

СЕКЦІЯ «СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ НАЦІОНАЛЬНО-КУЛЬТУРНОЇ ІДЕНТИЧНОСТІ»

Білявська Аліна
(м. Миколаїв)

ЗНАЧЕННЯ УКРАЇНСЬКОЇ КУХНІ В СВІТІ

Розглянуто значення української кухні в світі та вплив на неї інших культур

Ні для кого не секрет, що наша українська кухня має велике значення в світі як символ української культури та традицій. Її багаті смаки, використання сезонних та натуральних продуктів, а також різноманіття страв привертають увагу гурманів з усього світу. Крім того, українська кухня є частиною світової кулінарної спадщини та вплинула на багато інших кухонь, сприяючи обміну кулінарними традиціями.

Наша українська кухня має багату історію, що сягає від давніх часів до сучасності. Вона формувалася під впливом різноманітних культурних та історичних факторів, таких як вплив сусідніх народів, кліматичні умови та доступність продуктів. Страви української кухні часто використовують такі традиційні інгредієнти, як картопля, буряк, капуста, м'ясо, сало та зернові. З часом українська кухня збагатилася новими рецептами та впливами, але зберегла свою унікальність і неповторність.

Вплив інших культур на українську кухню багатогранний і цікавий. Моя сім'я має свою особливу традицію, яка залишилася ще з часів, коли моя прабабуся ходила до школи і захоплювалася різноманітним приготуванням страв польської кухні. Починаючи з прабабусі, кожна наступна господиня в нашій родині отримувала книгу з рецептами. Прабабуся з Польщі вела свою книгу рецептів з великою любов'ю та увагою до деталей. Вона використовувала старовинні методи, в яких кожен рецепт записувався вручну на папері або в спеціальному зошиті. Коли вона готувала новий рецепт або вдосконалювала старий, вона уважно записувала кожен інгредієнт і крок приготування. Важливою частиною книги були також її власні нотатки, підказки та секрети, які додавали особливий смак та аромат до кожної страви. Кожна сторінка її книги рецептів була наповнена натхненням та душею, які вона вклала в кожне приготування. Бабуся та мама також збагачували книгу рецептів своїми власними рецептами та нотатками, додаючи нові смаки та ідеї. Цей процес передачі знань та традицій від покоління до покоління був не лише спадщиною рецептів з Польщі до України, але й зв'язком, який об'єднував родину і зберігав її культурну спадщину. На цьому прикладі можна побачити як спільний кордон з багатьма країнами сприяв обміну кулінарними традиціями. Також єврейська та турецька кухні внесли свій внесок. З Польщею ми позичили пироги та вареники, з Європою - картоплю, а з Туреччиною - багато спецій та рецептів м'ясних страв. Крім того, італійські та азіатські впливи з'явилися в українській кухні завдяки спільній історії та обміну культурою. Як на мене, українська кухня стала справжнім синтезом смаків, в якому кожен елемент має своє походження, але водночас доповнює та збагачує нашу традиційну кулінарію [1].

Борщ - це, без сумніву, одна з найвідоміших українських страв. Історія борщу налічує сотні років і пов'язана з традиціями української кухні. Ця

символічна страва поширилась не лише в Україні, а й у багатьох сусідніх країнах. Походження борщу пов'язують зі слов'янськими та козацькими традиціями. Перші згадки про борщ з'явилися ще в середньовіччі, коли цей суп готували з різних овочів, зелені та м'яса.

Український борщ має безліч варіацій, відповідно до регіону та смакових уподобань. Наприклад, у Львові він може бути білим, без томатної пасти, з додаванням вершків, а в Києві - темно-червоний, з томатною пастою та часто подається з пампушками. У Полтаві використовують більше квасолі, а в Одесі можна зустріти борщ із свіжими помідорами та лимоном для кислоти. Варіанти борщу також відрізняються за наявністю м'яса: від традиційного з свининою або яловичиною до вегетаріанського з грибами або капустою. У сучасному світі борщ є не лише популярною стравою вдома, але й став відомим у всьому світі, завдяки українській діаспорі та популяризації української культури.

Вплив інших кухонь на рецепти борщу був помітним завдяки історичним обмінам та контактам між народами. Наприклад, моя прабабуся з Польщі готувала борщ, додаючи до нього квасоллю та інші овочі, а також використовуючи кислу капусту для кислоти. З турецької кухні можна побачити використання різних спецій та трав, таких як куркума чи кмин. Італійська кухня також внесла свій внесок через використання томатів у борщі, що надає йому характерний червоний колір та смак. Такі взаємодії збагачують рецепти борщу, роблячи їх більш різноманітними та цікавими для гурманів. Різноманіття кухонь інших країн відкривають нові можливості для творчості та експериментів у приготуванні цієї класичної української страви.

Вареники - це традиційна українська страва, що має давню історію. Походження вареників пов'язують зі стародавніми слов'янськими традиціями. Вони з'явилися ще в давні часи, коли люди почали використовувати тісто, щоб обгорнути начинку з різних продуктів. Вареники - класична українська страва, яка має свої аналоги в інших кухнях світу. Наприклад, італійські равіолі, які майстерно готує моя тітка що вже п'ятнадцять років проживає у Мілані або польські піроги, які подає моя мама до святкового столу за прабабусиним рецептом. Це тісто, що обгортає начинку, яка може бути солодкою або солоною, і вариться у воді або смажиться

Перші вареники готували з простих інгредієнтів, таких як мука та вода, а начинка могла бути різною: картопля, капуста, м'ясо, творог або ягоди. Їх варили у воді або на пару. Українські вареники з часом стали символом національної кухні та культури. Вони були не лише смачною стравою, але і важливим елементом урочистих та святкових обрядів, таких як весілля чи Різдво. Традиційно, вареники готують у великих кількостях для святкових заходів та зустрічей. З часом рецепти вареників можуть змінюватися, але їх основна ідея залишається незмінною - це тісто з начинкою, яке може бути готовлене у багатьох різних варіаціях залежно від регіону та смакових уподобань.

Польська кухня мала значний вплив на українські вареники через багатовікові історичні зв'язки та культурний обмін між обома народами. Один з основних внесків полягає у техніці приготування тіста та додаванні до нього

начинки. У польській кухні широко використовується пиріг, який схожий на вареник, але має іншу форму та начинку. Тому українські вареники можуть мати варіації, що нагадують польські пироги, зокрема з додаванням начинки з м'яса, грибів або капусти.

Крім того, я вважаю, що польська кухня також вплинула на спосіб подачі та подачу страви. Українські вареники можуть бути подані з вершками або соусом з вершків, що є типовим для польських страв. Отже, вареники стали прикладом того, як культурний обмін сприяє збагаченню кулінарної традиції, а вплив польської кухні став одним з факторів у формуванні сучасних рецептів українських вареників.

Голубці - ще одна улюблена страва, яка походить з України, але є популярною в багатьох інших країнах. Вони складаються з м'ясної начинки, яка завернута в листя капусти і вариться або тушкується. Ця страва має аналоги в польській, російській та інших кухнях. У різних країнах існують різні варіації голубців. Наприклад, в Україні традиційні голубці готуються з кислої капусти та начинки з рису та м'яса, зазвичай яловичини або свинини. Моя прабабуся використовувала білу капусту та м'ясо, а часто додавала також гриби. У Росії голубці зазвичай готуються з білої капусти та начинки з рису та свинини або яловичини. Смаколики можуть різнитися від регіону до регіону, але основний принцип залишається схожим [2].

Деруни - це традиційна страва, поширена в країнах східної Європи, особливо в Україні, Білорусі та Польщі. Вони також відомі як картопляні оладки або картопляні панкейки. Історія дерунів сягає століть тому, коли картопля стала одним з основних продуктів харчування в регіоні. До речі по цій причині більшість рецептів в нашій родинній книзі саме з картоплі.

У різних країнах існують різні варіації дерунів. Наприклад, в Україні деруни зазвичай готуються з тертої картоплі, яку змішують з яйцями, мукою та приправами, а потім смажать на сковороді до золотистої скоринки. В Білорусі деруни можуть мати інші інгредієнти, такі як цибуля або квасоля. В Польщі їх називають "placki ziemniaczane" і готують їх звичайно з картопляного борошна або тертої картоплі, додавши різні начинки. Мама зазвичай полюбить додавати різні спеції до тіста для більш вираженого смаку. Деруни можуть бути смажені на олії або випічені у духовці, а їх смак і текстура можуть варіюватися залежно від рецептури та інгредієнтів.

Багато країн мають свої версії страв, схожих на деруни. Наприклад:

1. Латкеси - це традиційні картопляні оладки, популярні в єврейській кухні, особливо під час свята Хануки. Вони готуються з тертої картоплі, яйцями, мукою та приправами, а потім смажать на олії до золотистої скоринки.

2. Рісті (Rösti) - це швейцарська страва, що також базується на картоплі. Рісті готуються з тертої картоплі, яку смажать на сковороді до утворення хрусткої скоринки.

3. Картопляні блинчики - це популярна страва в російській кухні. Вони готуються з тертої картоплі, яку змішують з яйцями, мукою та іншими інгредієнтами, а потім смажать на сковороді.

4. Алу тіккі (Aloo Tikki) - це індійська страва, яка схожа на деруни, але з індійськими спеціями і приправами. Вона готується з тертої картоплі, яку змішують з різними інгредієнтами, а потім смажать на олії.

Ці страви можуть мати різні назви та нюанси рецептів, але вони всі мають загальний елемент - використання картоплі як основного інгредієнта.

Існує безліч інших прикладів українських страв, які стали популярними за межами країни. Це свідчить про багатство та різноманітність української кухні та її вплив на світову кулінарію.

Література

1. <https://travel-guide.in.ua/uk/article/37/10-ukrayinskikh-strav-natsionalnoyi-kukhni-iaki-vam-potribno-sprobuвати>
2. <https://discover.ua/inspiration/ak-smakue-ukraina-gastronomicni-tradicii-ta-najvidomisi-stravi>

Бортник Богдан
(м. Миколаїв)

ІСТОРІЯ УКРАЇНСЬКОЇ КУХНІ

В тезах розглянуто історичне коріння підвалин української кухні.

Українська кухня – одна з найрізноманітніших кухонь світу. Завдяки поєднанню смаків та їх різноманітності, вона поширилась за кордонами України. За час формування українська кухня пройшла багато складних та простих способів приготування.

Формувалася українська кухня впродовж декількох століть, з XVIII ст. по XIX ст. До тих пір її ледве можливо було вирізнити з-поряд кухонь Європи, особливо польської та угорської. Справа в тому, що різні частини території України входили до складу держав Литви, Польщі, Румунії та Угорщини. І лише в XVII українська кухня починає своє самостійне формування, після об'єднання українського народу. Але не дивлячись на це все ж були розходження між стравами Поділля і Закарпаття, Чернігівщини та Галичини, Полтавщини і Волині які збереглися по сьогоднішній день.

Також українська кухня запозичила традиції в інших країн частково замінивши їх. Наприклад: обсмаження продуктів запозичене в тюркській кухні; дюш-вара з турецької кухні перетворилася на українські вареники до яких додалися наповнювачі – шкварки, цибуля, вишня, сир, тощо; з німецької кухні запозичено дроблення продуктів.

Українські козаки почали вживати сало в стравах XVI-XVIII ст. через те, що яловичина була занадто жорстка і менш смачна, на відміну від свинячим, але вважалося і не цілком чистим. Також поширені такі деякі іноземні продукти як