



Полтавське територіальне відділення МАН



ГАСТРОНОМІЧНА ДНК НАЦІЇ:

збереження традиційного смаку
капусняку у контексті локальних
кулінарних практик Лохвиччини

МАН ЮНІОР ДОСЛІДНИК

НОМІНАЦІЯ "ІСТОРІЯ"

ЛОХВИЦЬКА ЗАГАЛЬНООСВІТНЯ ШКОЛА

I-III СТУПЕНІВ №2

Лохвицької міської ради Полтавської області



Виконала:

Малиш Анна

.....
учениця 9 класу



Керівник:

Роман Олена Миколаївна

.....
педагог-організатор

Мета роботи

вивчення історії та традицій капусняку, аналіз його смакового різноманіття та визначення можливостей інтеграції інновацій у приготування цієї страви. Зосереджуючись на локальних кулінарних практиках та застосуванні передових технологій, дослідження ставить за мету виявити оптимальні шляхи збереження традиційного смаку капусняку в епоху змін.

Дослідження можливостей залучення туристів до місцевої кулінарної культури через просування та презентацію капусняку як ключової страви регіону.

Предмет дослідження:

гастрономічна спадщина та інновації у контексті приготування капусняку

Об'єкт дослідження:

Збереження традиційного смаку капусняку у локальних кулінарних практиках

Гіпотеза дослідження:

полягає в припущенні, що впровадження передових технологій у процес приготування капусняку сприятиме збереженню його автентичного смаку та традиційних характеристик. Це відбудеться через оптимальне поєднання інновацій з локальними кулінарними практиками, що дозволить створити вишукані та смачні варіанти цієї страви. Подальше просування та презентація капусняку як символу місцевої кулінарної культури може привернути увагу туристів, сприяючи розвитку гастрономічного туризму та збереженню культурної спадщини регіону.



ЗАВДАННЯ ДОСЛІДЖЕННЯ

Провести аналіз історії капусняку та його роль у гастрономічній спадщині Лохвиччини.

Вивчити різноманіття рецептів капусняку та особливості його приготування в різних регіональних кулінарних практиках.

Проаналізувати смакові характеристики традиційного капусняку та виявити ключові елементи, які формують його унікальний смак.

Визначити стратегії та інструменти для залучення туристів до місцевої кулінарної культури через презентацію та просування капусняку як символу гастрономічної спадщини регіону.

Дослідити можливості використання передових технологій у приготуванні капусняку з метою збереження його традиційного смаку та покращення якості

Розробити програму кулінарних екскурсій, майстер-класів та фестивалів з метою популяризації капусняку серед туристів та місцевого населення.

ГАСТРОНОМІЧНА СПАДЩИНА

Гастрономічна спадщина визначається як набір кулінарних традицій, страв, технік приготування та споживання їжі, що передаються від покоління до покоління в межах певної культури. Її значення в культурологічному дискурсі надає широкий простір для розгляду глибоких зв'язків між їжею, традиціями та ідентичністю.

Село Бербениці знаходиться поодаль від великих автомобільних магістралей та залізничних станцій. Сьогодні там проживає лише близько п'яти сотень, але раніше село було важливим центром соціального і культурного життя регіону. Той факт, що в селі знаходяться відразу дві школи, збудовані за проектом Опанаса Сластіона, говорить про те, що раніше це був досить густонаселений регіон.

Однією з найстійкіших традицій у селі Бербениці є приготування капусняку. Його особливістю є використання квашеної капусти, що піддається специфічному процесу підготовки. Цей підхід надає страві унікальний смаковий профіль та аромат.

Гастрономічна унікальність є не лише технічним аспектом приготування страви, але і важливим елементом культурної ідентичності спільноти.



БЕРБЕНИЦЬКИЙ КАПУСНЯК ПРЕТЕНДУЄ НА ВНЕСЕННЯ ДО НАЦІОНАЛЬНОГО ПЕРЕЛІКУ ЕЛЕМЕНТІВ НЕМАТЕРІАЛЬНОЇ КУЛЬТУРНОЇ СПАДЩИНИ УКРАЇНИ

У селі Бербениці Жабківсько-Бербеницького старостату у списку смачних страв є особлива – капусняк, який місцеві господині готують по давньому рецепту. Він дійшов до наших днів крізь сотні літ завдяки тому, що передавався від матері до доньки, з покоління в покоління.

Оригінального смаку страва набуває за рахунок натертої свіжої (не квашеної, як зазвичай) капусти, настояної у квасі чи сироватці. І так готують лише в Бербеницях!

У наш час, коли збереження автентичних культурних традицій є основою для самоідентифікації української нації, виконавчий комітет Лохвицької міської ради, за ініціативою відділу культури, сім'ї, молоді та спорту міськвиконкому, звернувся до Міністерства культури та інформаційної політики України з проханням включити елемент нематеріальної культурної спадщини «Технологія приготування капусняка у селі Бербениці на Лохвиччині» до Національного переліку елементів нематеріальної культурної спадщини України.



ІНТЕРГЕНЕРАЦІЙНА ПЕРЕДАЧА РЕЦЕПТУР



Родинні традиції в селі Бербениця є способом взаємодії між родинами та спільнотою. Обмін досвідом та взаємоприйняття різних рецептів сприяє розширенню кулінарного ландшафту та поглибленню культурного розмаїття в рамках громади. Родинні традиції є своєрідним мостом між минулим та майбутнім. З одного боку вони зберігають сталість та автентичність гастрономічної спадщини, а з іншого - стимулюють її адаптацію до змін у сучасному світі.



ВІДКРИЙТЕ ДЛЯ СЕБЕ

ПОДОРОЖ ДО СЕРЦЯ УКРАЇНИ

ГАСТРОНОМІЧНІ СКАРБИ ПОЛТАВЩИНИ!

Запрошуємо вас на незабутню гастрономічну подорож до мальовничої Полтавщини, де ви зможете дослідити автентичні смаки та багаті кулінарні традиції краю.

НА ВАС ОЧІКУЮТЬ:



- Майстер-класи з приготування страв: навчіться готувати унікальні полтавські страви під керівництвом досвідчених кухарів.
- Дегустації місцевих продуктів: відкрийте для себе багатий світ українських вин та ремесел.
- Екскурсії до історичних місць: познайомтеся з багатою історією та культурою Полтавщини.
- Гостинність та щирість: відчуйте себе як вдома завдяки гостинності місцевих жителів.

ПРИГОТУВАННЯ

Елементи інтерактивної екскурсії - це можливість отримати практичні навички приготування капусняку.

ДЕГУСТАЦІЯ

Для тих, хто любить смакувати, а не готувати. Крім бербеницького капусняку господині запропонують поласувати і іншими традиційними стравами полтавської кухні



ЯРМАРОК

Безсумнівно, важливою складовою туристичного маршруту є відновлення традиційних фермерських ярмарків, активність яких значно знизилась через коронавірус та війну.

- придбати необхідну продукцію для приготування капусняку вдома

- дозволить популяризувати традиційну полтавську кухню

- підніме туристичну привабливість регіону



ВИСНОВКИ

- Символічне значення капусняку, поколіннями передане, є ключовим аспектом гастрономічної спадщини, яке формує національну ідентичність та кулінарну самосвідомість. Виявлено різноманіття регіональних варіацій капусняку, що свідчить про багатство кулінарної спадщини в різних частинах країни.
- Аналіз історії капусняку розкриває його еволюцію від традиційного стравлення до символу сімейних свят та національного об'єднання.
- Культурологічний аспект підкреслює важливість капусняку у формуванні національної ідентичності та його місце в колективному культурному спадку.
- Дослідження локальних традицій та варіацій рецептур підкреслює різноманіття, яке приносить кожен регіон у своїй унікальній інтерпретації капусняку.
- Розуміння регіональних особливостей сприяє поглибленню нашого уявлення про кулінарні звичаї країни та збагачує смаковий арсенал.
- Популяризація через освітні та медійні ініціативи робить капусняк доступним та зрозумілим для різних шарів суспільства. Важливим елементом є використання сучасних медіа-ресурсів для популяризації та просування традиційних рецептур серед різних груп населення.
- Ця робота є кроком у напрямку збереження та вдосконалення гастрономічної спадщини капусняку. Враховуючи зміни у сучасному світі, необхідно пристосовувати традиції до нових умов, забезпечуючи їхнє продовження та розквіт.

ВИКОРИСТАНІ ДЖЕРЕЛА

1. Безусенко Людмила Мирославівна (редактор-укладач). Українська національна кухня . — Україна; Донецьк : Сталкер, 2002. — 287 с.
2. Бербеницький капуста претендує на внесення до національного переліку елементів нематеріальної культурної спадщини України URL: <https://lmg.gov.ua/news/1697030264/> (дата звернення 19.04.2024)
3. Гастрономічний туризм в Україні: сучасний стан та перспективи розвитку URL: <https://ir.library.knu.ua/handle/123456789/4112> (дата звернення 17.04.2024)
4. Євген Клопотенко. Зваблення їжею. 70 рецептів, які захочеться готувати. Київ: Книголав, 2019. 192 с.
5. Історія харчування URL: <https://harchi.info/articles/istoriya-harchuvannya> (дата звернення 17.04.2024)
6. Технологія приготування капуста у селі Бербениці на Лохвиччині URL: http://www.narodna-tvorchist.poltava.ua/index.php?option=com_content&view=article&id=834&catid=2&Itemid=146&lang=UA (дата звернення 19.04.2024)
7. Україна. Їжа та історія. Київ : ФОП Брайченко О. Ю., 2021. 286 с.
8. "Cultural Psychology: A Once and Future Discipline" by Michael Cole
URL: https://books.google.de/books/about/Cultural_Psychology.html?id=FjWfo2u_3OoC&redir_esc=y (дата звернення 19.04.2024)