння. Будучи вже дорослою з народженням внучки Аріни, пані Валентина вирішила теж завести козу. Спершу вживали лише молочко, яке було дуже корисне маленьким внучкам, та потім, згадавши досвід з дитинства, почала виготовляти бринзу. Рецепт якої поділилася, проводячи майстер клас.

Рецепт приготування бринзи: Нагрійте молоко до температури 35° С. За цей час приготуйте розчин з ферменту. Розчиніть 2 мл ферменту у 50 мл води. Додайте в молоко. Накрийте каструлю кришкою і залиште для утворення згустку на 35-40 хвилин. Перевірте згусток на «чистий злам». Якщо сироватка ще не прозора, залиште ще на 10 хвилин. Великим ножом поріжте згусток на кубики розміром приблизно 2×2 см. Перемішуйте протягом 10 хвилин. Залиште масу на 5 хвилин, щоб сирне зерно осіло на дно. Потім видаліть більшу частину сироватки до видимого рівня сирного зерна. Викладіть усе сирне зерно у круглі ситчасті форми. Помістіть

форми з сирним зерном на сітчастий піддончик і залиште для самопресування на 2 години. Через хвилин 10-15 сир у формі необхідно перевернути. Усього потрібно сир перевернути 3-4 разів. Він осідатиме, ущільнюватиметься і набиратиме потрібну кислотність. Можна також поставити на поверхню сиру тарілочку і невеликий вантаж (наприклад, літрову пляшку з водою). Як тільки ви визначите, що сир готовий, дістаньте готові головки бринзи із форм та помістіть в холодильник.

До речі, незважаючи на свою «стійкість» цей продукт не «лежить» довго. Зберігати його краще щільно загорнуто харчову плівку. Використати такий сир краще протягом тижня.

З часом родина Кулинич розширила асортимент бринзи, зараз вони виготовляють бринзу з кардамоном, з паприкою, з горіхами, з кропом та іншими приправами на будь-який смак. Будучи безробітною пані Валентина разом з доньками розпочали виготовляти сир з козячого молока різних видів.

Навчаючись виготовляти все більше різновидів сиру, родина почала реалізовувати свою сирну продукцію. На даний час Валентина Михайлівна виготовляє такі сири: Реблошон, Голанський, Качота, Гауда, Шевр, Халумі, Рікота та ін.

Процес виготовлення сиру набагато складніший та потребує багато часу. Визрівання деяких видів сиру може тривати до 3 місяців, при цьому їх через певні проміжки часу миють в соляному розчині та змащують оливковою олією, щоб шкірочка не засихала. Родина Кулинич кожен раз удосконалюють свої навички та розширюють асортимент виготовлення сирної продукції, збільшуючи тим кількість споживачів. Своїм досвідом сироваріння охоче діляться з усіма кого це цікавить. Валентина Михайлівна тримала різні породи кіз, та наразі зупинилася на Англо-нубійській породі, всі інші продали. За її словами молоко цієї породи – найсмачніше. На сьогоднішній день родина доглядає за 2 дорослими, та 4 маленькими кізочками, які планують тримати на молоко.

2.2.14. «Традиційна страва «Годзя»» с. Підвисоке Оратівська селищна територіальна громада Вінницького району



«Годзя у Підвисокому – невід’ємна страва на різних застіллях. Якщо раніше її подавали на родинних, хрестинах, іменинах, проводах в армію, на весіллях та поминках, то нині залишається ця страва обов’язковою на поминках.

Традиційно Підвисоцьку годзю готують за таким рецептом: на 15-літрову посудину (банячок, каструля): 8 л. чистої води, 1,5 л. квасолі, 0,5 кг свіжого сала, 1 кг свинини на кістці, 1,5-2 кг, крохмалистої картоплі, 1,5 л. банка квашених огірків, 1 кг білої цибулі, 0,5 кг моркви, 1,5 кг капустина, 0,5 л томатної пасту. Приготування – посудину заповнити до половини водою, покласти квасолі, довести до кипіння, потім додати шматок м’яса на кістці, варити до півготовності. В цей час почистити картоплю, добре прополоскати і цілою додати. Поки це все вариться, порізати овочі (цибуля, огірки) дрібненькими кубиками, моркву потерти на великій тертці. Половину цибулі і моркви додати до всього, що кипить. Потім посікти капусту, при додаванні добре перемішати. Потім на окремій сковорідці приготувати «зажарку».

Піджарити сало, порізане на шматочки, додати цибулю, трішки підсмажить, а потім моркву і томатну пасту, добре все перемішати і тушити на великому вогні. У цей час солимо, перчимо нашу страву і

товчемо картоплю, щоб не було великих шматочків. Якщо біля м'яса велика кістка, то при варінні вона вже відділилась, її потрібно вийняти, а м'ясо подрібнити. Додати «зажарку» і все ще раз перемішати великою дерев'яною ложкою. При подачі обов'язково зверху присмачити перетертими в макітрі шкварочками та подавати з «розхристаними» піріжками начиненими горохом политі часниковим соусом(часник перетертий в макітрі із сіллю і розведений перевареною водою).

Рецепт і традицію приготування записано зі слів кухарки у третьому поколінні Валентини Татарчук, яка перейняла технологію носіїв старшого покоління, сільських куховарок Лізи Бойченко (1918 р.н), Соломії Рудь (1921р.н), Шмундр Любові Тихонівни (1935 р.н.) та своєї мами Татарчук Любові Ульянівни (1936 р.н.). В деяких сім'ях ця страва є повсякденною, обідньою. Її залюбки і по сьогодні готують куховарки і на родинні свята (родини, христини, проводи в армію, весілля та поминальні обіди). Юні господині із задоволенням переймають рецепт та технологію приготування традиційної Підвисоцької годзі.

Завдячуючи молодим господиням годзя «посестра борщу» перекочує і в сусідні села Фронтівка, Балабанівка та інші села, куди дівчата йдуть у невістки.

2.2.15. «Традиційний обрядовий хліб Вінниччини»



Автентичні хлібопекарські традиції, які збереглися на Вінниччині завдячуючи носіям даного елемента і їх міжпоколінній передачі посідає чільне місце серед розмаїття культурних цінностей. Ще й досі на Вінниччині при виготовленні обрядових хлібів дотримуються звичаїв, що йдуть з глибокої давнини.

Носії елемента «Традиційний обрядовий хліб Вінниччини» складаються із громад які, проживають у різних населених пунктах Вінниччини. Це переважно жінки віком від 50 до 90 років, які зберегли навички випікання обрядового хліба завдячуючи міжпоколінній передачі знань і умінь в родинях. В список носіїв занесено виключно практикуючих майстрів з випічки весільних короваїв і інших видів обрядових хлібів. Вони є учасниками виставок народного мистецтва, свят та фестивалів народної творчості, а також майстер-класів.

Серед них є учасниці фольклорно-етнографічних колективів, які для демонстрування обрядів річного календарного циклу власноруч печуть обрядову здобу із борошна. Носії елемента «Традиція випікання обрядових хлібів на Вінниччині» не становлять якоїсь однієї громади. Даний елемент поширений по території всієї Вінницької області в родинях, про що свідчать експедиції, проведені в 1985-2019 за участю фахівців обласного центру народної творчості, інституту мистецтвознавства, фольклористики

та етнології ім. М.Т. Рильського НАН України та зібраних польових матеріалів кандидата історичних наук, етнографа-науковця Світлани Олександрівни Творун з м. Вінниці.

В результаті досліджень, на Вінниччині виявлено понад 100 унікальних видів обрядової випічки, яка має свою особливість і сакральну цінність та користується великим попитом й нині. Це: Празникові родові пиріжки з гречаною кашею та сиром випікають у Літинському р-ні (с. Гончарівка, майстрині – Оксана Моторна 1970 р.н. та Марія Іванишина 1942 р.н.).

Пиріг-рід – в деяких селах називають “родичами”, або “родовими пиріжками” – це багато пиріжків зліплених в один пиріг, який символізує тісні родинні стосунки, великий дружний рід. Калач з каченятками (вужиками) для старійшини роду. Це досить великий калач овальної форми, поверхня якого обліплена знаками сигми. Його випікають для запрошення на весілля старійшини роду молодої (молодого) в с. Байківка Калинівського району (Ступак Лідія Петрівна). Парний калач невеликого розміру зі знаками сигми, що символізує Велеса – божество родючості та багатства (випікають в с. Комарівці Барського району, Надія Довгань). Ним запрошують на весілля. «Дівоцтво» - гілка плодового дерева обкручується з тіста, випікається, а потім вквітчається квітами і кольоровими паперовими стрічками. Дівоцтво дружки розбирають після розплети молодої. (с.Зарічне Тульчинського району. Барбалюк С.М. Традиція випікання побігущих калачів для старших дружок збереглася у в селах Антонівка, Стіна, Антопіль Томашпільського району (записано від Коваль М.А.). Калач обв'язують червоною стрічкою – на любов. Молода із старшою дружкою ним запрошують на весілля, а як виходять з хати старша дружка калач забирає.

2.2.16. «Традиція випікання весільного короваю села Бондурівка Чечельницького району Вінницької області»



Коровай (короваль) села Бондурівка Чечельницького району – обрядовий весільний хліб, обов'язковий атрибут головних весільних обрядів. На випікання короваю приходять заміжні жінки. Кожна з них приносить до короваю щось з продуктів. Тричі просять в старости (або старшого чоловіка) благословення.

Починають розчиняти тісто: в миску наливають тепле молоко, додають цукор, борошно, дріжджі, розмішують опару і сталять її на деякий час «сходити». Як дріжджі підійдуть - опару вливають у борошно, додають жовтки, цукор, сіль, масло (олію), молоко і вимішують. Вимішане тісто ставлять у тепле місце сходити. Коли підійшло - вимішують знову, і так двічі чи тричі. Після третього вимісу жінки починають «виробляти» коровай. Традиційно виробляють на великій круглій металевій кришці, яку присипають борошном. Більшу частину тіста скачують в довгу товсту «ковбаску» і викладають колом на кришку. В середину викладають менше за діаметром кільце з тіста. Далі скачують багато маленьких «ковбасок», половину яких надрізають вздовж на зразок ялинки, утворюючи зубчики з одного боку. Ці елементи викладають поперек основи короваю, чергуючи їх за формою. «Вироблений» коровай квітчають листочками, зірками, безкінечниками, голубами, ружами.

Розрізняють два види короваїв – з отвором посередині та без. У короваї з отвором при випіканні вставляють склянку, змащену маслом. Якщо короваї виробляють для молодих – центр заповнюється ружею. Коровай має гарно піднятися. В цей час розпалюють піч – вона повинна добре розжаритись, дрова прогоріти. Жар з печі вигортають і «саджуть» короваї. В цей час ніхто не говорить, не ходить. Всі присутні мають підняти вгору руки, щоб короваї гарно піднялися в печі. Випікається годину і більше. Коровай без отвору несуть на хустці перед молодими, що йдуть до шлюбу (до розпису, до вінчання). Його ставлять по центру стола перед молодятами. Після обряду «Покривання» короваї розрізають і роздають під час обряду «Дари». У короваї з отвором, зазвичай, продягають хустку або рушник, з ними дружби йдуть до розпису.

Такими ж короваями обдаровують усіх похресників молодих, дітей найближчих родичів, при цьому, їх «відтанцювують»: грають музики і всі танцюють з короваями. По завершенню танцю, музики грають марш і короваї урочисто «випровожують».

2.2.17. «Традиція приготування вареників з вишнями та шкварками» в селі Криківці Немирівська міська територіальна громада Вінницького району



Ще із давніх часів не було такої садиби в Україні, де б не було вишневого саду. Факт цього явища ми знаходимо, зокрема і в поезії Тараса Григоровича Шевченка «Садок вишневий коло хати». Маючи ягоди вишні, так би мовити, «під руками», наші пращури вживали їх у їжу, зокрема, варили й вареники із ними. А щоб вони були солодкими, бо вишні самі по собі кислі, підсолоджували їх солодкими «шкварками». Ця страва є однією із доволі старовинних українських страв і якихось конкретних дат створення немає. Відомості про неї сягають у сиву давнину.

За словами краєзнавця-дослідника, етнографа, письменника Миколи Денисенка, уродженця села Криківці, саме цю страву готувала йому в дитинстві (більш як 50 років тому) його бабуся, яка з ласки Господньої прожила на цім світі аж 98 років. А вона, у свою чергу, про ці вареники знала ще від своєї бабусі, а та від своєї... і так далі! Екстравагантність назві страви додають ті ж таки «шкварки». В старовину вареники з вишнями та «шкварками» варились лише в період дозрівання вишні. Нині ж ця страва, завдяки технологіям консервування, є майже повсякденною стравою. У давні часи ця страва була традиційною майже в усіх родинах села. Нею залюбки ласували не тільки діти, але й дорослі. Нині ж ця страва, на жаль, поширена лише у декількох родинах.

Рецепт страви передається від покоління до покоління. Він досить простий. Нині ж рецептом приготування цієї незвичної страви радо ділиться Марія Дзюбенко з села Криківці. Як це було заведено ще із давніх часів, господиня, перед приготуванням страви, має щиро помолитись Богу та тричі перехреститись. Інградієнти на вареники: борошно – 500 гр., вода – 200 мл., яйце – 1 шт., сіль – 10-15 гр. інградієнти на начинку: вишня – 500 гр.. Інградієнти на шкварки: хліб білий – 100 гр., цукор – 100 гр., вода – 50 мл. Спосіб приготування: перш за все, самі вареники готуються, як і будь-які звичайні вареники. Начинкою ж для них ми обираємо вишню. Незвичними ж, пікантними, з неповторним смаком, солодкі вареники з вишнею та шкварками роблять саме ось ті ж таки «шкварки»... Шкварки

для солодких вареників із вишнею готуються з... білого хліба, нарізаного кубиками і зажареному у... цукровому сиропі, до набуття ними виду піджарених до золотистої скоринки шкварок. Зазвичай, у старовину на шкварки використовували залишки паски. Відварені вареники холодними викладають у полив'яну неглибоку миску і заправляють їх шкварками з цукровим сиропом.

Для більшої вишуканості солодких вареників з вишнею і шкварками, зазвичай, використовують іще мед та, за бажанням, вершкове масло. Додатково їх можна полити сметаною. Отож, такою, здавалося б, простою, але цікавою стравою господиня точно здивує своїх гостей, адже солодкі вареники з вишнями та шкварками будуть родзинкою на будь-якому застіллі та й просто смачним десертом на обіді чи вечері у затишному родинному колі.

2.2.18. *«Традиція приготування страви «Дід» с.Мазурівка Чернівецька територіальна громада Могилів-Подільського району*



Страва "Дід" відома у багатьох селах Вінницької області. Але тільки у нашій громаді готують цю страву з жирним м'ясом. Достеменно невідомо з якого часу у нас готують цю страву.

Так, як Чернівці були засновані у 1392 році, раніше цю страву готували у печі. «Дід» - це традиційна Великодня страва у нашій місцині, без якої святкування Воскресіння Христового годі уявити. Так само, як на Паску крашанок і писанок. По суті це кекс – запіканка з м'ясом.

Кучківська Галина Олександрівна охоче ділиться своїм приготуванням цієї традиційної страви, яку завжди готує на Великдень з своїми доньками та онуками. Галина Олександрівна родом з Мурованокуриловеччини розповідає, що у нас як такої страви не готують. Але коли вийшла заміж прийшла жити у дім свого чоловіка, а це було 50 років тому, зацікавилась її приготуванням. Мені дуже сподобалась страва, її постійно випікала на Паску моя свекруха Леоніда. Готувати «Дід» навчила мама моєї свекрухи Вероніка. І тепер наше святкування Паски ніколи не обходиться без «Діда». І скажу правду не одразу вона мені вдавалася, але з роками з практикою стараннями усе вийшло. І хоч сам процес досить тривалий, але він того вартий і ніколи мене не лякає, тому що я люблю готувати щось з заморочками.

Тепер перейдемо безпосередньо до рецепту. Спершу готуємо корж. Нам потрібно три яйці, 100 грам молока, 0,5 чайної ложки солі, на кінчику ножа соди, муки (скільки візьме), щоб тісто було м'яке. Замішуємо корж, розкачуємо його, кладемо на змащене олією деко, наколюємо корж виделкою і ставимо у розігріту духовку на 200 градусів. Коли корж спікся виймаємо і ріжемо його на кубики 1-2 см і кладемо знов у духовку сушити при температурі 50 градусів одну годину. Тим часом у каструлю наливаємо води 1 – 1,5 літри, підсолюємо 0,5 ч. ложки і кладемо варитися 0,5 м'яса 1 годину. Готове м'ясо виймаємо на тарілку, а самим бульйоном запарюємо корж, який вже виймали з духовки. Час від часу його перемішуємо, щоб гарненько напарився на одну годину. М'ясо кришимо

на кусочки і додаємо до коржів, солимо і перчимо за смаком. Збиваємо 15 яєць і виливаємо до цієї суміші. Якщо мало жиру додаємо нашої пахнущої битої олії і замішуємо. Змащуємо форму жиром, застеляємо пергаментним папером виливаємо суміш і кладемо її у духовку пектися при температурі 200 градусів на одну годину. Пробуємо шпажкою чи готова. Свекруха розповідала, що у печі теж пеклася 1-1,5 години. З печі воно звичайно смачніше. А зараз стало простіше готувати і нам так зручніше в електродуховці.

2.2.19. *«Традиція приготування тушкованого буряка «Бігос»»*
с.Скибинці Тростянецька селищна громада Гайсинського району



За переказами традиція приготування тушкованого буряка «Бігос» виникла в селі Скибинці у дореволюційний період на початку двадцятого століття і була поширена і у інших селах Тростянецького та Теплицького районів. Не зважаючи на низьку вартість ця страва до нашого часу вважається святковою.

Готують її на визначні дати, державні та релігійні св'ята, коли вся родина, друзі та сусіди зустрічаються за святковим столом. Відносять її до категорії гарячих страв. Для її приготування беруть буряк цукровий або

кормовий (який у розрізі має кольорову зірочку), нарізають соломкою або скибочками товщиною 3- 5 мм і замочують у холодній воді і зберігають у погрібі або холодному місці протягом року. Можна добавляти трішки столового буряка, це додасть приємного червонуватого кольору. За цей час пройде процес бродіння і буряк буде мати кислуватий присмак. Якщо необхідно швидко то ставимо у теплому місці на 2-4 дні. Також можливо готувати без попереднього замочування, але тоді у страву додають лимонної кислоти (оцет 9%) за смаком. Для того щоб визначити, що буряк проквасився і готовий оцінюємо вигляд води, вона має бути мутного кольору. Буряк промивається водою і відварюється і ще раз промивається. Шматочки зі свинини солимо перчимо, добавляємо лавровий лист обжарюються на сковорідці щоб зарум'янилися. Змішуємо буряк із жареним м'ясом, а завляємо за смаком обжарену цибулю, сіль, чорний мелений перець, цукор і тушкуємо. Можна також добавити 200 грам сирії нарізаної картоплі. Картопля забирає різкий запах буряку і надлишкову кислоту. Найсмачніший тушкований буряк готується в печі, але якщо немає такої можливості тоді тушкуємо в духовій шафі або на плиті. В залежності від товщини нарізаного буряку "Бігос" готується орієнтовно 1-1,5 години.

Визначити ступінь готовності можна скуштувавши буряк. Цю страву краще готувати заздалегідь, щоб буряк мав час настоятися увібрати в себе усі спеції. Бігос вміру солодко-кисла, перчена і жирна страва. Цю страву також готували і під час посту на олії без м'яса. Вживають і лише гарячою. Подають на стіл разом з гарячими стравами.

2.2.20. «Традиція приготування Чміль - каші в селі Джулінка»
 Джулінська ТГ Гайсинський район



Найулюбленішою і найкориснішою на всій Україні була і є гречана каша. Наші предки казали: «Гречана каша — то матір наша, а хлібець житній - то батько рідний». Рецепт цієї каші датується 1872 року. Назва страви походить від прізвища Чміль, у родині яких ця страва стала традиційною. Але здобула «народну славу» майже в усіх родинах с. Джулінки. Чому саме така каша ще й із картоплею? «Раніше усі були бідні, родини великі, а їсти всі хочуть. Нас було п'ять сестер і мама з татом. От візьми нагодуй сім'ю із семи чоловік. Наша мати, Ганна Чміль, готувала гречку з картоплею. Правда картоплі в ній було багато, а от гречки трішечки! Бо де ж тієї крупи стільки взяти. Так і з'явилась «Чміль-каша» трішки картоплі, трішки гречки! Перед приготуванням страви мати обов'язково спочатку молилась Богу та три рази хрестилась, так я і роблю до цього часу...», - записано зі слів Ольги Филімонівни Остапенко (дівоче прізвище Чміль). Гречана каша була повсякденною обідньою стравою, другою після борщу. Готували її на сніданок і на вечерю. Чміль-каша стала популярною і в наш час, так як ціни на гречку зросли стрімко вгору. Ця страва стала традиційною у багатьох родинах. Її залюбки готують

господині нашої громади. Також вона є постійною учасницею народних гулянь, які проходять у Джулинській громаді. Рецепт цієї страви передається від покоління до покоління. Обов'язково перед приготуванням страви господиня має прочитати молитву та тричі перехреститись.

*2.2.21. «Традиція приготування яланецьких паляниць» с. Яланець
Томашпільська територіальна громада Тульчинського району*



Старовинне село Яланець засноване в кінці 16 століття. Під час національно- визвольної війни 1648- 1654 років в селі була утворена козацька сотня Брацлавського полку. Яланецькі козаки славилися своєю мужністю і відвагою. Козацькі традиції в селі передаються з діда – прадіда і збереглися до наших днів. В 1946 році з ініціативи фронтовика, місцевого фельдшера Рузяка Івана Васильовича було відновлено Яланецький козацький кіш, який існує і сьогодні. Сучасні місцеві козаки мають свого отамана, дбайливо бережуть свої звичаї і традиції. Деякі з них зараз воюють на фронтах війни.

Ще в козацькі часи під час набігів ворогів яланчанам доводилося часто вирушати в тривалі походи. Жінки готували в дорогу їжу, яка була

не тільки поживною, але і довго зберігалася. Обов'язково напікали багато хліба та паляниць. Але яланецькі паляниці були особливими - з сиром, шкварками, яйцями, цибулею та кропом і дуже ситні. Для приготування страви потрібно: для тіста: борошно- 500гр., щіпка солі, цукор-10гр., дріжджі-100гр., олія-20-30 мл., яйце 1-2 шт, вода-200гр. насіння кропу- 1 чайна ложка. Розвести дріжджі у теплій воді з цукром, муку посолити і замісити тісто з яйцем. Олію додавати в кінці замісу тоненькою цівкою. Залишити підходити 2 години. Для начинки: зелена цибуля-пучок, кріп- 2 пучки, сир-200 гр., шкварки (почеревина або сало)- 200гр., 2 яйця, ріпчасту цибулю посмажити до золотистого кольору і додати в начинку. Тоненько розкачуємо тісто, наносимо на нього начинку, розправляючи по всій ширині. Робимо паляницю рулетом і викладаємо у форму. Підходить 30-40 хвилин. Випікаємо при температурі 180 градусів від 45хв. до 1 години.

Особливе значення має вода із місцевого джерела-Ізвору, яка вважається цілющою. Начинка готується так: дрібно нарізаємо багато свіжої цибулі, кропу і змішуємо з сиром, шкварками і ще додаємо смаженої цибулі. Літом пекли паляниці із зеленим кропом, а на зиму заготовляли солоний кріп. Таким чином паляниці з кропом пекли цілий рік. Тепер кріп заморожують. Вживають паляниці з куркою, кислим молоком, сметаною, замість хліба до інших страв (як кому смакує).

2.2.22. Традиція приготування «Шарпанина з картоплею» Могилів-Подільська територіальна громада Могилів-Подільського району



Подільська кухня має надзвичайну історію та багата на смачні та ексклюзивні рецепти. Одним із них є давня українська страва під назвою Шарпанина. Це традиційна українська страва з риби.

Перші згадки про цей смаколик можна знайти на столі царя Латина у поемі Котляревського "Енеїда", яка видана у 1798 році. Така незвична назва пішла від слова "шарпати" – рвати на шматки. Кожен регіон України готує її по різному. На могилівщині шарпанину готували за таким рецептом : свіжу рибу необхідно почистити, промити та засипати сіллю і дати постояти кілька днів. Перед приготуванням страви промити рибу водою, додати цибулю, моркву, картоплю та спеції за смаком. Варити пів години після закипання. Після цього вийняти рибу з бульйону, дати охолонути, відділити від кісток і розділити на шматки. На сухій пателні підсмажуємо борошно до золотистого кольору. У бульйон з риби додати підсмажене борошно та помішуючи, доводимо до згущування. Цією сумішшю заливаємо зарання викладену у миски, пошарпану рибу та поливаємо підсмаженою на олії цибулею.

Зазвичай шарпанину готували у піст. На Святвечір серед дванадцяти страв шарпанина була обов'язковою. Її готували з річкової риби (короп, судак, щука та інші). Так як м'ясні страви не дозволялись то шарпанина

вважилась найситнішою на столі. До неї, зазвичай смажились пампушки з горохом, картоплею та без начинки. В нашій місцевості шарпанину готували з картоплею. Напевно тому, щоб страви було більше і щоб вона була ситнішою.

З тієї ж причини рибу «шарпали» на мілкі шматочки. В цьому випадку з однієї риби можна було приготувати декілька мисок страви. А з цілої риби була би тільки одна. Саме способом подачі і додавання картоплі страва відрізняється від «підбитої риби», що подавалась на Святвечір до столу.

2.2.23. «Традиція виготовлення лікувальної бджолоїної продукції у селі Рів» Жмеринська міська територіальна громада Жмеринського району



З давен-давен в громаді виготовляють різноманітні лікуванні настоянки з бджолоїної продукції. Для приготування 20% настоянки з підмору, необхідно в скляний посуд влити 300мл розведеного до 60 градусів харчового спирту і до нього додати 50 грамів підмору та щільно закупорити банку і поставити на 3 дні у темне місце. На четвертий день банку потрібно струсити і так кожного дня протягом двох тижнів,

наступний тиждень струшувати банку 1 раз у два дні. Коли настоянка буде готова її потрібно відфільтрувати і перелити у темний скляний посуд і щільно закупорити. Приймати перших 3 дні за пів години до їжі по 20 крапель на 50 мл. води. Наступних 3 дні по 1 чайній ложці на 50 мл. води, решту днів по 1 столовій ложці на 50 мл. води. Курс лікування 30 днів.

Для приготування настоянки з перги необхідно взяти 1 літр очищеної води влити у темний скляний посуд додати 200 грамів меду та 50 грамів перги збовтуючи і помістити в темне місце на 2 тижні періодично збовтуючи через кожні 3 доби, після чого профільтрувати і приймати. Для настоянки з воскової молі необхідно 20 грамів личинок молі помістити у темний скляний посуд і залити 70% спиртом або горілкою 100 грамів, струсити посудину та залишити в темному місці на місяць періодично струшуючи посудину. Після настоювання злити настоянку в окремий темний посуд і приймати по 30 крапель на воду за пів години до їди рано і ввечері.

Щоб правильно приготувати настоянку із бджолоїної продукції потрібно строго витримувати співвідношення продуктів та все перемішувати до однорідності. Настоянку з прополісу готують на спирту, воді або горілці. У селі Рів готують так: 20 грамів прополісу подрібнити і помістити в темний скляний посуд і залити 70% спиртом 100 грамів, збовтати і поставити у темне місце на 2 тижні періодично струшуючи посудину. Після настоювання розчин профільтрувати і приймати по 20 крапель на воду 30 днів за пів години до їжі. Для полоскання ротової порожнини 1 чайну ложку настоянки розвести у півсклянки води і проводити полоскання ротової порожнини. Для виготовлення лікувальної бджолоїної продукції необхідна клопітка праця по утриманню пасіки у екологічно чистих місцях (зазвичай у лісі), з метою отримання якісного бджолоїного матеріалу.

Приготування лікувального продукту проводиться у приміщенні у якому витримано температурний режим, освітлення та провітрювання. Для

приготування використовується скляний темний або дерев'яний посуд з дотриманням герметичності та скляні або дерев'яні ложки, лопатки, спирт, горілка, дистильована або джерельна відстояна вода, віск та бджолиний матеріал мед, підмор, перга, воскова моль, прополіс. Оптимальний час збору бджолиного матеріалу для виготовлення продукції червень – серпень з дотриманням правил підготовки до збору. Зберігається продукція відповідно до термінів та умов. Лише якісний бджолиний матеріал використовується для приготування лікувальних продуктів, а саме бальзами, крем - мед, настоянка воскової молі, настоянка підмору, настоянка прополіса які користуються великою популярністю не тільки у селі Рів, а й за межами України. Лікувальна бджолина продукція готується без кип'ятіння. Помістивши відповідні інгредієнти в ємність, їх розміщують в сприятливому місці на відповідний термін з відповідною технологією витримки , після чого відфільтровують і перекладають у темний скляний посуд. Почуття з якими готується продукція , також впливають на кінцевий результат.

Отже, культура харчування українського народу складається з унікальної рецептури та особливостей приготування страви. Унікальність страві надає не тільки сама рецептура, а і сам процес приготування, якій включає українську пісню, народне вбрання та режисуру самого застілля. Все це і вирізняє українську культуру харчування від інших культур.

2.3. Культурна практика на Вінниччині як елемент нематеріальної культурної спадщини

До об'єктів нематеріальної культурної спадщини можна віднести різноманітні культурні практики. Як зазначає культуролог Ольга Копієвська «культурна практика постає як предметно-практична діяльність

людини/людей, пов'язана зі створенням або поширенням культурних продуктів. Культурна практика зумовлена сферою смислів соціокультурного буття й індивідуального життя людини, а відтак мислиться, репрезентується та реалізується в межах доступного їй, персоналізованого ціннісно-сміслового горизонту» [31, с. 2].

Культурні практики створені вінничанами є тими унікальними елементами нематеріальної культурної спадщини, які характеризують область як потужний культуртвочий ресурс. Те що створюють вінничани своїми руками є беззаперечно унікальним і неповторним. А максимальне зберігання традицій ще більше привертає уваги як гостей області, так і самих мешканців.

Унікальні культурні практики є візитівкою Вінниччини, її культурним брендом.

Розглянемо їх більш детально.

2.3.1. Великодне гуляння «Водити Володара» в селі Розкошівка Теплицького району Вінницької області



В основі великодного гуляння «Водити Володара» лежить виконання спеціально приурочених до нього народних пісень та ігор, що здавна виконуються в Розкошівці.

Відбуваються гуляння протягом трьох днів.

В перший день Великодня після служби в церкві люди розходяться по домівках. Розговляються. В обідню пору жителі Розкошівки виходять з домівок і йдуть «водити Володара» або «на зайчика». Сходяться на Степок (місце, де раніше була церква та церковний двір) і розпочинають «водити Володара». Жінки та чоловіки, молодь стають в коло, взявшись за руки. Розпочинають хоровод піснею «Скриповеє колесо». До них приєднуються всі бажаючі. Діти формують своє коло і копіюють старших. Старі, хворі та немічні люди теж приходять на Степок. Вони підспівують та спостерігають за дійством. Ті ж самі учасники хороводу, йдучи в інший бік, співають пісню «Орел поле виорав». Наступну пісню співають молодій парі, яка має побратися, або відбулися заручини, або тим, хто залицяється. Хороводні пісні перемежуються з ігровою «Гей, нумо-нумо, заплітати Шума». Всі стають у напівколо, взявшись за руки. Першим, хто заводить хоровод, має бути сильний хлопець. Ведучи хоровод, він проводить всіх між останньою парою, яка по закінченню схрещує руки, утворюючи живий коридор. Цей же хлопець «заплітає» "коридор". Співають поки не сплетуть усіх.

Наступні ігрові пісні «До нори, мишко, до нори», «Вербовая кладочка», «Ой у городочку болото, болото», «Зійди, козле, рано», «Хожу я, гуляю», «Ой Тодоре», «Грушечка», «А ми просо сіяли», «Коло млина калина», «Хожу я гуляю». Хороводною піснею «Ой зацвіли вишеньки» величають своїх сільських парубків, глузуючи з парубків сусідніх сіл. Обов'язково виконують жартівливу пісню «Ой як, як по садочку ходити». Хлопець з дівчиною знаходяться у колі, виконують ті дії, про що співається у пісні. Ці хороводні і хороводно-ігрові пісні повторюються декілька разів на день, протягом трьох днів.

Третього дня на закінчення гуляння всі бажаючі учасники біжать так-званої «Довгої лози», починаючи від Степка, де відбувалось дійство, до центру села. Стає пара, взявшись за руки вище себе. Друга пара,

пробігаючи попід підняті руки наперед, зупиняється, стає, як перша пара, піднявши руки і даючи можливість пробігти наступним. Всі разом роблять живий коридор. При цьому співають «Довгої лози».

2.3.2. «Великодні веснянки села Новоселівка» Гайсинська ТГ



В селі Новоселівка, є люди, яким не байдужа власна добра традиція, люди, які шанують історію свого краю і з честю передають її новим поколінням.

Споконвіку на другий день Пасхи збиралися на вигоні жителі села і співали веснянки, грали в ігри та ін... Величалися хлопці та дівчата в обрядових піснях, іграх-веснянках, розлягалися від святкового співу луки і поля. Це було закликання весни. Цей обряд передавався із покоління в покоління. Посеред вигону збиралися жителі села. Жінки виконували веснянки «Налетіли журавлі», «Коло млина калина», «Ой погодяно, ой побродяно....».

2.3.3. «Пісенна традиція села Стіна Томашпільського району Вінницької області»



Впродовж століть з покоління в покоління стіняни передавали пісні, звичаї та обряди. Велику частину місцевого фольклору (близько півтори тисячі пісень) записала місцева жителька Зоя Чорна (1932-2019 рр.). Найактивніші виконавиці, за ініціативи З.Чорної об'єднались в аматорський фольклорно-етнографічний ансамбль «Русава».

Пісенна традиція с.Стіна передається дітям. Найактивніші співають у молодшій групі ансамблю «Русава» – «Русавочка». До пісенної традиції села належать календарно-обрядові пісні:

- колядки та щедрівки: «Весела новина», «А учора ізвечора», «Зійшла зірка ясна», «Щедрик, щедрик, щедрівочка», «Пане господарю, встаньте не лежіть», «Ой на річці, на Йордані», «За селом веселим»;

- веснянки: «Ми кривого танцю водимо», «Сам ходжу, сам», «Ой вийтеся, огірочки», «Через пень, через пень, через колоду», «Попід терен ліз, ліз», «Ой прийшла весна»; - купальські: «Ой на Івана, ой на Купайла», «Через наше село дерево возили», «Ой у Вилах дощик іде», «Ой скакав коник попід гречку»; Весільні: «Червона калина», «Плавай, плавай, щуко-рибко», «Ой звили ж бо ми», «Відчиняй, мати, ліску», «Розплітала мати дочку», «Ой, сосенко літом, зимою зелена», «Що хотіли, то й зробили», «Надобридень, матіночко». Соціально-побутові: «Їдуть, їдуть,

рекрутоньки», «Ой як збирався на війну я», «Стоїть явір над водою», «Ой, журавко, журавко», «За Сибіром сонце сходить», «Їхав, їхав чумаченько».

Родинно-побутові: «Ой ходить сон коло вікон», «В мене батько, як цвіт», «Усі сестри братів мають», «Віддай мене, мамко», «Наступила чорна хмара», «Туга за тугою», «Зелененька павутинка».

Балади: «Ой горе, тій чайці», «Темна нічка, невидна», «Ой у полі береза», «Темна нічка, невидна», «Усі гори зеленіють».

Пісні про кохання: «Моя ти голубко, йди сядь коло мене», «Летить галка через балку», «Через греблю та й в лісок», «Чи ти, милий, пилом припав», «Пожену я сиві воли», «Ой коли б той вечір». Жартівливі: «Сватав мене попів син», «Кажуть люди, що я лиха», «І ти тут, і я тут», «Ой, дідуню, дідуню», «В неділеньку пораненьку».

Стінянському народно-пісенному виконавству притаманне вільне, природне звуковидобування. Пісенний фольклор с.Стіна вирізняється контрастністю мелодичних варіацій, імпровізаційністю голосоведень під час виконання в реальному часі, легкістю «вивідного» голосу, частим використанням мелізматичних прийомів під час ведення нижніх голосів.

Пісні характеризуються дво- та триголосною структурою. Пісням з підголосковими елементами притаманне розспівування складів почергово у верхньому та нижньому голосах або одночасне. Як правило, першу мелодичну фразу тієї чи іншої пісні заспівує одна виконавиця, яка інтуїтивно бере для всього гурту найзручнішу тональність без сторонньої допомоги чи налаштування. На другу мелодичну фразу до неї долучаються виконавиці, які далі продовжують мелодичну лінію. Особливістю пісенної традиції села Стіна є велика кількість збереженого і зафіксованого матеріалу, його різножанровість, безперервність передачі традиції та її активне використання в побуті.

2.3.4. *«Побутові танці Муровано-Куриловеччини» Муровано-куруловецька селищна територіальна громада Могилів-Подільського району*



Зародження танцювальної традиції, у житті і побуті нашої Мурованокуруловецької громади сягає далекої давнини. Побутові танці є невід'ємною частиною щоденного життя народу, головними розвагами в побуті жителів громади та виконуються. Побут і танці займають значне місце у житті й побуті українського народу. Вони виконуються на сімейних та масових святах, гуляннях, є невід'ємною часткою багатьох обрядів, ритуалів, звичаїв. У них виявляється менталітет українців, героїзм, волелюбність, оптимізм та ін.

Особливість українського побутового танцю - життєдайність, емоційність та колективний характер виконання, бурхливий темперамент. Супроводжуються побутовими; мелодіями, в яких відтворено емоційний стан виконавців, характерно образно-тематичний та ідейний зміст. Більшість мелодій виконуються як самостійні інструментальні п'єси.

У побутових танцях рідко зустрічається текст, за винятком окремих викриків, а також примовок та триндичок частівкового плану – своєрідних слівомовок до танцю.

Зважаючи на стилістику побутових танців, їх можна розділити на 6 груп: метелиці, гопаки, козачки, коломийки (гуцулки, верховини), польки, кадрилі.

2.3.5. «Стіл дитині «хрестини» у селі Біляни» Чернівецької селищної ради, Могилів-Подільського району, Вінницької області



Обряд хрещення відомий в багатьох районах Вінницької області. Та лише в с. Біляни він має унікальний порядок дій, проведення та символізм, і звучить як «Стіл дитині». Достеменно невідомо з якого часу проводився цей елемент обряду в хрещенні дитини.

Так як село Біляни було засновано 1400 р., про обряди хрещення згадується в церковних архівах в кінці XVIII – на початку XIX століття. Присутність рослинної символіки, хлібів, взаємозв'язок через покоління між бабою і онукою наводить на думку про деякі запозичення з язичницьких обрядів.

Мова йде про сімейні цінності, роль бабусі в родині, яка напряму має особливий зв'язок перед онуками - передача багатющого циклу народних звичаїв і традицій вірувань і обрядів, специфіку побуту, народних промислів, говірку, оповідки, казки, ігри – все що знає і вміє.

Раніше елемент обряду в хрещенні дитини «Стіл дитині» налічував не більше 10-ти осіб, а станом на сьогодні від 50-ти і більше, залежить від того велика родина чи мала. Ще 10 років тому колачі пекли жінки з родини чи сусіди в печі, а сьогодні їх випікає сільська пекарня. Та зміст і проведення обряду залишається таким, як і 200 років тому.

А саме:

1. Напередодні хрещення випікаються обрядові хліби – колачі, які мають свою незмінну форму – сплетені між собою дві пелюстки розчиненого тіста обгорнуті третьою, як триєдинство віри і духовності.

2. Бабусі по материній і батьковій лінії йдуть по барвінок і калину на краї городу чи обійстя. Збирають їх у білу тернову хустину, додають квіти, (чорнобривці, василики, ружі чи паничі) розстеляють на столі хустину і в'яжуть пучечки червоною ниткою без вузликів. А залишки барвінку квітів і калини викидають на горище (на «під»).

3. Загадують (замовляють) бабусі кухарку для приготування обрядових святкових страв української національної кухні - «гижки» чи холодець, квашені овочі, голубці, засипана капуста, печеня, пироги і кисіль.

4. Бабусі кличуть гостей – родину і сусідів і тих «з ким по-доброму». Гости дочекавшись батьків і хрещеника з церкви, несуть до колисочки хліб і солодощі, а жінки ще й жито в хустині. Далі бабусі просять до столу.

5. Пригостивши гостей бабусі дають «Стіл дитині». У тарілку кладуть колачі, пов'язані червоною ниткою, і барвінок. В другу тарілку ледь наповнену чарку горілки і йдуть до хресних батька і матері. Промовляють: «Просили кум і кума, і хрещена фіїна на Дар Божий, на квіточку, на горілочку, і бабці на капці. Кум в свою чергу бере колачі цілує їх і в тарілку кладе гроші, трішки відпиває горілки кілька крапель виливає в тарілку. Барвінок опускає у горілку і навхрест проводить почергово собі по чолі, а потім бабусям, і кидає їм дрібні монети «на капці». А бабусі натомість проводять барвінком навхрест чолом кумові і переходять до куми (хрещеної матері). Кума замість грошей кладе на колачі «крижму»

(біле полотно, хустку чи сорочечку для дитини). Ось «Стіл дитині» вже видано кумам.

6. Гостям також дають колачі по чергово. І ось тут потрібні знання щодо сімейного стану кожного. Один колач дають заміжній жінці, а два розведеній, або вдові. Два колачі чоловікам, і два дітям. Колачі видають обов'язково всім хто є на хрестинах, навіть кухарці і музикам. Весь обряд проходить без музики, лише говірка і відповідки. Закінчивши грають музики веселої і бабусям підносять на стрічках капці-каракати, ті відпивши з тарілки тричі горілки – танцюють. Кожен, хто прийшов на хрестини – йде додому з колачами і барвінком.

Отже, відроджені культурні практики становлять важливу частину нематеріальної культурної спадщини Вінниччини. Розглянуті у підрозділі культурні практики є тим потужним інструментом, якій дозволяє як відновити історичну культурну особливість області, так і стати унікальною одиницею національної культури України.

Висновок до другого розділу

Дослідивши детально об'єкти нематеріальної культурної спадщини Вінниччини ми можемо констатувати, що всі ці практики на сьогодні є культурною візитівкою області, її культурним брендом.

Розглянувши обрядовість, її феномен в системі формування унікального культурного бренду Вінниччини, ми дійшли висновку активізацію відродження та формування обрядовості в області. Обряд став органічною частиною культури Вінниччини і є тією важливою і вагомою культурною практикою яка забезпечує історичну унікальність та є дозвіллево привабливою для учасників самого обряду.

Не меншої уваги заслуговують відродження традицій приготування, які також є елементом нематеріальної культурної спадщини Вінниччини.

Культура харчування українського народу складається з унікальної рецептури та особливостей приготування страви. Унікальність страві надає не тільки сама рецептура, а і сам процес приготування, якій включає українську пісню, народне вбрання та режисуру самого застілля. Все це і вирізняє українську культуру харчування від інших культур.

Дослідження різноманітних культурних практик які відроджуються і впроваджуються в культурний простір Вінниччини дозволяють нам констатувати про їх перспективну історичну, культуротворчу, відновлювальну та зберегальну функцію. Розглянуті в розділі обряди, традиції та культурні практики є беззаперечними елементами унікального і привабливого культурного бренду не тільки Вінниччини, а й України.

ВИСНОВКИ

Дослідивши нематеріальну культурну спадщину Вінниччини через призму теоретичного осмислення та практичного відродження, ми можемо констатувати про наступне:

1. Нематеріальна культурна спадщина, її об'єкти є унікальними компонентами української культури. Актуальним є максимальне збереження і популяризація об'єктів нематеріальної культурної спадщини як на території України, так і за її межами. Нематеріальна культурна спадщина є об'єктом наукових розвідок і характеризується міждисциплінарним підходом щодо її осмислення. Розглядають нематеріальну культурну спадщину з різних міждисциплінарних точок зору, що посилює практичне значення таких досліджень. Аналіз різних наукових підходів до вивчення феномену нематеріальної культурної спадщини в Україні, дозволив констатувати про одностайність в ствердженні про пріоритетність збереження, розвитку та популяризації елементів нематеріальної культурної спадщини, що є потенційно виправданим і перспективним в системі українського культурного відродження.

2. Нематеріальна культурна спадщина як унікальне надбання кожного народу, потребує пріоритетної підтримки всіх зацікавлених осіб в культурні розбудові України. Збереження та популяризація об'єктів нематеріальної культурної спадщини, їх вивчення та відродження є ціллю державної політики у сфері культури, що дозволить зберегти яскраві зразки задля майбутніх поколінь, збереження ідентичності та підвищення культурної винятковості України в світі. Нематеріальна культурна спадщина є унікальним надбанням культури, яка проявляється в специфічних формах вияву (мова, фольклор, традиції, звичаї тощо), колективні знання та навички, а також пов'язані з ними інструменти, предмети, артефакти і культурні простори, які транслюються через

покоління, відтворюються і живлять почуття етнокультурної самобутності та ідентичності.

3. Відродження, підтримка, розвиток та популяризація елементів нематеріальної культурної спадщини є одним з першочергових пріоритетів культурної розбудови Вінниччини. В області створено чітку і дієву функціональну ієрархію, яка дозволяє забезпечити організаційно-управлінські рішення щодо активізації розвитку нематеріальної культурної спадщини Вінниччини та її гідне представлення на національному рівні. Розвиток нематеріальної культурної спадщини в області потребує уважного ставлення та якісного управлінського забезпечення від всіх зацікавлених суб'єктів. Для максимального забезпечення пріоритетних напрямків державної політики у сфері культури, а саме збереження та відродження культурної спадщини в області створено організаційно-правові підстави для ефективного реалізації поставлених завдань, які забезпечать максимальну підтримку виробників і творців елементів нематеріальної культурної спадщини задля формування єдиного національного переліку та унікального культурного простору України.

4. Об'єкти нематеріальної культурної спадщини Вінниччини є культурною візитівкою області, її культурним брендом. Обрядовість, її феномен займає особливе місце в системі формування унікального культурного бренду Вінниччини, що характеризується активізацією відродження та формування обрядовості в області. Обряд став органічною частиною культури Вінниччини і є тією важливою і вагомою культурною практикою яка забезпечує історичну унікальність та є дозвіллево привабливою для учасників самого обряду. Відродження традицій приготування є також елементом нематеріальної культурної спадщини Вінниччини. Культура харчування українського народу складається з унікальної рецептури та особливостей приготування страви. Унікальність страві надає не тільки сама рецептура, а і сам процес приготування, якій включає українську пісню, народне вбрання та режисуру самого застілля.

Все це і вирізняє українську культуру харчування від інших культур. Дослідження різноманітних культурних практик які відроджуються і впроваджуються в культурний простір Вінниччини дозволяють нам констатувати про їх перспективну історичну, культуротворчу, відновлювальну та зберегальну функцію. Розглянуті в розділі обряди, традиції та культурні практики є беззаперечними елементами унікального і привабливого культурного бренду не тільки Вінниччини, а й України.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Артюх Л. З історії народної кухні. Картопля. Борщ. *Неопалима купина*. 1995. № 5–6. С. 18–21.
2. Артюх Л. З історії народної кухні. Великий піст. Молочні страви. *Неопалима купина*. 1995. № 1–2. С. 3–5.
3. Артюх Л. З історії народної кухні. Мандрили. Шулики. Сластиони. Пундики. *Неопалима купина*. 1993. № 2. С. 23–27.
4. Бабенко В. А. Матеріальна та нематеріальна культурна спадщина в контексті права інтелектуальної власності та національної безпеки України. Управління проєктами. *Перспективи розвитку проєктного та нейроменеджменту, інформаційних технологій управління, технологій створення та використання об'єктів права інтелектуальної власності* : зб. наук. пр. за матеріалами IV Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., 24–25 берез. 2022 р. Дніпро, 2022. С. 176–185. URL: https://nmetau.edu.ua/file/zbirnik__materialiv__konf_udunt_vipravleniy_2022.pdf (дата звернення: 21.07.2024).
5. Бабенко Н. Б. Українські народні традиції, свята і обряди як прояви сімейної культури. *Вісник Національної академії керівних кадрів культури і мистецтв*. 2013. № 2. С. 62–67.
6. Безносюк О. І. Нематеріальна культурна спадщина та її потенціал у розробці інноваційного туристичного продукту. *Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі*. 2023. № 9. С. 20–29. DOI: <https://doi.org/10.32782/tourismhospsee-9-3> (дата звернення: 21.07.2024).
7. Безносюк О. І. Нематеріальна культурна спадщина в якості сучасного туристичного ресурсу на прикладі Іспанії. *Географія та туризм*. 2021. № 64. С. 13–20.
8. Близнюк М., Вакуленко Н. Нематеріальна культурна спадщина України – національне надбання та елемент професійної освіти. *Сучасні соціокультурні процеси: компетентісно-аксіологічний аспект* : зб.

матеріалів III Всеукр. наук.-практ. конф., Полтава, 10–11 листоп. 2021 р. Полтава, 2021. С. 26–31.

9. Бодак Я. Календарні свята, обряди, пісні Горличчини (Лемківщина). *Народна творчість та етнографія*. 2010. URL: dspace.nbuv.gov.ua (дата звернення: 21.07.2024).

10. Борисенко В. Нематеріальна культурна спадщина українців (регіональний аналіз прояву). *Український географічний журнал*. 2022. № 2. С. 73–81. URL:

https://ukrgeojournal.org.ua/sites/default/files/UGZ_2022_2_073.pdf (дата звернення: 21.07.2024).

11. Борисенко В. К. Традиції і життєдіяльність етносу: на матеріалах святково-обрядової культури українців. Київ : Унісерв, 2000. 190 с.

12. Босик З. О. Нематеріальна культурна спадщина України в контексті суспільного розвитку та культурної політики держави. *Вісник Національної академії керівних кадрів культури і мистецтв*. 2015. № 2. С. 35–39.

13. Бренюк А. Народні звичаї та обряди в творах українських художників. *Молодий вчений*. 2021. № 10(98). С. 225–229. URL :<https://molodyivchenyi.ua/index.php/journal/article/view/2408> (дата звернення: 28.05.2024).

14. Великодні баби. село Човновиця Оратівська ТГ: відео. URL: <https://www.youtube.com/watch?v=WDcuEB5OtG4> (дата звернення: 20.08.2024).

15. Вінницький обласний центр народної творчості. URL: <https://vocnt.org.ua/ocnt/activities> (дата звернення: 28.05.2024).

16. Вінницька ОДА. Управління культури і мистецтв. [Офіційний сайт]. URL: <https://vincult.gov.ua/> (дата звернення: 30.09.2024).

17. Воропай О. Звичай нашого народу. Етнографічний нарис. Т. 1-2. Київ, 1991.

18. Гаврилюк А. М., Недашківська К. М. Нематеріальна культурна спадщина України як ресурс для відновлення та збереження національної

пам'яті в умовах воєнного стану. *Державне управління: удосконалення та розвиток*. 2024. № 8. URL:

file:///C:/Users/%D0%9B%D1%8E%D0%B4%D0%BC%D0%B8%D0%BB%D0%B0/Downloads/Havryliuk_%D0%9F%D0%95%D0%A7%D0%90%D0%A2%D0%AC1%20(2).pdf (дата звернення: 28.05.2024).

19. Гаєвська Т. І. Народна обрядовість в Незалежній Україні : автореф. дис... канд. іст. наук: 17.00.01 / Київський національний ун-т культури і мистецтв. Київ, 2006. 19 с.

20. Гнатюк В. Народна пожива в Галичині [передмова]. *Матеріали доукраїнсько-руської етнології*. Львів, 1918. Т. 18. С. 5–6.

21. Гнатюк В. Народна пожива і спосіб її приправи в Східній Галичині. *Матеріали до українсько-руської етнології*. Львів, 1899. Т. 1. С. 96–110.

22. Гогохія Н. Т. Українська етнографія : навч.-метод. посіб. для студ. спец. "Історія", "Соціологія", "Соціальна робота" пед. ун-тів (денна форма навч.) / Луганський національний педагогічний ун-т ім. Тараса Шевченка. Луганськ : Альма-матер, 2006. 90 с.

23. Дернова О. Обрядовість як унікальний елемент нематеріальної культурної спадщини Вінниччини. *Культурні та мистецькі студії XXI століття: науково-практичне партнерство: матеріали науково-практичної конференції, 9 листопада 2024*.

24. Дутчак О. І. Нематеріальні культурна спадщина ЮНЕСКО в Україні: перспективи використання в індустрії туризму. *Карпатський край*. 2017. № 1. С. 165–170. URL:

http://lib.pnu.edu.ua:8080/bitstream/123456789/5821/1/kkr_2017_1_17.pdf
(дата звернення: 18.07.2024).

25. Дячук І., Ситнікова Д. Нематеріальна культурна спадщина як основа національної ідентичності та безпеки. *Традиційна культура в умовах глобалізації: нові вектори розвитку: матер. наук.-практ. конф. з міжнар. участю*. Харків, 29-30.06.2023 р. Харків. Видавець: О. А. Мірошниченко. 2023. С. 62–70.

26. Звичаї, повір'я, кухня та напої малоросіян: репринт. видавництво 1860 року / сост. М.А. Маркевич. Київ: Година, 1992.
27. Історично-культурна спадщина малих міст Західної України як об'єкт наукового аналізу : монографія / [Ясній П. В. та ін. ; за наук. ред. Довганя А. О.] ; Терноп. нац. техн. ун-т ім. Івана Пулюя. Тернопіль : Астон, 2016. 247 с.
28. Карсекіна В. В., Скрипка Л. М. Страви української кухні. Київ: Вища школа, 1993. 239 с.
29. Козловська М. Свято як елемент нематеріальної культурної спадщини. *Культура і сучасність*. 2021. № 2. С. 74–79.
30. Копержинський К. Обряди збору. *Фольклористичні зошити*: зб. наук. пр. Луцьк, 2010. Вип. 13. С. 109–157.
31. Копієвська О.Р. Трансформаційні процеси в культурних практиках України: глобальний, глокальний контекст та локальні особливості (кінець ХХ –початок ХХІ ст.) : дис. на здоб. наук. ступеня д-ра культурології : 26.00.06 – прикладна культурологія / М-во культури України. НАКККіМ. Київ, 2018. 487 с.
32. Костюк В. В. Нематеріальна культурна спадщина України: проблема збереження. *Культура і сучасність*. 2018. № 2. С. 232–236.
33. Кудерська Н. І., Кудерська І. О. Нематеріальна культурна спадщина України, її об'єкти (прояви). *Європейські перспективи*. 2015. Вип. 7. С. 59–67.
34. Культурна спадщина України: інноваційні підходи та сталий розвиток. / [П. В. Вербицька та ін.] ; Нац. ун-т "Львів. політехніка". Львів : Львівська політехніка, 2022. 147 с.
35. Культурно-історична спадщина України: перспективи дослідження та традиції збереження: матеріали IV-ої Всеукраїнської науково-практичної конференції (07-08 жовтня 2021 р., Черкаси). Канів, 2021. 159 с.
36. Курочкін О. Українські новорічні обряди: "Коза" і "Маланка": (з історії народних масок). Опішне : Українське народознавство, 1995. 377 с.

37. Левченко М. З поля фольклористики й етнографії. Українська академія наук. Київ: З друк. Укр. акад. наук, 1928. С. 74–91.
38. Маленков Р. Світова спадщина ЮНЕСКО в Україні : путівник / наук. ред. А. Кобилянський]. Київ : Комора, 2021. 232 с.
39. Марченко О. М. Загальна етнографія / Кіровогр. держ. пед. ун-т ім. В. Винниченка. Кіровоград : ПОЛІМЕД-Сервіс, 2010. 302 с.
40. Матко Ю.О., Мелько Л. Ф. Гастрономічні шедеври нематеріальної культурної спадщини та туризм (на прикладі напоїв). *Спадщина ЮНЕСКО та туризм: тези доповідей наукової конференції студентів (Київ, 7 грудня 2020 р.)*. Київ: Університет "КРОК". 2020. URL: <https://conf.krok.edu.ua/UNESCO/UNESCO2020/paper/view/341> (дата звернення: 16.07.2024).
41. Мелько Л.Ф., Бабутін Л. І. Всесвітня спадщина ЮНЕСКО як туристичний бренд. *Держава, регіони, підприємництво: інформаційні, суспільно-правові, соціально-економічні аспекти розвитку: тези доповідей V Міжнародної конференції (Київ, 7 грудня 2023 р.)*. Київ: Університет "КРОК", 2023. URL: <https://conf.krok.edu.ua/SRE/SRE-2023/paper/view/1963> (дата звернення: 16.07.2024).
42. Мелько Л. Ф. Нематеріальна культурна спадщина як туристичний ресурс. *Географія, Екологія, Туризм: теорія, методологія, практика: матеріали міжнародної науково-практичної конференції, присвяченої 25-річчю географічного факультету Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка (21-23 травня 2015 р.)*. Тернопіль: СМП Тайп, 2015. С. 367–369.
43. Мойсієнко А. К. Традиції модерну і модерн традицій /ред.-упоряд. Ю. Ковалів. Київ : [б.в.], 2001. 80 с.
44. Нематеріальна культурна спадщина України : бібліогр. покажч. / Держ. б-ка України для юнацтва. Київ : Держ. б-ка України для юнацтва, 2020 .Вип. 1 / [уклад.: С. Бадрук та ін. ; ред.: В. Кучерява, Н. Лінкевич]. 2020. 103 с.

45. Нематеріальна культурна спадщина України: методична розробка / Український цент культурних досліджень. Київ, 2017. 48 с.
46. Пеняк П. Нематеріальна культурна спадщина Закарпаття: перспективи використання в сфері туризму. *Міжнародний та національний досвід суспільно-географічного розвитку туристичної галузі в умовах євроінтеграції: тези доповідей III Міжнародної науково-практичної конференції* / ред. кол.: Т.Д. Щербан (гол.) та ін. Мукачево: МДУ, 2022.
47. Печерна Г. Символіка обрядового хліба. *Народознавство*. 1994. № 13. С. 2.
48. Поливач К. А. Культурна спадщина та її вплив на розвиток регіонів України (суспільно-географічне дослідження) : автореф. дис... канд. геогр. наук: 11.00.02 / НАН України, Інститут географії. Київ, 2007. 24 с.
49. Про культуру: Закон України від 06.06.2024, № 3792-IX. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2778-17#Text> (дата звернення: 16.07.2024).
50. Про приєднання України до Конвенції про охорону нематеріальної культурної спадщини: Закон України від 6 березня 2008 року, № 132-VI. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/132-17#Text> (дата звернення: 16.07.2024).
51. Саковець О. А. Нематеріальна культурна спадщина як сучасний туристичний ресурс України: досвід, практики, інновації. URL: evnuir.vnu.edu.ua (дата звернення: 16.07.2024).
52. Сапіга В. К. Релігійна й світська сфери святково- обрядового комплексу : дис... канд. філософ. наук: 09.00.11 / НАН України, Ін-т філософії. Київ, 1996. 160 л.
53. Таран В.В., Мелько Л. Ф. Нематеріальна культурна спадщина: кухні народів світу та туризм. *Спадщина ЮНЕСКО та туризм: тези доповідей наукової конференції студентів* (Київ, 7 грудня 2020 р.). Київ: Університет "КРОК", 2020. URL:

<https://conf.krok.edu.ua/UNESCO/UNESCO2020/paper/view/343> (дата звернення: 06.07.2024).

54. Українська стародавня кухня / упоряд. Шпаковська Т. Л. Київ, 1993. 238 с.

55. Фесенко Г. Г. Нематеріальна культурна спадщина у символічному просторі міста (на прикладі святково-обрядової культури). URL: chrome-extension://efaidnbnmnibpcjpcglclefindmkaj/https://eprints.kname.edu.ua/46278/1/%D0%97%D0%B1%D1%96%D1%80%D0%BA%D0%B0%202017_26.09.-split-merge%281%29.pdf (дата звернення: 06.07.2024).

56. Фоміна А. Нематеріальна культурна спадщина як складова креативної економіки та креативних індустрій. *Культура і мистецтво: сучасний науковий вимір* : матеріали VI Всеукр. наук. конф. молод. вч., асп. та магістран. / М-во культ. України та інформ. політики ; Нац. акад. кер. кадрів культ. і мистец. ; Київ.націон. універ. кул. і мист. ; Наук. тов. студ., асп., доктор. і молод. вч. (Київ, 03 листопада 2022 р.). Київ : НАКККіМ, 2022. С. 65–67.

57. Хрящевська Л. М. Етнографія України : навч. посіб. для студентів ВНЗ / Миколаїв. нац. ун-т ім. В. О. Сухомлинського. Миколаїв : Іліон, 2014. 247 с.

58. Циганенко В. О. Куховарська книга. Київ, 1994. 206 с.

59. Чубинський П. Мудрість віків. Українське народознавство у творчій спадщині Павла Чубинського. Київ, 1995. Кн. 1. 222 с.; Кн. 2. 233 с.