

глобалізації та конфлікту, адже тільки через спільні зусилля та повагу до культурної різноманітності можна забезпечити збереження та розвиток національно-культурної ідентичності в епоху викликів сучасності.

Література

1. Козловець М. Феномен національної ідентичності: виклики глобалізації. Житомир, 2009. 558 с.
2. Степико М.Т. Українська ідентичність: феномен і засади формування. Київ, 2011. 336 с.
3. Денисюк Ж.З. Масова культура як чинник трансформування національно-культурної ідентичності в умовах глобалізації. Київ, 2010. 16 с.
4. Хилько М.І., Семенченко Ф.І. Національно-культурна ідентичність як політична цінність. Київ, 2023.

Мамренко Анастасія

(м. Миколаїв)

ХАРАКТЕРНІ СТРАВИ МИКОЛАЇВЩИНИ

У статті розглядаються страви, які притаманні Миколаївській області.

Українська кухня налічує багато національних страв. Для кожного регіону України характерні свої оригінальні страви, які описують його культуру та звичаї. Завжди цікаво дізнатися, як формувалися смаки та уподобання того чи іншого народу або окремої місцевості. Має свою особливість харчових уподобань і місто Миколаїв. Розташований на півострові, омитою двома річками Інгул та Південний Буг, Миколаїв розжився власною стравою. Та чи була ця стравина винаходом перших поселенців чи мала більш давню традицію? Питання залишається відкритим.

Здавна Миколаїв славиться юшкою по-миколаївськи з томатом і борщем із бичками. І це не дивно, що в більшості стравах є риба, адже місто, як зазначалося омивається річками та знаходиться біля Дніпро-Бузького лиману.

Деякі дослідники вважають, що юшка по-миколаївськи виникла на Кінбурнській косі, що в Миколаївській області [1]. В меню мешканців Кінбурна часто можна зустріти рибні страви. Інгредієнти для рибної юшки включають звичну рибу, картоплю та спеції. Особливістю страви є додавання до неї томатної пасти під час приготування. Подається юшка з соусом зі сметани та часнику. Іноді в рецептах використовують заміник свіжої риби – рибну консерву.

Ще одною фірмовою стравою є борщ із бичками. Друга назва – Матвіївський борщ. Він був визнаний кулінарною спадщиною, та входить до Гастрономічної карти України, як представник Миколаївської області. Рецепт цього борщу з'явився ще в козацьку добу, його тримають в секреті ще й досі. Він може бути червоним або зеленим. Матвіївський борщ варто варити у великій

каструлі на багатті, туди додають: бички, картоплю, буряк, яйця, зелень, квасоллю тощо. Смак розкривається повністю, якщо настоювати борщ кілька годин під кришкою.

Таким чином, є всі підстави стверджувати, що Миколаївщині притаманні фірмові страви, які є типовими для даного регіону. І ці страви іноді можуть сказати більше про місцевість, ніж сторінки з географічним та економічним описом. А на мою думку, страви допомагають розкрити атмосферу міста.

Література

1. Артюх Лідія. Українська народна кулінарія . Історико-етнографічне дослідження. Київ, 1997.
2. Грубич Костянтин. Смачна країна. Народні рецепти та поради звідусіль від народного журналіста. Львів: Вид. Старого Лева, 2015.

Моцьо Надія
(м.Миколаїв)

УКРАЇНА ВІД СЯНУ ПО КАВКАЗ – ІДЕЇ ЮЛІАНА БАЧИНСЬКОГО

Досліджено політичні погляди Юліана Бачинського щодо самостійності України. Розглянуто ідеї, які було викладено у праці «Україна Irredenta».

Юліан Олександрович Бачинський – український політичний і громадський діяч, дипломат та публіцист. У 1890 р. став одним із засновників Русько-української радикальної партії (далі РУРП), а у 1899 р. – Української соціал-демократичної партії (до 1914 р. її очільник). Свою політичну позицію щодо незалежності України виклав у книзі «Україна Irredenta». У друк праця політичного діяча вийшла 1895 р. У ній він обстоював ідею самостійності України як держави. Юліан Бачинський – один із видатних українців, який поклав своє життя за власні ідеали та ідеї. Він стояв до кінця, довівши свою відданість Батьківщині.

Політичний діяч народився 28 березня 1870 р. у селі Новосілка, яке на той час перебувало у складі Австро-Угорщини (нині Тернопільська область). Мав шляхетське походження. Його родина належала до гербу Сас. Батько Юліана був священником, однак замість духовної семінарії, хлопець обрав юридичний факультет. Вищу освіту здобував у Львові і Берліні. У 1919 р. поїхав до Вашингтону як представник Української Народної Республіки.

С. Баран давав дуже цікаву характеристику Юліану Бачинському. На його думку, він був зовсім не схожий на дипломата, а скидався радше на якусь творчу особистість – поета чи артиста. Згідно його спогадів, Юліан мав довге волосся та іспанську бороду, носив капелюх і краватку. Мав чудову товариську вдачу,