

Masarykova univerzita
Filozofická fakulta
Ústav slavistiky

Ukrajinský jazyk a literatura

Ihor Shysterov

**Лексико-семантичні особливості «назв їжі» в звичаях
та обрядах
українського та чеського народу
(на матеріалі лексикографічних та етнографічних джерел)**

Bakalářská diplomová práce

Vedoucí práce: PhDr. Taťána Juříčková, Ph.D.

2010

*Підтверджую,
що дипломну роботу я написав самостійно
з використанням уведених літературних джерел.*

.....
підпис

ПОДЯКА

*На цьому місці я би хотів подякувати керівнику своєї дипломної роботи
PhDr. Taťáně Jiříčkové, Ph.D., за допомогу у написанні, підтримку, корисні
поради та терпелівість.*

Зміст

Вступ.....	6
ТЕОРЕТИЧНА ЧАСТИНА.....	8
<u>1. Побутова лексика</u>	8
<u>2. Опрацювання побутової лексики на позначення їжі мовознавцями та етнографами</u>	8
<u>3. Формування української національної кухні</u>	9
<u>4. Вплив чужих культур на розвиток української кухні</u>	10
<u>5. Найпоширеніші продукти української кухні</u>	11
<u>6. Святкова та повсякдення їжа українців</u>	12
<u>6.1. Мучні вироби</u>	12
<u>6.2. Каші</u>	15
<u>6.3. Овочеві культури</u>	15
<u>6.4. Молочні вироби</u>	17
<u>6.5. Борщ</u>	17
<u>6.6. Обрядові та святкові страви</u>	18
ПРАКТИЧНА ЧАСТИНА.....	19
<u>1. Зимові свята й обряди</u>	19
<u>1.1. Катерини</u>	19
<u>1.2. День Андрія</u>	19
<u>1.3. День Варвари</u>	20
<u>1.4. Новий Рік</u>	21
<u>1.5. Різдво Христове</u>	21
<u>1.5.1. Кутя</u>	22
<u>1.5.2. Вареники, голубці</u>	23
<u>1.6. Чеське Різдво (Vánoce)</u>	23
<u>1.6.1. Чеські Різдвяні традиції та гадання</u>	24
<u>1.7. «Голодна кутя»</u>	24
<u>1.8. Хрещення</u>	25
<u>2. Весняні свята й обряди</u>	26
<u>2.1. Масляна</u>	26
<u>2.2. Великий піст</u>	27
<u>2.3. День 40-ка мучеників</u>	28

<u>2.4. Хрестя</u>	29
<u>2.5. Страсна п'ятниця</u>	30
<u>2.6. Великдень</u>	30
<u>2.6.1. Свячення їжі</u>	30
<u>2.6.2. Паска</u>	31
<u>2.6.3. Великодні традиції</u>	31
<u>2.6.4. Поминання померлих</u>	32
<u>2.7. Розговіни</u>	32
<u>2.8. Чеський Великдень (Velikonocce)</u>	33
<u>2.9. Великодній понеділок</u>	34
<u>3. Літні й осінні свята і обряди</u>	34
<u>3.1 Проводи або Радуниця</u>	34
<u>3.2. День Юрія</u>	36
<u>3.3. День Симона Зіло́та або «Симонове зело»</u>	36
<u>3.4. Зелені Свята</u>	36
<u>3.5. День Петра і Павла</u>	37
<u>3.6. Маковея</u>	37
<u>3.7. Головосіка</u>	38
<u>4. Некалендарні обряди</u>	38
<u>4.1. Весілля</u>	38
<u>4.1.1. Традиційні весільні кондитерські вироби</u>	39
<u>4.2. Похорони</u>	40
<u>5. Повсякденні борошняні страви</u>	41
Висновок	45
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ	46
Додаток	48

Вступ

У моїй дипломній роботі мова йтиме про українські народні традиції. Я зосередився на різноманітності святкових, обрядових та повсякденних страв. Адже за словами відомого етнографа Олекси Воропая: «звичаї - це не відокремлене явище в житті народу, це - втілені в рухи і дію світовідчуття, світосприймання та взаємини між окремими людьми. А ці взаємини і світовідчуття безпосередньо впливають на духовну культуру даного народу, що в свою чергу впливає на процес постання народної творчості. Саме тому народна творчість нерозривно зв'язана з звичаями народу.

Звичаї народу - це ті прикмети по яких розпізнається народ не тільки в сучасному, а і в його історичному минулому»¹.

У роботі також порівнюється не лише традиційний український різдвяний та великодній стіл із чеським, але й інші традиційні повсякденні і святкові страви.

МЕТА РОБОТИ – знайти в українських святах, обрядах і повсякденному житті всі можливі різновиди страв, описати їхнє значення у святковій та обрядовій атмосфері в хронологічному порядку. Порівняти українські традиційні святкування із чеськими, знайти відповідні чеські переклади страв.

МЕТА ЗУМОВЛЮЄ РОЗВ'ЯЗАННЯ ТАКИХ ЗАВДАНЬ:

1. віднайти та виписати назви страв у звичаях та традиціях українського народу;
2. розповісти про кожне свято в хронологічному порядку, описати обрядові й повсякденні страви;
3. з'ясувати процес приготування страв та їхнє символічне значення в культурі народу;
4. знайти подібності та відмінності в чеських та українських способах святкування, дібрати як можна більше відповідних перекладів;
5. у додатку подати діалектні назви страв закарпатських говірок, у яких можемо знайти схожість з чеською мовою.

¹ Воропай О. «Звичаї нашого народу. Етнографічний нарис». – К.: «Оберіг», 1993. – С.5.

ОБ'ЄКТ РОБОТИ – українська та чеська святкова, обрядова і повсякденна лексика на позначення назв страв. Буде знайдено близько 200 українських назв, 150 чеських назв і 150 закарпатських діалектів на позначення їжі.

МАТЕРІАЛ РОБОТИ – лексика назв страв знайдена у традиційних святах і обрядах, її переклад на чеську мову, якщо він можливий.

ДЖЕРЕЛА РОБОТИ – слова були дібрані з етнографічних нарисів Олекси Воропая «Звичаї нашого народу», В. К. Сапіги «Українські народні свята та звичаї», Л. Артюра «Обрядова їжа». У роботі послужив «Великий тлумачний словник сучасної української мови», «Українсько – чеський словник» у двох томах і атласи закарпатських говорів Й.О.Дзензелівського, а також роботи Г. Лозко, Pavla Toufara, Jiřiny Langhammerové, Věry Frolcové та інших.

ПРАКТИЧНЕ ЗНАЧЕННЯ РОБОТИ зводиться до вивчення етнографії та культурології України, а саме в аспекті традиційно-обрядових страв та повсякденного харчування. І також для перекладу лексики на позначення їжі на чеську мову.

СТРУКТУРА дипломної роботи: вступ, теоретична частина, що складається з шести розділів, практична частина, яка містить в собі п'ять розділів, які у свою чергу діляться на підрозділи, висновок, список використаної літератури (31 найменування), додаток. Обсяг дипломного дослідження без списку літератури та додатків – 45 сторінок, повний обсяг роботи – 53 сторінки.

Теоретична частина

1. Побутова лексика

Лексика (грец. λέξικός — той, що відноситься до слова) це словниковий запас мови, який розвивався та збільшувався протягом багатьох століть. Побутова лексика відноситься до повсякденного життя та різних предметів побуту без яких не обходиться жодна домівка. Побутову лексику можемо поділити за тематичними групами: їжа, одяг, взуття, посуд, назви рослин і тварин, прикраси. Побутова лексика є важливим елементом для вивчення і розвитку насамперед через те, що це велика духовна спадщина народу. І у кожного народу є своя побутова лексика, яка розвинена у різних напрямках.

У своїй роботі я хочу виділити і дослідити цікаві святкові та просто повсякденні традиції пов'язані з їжею та її приготуванням. Знайти переклад назв страв на чеську мову, дослідити відмінності у перекладі, чи його неможливість.

2. Опрацювання побутової лексики на позначення їжі

мовознавцями та етнографами

Вивченням побутової лексики займалося не одне покоління мовознавців, а святково-обрядових традицій багато етнографів. Назву деякі відомі імена:

1. Гоца Еріка Дюлівна, дисертаційна робота «Назви їжі й кухонного начиння в українських Карпатських говорах»;
2. Олекса Воропай «Звичаї нашого народу. Етнографічний нарис»;
3. Л. Артюх «Обрядова їжа»;
4. В. К. Сапіга «Українські народні свята та звичаї»;
5. Й. О. Дзендзелівський «Програма для збирання матеріалів до лексичного атласу української мови»;
6. Г.С. Лозко «Українське народознавство»;
7. Ур Людвиг Людвигович «Назви їжі й кухонного начиння в південних ужансько-латорицьких угорських говірках Закарпатської області»: дис... канд. філол. наук: 10.02.09 / Ужгородський національний ун-т. - Ужгород, 2004.
8. Toufar Pavel «Český rok na vsi a ve městě»;
9. Zíbrt Čeněk «Staročeské výroční obyčeje»;

3. Формування української національної кухні

Народна кухня завжди була і буде для свого народу такою ж спадщиною, як мистецтво чи різноманітні ремесла. Українська кухня ще з давніх часів відрізнялась своєю різноманітністю та цікавою і здоровою рецептурою, також вона доволі відома в інших країнах, адже борщ та вареники становлять невід'ємну складову меню різних ресторанів світу. Використання для приготування страв різноманітної тваринної і рослинної сировини, раціональні способи їх приготування роблять ці страви поживними, смачними, соковитими й ароматними.

Українська кухня створювалась і розвивалася протягом багатьох років, тому вона відображає не тільки історичний розвиток українського народу, його звичаї і смаки, а й соціальні умови в яких він перебував у різні часи, в процесі свого історичного розвитку.

У XVIII – XX ст., під час становлення української кухні, основними галузями господарства українців були тваринництво та землеробство, в Карпатах було розвинуте вівчарство та збирання дарів лісу. Також, в багатьох регіонах було поширене бджільництво, садівництво та рибальство. Харчування українців базувалося переважно на продуктах, отриманих у власному господарстві: жито, ячмінь, овес, гречка та кукурудза у південних районах. Також дуже значну роль відігравали овочі: картопля, буряк, огірки, цибуля, часник, капуста, квасоля та горох. З насіння льону селяни виготовляли олію. Багато продуктів харчування зберігали на зиму: гриби та ягоди, яблука, вишні, сливи, груші – все це сушили в печі або на сонці. Дуже любили квасити, капусту, буряк та огірки у великих бочках, до них додавалася, як приправа, морква, кріп та тмин. Зимом їх використовували для приготування борщу та супів, або їли просто так. Багато господарів вудили в диму або сушили рибу, також солили та коптили м'ясо і сало. Посолені шматки знаходились у діжці, а сало зав'язували та вішали переважно у коморі. У карпатських селах було поширене вудження димом, коли посолені шматки м'яса чи сала вішали на декілька місяців на горищі чи у коморі, де вони оброблялися димом, що здійснювався з розведеного вогню у бочці².

² «Українознавство» Посібник, К.: «Зодіак – еко», 1994, ст. 168-170.

4. Вплив чужих культур на розвиток української кухні

В XV-XVII столітті з успіхом розвивалась торгівля, повільно, але стабільно збільшувався внутрішній ринок українців, розросталися базари та ярмарки. На, яких селяни продавали свій власний хліб, м'ясо, рибу, мед, різні молочні продукти, овочі та фрукти.

Українці з давніх часів підтримували зв'язки з іншими народами та культурами. А через це на українських ринках з'являлись нові культури та продукти, наприклад, помідор та чай. Хоч гречка була завезена з країн Азії досить давно (XI-XII ст.), широко вживатись вона почала трохи згодом, коли з неї почали виробляти крупи та борошно. В цей час меню українських родин збагатилося такими стравами, як гречаники, гречані пампушки з часником, гречані вареники з сиром, каші і бабки з гречаних крупів, лемішка, кваша та інші страви.

Також з Азії завезли в Україну кавуни та шовковицю. Із Америки – квасоллю, кукурудзу, гарбузи. З кукурудзяного борошна готували багато різних страв: мамалигу, гойданки, гуцульську бабку, кулеші, лемішку, гуцульські книшики. Також її їли вареною, чи сушили. З появою гарбузів населення почало готувати з нього кашу, тушкований гарбуз, гарбуз із сметаною.

Приблизно у цей самий час на столах українських родин з'явилися різні види перцю, стручкова квасоля, спаржа та селера.

М'ясо завжди намагалися продати через те, що воно мало велику ціну. Небагаті сім'ї іноді хотіли продати не лише надлишки, але й решту, тобто те, що було заготовлено для власного харчування. Але саму дешеве свинне м'ясо залишали все ж собі, продавали яловичину та телятину. Худобу господарі переважно забивали двічі на рік - на Різдво та на Паску. Сало солили, вудили, м'ясо готували свіжим, хоча бувало теж солили. Кишки та шлунок після ретельної обробки начиняли м'ясом, салом, кров'ю, і робили ковбаси, кров'янки³.

Українська кухня перейняла деякі технологічні прийоми з німецької, угорської, татарської, і турецької кухні, по-своєму частково видозмінивши їх. Так, обсмажування продуктів у нагрітій рослинній олії, властиве тюркським народам, було перетворено в українське "смаження" (тобто пасерування овочів, що йдуть у борщі, супи, чи в другі страви).

³ <http://ukrainica.com.ua/ukr/content/1897/>

5. Найпоширеніші продукти української кухні

Своєрідність національної української кухні виражається, у переважному використанні таких продуктів, як свинина, сало, буряк, пшеничне борошно і деяких інших злаків, та особливостях приготування різних страв, наприклад, теплова обробка різних компонентів, що потім додадуться до конкретної страви.

Улюбленим і найбільш уживаним продуктом служить свинне сало як самостійна страва, часто - в обсмаженому виді, так звані шкварки, також як різноманітна приправа і жирова основа для інших страв. Таке відношення до свинини ріднить українську кухню з кухнями західних слов'ян, угорців і сусідів українців - білорусів, отже, використання сала в українській кухні надзвичайно різноманітне.

Українській кухні властиве і не менш багате використання яєць, що служать не тільки і не стільки для приготування самостійної страви - різного роду "яечень", скільки для таких же неодмінних як і сало добавок у борошняні, борошно-яєчні і яєчно-фруктові (солодкі) страви.

Українській кухні властиве використання яєць як добавок у борошняні страви, як солодкі так і не солодкі. І звичайно яйця служили для приготування різноманітних яечень на салі чи молоці.

Дуже характерним для української кухні є використання борошна. Улюбленим видом тіста є прісне, заварне прісне, прісне здобне, а для кондитерських блюд - переважно пісочне тісто. Національними блюдами є вироби з простого бездріжджового тіста: вареники, галушки, шулики, лемішки, гречаники, коржі і більш нові за часом кондитерські вироби - вергуни і ставбиці. У борошняних блюдах майже винятково використовується пшеничне борошно, рідше - гречка, а з круп популярністю користається пшоно, та останнім часом рис.

Багато використовуються приправи і пряності: цибуля, кріп, петрушка, часник, тмин, м'ята, дудник, любисток, червоний та зелений перець. Та пряності, що привозяться із-за кордону: лавровий лист, чорний перець, кориця, базилік. Велику роль у приготуванні салатів та холодних м'ясних страв відіграє і оцет.

З технологічної точки зору виділяється шинкування, перетирання та подрібнення їжі, а особливо це стосується м'яса. Звідси і походить наявність в українській кухні м'ясних рулетів, паштетів, фаршированих страв, різних запіканок та котлет. Багато з них були запозичені від західних сусідів зокрема від німців, поляків і чехів⁴.

⁴ «Українська минувшина. Ілюстрований етнографічний довідник». Київ, «Либідь», 1994 р., ст. 51-76.

6. Святкова та повсякдення їжа українців

6.1. Мучні вироби

Їжа українців традиційно поділяється на повсякденну і святкову. Як у повсякденній, так і у святковій їжі в першу чергу виділяємо хліб. Хліб цінувався більше за всі інші печені страви. Українці в усі часи дуже шанобливо ставилися до хліба, і це передавалося із покоління в покоління, бо навіть малі діти знали, що для вироблення хліба потрібно прикласти багато сил та старання. З хлібом пов'язано багато приказок та прислів'їв: «Хліб - усьому голова», «Як є хліб та вода, то нема й голоду», «Багато снігу в році — багато хліба на тоці», «Сухий березень, теплий квітень, мокрий май — буде хліба урожай», «Глибше орати — більше хліба мати». «Усяке добро, за хлібом», «Хліб та вода — козацька їда», «Без хліба — суха біда»⁵.

У традиційному інтер'єрі селянської хати хліб-сіль, покриті рушником, були необхідним атрибутом. Запрошуючи до столу, господар казав: «Просимо до нашого хліба-солі!», а після застілля гості дякували за хліб-сіль. Розділити з кимось хліб-сіль - означало подружитися, побрататися. Хлібом та сіллю до сих пір в Україні зустрічають гостей.

Велике значення хліб займав і у обрядах, звичаях та святах українців. Він символізував гостинність, добробут та доброзичливість. Хліб приносили до новонароджених немовлят, та на весілля. Хлібом та сіллю до сих пір в Україні зустрічають гостей. А колись селяни вірили в магічну силу хліба, його чіпляли до хомута перед сівбою, або кришили по полю. Це повинно було забезпечити уроду пшениці.

З випіканням хліба було пов'язано багато заборон і правил, наприклад, не можна було випікати хліб у п'ятницю, тримати двері відчиненими при садженні хліба у піч, або торкатися тіста “нечистій” жінці.

По всій Україні господарки випікали, переважно у суботу, хліб, яким годувалася уся родина протягом тижня. Для того використовувалося переважно житнє борошно, іноді із домішками гречаного, вівсяного чи ячмінного. У деяких місцевостях, зокрема в Карпатах та на Закарпатті, пекли вівсяний і кукурудзяний хліб. На півдні – пшеничний. Хліб випікали як з прісного тіста, так і з заквашеного. В Карпатах готували переважно прісний хліб: вівсяний «ощипок» або кукурудзяний «корж». Коли наставали скрутні

⁵ http://nadbuhom.free.ngo.pl/art_2136.html

часи, до тіста могли додавати подрібнені кукурудзяні качани, картоплю, квасолю, горох, а іноді навіть і потовчені жолуді, лободу, кропиву чи подорожник.

Чудового способу приготування хліба дотримувались у деяких частинах України, зокрема у поліських місцевостях: сирі хлібини ставили у піч на капустяних, дубових або яворових листах, іноді ще й накривали ними, часто додавали мак, чи конопляне насіння. Таким чином випікалися дуже запашні та смачні хлібини. Інколи у тісто замість дріжджів додавали квас або пиво, що додавало хлібу приємний солодко-гіркуватий смак.

Із такого ж самого тіста, що й на хліб, селяни пекли пиріжки з різними начинками. Начиння могло бути з чого завгодно, це залежало як від достатку господарів, так і від особистих смаків. Найпопулярнішими були пиріжки з картоплею, капустою (квашеною, вареною чи смаженою), горохом, гречаною крупою, квасолею, маком, сиром. Але не менш улюбленими була і солодка начинка: медово-макова, калинова, сливова, вишнева, полунична, у жителів карпатських сіл – чорнична.

Господині завжди старалися випікати пиріжки досить великих розмірів, щоб овочі або фрукти, з яких вони зроблені, виростали, на наступний рік, такими ж великими та гарними.

У різних регіонах України дуже поширеним було печиво із заквашеного тіста: «резнічки», «книші», «баники». Випікали їх круглої, квадратної або трикутної форми з начинками із картоплі, маку, товченої коноплі та сиру. Начиння загорталося у тісто таким способом, що його було видно.

В поліських селах, на свята, або просто у неділю, господині пекли млинці із заквашеного гречаного чи житнього борошна. Під час їжі їх обмокували чи намазували сметаною або розтопленим салом. Якщо хотілось солодкого, то вмочали у сир розведений молоком, або просто намазували зверху варенням або медом.

Українські страви були багатими на варені борошняні страви: вареники, затірка, локшина, борошняний кисіль, лемішка кваша та інші. Одною із найдавніших страв вважається вівсяний кисіль, який у різних районах мав різні назви: «киселиця», «вівсяний борщ», «жур». Такий кисіль могли варити рідким або густим, а їли його з картоплею, бобами, квасолею. Додавали олію, мак чи конопляне молоко.

Квашу готували з житнього чи гречаного борошна, додаючи солод, заливали все це окропом, та лишали закисати («солодати») на деякий час у теплом місці, десь біля пічки. Готова кваша мала приємний кисло-солодкий смак. Також квашу називали «кулага» або «париші».

Поширеною серед українців була борошняна лемішка. Варилася вона з попередньо підсмаженого житнього та гречаного борошна. Його заливали в горщику окропом, добре вимішували, та ставили у піч. Їли її переважно з молоком, у піст просто з олією. На Сумщині дотримувалися традиції варити лемішку, коли наставав час збирати коноплі. Селяни вірили, що тоді коноплі стануть такими ж м'якими, як і лемішка. Про лемішку, яка іноді деяким людям заміняла хліб, навіть існують прислів'я: «Галушки та лемішка, а хлібу перемішка». Таким самим способом варили в гуцульських, буковинських та подільських селищах кулешу («мамалигу», «токан»).

На вечерю українці любили готувати затірку («стиранку», «затерку»). Борошно змішували з водою і розтирали, і ліпили з нього невеличкі кульки, які варили у воді. Зварені кульки тіста заливали молоком, або просто змащували олією чи маслом.

Галушки, локшина та вареники також були дуже поширеними в усіх регіонах України.

Галушки готували з житнього, гречаного, пшеничного, а в карпатських селах і з вівсяного тіста. Перед вживанням, зварені галушки, змащували олією чи розтопленим салом. Локшину («різанку»), яка у деяких родинах була святковою або недільною стравою, готували так: замішували пшеничне тісто з яйцями, розкатували, різали довгими смужками і варили у воді чи молоці. Локшина була обов'язковою стравою на весіллі та поминках.

У неділю чи на свята українські господині ліпили вареники із житнього, гречаного чи пшеничного тіста. У Карпатах іноді з ячмінного. Вареники наповнювали різноманітними начинками: картоплею, грибами, капустою (вареною, смаженою, квашеною), сиром, бринзою (переважно у карпатських селах, там де вироблявся цей вид сиру), пшеничною кашею, горохом з квасолею та бобами. Поширеним було також і змішане начиння: гречка з сиром, капуста чи гриби з картоплею. Готові вареники ще іноді підсмажували в олії на сковорідці. Вживали їх зі сметаною, маслом, розтопленим салом, шкварками, олією. Влітку часто готували солодкі вареники з вишні, полуниці, сливи, а на Гуцульщині з чорниці. Їх також вживали зі сметаною. У західних областях України вареники називали «пирогами».

Існує цікавий звичай пов'язаний із варениками. В той день, коли народжувалась якась худоба, переважно телятко чи ягнятко, тоді готували великі, грубі вареники, щоб тварина виросла такою ж великою і грубою, як вареник.

6.2. Каші

Важливу роль у харчуванні українських родин відігравали різноманітні каші: гречані, вівсяні, ячмінні, та каші з пшона. На Закарпатті і у Карпатах частіше вживалися кукурудзяні та вівсяні каші. Так само як печені вироби, каші готували різними способами. Селяни варили круту і рідку кашу, на воді та молоці, смажили, також додавали все, що було під рукою: мак, масло, олію, шкварки, сало. Бувало навіть змішували різні крупи. Готували каші майже щодня, а також на різні свята. Дуже часто каші загортали із собою дружини своїм чоловікам, коли ті йшли у поле працювати⁶.

6.3. Овочеві культури

Овочі – невід’ємна частина усієї харчової культури та традицій українського народу. Досить велику роль у харчуванні відігравали бобові культури - горох, квасоля, боби. Як приправи до страв використовували місцеві прянощі: хрін, цибулю, часник, кріп, аніс, м'яту, а також привізні з інших країн - перець і корицю. Для приготування їжі використовували тваринний жир, різні олії, оцет і горіхи. Через відсутність цукру немалу роль у харчуванні відіграв мед. Із фруктів і ягід споживали яблука, вишні, сливи, смородину, малину, журавлину⁷.

Серед овочевих культур головну роль відігравала картопля. Картоплю варили, чищену чи в лущинні, пекли на вугіллі чи в печі, нею начиняли різні вироби з тіста. З неї варили як юшку, так і додавали в супи та борщі.

В Україні картопля почала поширюватись у 18 ст., і це поширення внесло багато змін у раціон українців, картопля витіснила досить багато борошняних страв, вона стала другою основою української кухні, або другим хлібом. Варена і чищена, картопля часто товклася у горщиках з додаванням сметани, топленого сала, чи олії, називали цю страву по-різному: «мячка», «товмачі», «ковма». Дуже любили їсти варену картоплю заправлену кислим молоком або сметаною, з квашеною капустою, капустяним квасом, або соленими огірками.

У гірських районах, гуцули і бойки їли картоплю приправлену тертим часником з олією, називалась ця приправа – соломаха, або до потовченої картоплі з молоком, додавали «гірський» сир – бринзу і готували з того «мачанку», яку вживали у будні дні

⁶ «Українознавство» Посібник, К.: «Зодіак – еко», 1994, ст. 168-170.

⁷ В.І.Наулко, Л.Ф.Артюх, В.Ф.Горленко та ін., «Культура і побут населення України: навч. посібник», 2-е вид.Київ,1993р. – С. 40-58.

і на свята. Також товчену картоплю у формі невеличких пиріжків накладали на капустяні листки, які клали до печі та запікали. Це називалося – «балабухами», «бульбівниками», «лінивими пирогами», «терчаниками», «книшами» та «буляниками». Також з картоплі варили голубці та галушки.

З вареної картоплі українські господині готували багато різних страв: картопляники – смажені на олії чи салі, пиріжки, які теж начиняли різноманітним начинням. Із тертої картоплі смажили деруни, млинці та пляцки. З неї виготовляли крохмаль і патоку, які дали можливість населенню приготувати киселі і солодке тісто, використовуючи для цього патоку.

Про картоплю теж були складені прислів'я: «Ні молотити, ні до млина, а просто до горшка».

Велику популярність на столах українців мала звичайна білокачанна капуста, особливо у квашеному вигляді. Вона була складовою капусняка («капусти», «солянки», «варянки»), та деяких видів борщу. Крім неї у капусняк додавали картоплю, пшоно, засмажку з цибулі та сала. Також капуста часто служила начинням для вареників і пиріжків.

Найпопулярнішою стравою в Україні є борщ. Борщ ніколи не був відсутнім на столах українських родин, як в будні дні, так і на свята. Про нього існують прислів'я: «Як нема борщу, то нема й їжі», «Борщ – найстарша страва», «Де в хаті борщ і капуста, там хата не пуста»⁸.

Ріпа. Про ріпу існують згадки ще з часів Київської Русі. Поки не з'явилася картопля, ріпа була одним з головних овочів на столах українських родин. Її варили, тушкували, додавали у юшку, готували з іншими овочами. Навіть вміли готувати з ріпи солодощі: клали у піч, пекли, потім сушили. Виходили цукати, з яких можна було варити компот, квас чи їсти просто так⁹.

Велике значення для наших предків відігравали цибуля та часник. Окрім своїх лікарських та харчових цінностей, їм надавали і магічну силу. Вважалося, що цибуля надає геройство та силу, а також є своєрідним амулетом життя, могла прогнати відьом, та інших нечистих духів. Також вона лікувала нежить та різні простудні хвороби. Особливо багато цибулі споживали на Русі під час епідемій. Для профілактики цибулю вішали великими в'язками в кухні, кімнаті, та інших приміщеннях, а також вдихали

⁸ «Українознавство» Посібник, К.: «Зодіак – еко», 1994, ст. 170-173.

⁹ <http://ukrainica.com.ua/ukr/content/1897/>

пари різаної цибулі. Споживали цибулю не тільки у сирому вигляді, але і смажили зі салом, додавали до юшок та вареної картоплі.

Часник – це рослина, яка була відома людству ще з самих давніх часів. Так само як і цибуля, часник не тільки вживався у їжу, але і захищав від нечистої сили, та лікував людей. В давнину на Русі вважалось, що якщо носити часник на шиї, як амулет, то це захистить від холери, нежиті та чуми. Жінки часто вішали зубець часнику в мішечку на пояс, щоб захиститися від уроків. У гуцульських і бойківських селах молодій на весіллі прикріплювали до вінка чотири зубці часнику. А коли хрестили дитину, то обов'язково не забували взяти із собою часник.

6.4. Молочні вироби

Коров'яче молоко українці споживали кожен день. Дітей ще змалку привчали пити свіже молоко зранку. Молоко вживали як свіже, так і кисле, з нього виготовляли сири, маслянку, масло, вершки, сметану. На молоці варились каші, локшина, затірка, галушки, кисіль. Його додавали у варену картоплю. Молоко складало невід'ємну частину печених та солодких виробів. Молоко вживали також у скромні дні. У гірських районах України широко вживалось також і овече молоко, зокрема з нього робили бринзу.

З сиром робили начиння для багатьох страв, головне для вареників і налисників. Також пекли сирні пироги та малого розміру сирники. Сир змішаний з молоком служив мочанкою для млинців.

6.5. Борщ

В старовинній українській кухні існують три різновиди традиційного борщу: червоний борщ, його готували з капустою, буряком, морквою, петрушкою (пастернаком), а з другої половини XIX ст. – з картоплею. У святкові чи недільні дні борщ варили на м'ясній юшці (зі свининою чи птицею), в будні – на воді, а потім засмажували зі салом з часником і цибулею. Борщ заквашували червоним городнім буряком, буряковим квасом, сироваткою чи масляною (рідина, яка залишається після виготовлення сиру і масла), а при подачі на стіл в особливо урочисті дні забілювали сметаною¹⁰. Зелений борщ – це борщ, до якого замість буряків і капусти кладеться весняна зелень: щавель, лобода, шпинат, кропива тощо. Холодний борщ, те саме що

¹⁰ <http://ua.textreferat.com/referat-1401-1.html>

«холодник», холодний борщ на буряковому відварі чи квасі, заправлений дрібно нарізаними овочами чи прянощами, переважно готувався влітку. Це сирий борщ, оскільки варили лише буряк. Їли охолодженим, нерідко з вареною картоплею замість хліба. Закришка – те, що кришили у борщ як заправу (цибуля, петрушка, кріп та ін.)¹¹. Іноді у борщ додавали навіть зовсім не типові для нього продукти, наприклад, гриби та рибу. Зазвичай це робили під час посту.

6.6. Обрядові та святкові страви

Святкова їжа, печиво виконувала обрядову, та навіть магічну функції, без певних страв свято чи обряд був просто неможливий. Обрядова їжа цікава насамперед тим, що відіграє у першу чергу магічну і традиційну роль, а задоволення голоду відходить на другий план.

Обрядову їжу ділять на дві частини: печиво і страви на сімейні свята, незалежні від календаря (весілля, дні народження, родини, хрестини, похорони), та на свята календарні, переважно релігійного змісту. На сімейні урочистості, люди готували переважно одні і ті ж самі головні страви: борщ, вареники, м'ясні юшки, млинці, холодець, локшину, капусту, голубці.

На весілля та хрестини випікали багато різної випічки. На хрестини «бабину кашу», на весілля – коровай, калачі, лежень, шишки. Коливо з медом готувалося на погребальні церемонії¹².

¹¹ «Великий тлумачний словник сучасної української мови» Київ 2009.

¹² «Українознавство» Посібник, К.: «Зодіак – еко», 1994, ст. 174-175.

Практична частина

1. Зимові свята й обряди

1.1. Катерини

«7 грудня християнський світ відзначає день пам'яті великомучениці Катерини («чиста душею» — так перекладається її ім'я із грецької). В Україні ставлення до Катерини, як і до інших святих великомучениць, було особливим: довірливим і життєвським. Невипадково свято Катерини називали святом «дівочої долі». Сподіваючись на розуміння й допомогу святої, жіноцтво просило її про щасливий шлюб, злагоду в сім'ї»¹³.

На свято Катерини, що святкувалося 7 грудня, після обрядів, дівчата увечері сходилися до однієї хати і варили вечерю, складовою якої була *каша* та *борщ*. На цю вечерю приходили молоді хлопці і усі сміялися, співали, але не танцювали, бо був піст¹⁴.

1.2. День Андрія

Цікава гра із хлібним виробом, який називався *калета*, проводилася 13 грудня на День Андрія Первозданного. Ввечері збираються дівчата та хлопці до просторої хати на кусання калети. «Калета – це великий корж із білого борошна». У обряді приготування калети беруть участь всі дівчата, немає значення скільки їх є. Тісто міситься по черзі, починає найстарша дівчина, а закінчує наймолодша. Тісто повинно бути солодким і з медом. Щоб калета була гарна її оздоблюють родзинками або сушеними вишнями. Печеться вона у печі до того часу, поки не стане твердою, щоб вкусити її було важким завданням. В центрі повинна бути дірка, щоб пропхати стрічку, зазвичай червоного кольору, і підвісити калету до сволака посередині хати. Підвішували її досить високо, для того, щоб парубки дістали її зубами тільки тоді, коли добряче підстрибнуть. Інший кінець стрічки чи мотузки спускали вниз, щоб калета підстрибувала вгору, коли за нього смикнути.

¹³ http://www.sviato.in.ua/texts/sapiga_winter.php

¹⁴ Воропай О. «Звичаї нашого народу. Етнографічний нарис». – К.: «Оберіг», 1993. – С. 13.

«*Калита*, яку пекли перед святом зимового сонцестояння в сонцеподібній формі, ймовірно, мала зв'язок з давніми дівочо-парубочими гуляннями на честь народження світила. Нині ця нехитра гра вийшла з побуту»¹⁵.

Калита (іменник жін. роду, 1 відміна) – помащений медом корж, що його вживають для ворожіння в день святого Андрія»¹⁶.

Після гри всі сідають за стіл вечеряти. Хоч і готується багато страв, але першими подаються *вареники з капустою*. Парубки купували горілку, «дівкам на могорич за те, що калета була солодка», а дівчата готували вечерю¹⁷.

Також на свято Андрія цікавим було приготування невеликих круглих *тістечок*, які виготовлялись з білого борошна. Адже дівчата носили із криниці воду не посудом, а ротом. Головним завданням було принести воду так, щоб хлопці не побачили, бо буде біда. Хлопці навмисно слідували за дівчатами і смішили їх, щоб ті не могли набрати води. І тільки тоді як дівчата обіцяли наробити вареників, хлопці лишали їх у спокої. *Балабушки* пеклися для ворожіння. Спечені тістечка кожна дівчина позначала своєю міткою (кольоровою ниткою або папірцем). Потім клали їх на долівці на рушник. Тоді впускали до хати собаку, який цілий день голодував, щоб він вирішив долю. Чия балабушка буде з'їдена першою, та дівчина вийде заміж. А чию не з'їсть, та буде дівувати. Бували випадки, коли пес ніс тістечко у темний кут, це означало, що дівчину занесе в чужі краї¹⁸.

1.3. День Варвари

Традиційні Різдвяні страви, такі як *кутя* та *узвар*, починали варитися набагато раніше різдвя. Про це свідчить свято Варвари, що святкується з 17-ого грудня. Усі три дні святкування селяни варили кутю та узвар, «щоб хліб родив та садовина рясніла»¹⁹.

Одним з різновиду вечорниць була «складчина», що проводилась на третій день Різдва, Великдень, перед Пилипівкою і Великим Постом. Це була забава хлопців та дівчат, які склалися грошима на святкування, саме тому ці вечорниці називалися «складчиною». Дівчата готували вечерю, тому склалися харчами, а хлопці – грошима на горілку, вино, солодоці для дівчат (*цукерки, медяники, марципани*) та оплату

¹⁵ Із праці Л.Артюха «Обрядова їжа» – «Українська минувшина: Ілюстрований етнографічний довідник» / За редакцією А. Пономарьова. – К.: 1993 – <http://etno.uaaweb.org/mynuvshyna/t08.html>

¹⁶ «Великий тлумачний словник сучасної української мови» Київ 2009.

¹⁷ Воропай О. «Звичаї нашого народу. Етнографічний нарис». – К.: «Оберіг», 1993. – С. 19-21

¹⁸ Воропай О. «Звичаї нашого народу. Етнографічний нарис». – К.: «Оберіг», 1993. – С. 16-17.

¹⁹ Воропай О. «Звичаї нашого народу. Етнографічний нарис». – К.: «Оберіг», 1993. – С. 24.

музикантів. Ввечері всі сідали за стіл парами, крім старшого хлопця та дівчини (отаман, отаманша). Парубок брав пляшку і чарку в руки, а дівчина мисочку з горішками і пригощали усіх по черзі. В цьому обряді мене зацікавили саме ці горішки, адже на Слобожанщині так називали солодке печиво, подібне до медяників²⁰.

Узвар (іменник чол. роду, 2 відміна) – солодкий відвар із сушених фруктів, що готувався напередодні церковних свят – Різдва і Хрещення – як обрядова страва²¹.

Узвар – kompot ze sušeného ovoce²².

1.4. Новий Рік

Майже кожен новорічний стіл в Україні прикрашають *пирого*, щі, рибні страви. А в Словаччині й Чехії на святковому столі обов'язково повинні бути тушкована капуста з ковбасками, короп, грибний суп, макове й медяне печиво з молоком.

Святкування Нового Року супроводжувалося щедрим столом, але перш ніж сісти обідати, батько давав своєму синові пиріг і казав: «Їж, сину, та пам'ятай: якщо тобі трапиться зимою збитися з дороги, то згадай, з чим ти їв на Новий Рік пиріг – і відшукаєш дорогу»²³.

Пиріг (іменник чол. роду, 2 відміна) – печений виріб із тіста з начинкою²⁴.

В українсько-чеському дається такий переклад: *пиріг* – *piřoh*, також вказується, що слово *пиріг* у західно-українських говорах може мати значення *вареники* (*tařtiřka*)²⁵.

1.5. Різдво Христове

Звичайно що одним із найбільш почесних свят на Україні було Різдво Христове. До нього готувалися з великою шаную та старанністю. Вдосвіта, в перший день свята, господиня починала готувати дванадцять свят-вечірніх страв. Як пише про це Олекса Воропай: «настала *узвар*, варить *горох*, *квасолу*, смажить *капусту*, рибу, ліпить *вареники*, готує бараболу, гриби, кашу гречану, та *кутю* з товченої пшениці». Готувати вечерю допомагає старша дочка та інші діти²⁶.

Існує певна послідовність споживання страв на Свят Вечір. Спочатку їдять *кутю*, а потім *голубці*, *вареники*, *смажену рибу*, *капусту* та інше, і запивають *узваром*. За

²⁰ Воропай О. «Звичаї нашого народу. Етнографічний нарис». – К.: «Оберіг», 1993. – С. 36-37.

²¹ «Великий тлумачний словник сучасної української мови» Київ 2009.

²² А. Kurilský, R. Šišková, N. Savický «Ukrajinsko-český slovník. II, П-Я», Praha : Academia, 1994.

²³ Воропай О. «Звичаї нашого народу. Етнографічний нарис». – К.: «Оберіг», 1993. – С. 106.

²⁴ «Великий тлумачний словник сучасної української мови» Київ 2009.

²⁵ А. Kurilský, R. Šišková, N. Savický «Ukrajinsko-český slovník. II, П-Я», Praha : Academia, 1994.

²⁶ Воропай О. «Звичаї нашого народу. Етнографічний нарис». – К.: «Оберіг», 1993. – С. 45.

звичаєм діти носять вечерю, наприклад, бабці та дідусеві. І відбувається своєрідний обмін стравами. Бабця взявши вузлик від онуків частує їх кутею та медяниками. А потім загортає у свій вузлик калач, кілька пиріжків або вареників для матері і батька онуків²⁷.

Медяник, медівник (іменник чол. роду, 2 відміна) – медовий коржик²⁸.

Медяник – medový perník²⁹.

1.5.1. Кутя

Найважливішою Різдвяною стравою була *кутя*. Традиція її приготування простежується ще з дохристиянських часів. Різдвяні свята були пов'язані із поминанням померлих родичів. В ті давні часи споживання куті було обрядом принесення жертв. Поминальними стравами в цей вечір вважалися також *капусняк, борщ, риба, кисіль молочний (фруктовий), киселиця, голубці, локишина, вареники, м'ясо*³⁰.

Кутю готують по-різному, адже у кожному регіоні є свої традиційні особливості. Але незважаючи на це, існує і традиційний рецепт приготування куті.

«Відварюється пшениця, таким чином, щоб вона була м'якою, але водночас і не розвареною. Мнеться мак (раніше це робили у ступі) таким чином, щоб "пішло молочко". Подрібнюються грецькі горіхи. Розпарюються родзинки. Береться пару ложок меду. Усе це перемішується з невеличкою кількістю теплої кип'яченої води (інколи готують на узварі). У куті кожна складова має своє значення: мак - це зорі на небі, молодість; пшениця - це життя; мед - здоров'я; горіхи - багатство; ізюм - життя та любов, боже провидіння»³¹.

Киселиця (іменник жін. роду, 1 відміна) – драглиста страва зі слив та борошна або круп³².

Киселиця – ovocné pyré³³.

²⁷ Воропай О. «Звичаї нашого народу. Етнографічний нарис». – К.: «Оберіг», 1993. – С. 53.

²⁸ «Великий тлумачний словник сучасної української мови» Київ 2009.

²⁹ A. Kurilský, R. Šišková, N. Savický «Ukrajinsko-český slovník. I, A-O», Praha : Academia, 1994.

³⁰ Лозко Г.С. «Українське народознавство». – Х.: «Див», 2005. – С. 434

³¹ Із статті «Різдвяне меню» – <http://life.pravda.com.ua/surprising/4960fed2ed348/>

³² «Великий тлумачний словник сучасної української мови» Київ 2009.

³³ A. Kurilský, R. Šišková, N. Savický «Ukrajinsko-český slovník. I, A-O», Praha : Academia, 1994.

1.5.2. Вареники, голубці

Не могли бути відсутніми на різдвяному столі *вареники* та *голубці*, які також мали своє магічне значення. Для приготування голубців наші предки використовували пшоно та моркву з олією. Адже пшоно символізувало зорі на небі, а загорнуте у капустяні листки – впорядкованість космосу. Стравою, що символізувала місяць були вареники, які мали бути пісними³⁴.

У Закарпатських селах на Свят Вечір селяни пекли *хліб*, який називався «*карачун*», «*керечун*», «*василь*», у якому запікали зерна різних культур (пшеничні, ячмінні, житні), квасоля, а також зубці часнику. Цей хліб довгий час лежав на столах родин, як символ багатства. За допомогою «*карчуна*» гадали, чи буде майбутній врожай добрим, для цього хліб ставили на бік і котили від порогу до столу³⁵.

Хліб (іменник чол. роду, 2 відміна) – харчовий продукт, що випікається з борошна. // Виріб із борошна певної форми (паляниця, буханець, коровай тощо); хлібина. // Тісто, приготовлене для випікання таких виробів.

Вареник (іменник чол. роду, 2 відміна) – невеликий варений виріб, зліплений з прісного тіста і начинений сиром, ягодами, капустою і т. ін.

Варениця, варяниця (іменник жін. роду, 1 відміна) – виготовлений для вареників, розкачаний як коржик шматочок тіста, що його іноді варять і без начинки³⁶.

Вареник – vařena taštička plněna tvarohem, ovocem³⁷.

1.6. Чеське Різдво (Vánoce)

Українську кутю можна порівняти з чеською стравою – *кубою*, або *чорним кубою*, що був в багатьох областях Чехії золотою серединою різдвяної вечері. Готувався він з крупів та грибів, тому що, за старими повір'ями вважалось, що той хто наїсться на Різдво крупи та грибів, буде здоровий цілий рік³⁸.

На відміну від українського свята Різдва, чеське Різдво (Vánoce) святкується 24, 25, 26 грудня. Ввечері 24 грудня, вся родина збирається у святкового столу, на якому завжди були: рибна юшка (rybí polévka), картопляний салат (bramborový salát), начинений короп (carp). Існувала традиція приготувати на одну тарілку більше ніж є членів родини, це для нечесаного гостя, іноді ще під неї клали монетку.

³⁴ Із статті «Різдвяне меню» – <http://life.pravda.com.ua/surprising/4960fed2ed348/>

³⁵ «Українознавство» Посібник, К.: «Зодіак – еко», 1994, ст. 177.

³⁶ «Великий тлумачний словник сучасної української мови» Київ 2009.

³⁷ A. Kurilský, R. Šišková, N. Savický «Ukrajinsko-český slovník. I, A-O», Praha : Academia, 1994.

³⁸ Toufar Pavel. «Český rok na vsi a ve městě. Září-prosinec» – Třebíč: "Akcent", 2004

У різних регіонах Чехії можна прослідкувати відмінності у різдвяній їжі. У Ліберецькому краї було традицією пити напій, що складався з молока, цукру та маку. Напередодні свята чехи заздалегідь закупають живих коропів для різдвяної вечері. Коропа теж готували по-різному, могли начиняти перетертим рибним м'ясом та овочами, або тушкувати зі соусом. Родини з південної частини Чехії обов'язково готували смажені ковбаски до коропа.

1.6.1. Чеські Різдвяні традиції та гадання

Після вечері всі члени родини йшли до ялинки, де шукали свої подарунки, а потім приймалися за різні гадання. Розрізали уздовж та поперек яблуко, і тоді, щоб рік був щасливим, серцевина яблука має виглядати, як зірка, як що ні, то рік буде невдалим. Або, наприклад, зі шкарлупи грецького горіха роблять маленький човник, прикріплюють до нього свічку, та пускають по воді. Було ще гадання на чашках. Для цього беруть чотири однакових чашки, та кладуть під них шматочок хліба, цукру, монетку, а під останню – шматок тканини. Чашки пересувались і чотири людини тягнули по черзі одну з них. Хліб – бідність, монета – багатство, цукор – кохання, тканина – добрий одяг.

Цікавий звичай існував серед населення Праги, коли 24 грудня родини з малими дітьми йшли до берегів річки Влтави, де вони купували у продавців живих коропів та проявляли милосердя, випускаючи їх у річку.

Також великою традицією серед чехів є випікання на Різдво різноманітних видів солодкого печива (*Vánoční cukroví*). Цієї традиції дотримуються майже усі чеські родини. Більшість різдвяного печива готується із муки, цукру, яєць, масла, какао, шоколаду, горіхів, маку та меду, часто для аромату додаються також кориця та ваніль³⁹.

1.7. «Голодна кутя»

На другий Свят Вечір, або, як ще говорять в народі Голодна кутя, люди постували. Але тільки-но з'являлася перша зоря, всі одразу сідали вечеряти. Стіл прикрашала тільки пісна їжа: *вареники з капустою, риба, гречані млинці, узвар та кутя*. Після вечері всі складали ложки до однієї посудини і накривали хлібиною, «щоб хліб родився», а залишки куті виносили курам, «щоб добре плодилися».

³⁹ Toufar Pavel. «Český rok na vsi a ve městě. Září-prosinec» – Třebíč: "Akcent", 2004

Для дітей цікавою грою було «проганяння» куті після вечері, вони вибігали на подвір'я і били патиками у кут хати та й примовляли:

Тікай, кутя, із покуття,
А узвар – іди на базар,
Паляниці, лишайтесь на полиці,
А «дідух» на теплий дух,
Щоб покинути кожух

А на західному Поділлі хазяйка ввечері брала декілька ложок борошна і замішувала їх у рідке тісто на свяченій воді, яким вона малювала хрести на всіх стінах у хаті, коморі, в сінях та в стайні. Після цього батько кропив всіх присутніх свяченою водою, далі виходив з хати і кропив на подвір'ї, у коморі та в сінях, а молодший син, тим часом, всюди ходив за ним з трьома пирогами у руках і кусав їх по черзі: перший в сінях, другий у коморі і третій на вулиці.

Колись люди вірили, що на Свят Вечір та Щедрий Вечір тварини могли розмовляти людською мовою, але слухати їх вважалось великим гріхом. Після вечері, господар давав тваринам хлібину, що мала зверху хрест. Він заходив у стайню, розломлював хліб на шмати та роздавав худобі, кропив святою водою та промовляв молитву⁴⁰.

1.8. Хрещення

Хрещення Господнє (Богоявлення), чи просто по-народному Водохреща відзначається 19 січня, з ним пов'язане хрещення Христа на Йордані. Господиня в цей день, бувало, місила тісто перед обідом, але руки не обтирала, йшла у сад, брала соломку та обв'язувала яблуню, примовляючи: «Щоби сь на той рік родили яблука такі добрі і м'які, як тісто»

На наступний день після Водохрещ, господар вставав рано, брав у руки хліб та сіль, що лежали під образами ще від часів «Голодної куті», ніс у хлів, ламав на кусочки та роздавав домашнім тваринам разом із сіном, як останні різдвяні дари, щоб добре плодились⁴¹.

⁴⁰ Воропай О. «Звичаї нашого народу. Етнографічний нарис». – К.: «Оберіг», 1993. – С.109-115.

⁴¹ Воропай О. «Звичаї нашого народу. Етнографічний нарис». – К.: «Оберіг», 1993. – С.118.

2. Весняні свята й обряди

«Разом із пробудженням природи від зимового сну на нашій землі, в Україні, починається цикл народних весняних свят, пов'язаних з стародавніми мітами та віруванням, супроводжених піснями, іграми та хороводами.

Наш народ у своїх казках створив чудовий образ весни – гарної молоді дівчини з вінком квітів на голові. Вона, ця дівчина-весна – бажаний і довгожданий гість, її закликають дівчата піснями-веснянками, її зустрічають діти з дарами – солодким печивом у вигляді пташок»⁴².

2.1. Масляна

Останній тиждень перед Великоднем святкувалася Масляна (сирний тиждень, Масниця, Пущення або Сиропуст), свято походить ще з дохристиянських часів і святкувалось на честь приходу весни, протягом масляного тижня випікалися *млинці*, які символізували сонце. Дорослі та молодь ходили в гості, їздили на конях, влаштовували святкування у складчину⁴³.

Святкування Масляниці складалось із трьох частин: зустріч у понеділок, головний день у «широкий» четвер і «прощальна» неділя. Головною стравою, яку готували на Масляну були *млинці із сиром* запечені в сметані, *вареники з сиром* та сметаною і *гречані млинці* смажені на маслі чи смальці. Коли наставав бідний чи неврожайний рік, то з іронією жартували: «Масляна — баламутка, обіцяла сиру й масла, та не хутко»⁴⁴.

Говорячи про святкові вареники неможна не згадати свято Сиропустна неділя, коли головною їжею були вареники. Для зацікавлених жителів села, які хотіли побачити відьми, треба було в Сиропустну неділю, під час вечері виколупати з останнього вареника сир, зав'язати його у вузол, покласти у рот і тримати так аж до ранку. Ранком треба піти до церкви і простояти всю обітню на одному місці та ні разу не поворушитися. Після цього, вдома, потрібно витягнути сир з рота та сховати його у гаманець разом з грішми аж до свята Великодня. І на Великдень, коли проспівують «Христос Воскрес» стати на паперті, і тоді жінка яка підійде, та і є відьма. Також вірили, що подібним способом можна побачити домовика. Ось як про це розповідає

⁴² Воропай О. «Звичаї нашого народу. Етнографічний нарис». – К.: «Оберіг», 1993. – С.132.

⁴³ Курочкін О. «Свята й обряди календарного циклу» <http://etno.uaweb.org/mynuvshyna/r19.html>

⁴⁴ Сапіга В. К. «Українські народні свята та звичаї», К.: Т-во «Знання України».— 1993. С.112.
<http://www.sviato.in.ua/texts/sapiga.php>

пані Марія з села Дехтярі що на Чернігівщині: «Коли починалися довгі осінні вечори, то звичайно мама або бабуся розповідали нам казки про всякі страхи... Я дівчинкою любила слухати про домовика і все хотіла його побачити. А я знала, що для того, щоб побачити домовика, треба на запусі залишити шматочок сиру з вареника в роті і так тримати його цілу ніч, а на всеношній перед Великоднем тримати його з собою у вузлику. Ранком на Великдень, прийшовши з церкви, треба було вилізти на хату і там можна було побачити домовика. Та все лихо було в тому, що я ніяк не могла зберегти того сиру в роті. Як тільки, було, прокинуся ранком — сир у роті вже нема. Так я домовика і не побачила...»⁴⁵.

Млинець, млинчик Тонкий коржик з рідкого тіста, спечений на сковороді.

Налисник – тонкий млинець, що в нього загортається якась начинка, найчастіше з сиру⁴⁶.

Млинець – lívanec⁴⁷.

2.2. Великий піст

В перший день Великого посту, який називається «жилавий» понеділок, господині пекли *житні коржики*, або просто *«жиляники»*. В цей день більше нічого не випікалося і не готувалося, а їли лише редьку та тертий хрін з буряковим квасом. Також цей понеділок називали «плоскозубом», через те, що пили горілку для того, щоб не лишилося у роті ані крихти скоромного. Колись існувала і третя назва для цього дня – «чистий понеділок», така назва від того, що господині в цей день нічого не варили і їхні горщики лишались чистими⁴⁸.

У Карпатах коржі випікали в четвер замість понеділка, він називався «живним» четвергом. А в перший день посту часто відмовлялися від сніданку, а на обід варили кулешу з кукурудзяної муки із часником. На Полтавщині люди не працювали, щоб пальці не пообривало.

Також у піст готували *квашу* – це особливий десерт, для приготування якого запарювали три види борошна: пшеничне, житнє та гречане й додавали солоду. Ця суміш, схожа на кисіль, накривалась, і починала бродити. Варилась вона на

⁴⁵ Воропай О. «Звичаї нашого народу. Етнографічний нарис». – К.: «Оберіг», 1993. – С.144.

⁴⁶ «Великий тлумачний словник сучасної української мови» Київ 2009.

⁴⁷ A. Kurilský, R. Šišková, N. Savický «Ukrajinsko-český slovník. I, A-O», Praha : Academia, 1994.

⁴⁸ Воропай О. «Звичаї нашого народу. Етнографічний нарис». – К.: «Оберіг», 1993. – С.146.

маленькому вогні. Але попри свою скромність, ця страва все одно вважалась ласощами і її заборонялось вживати у перший тиждень Великого посту⁴⁹.

Кваша (іменник жін. роду, 1 відміна) – страва з гречаного чи житнього борошна з солодом, подібна до густого киселю⁵⁰. Точного перекладу на чеську мову не існує. В словнику подається такий варіант перекладу: *kašovitě jídlo z kvasu*⁵¹.

Корж (іменник чол. роду, 2 відміна) – плоский круглої форми виріб із прісного тіста.

Коржики (іменник чол. роду, множина, 2 відміна) – печиво з тіста (з цукром або на меду), переважно у формі кружечків⁵².

«Цікаво, що за часів Феодосія Печерського (1035— 1074) трапеза ченців Києво-Печерського монастиря упродовж 40 днів посту складалася із хліба та овочів раз на день. На переміну давали зернову кашу без олії та склянку вина (у середу і п'ятницю був напій із перцю, кмину, анісу)».

На Волині була розширена страва «*гурда*», яка готувалася з відвареного конопляного насіння та сухих ягід чорниці.

В першу суботу Великого посту усі господині йшли до церкви, брали із собою *мед, коливо, хліб* і замовляли панахиду по померлим. На Херсонщині це називалось «давати мисочку». А перша неділя називалася «неділя збірна», молоді дівчата варили кашу з маком та на деякий час закопували її у землю, це робилося для того, щоб пропала недоля.

На четвертий тиждень, якій називався «середохресним», в середу – свято хреста. Господині пекли «хрести» з маком і перемазували їх медом. Частина цих «хрестів» зберігали аж на час сівби⁵³.

2.3. День 40-ка мучеників

22 березня — день пам'яті 40 мучеників Севастійських, або просто Сорок святих. За звичаєм в цей день печуть сорок *пампушок* чи *пончиків* з пісною начинкою, капустаною чи квасолевою. Також випікали і сорок кренделів у вигляді сорок та

⁴⁹ Сапіга В. К. Українські народні свята та звичаї. К.: Т-во «Знання України».— 1993.— 112 с. http://www.sviato.in.ua/texts/sapiga_spring.php#40muchenykiv

⁵⁰ «Великий тлумачний словник сучасної української мови» Київ 2009.

⁵¹ A. Kurilský, R. Šišková, N. Savický «Ukrajinsko-český slovník. I, A-O», Praha : Academia, 1994.

⁵² «Великий тлумачний словник сучасної української мови» Київ 2009.

⁵³ Сапіга В. К. Українські народні свята та звичаї. К.: Т-во «Знання України».— 1993.— 112 с. http://www.sviato.in.ua/texts/sapiga_spring.php#40muchenykiv

жайворонків. «Жайворонки, прилетіте, весну-красну принесіте!» — викрикували діти підкидуючи вгору своє печиво. Інколи ще в «жайворонку» запікали монетку, і той кому вона дістанеться, вважалось, буде щасливим. Йому зашивали цю монетку в сорочку і доручали відповідальну працю: засаджувати сад та город, засіювати пшеницю, для того, щоб врожай був добрим⁵⁴. А на Переяславщині, у цей день дівчата варили ще й сорок вареників зі сиром, та годували ними хлопців – «щоб мороз любисток не побив»⁵⁵.

Пампушка, рідко *пухтелик* (іменник жін. роду, 1 відміна) – невелика кругла булочка з пшеничного, житнього або гречаного борошна.

Пончик (іменник чол. роду, 2 відміна) – круглий, звичайно солодкий, пиріжок, смажений в олії, маслі і т. ін⁵⁶.

Пампушка – druh kynutého pečiva. *Пончик* – koblíha⁵⁷.

2.4. Хрестя

На Хрестя, або як ще казали на Хрестопоклонному тижні чи просто «поклони», господині пекли хлібини у формі хреста (*хрестопоклонний хліб*). Першу частину хлібин з'їдали, а другу зберігали в коморі. І коли господар йшов у поле сіяти пшеницю чи ячмінь, брав із собою «хрестопоклонний хліб», клав його на землю, молився та промовляв: «Дай Боже, і на той рік їсти свій хліб». Інші господарі брали дві збережені хлібини: одну з'їдали, а іншу закопували у землю, щоб пшениця добре родила.

Етнограф Олекса Воропай записав таку розповідь пана Тимора Чорнія: «...Я з-під Лубень. Наша родина була велика: батько, мати, дві сестри і нас, синів, троє. Було, мати, печуть «хрести» на Поклінну, а батько кажуть: «Спечи, Ялино, мені і хлопцям на щастя!» Ото мати й спечуть чотири «хрести» окремо. В один, як виробляють хліб, вкладуть у середину гроші. Коли хліб спечеться, батько беруть ті чотири «хрести», занесуть до комори і заринуть у зерно. Як прийде пора сіяти, батько беруть ті «хрести», і ми, всі четверо, їдемо в поле. В полі обійдемо ниву навкруги, станемо обличчям до сонця, помолимося, а тоді кожен бере з воза один «хрест» і ламає: у кого «хрест» з грішми, той щасливий, тому й треба починати посів»⁵⁸.

⁵⁴ Сапіга В. К. Українські народні свята та звичаї. К.: Т-во «Знання України». — 1993. — 112 с.
http://www.sviato.in.ua/texts/sapiga_spring.php#40muchenykiv

⁵⁵ Воропай О. «Звичаї нашого народу. Етнографічний нарис». — К.: «Оберіг», 1993. — С.168.

⁵⁶ «Великий тлумачний словник сучасної української мови» Київ 2009.

⁵⁷ А. Kurilský, R. Šišková, N. Savický «Ukrajinsko-český slovník. II, П-Я», Praha : Academia, 1994.

⁵⁸ Воропай О. «Звичаї нашого народу. Етнографічний нарис». — К.: «Оберіг», 1993. — С.173-174.

2.5. Страсна п'ятниця

На Страсну п'ятницю, люди не готували їжу, а їли лише хліб, капусту і огірки. Дозволялося виконувати лише дві роботи: пекти паски, та садити капусту. *Паски* накривалися хустками, які зберігалися. Існувало повір'я, що якщо верхня частина паски впаде, або паска спечеться порожньою – хтось вмере цього року. Були різні рецепти приготування паски, навіть кожна господиня мала власний рецепт, але все ж основний був такий: до опари на молоці додавали яйця, муку, імбир жовтий для краси, білий для духу, та місили з цього тісто. Іноді ще давали настоянки на шафрані. Зверху клали «хрест» із тіста або «*шишки*». *Шишки* — святкове обрядове печиво, яке випікали з коровайного тіста. Це й були маленькі гарні вироби із зубцями. Виготовляли ще їх маленькими булочками, у формі пташок. Ними оздоблювали паску, коровай та лежень⁵⁹.

2.6. Великдень

«Великдень в Україні — це ще й свято весняного воскресіння, оновлення природи, що відзначалось у день весняного рівнодення ще за часів язичництва. Це поєднання двох вір, двох світів — язичництва й християнства — до сьогодні збереглося у віруваннях та великодній обрядовості українців»⁶⁰.

2.6.1. Свячення їжі

Поки *паска* не посвячена – їсти її гріх. В церкві, під час свячення, біля паски обов'язково клали *крашанки, писанки, сало, яйця, порося з хрінном у роті, сіль, мак, шино, галун, ладан, хрестик та голку*. Після освячення всі предмети та їжа набували лікувальної сили: голка помагала від курячої сліпоты (дивилися крізь вушко на схід сонця), мідний хрестик від «кольки», хрін їдять від глистів, або нудоты, ладан курять над хворим бешихою (інфекційне захворювання шкіри), галун змішують зі свяченою водою та п'ють під час розладів шлунку.

На Слобожанщині, як тільки приходили додому з церкви зі свяченою паскою, одразу мазали свяченим салом губи, ніс, а дехто і ціле обличчя, для того, щоб не обвітрувалось і не тріскалось зимою від морозу, літом від сонця. На заході України, господарі відразу до хати не йшли, а обходили її посипаючи свяченою сіллю, бо

⁵⁹ <http://etno.uaweb.org/mynuvshyna/r08.html>

⁶⁰ [http://www.sviato.in.ua/texts/sapiga_spring.php#velykden'](http://www.sviato.in.ua/texts/sapiga_spring.php#velykden)

вірили, що це віджене нечисту силу. Потім господиня йшла накривати на стіл, а господар тим часом – до худоби в стайню, ставить в кут свічку, посипає кусочки свяченої паски сіллю і роздає усім тваринам, крім свиней та пса. Після того господар йшов до хати на вечерю, де родина читала молитву та сідала за святковий стіл, застелений гарною святковою скатертиною. Іноді, перед їжею, господар обкурював кімнату ладаном⁶¹.

2.6.2. Паска

Колись *паску* називали «бабою». В Україні відомо до півсотні різних видів пасок. У давнину часто пекли білі, жовті та чорні паски. Білі для покійників та повітря, жовті - сонцю і небу, чорні ("разові") для людей і родючої землі. Іноді в Україні також випікали сирну бабу. Готували її із натертого сиру, додавали масла, цукру, яєць та родзинок. Цьому сирному виробу надавали вигляду піраміди, а на боках вирізали різноманітні візерунки⁶².

В заможних українських родинах столи на Великдень були дуже багатими, паски в декілька рядів, спечені на різних пахощах, коріннях та солодошах, сама велика паска, а іноді і кожна мала встромлену свічку та гілочку верби, поруч з пасками різнокольорові писанки ті крашанки, велике начинене порося з хрінном в зубах, а біля нього фрукти та овочі, також запечена гуска, телятина, індик, копчена шинка, сало, ковбаса, чорний хліб, пиріжки, солодкі і м'ясні, сіль, сметана, сир, різноманітні наливки, горілка, пиво і квас. І такий стіл був протягом усього тижня, а то і довше⁶³.

В сучасності назва «баба» має досить широке значення. Це невелика випічка у вигляді кексів, печиво, або мініатюрні паски.

Баба (іменник жіночого роду, 1 відміна) – рід печива з пшеничного борошна⁶⁴.

2.6.3. Великодні традиції

На Херсонщині існував дуже цікавий звичай ставити у центрі стола тарілку з купкою землі, насипаної у вигляді могилки, з якої росла трава (для цього туди, ще завчасно, засаджували овес), трава виростає величиною у 6-8 сантиметрів, і тоді у неї

⁶¹ http://www.103fm.com.ua/index.php?option=com_content&view=article&catid=35%3A2008-11-24-21-32-25&id=2915%3A2009-04-10-08-23-59&Itemid=63

⁶² http://www.103fm.com.ua/index.php?option=com_content&view=article&catid=35%3A2008-11-24-21-32-25&id=2915%3A2009-04-10-08-23-59&Itemid=63

⁶³ Воропай О. «Звичаї нашого народу. Етнографічний нарис». – К.: «Оберіг», 1993. – С. 255-256.

⁶⁴ «Великий тлумачний словник сучасної української мови» Київ 2009.

ховали яйце. Навколо цієї «могилки» кладуть крашанки, їх має бути стільки, скільки було померлих у цій родині. Отже це виконувало роль символічної могили, яка стоїть на столі поруч з паскою цілий тиждень⁶⁵.

Після вечері господарі ніколи не викидали у сміття залишки свяченої їжі, наприклад, шкарлупу від яєць, крихти, кістки та ін., а закопували у полі чи на городі. У Галичині іноді кидали шкарлупу від писанок та крашанок на дах хати⁶⁶.

Як правило, пасок печуть декілька, різних розмірів для кожного члена родини, і обов'язково одну велику - для всієї сім'ї. На заході України існувала така традиція: в п'ятницю ввечері робили тісто на паску. В суботу ранком хазяйка кладе в пічку паляницю, що її зробила з того тіста. Як все спечеться, вона її виймає і частує всіх присутніх у хаті, як своїх так і чужих, а іноді і до сусідів носили. А хазяїн тою лопатою, що нею паляницю витягали, всіх у хаті легенько вдаряє по голові, а потім і усю худобу в стайні. На Закарпатті та Галичині паски печуть переважно у вигляді круглого хліба з різними орнаментами зверху: жайворонок зі складеними у форму цифри вісім крилами, квіти, геометричні фігури, колоски, баранячі роги⁶⁷.

2.6.4. Поминання померлих

На закінчення Великодніх свят поминали мертвих - молитвою та тризною «на горбках». У могильні горбки закопували шкаралупу від писанок та крашанок, кості від м'яса, освячену сіль, тощо. Виливали також і чарку горілки та казали: «їжте, пийте й нас, грішних, поминайте». Надбивали крашанки об могилу чи хрест, а потім віддавали людям які були неподалік чи просто перехожим⁶⁸.

2.7. Розговіни

На Розговіни господар три рази обходив навколо столу з тарілкою чи мискою наповненою свяченою їжею, потім ставав обличчям до ікон, розрізав яйця та підносив шматочки на кінчику ножа кожному члену родини до рота, промовляючи при тому: «Дай, Боже, ще й на той рік дочекатися світлого празника Воскресіння Христового в щасті і здоров'ї». Причому їсти усі стараються дуже акуратно, щоб крихти не падали на підлогу, бо великий гріх наступати на свячену їжу. Але, звичайно, дуже тяжко з'їсти

⁶⁵ Воропай О. «Звичаї нашого народу. Етнографічний нарис». – К.: «Оберіг», 1993. – С.256.

⁶⁶ http://www.truechristianity.info/ua/books/know_your_devotion_19.php

⁶⁷ Воропай О. «Звичаї нашого народу. Етнографічний нарис». – К.: «Оберіг», 1993. – С.257, 273, 276.

⁶⁸ <http://www.musart.org.ua/blog/?p=129>

їжу так, щоб не лишилося ні одної крихти, а тому після їжі їх збирають, та викидають у вогонь, щоб часом миша не з'їла, бо як з'їсть, то перетвориться на кажана, та кружитиме цілий рік над головою того, хто свячене не втримав.

Першу шкарлупку від свячених яєць кидали до річки (якщо річки поблизу не було, то просто до озера чи води), та промовляли: «Вона попливе до рахманів і скаже їм, коли Великдень».

На Слобожанщині на Розговіння робили так: коли після молитви всі сідали за стіл, то господар відломлював від верха паски «шишку» та віддавав її дружині, вона у свою чергу, відносила її корові. За прикметою це мусило відігнати відьом зі своїми чарами від худоби⁶⁹.

2.8. Чеський Великдень (Velikonoce)

На відміну від українців, які до сих пір дотримуються традиції готування усіх Великодніх страв (особливо у сільській місцевості), сучасне чеське меню на це свято майже не відрізняється від щоденного. Але, звичайно, завжди так не було.

Для чехів Великдень (Velikonoce) теж мав велике значення. Підготовка до цього свята для господаря проходила на полі, а для господині у хаті, на її плечі лягало не тільки прибирання, доглядання за дітьми, але і готування святкових страв. Незважаючи на те, що після довгої зими майже всі запаси закінчувалися, господиня все одно старалася зробити як найбільше смачної їжі. Столи чеських родин були багаті насамперед різними видами запашної випічки, з якої головним був випечений «баранчик» (velikonoční beránek). Для приготування різного роду начиння та юшок, вживався шпинат, щавель та різні весняні рослини. Але так само як і в українців, завжди на столі були крашені яйця. Ось традиційні чеські Великодні страви:

1. На Великий, або Чистий четвер (Zelený čtvrtek) подавалися:
Hrachová polévka s praženou žemlí a špenát s pečenými vejci, nebo teplé jidášky s medem. Це свято не слід плутати з нашими Зеленими святами, хоч назви подібні.
2. На Великодню суботу (Bílá sobota) готувалась:
Bramborová polévka houbová a tvarohové knedlíky s vařeným sušeným ovocem
3. На Великдень (Neděle velikonoční) подавалась:

⁶⁹ Воропай О. «Звичаї нашого народу. Етнографічний нарис». – К.: «Оберіг», 1993. – С.276-277.

Polévka hovězí s vaječným svítkem та pečený kozlečí zadek s napodobenými drobnými brambůrky.

4. На Великодній понеділок (Pondělí velikonoční) готувалися:

Bílá polévka z prolisované zeleniny s praženou žemlí та Vepřová pečeně s houskovým knedlíkem a dušeným zelím⁷⁰.

2.9. Великодній понеділок

У Великодній понеділок, або в народі волочільний день, селяни ходять в гості до знайомих та родичів і обмінюються писанками та подарунками. Ці подарунки складаються з пшеничного калача і крашанок, а називаються вони – «волочільне». Малі діти носили пироги до хрещених батька, матері та баби з дідом. Хрещений батько дарував переважно монети, а мати дарує гостинців.

3. Літні й осінні свята і обряди

«В аграрному календарі українців існували поняття зими, весни, літа і осені, але вони не мали чіткого розмежування (не розбивалися на 3 місяці, як прийнято тепер) і визначалися в першу чергу характером виробничої діяльності даної пори року. Поклавши в основу народного календаря трудову обумовленість, можна виділити такі основні сезони: оранка, посів ярвини, сходи, дозрівання хліба, жнива, возовиця, молотьба (яка може продовжуватися і в зимовий час), оранка під озимину, посів озимини, оранка на зяб. Після того як був зібраний урожай і завершувалися усі польові роботи, в житті селянина наступало відносно затишшя, обумовлене характером трудової доцільності в осінньо-зимовий період»⁷¹.

3.1 Проводи або Радуниця

Літо було часом польових робіт і тому майже кожне свято було важливе, адже це був відпочинок душевний і фізичний.

«В церковному словнику з року 1773 читаємо таке: в Радуницю (другий тиждень після Великодня) був звичай серед простолюття згадувати померлих свояків, з язичними обрядами, і той, хто згадував, приносив на могилу вино, сичене пиво, пироги,

⁷⁰ <http://www.ceske-tradice.cz/cz/k3,9-velikonoce/c211-jarni-a-velikonocni-kuchyne/>

⁷¹ <http://www.sviato.in.ua/texts/sapiga.php>

млинці, і після відправи священиком литії, взявши чарку з вином, або склянку з пивом, відливав частину на могилу, а решту допивав сам»⁷².

Радуницю ще називають церковною назвою - Проводи. Важливою стравою цього обряду є *коливо* з медом, яке роздається на загальному обіді. За словами жителів села Дедеркали, Кременецького повіту його потрібно «їсти натщесерце»⁷³.

Коливо була стравою, яку куштували найпершою. Готували її з пшеничної або ячної крупи і заливали медом. Пізніше його варили з рису⁷⁴. Приготування колива було традицією, яка бере свій початок ще з дохристиянських часів. Це була їжа померлих предків, бо вважалося, що мертвий має ті ж самі потреби, що й живий⁷⁵.

На Київщині напередодні Проводів пекли книші, варили і красили яйця, робили сир, били масло. Усе це зав'язували у два вузлики і ставили на стіл, один вузлик був для родини, другий – для причету в церкві⁷⁶.

На півночі та подекуди на Полтавщині замість крупів брали печений білий хліб, печені *батони*, *булки*, *бублики*, *печиво*, кришили у миску й поливали ситою або солодкою водою. Це й було коливо. Воно і досі є обов'язковою ритуальною стравою майже на всій території України. Без колива не може бути поминок. З нього починають поминальний обід після поховання, на дев'ять і сорок днів, а також на роковини по смерті. Взявши три ложки колива, всі присутні ніби згуртовуються у цьому світі і забезпечуються майбутнім у своєму потомстві, яке символізується зерном — хлібом⁷⁷.

Коливо поминальна кутя чи каша з пшениці, рису і т. ін. із солодкою підливою⁷⁸.

Булка (іменник жін. роду, 1 відміна) – хліб із білого пшеничного борошна; булочка – маленька булка.

Печиво (іменник сер. роду, 2 відміна) – кондитерський виріб з борошна. // Здобне тісто, вирізане та спечене у формі кружечків, зірочок і т. ін⁷⁹.

Булка – houska, біле речіво. Здобна булка – máslové rečivo. *Печиво* – rečivo, cukroví⁸⁰.

⁷² Воропай О. «Звичаї нашого народу. Етнографічний нарис». – К.: «Оберіг», 1993. – С. 304-305.

⁷³ Воропай О. «Звичаї нашого народу. Етнографічний нарис». – К.: «Оберіг», 1993. – С. 306.

⁷⁴ Лозко Г.С. «Українське народознавство». – Х.: «Див», 2005. – С. 434.

⁷⁵ Зеленин Д. К. Восточнославянская этнография, М.: "Наука", 1991. – С. 356.

⁷⁶ Воропай О. «Звичаї нашого народу. Етнографічний нарис». – К.: «Оберіг», 1993. – С. 307.

⁷⁷ Із праці Л.Артюха «Обрядова їжа» – «Українська минувшина: Ілюстрований етнографічний довідник» / За редакцією А. Пономарьова. – К.: 1993 – <http://etno.uaweb.org/mynuvshyna/t08.html>

⁷⁸ «Великий тлумачний словник сучасної української мови» Київ 2009.

⁷⁹ «Великий тлумачний словник сучасної української мови» Київ 2009.

⁸⁰ A. Kurilský, R. Šišková, N. Savický «Ukrajinsko-český slovník. I, A-O», Praha : Academia, 1994.

3.2. День Юрія

«Юрій вважається покровителем хліборобства й скотарства тому і свято у нашого хліборобського населення завжди було у великій пошані. Ім'я святого лицаря Юрія зустрічається у багатьох українських піснях, переказах та легендах.

Згідно з стародавнім народним віруванням, у цей день «весна сходить на землю»: з'являються перші сходи ярівих, оживають озимі посіви, зеленіють гаї й сади. Роса в цей день має цілющу властивість. У давнину люди вранці цього дня, ще до сходу сонця, збирали росу і промивали нею хворі очі, дівчата вмивалися — «на красу», старші люди мочили голову, — «щоб не боліла», а господині кропили цією роскою домашню птицю, — «щоб плодилися»⁸¹.

В день святого Юрія (6 травня) у полі відзначалися родинні забави з їжею і напоями. У Галичині в цей день пастухи на полі варили кашу з молоком та підсмажували яйця. На Поліссі дарували пастухам пироги з маслом, молоко, яйця та подібне⁸².

3.3. День Симона Зіло́та або «Симонове зело»

День, коли жінки ходили збирати до лісу трави називався «Симонове зело». Існував обряд за яким молодіці та старші жінки після збирання зілля, пили в лісі по чарці горілки та їли принесений з собою різний частунок: *млинці, сало, вареники*. Після трапези тарілки розбивалися, адже не вважалося добрим нести їх порожніми додому⁸³.

3.4. Зелені Свята

«Веною, як тільки вкриваються травами луки, розпустяться верби й зеленіють поля, тоді з води на берег виходять русалки» - це Зелені Свята, які святкуються три перші дні трійцького тижня, дівчата плели вінки з «захисних» трав, адже вважалося, що в цей час прокидалися мерці та русалки. Дівчата не знімали вінки з голови, бо інакше їх могли забрати до себе русалки. Не обходилося і без частунку. Стіл ставили переважно під березою та клали на нього напої та їжу, серед якої не могла бути відсутньою смажена яєшня. Напередодні цього свята, у четвер, дівчата пекли пироги та різноманітні солодощі, готували яєшню. Цей день називався Русалчин Великдень, тому

⁸¹ http://www.sviato.in.ua/texts/sapiga_spring.php#symona_zilota

⁸² Воропай О. «Звичаї нашого народу. Етнографічний нарис». – К.: «Оберіг», 1993. – С. 348-349.

⁸³ Воропай О. «Звичаї нашого народу. Етнографічний нарис». – К.: «Оберіг», 1993. – С. 378-379.

дівчата віддають шану мавкам. Рано-вранці кожна молодиця несла житній хліб у поле, де росло жито. Хліб розломлювався на рівні частини і кожна дівчина несла його на ниву свого батька. Вважалося, що за цей частунок мавки оберігатимуть ниву і жито буде родити⁸⁴.

3.5. День Петра і Павла

Свято Петра і Павла (12 липня) було для українців великим святом, тому до нього старанно готувалися. Селяни прикрашали рушниками стіни та білили свої хати, прибирали подвір'я. Ранок починався з походув церкву, а потім частувалися мандриками. «Мандрики – це пампушки печені з пшеничного тіста, яєць і сиру. Сама назва походить ніби від того, що мандруючи по світі, Петро з Павлом жилися «мандриками». В цей день зозуля перестає кувати; селяни кажуть, що вона мандриками подавилася, бож вкрала у святого Петра одну мандринку й за це її Бог покарав тим, що вона на Петра давиться мандриками й перестає кувати. А якщо кує зозуля й після Петра, то це, за народним віруванням, віщує нещастя»⁸⁵.

Мандрика (іменник жін. роду, 1 відміна) – виріб із сиру й тіста, що має форму коржика; вид сирника⁸⁶.

Мандрика – vdolek z tvarohového těsta⁸⁷.

3.6. Маковея

Маковея (день семи святих мучеників Маковеїв) – це свято, що святкується 14 серпня і в цей день обов'язком кожного є посвятити у церкві воду, макові голівки та квіти. Шуліки були обрядовою їжею. Цю страву особливо люблять діти, адже вона солодка та смачна. Для її приготування печені коржі ламають на дрібні шматки, кладуть їх в макітру, заливши медовою ситою з розтертим маком⁸⁸.

Шулики (іменник чол. роду, множина, 2 відміна) – коржі, політі медом з розтертим маком⁸⁹.

Шулики – pečivo s makem a medem⁹⁰.

⁸⁴ Воропай О. «Звичаї нашого народу. Етнографічний нарис». – К.: «Оберіг», 1993. – С. 388-398.

⁸⁵ Воропай О. «Звичаї нашого народу. Етнографічний нарис». – К.: «Оберіг», 1993. – С. 429-430.

⁸⁶ «Великий тлумачний словник сучасної української мови» Київ 2009.

⁸⁷ A. Kurilský, R. Šišková, N. Savický «Ukrajinsko-český slovník. I, A-O», Praha : Academia, 1994.

⁸⁸ Воропай О. «Звичаї нашого народу. Етнографічний нарис». – К.: «Оберіг», 1993. – С. 449.

⁸⁹ «Великий тлумачний словник сучасної української мови» Київ 2009.

⁹⁰ A. Kurilský, R. Šišková, N. Savický «Ukrajinsko-český slovník. II, П-Я», Praha : Academia, 1994.

3.7. Головосіка

На свято Всічення Голови святого Пророка Предтечі й Хрестителя Господнього Івана (Головосіка) не варять борщу, адже їсти його у цей день – великий гріх. Це єдиний день в році, коли не можна їсти борщ⁹¹.

4. Некалендарні обряди

«Українські традиції - це різноманітні звичаї, що наділені багатим внутрішнім прихованим змістом. Фольклор містить у собі величезний потенціал народу, відбиваючи його менталітет і пріоритети. Протягом багатьох сторіч і століть формувалася традиція, що відбивала у своєму змісті архетип як щось властиве тому або іншому народові, яке робить його оригінальним з погляду історії культури. Звичаї - це результат довгого шляху становлення й удосконалення ритуального дійства народу.

Розглядаючи фольклор, у якому знаходиться тонка душа народної традиції, ми можемо знайти і розкрити ті особливості, що дозволять говорити нам про смислове і символічне значення обряду»⁹².

«Сімейна обрядовість. Сімейне життя українців традиційно супроводжувалося різноманітними обрядами та ритуалами, які в образно-символічній формі відзначали певні етапи життя людини та найважливіші стадії розвитку родини в її життєвому циклі: утворення сім'ї, народження дитини, її повноліття, сімейні ювілеї, смерть когось із членів сім'ї. Відповідно до природного циклу існування людини склався комплекс сімейних обрядів»⁹³.

4.1. Весілля

Весілля – це звичай, який своїм корінням досягає самих давніх часів. Весілля містить в собі не тільки ритуал з'єднання двох людей перед Богом та державою, але і різноманітні традиції, які детально продумані за сценарієм і іноді начинені аж театральними елементами, що завжди додавало весіллю надзвичайний колорит. Вважалося, що шлюб буде щасливий тільки у тому випадку, якщо усі будуть дотримуватися правил та традицій, які перейняли у своїх предків. Українське весілля

⁹¹ Воропай О. «Звичаї нашого народу. Етнографічний нарис». – К.: «Оберіг», 1993. – С. 452.

⁹² <http://rodoslav-ns.ucoz.ua/publ/1-1-0-1>

⁹³ <http://etno.uaweb.org/mynuvshyna/r18.html>

можемо ділити на три основних частини: сватання, заручини, власне, весілля. Кожна з них має свій певний час, та відіграє свою роль⁹⁴.

По всій Україні обов'язково мав бути на весіллі *коровай*, який випікали як у молодій, так і у молодого. Коровай веде своє коріння ще з дохристиянських часів. З ним пов'язано безліч повір'їв і правил. «Коровайницями» мали бути жінки, які живуть у щасливому шлюбі, а вдови чи дівчата до випічки не допускалися, хоча незаміжні дівчата при цьому могли бути присутніми, щоб набиратися досвіду. Цілий процес від замішування тіста до випікання супроводжувався піснями⁹⁵. Переважно його пекли з пшеничного борошна, а у сілах на Поліссі, «підешву» короваю (нижню його частину) випікали з житнього тіста. В середину клали сирі яйця, як символ продовження роду, іноді також парні гроші, зерно та мед, що символізували добробут молодій парі. Коровай завжди гарно оздоблювали, «баранчиками», «голубками», «шишками», «квітами», всі ці оздоби виготовлялись з прісного тіста і символізували багатство, щастя і кохання. Розрізався коровай аж в кінці весілля (переважно це робив староста) і роздавав усій родині. Нижню частину («підешву») давали музикантам.

Окрім короваю готували ще багато інших видів випічки: *калач*, *лежень*, *дивень*, *барило*. Круглий калач мав в середині дірку і його інколи плели аж з восьми валків тіста. А продовгуватий калач випікали із одного шматка тіста на який зверху накладали кошу з того ж самого тіста. Лежень був переважно поширений на Полтавщині та півдні України. Пікся він з пшеничного тіста і був овальної форми. Іноді лежень оздоблювали «шишками».

На Поліссі користувалася популярністю випічка під назвою «пара», або «двійка», яка мала забезпечити щасливе сімейне життя. Це були два хлібці, які з'єднались у процесі випічки та були перев'язані стрічкою. З цією «парою» молоді вінчалися, але з'їдали її аж на наступний день⁹⁶.

4.1.1. Традиційні весільні кондитерські вироби

Як в минулості, так і в сучасності на весілля готували дуже багато різних кондитерських виробів:

Тістечко (іменник сер. роду, 2 відміна) – кондитерський виріб із здобного солодкого тіста, звичайно з кремом, помадкою, цукатами і т. ін.

⁹⁴ <http://rodoslav-ns.ucoz.ua/publ/1-1-0-1>

⁹⁵ Лозко Г.С. «Українське народознавство». – Х.: «Див», 2005. – С. 397.

⁹⁶ «Українознавство» Посібник, К.: «Зодіак – еко», 1994, ст. 175-176.

Рулет (іменник чол. роду, 2 відміна) – кондитерський виріб із тіста, загорнутого в кілька шарів, із солодкою начинкою.

Пряник (іменник чол. роду, 2 відміна) – солодке печиво у вигляді товстого коржика, приготовлене на меду, патоці або цукровому сиропі з доданням прянощів.

Сластьон (іменник чол. роду, 2 відміна) – пампушка з пшеничного борошна, смажена в олії, обсипана цукром або полита медом.

Торт (іменник чол. роду, 2 відміна) – кондитерський виріб переважно круглої форми з бісквітного, пісочного і т. ін. тіста, покритий кремом, цукатами тощо.

Ватрушка (іменник жін. роду, 1 відміна) – круглий пиріжок з відкритою начинкою, переважно з сиром.

Вергуни (іменник чол. роду, множина, 2 відміна) – смажене в смальці чи олії солодке печиво, що має форму продовгуватих смужечок.

Вертуда (іменник жін. роду, 1 відміна) – печиво з коржа, змазаного начинкою і скрученого трубкою.

Жайворонок (іменник чол. роду, 2 відміна) – виріб із тіста, що формою нагадує жайворонка (птах)⁹⁷.

Тістечко – *těstečko*, *moučník* (з кремом); *рулет* – *rolada*; *пряник* – *perník*; *сластьон* – *lívánek s medem*; *торт* – *dort*; *ватрушка* – *kolač s tvarohem*⁹⁸.

4.2. Похорони

Не менш важливим був ритуал похорону. Багато традицій поховання людини доходять до нас з часів, коли ще християнство не прийшло на Русь. На поминальний обід, що відбувався після похорону готувались гарячі страви – *борщ чи капуста*. Це робилось тому, що за повір'ям душа відлітала разом із паром. Обов'язково готували коливо («канун») з пшеничної чи ячмінної крупи, та полите медовою ситою. Іноді замість крупів вживали покришений *білий хліб чи булку*. На початку поминального обіду усі обов'язково мали з'їсти три ложки колива.

У поліських селах був звичай поминати мертвих весною на «дідову п'ятницю». Люди вірили, що в цей день померлі душі родичів приходять на вечерю. А тому готували багато їжі: борщ, рибу, капусту, кашу, вареники, узвар та коливо. Для

⁹⁷ «Великий тлумачний словник сучасної української мови» Київ 2009.

⁹⁸ A. Kurilský, R. Šišková, N. Savický «Ukrajinsko-český slovník. I, A-O», Praha : Academia, 1994.
A. Kurilský, R. Šišková, N. Savický «Ukrajinsko-český slovník. II, П-Я», Praha : Academia, 1994.

померлих клали по три ложки кожної страви на окремі тарілки. Після вечері, господарі виливали невелику кількість води під стіл, промовляючи: «Вибачайте, душечки, чим мали, тим поминали. Як будете допомагати, будемо краще приймати»⁹⁹.

Капусняк (іменник чол. роду, 2 відміна) – овочевий суп, зварений переважно з квашеної капусти з додаванням інших продуктів¹⁰⁰.

Капусняк – zelena polévka, zelnice, zelňačka¹⁰¹.

5. Повсякденні борошняні страви

Вівсяник (іменник чол. роду, 2 відміна) – хліб, корж із вівсяного борошна.

Галета (іменник жін. роду, 1 відміна) – тонкий сухий коржик із прісного тіста, що звичайно вживається в дорожніх умовах. *Suchar, galeta*.

Галушка (іменник жін. роду, 1 відміна) – різаний або рваний шматочок прісного тіста, зварений на воді або на молоці. // *тільки мн.* Страва у вигляді різаних або рваних шматочків прісного тіста зварених на воді або на молоці. Галушечка – пестливо до галушка, галуха – велика галушка. *Halušky, fličky*.

Глевтяк, глевтяк, глевчак, глев'як (іменник чол. роду, 2 відміна) – глевкий хліб; глевкий хліб – схожий на мокру глину, недопечений хліб. *Mazlavý, nevurečený chleb*.

Горохвяник (іменник чол. роду, 2 відміна) – млинець із горохового борошна.

Гостії (іменник вжив. лише у мн.) – невеликі круглі прісні коржики з пшеничного борошна із зображенням агня чи хреста, якими причащають парафіян у католицьких та лютеранських церквах.

Гречаник (іменник чол. роду, 2 відміна) – хлібний виріб із гречаного борошна. *Pohankový lívanec*.

Гринка (іменник жін. роду, 1 відміна) – змащена жиром і підсмажена скибка хліба. *Topinka; ostražená houska do polevký*.

Джур (іменник чол. роду, 2 відміна) – страва з вівсяного борошно з конопляним маслом.

Запара (іменник жін. роду, 1 відміна) – рідке тісто, виготовлене запарюванням борошна гарячим молоком чи водою і потім заправлене дріжджами, що використовується для замісу дріжджового тіста. *Zakvas, zákys, kvásek*.

⁹⁹ «Українознавство» Посібник, К.: «Зодіак – еко», 1994, ст. 176.

¹⁰⁰ «Великий тлумачний словник сучасної української мови» Київ 2009.

¹⁰¹ A. Kurilský, R. Šišková, N. Savický «Ukrajinsko-český slovník. I, A-O», Praha : Academia, 1994.

Затірка (іменник жін. роду, 1 відміна) – страва, зварена на воді або молоці з ростертого в дрібні кульки борошна з водою. *Drobení, drobenka, polévka s drobenkou.*

Зубці (іменник вжив. лише у мн.) *заст.*, страва з очищених зерен ячменю, зварених або підсмажених.

Калач (іменник чол. роду, 2 відміна) – білий хліб особливої форми, випечений із кривного й переплетеного тіста. Калачик – маленький калач. *Bílé pečivo, kolač.*

Каленик (іменник чол. роду, 2 відміна) – хліб з калиновими ягодами.

Кваснини (іменник вжив. лише у мн.) *заст.*, кислий хліб.

Капана (іменник жін. роду, 1 відміна) – вид печива.

Кнелі (іменник жін. роду, множина, 3 відміна) – зварені у воді галушки з м'ясним або рибним фаршем. Юшка з кнелями – страва з таких галушок. *Masové knedlíčky.*

Книш (іменник чол. роду, 2 відміна) – вид білого хліба з загорнутими всередину краями та змащеного салом або олією. *Druh selského chleba.*

Книшик (іменник чол. роду, 2 відміна) – відкритий пиріжок із смаженою цибулею або сирією капустою.

Крендель (іменник чол. роду, 2 відміна) – виріб з тіста (звичайно здобного), формою схожий на вісімку. *Preclík.*

Лемішка (іменник жін. роду, 1 відміна) – страва з густо запареного борошна, звичайно гречаного. *Ječná, kukuřičná, pohanková kaše.*

Маківник (іменник чол. роду, 2 відміна) – коржик із маком та медом. // Довгий листковий пиріг із маком; струдель. *Mačovník.*

Меренга (іменник жін. роду, 1 відміна) – тістечко з запечених збитих яєчних білків та вершків із цукром.

Мучанка (іменник жін. роду, 1 відміна) – страва з борошна, молока та овечого сиру.

Оладок (іменник чол. роду, 2 відміна) – невеликий товстий млинець. Словник подає переклад *lívavec*, але *оладка* це малий, товстенький млинець. *Malý a tlustý lívavec.*

Опріснок (іменник чол. роду, 2 відміна) – корж, спечений з прісного тіста. *Maces.*

Паляниця (іменник жін. роду, 1 відміна) – хлібина переважно з пшеничного борошна, певним чином замішаного.

Паляничка (іменник жін. роду, 1 відміна) – 1. Пестливо до паляниця. 2. Маленький виріб з якого-небудь тіста.

Перепічка (іменник жін. роду, 1 відміна) – 1. Поколотий ножем корж, що робиться із кислого хлібного тіста і печеться на сковороді, намащений маслом або салом. 2. *заст.* маленька пасочка, яку залишають у священика після освячення пасок. *Placka.*

Пиріжок (іменник чол. роду, 2 відміна) – маленький пиріг звичайно овальної форми. *Pirožek.*

Птифур (іменник чол. роду, 2 відміна) – дрібне печиво до чаю.

Пундик (іменник чол. роду, 2 відміна) – рід печива або пиріжків. *Cukroví, druh jemného pečiva, sladkosti.*

Рогалик (іменник чол. роду, 2 відміна) – невеличка булочка, що має форму рога. Словник подає переклад *rohlik*, але чеський *rohlik* не відповідає українському, а саме своєю формою. Український роглік має форму півмісяця.

Розочка (іменник жін. роду, 1 відміна) – булочка із загнутими всередину ріжками. *Brioška.*

Сирник (іменник чол. роду, 2 відміна) – корж із сиром і приправами, а також пиріжок або млинець із начинкою з сиру. *Tvarohová kroketa, smažena.*

Соломаха (іменник жін. роду, 1 відміна) – рідке тісто (переважно гречане), кип'ячене з маслом.

Сухар (іменник чол. роду, 2 відміна) – висушений шматок хліба, булки. // рід сухого печива (ванільні сухарі). *Suchar.*

Сушка (іменник жін. роду, 1 відміна) – маленький сухий бублик (сушки з маком). *Preclík.*

Тетеря (іменник жін. роду, 1 відміна) – 1. Страва з борошна та пшона. 2. Страва із сухарів або хліба з водою, сіллю, цибулею та олією.

Тісто (іменник сер. роду, 2 відміна) – в'язка маса різної густоти з борошна, замішаного на воді, молоці і т. ін. часто з додаванням дріжджів. // Зварена, спечена така маса у варениках пиріжках і т. ін. *Těsto.*

Толокно (іменник сер. роду, 2 відміна) – борошно з підсушеного і трохи підсмаженого зерна вівса, а також товчена суха риба і т. ін. *Obilní tluč.*

Хала (іменник жін. роду, 1 відміна) – плетена булка видовженої форми.

Шарлотка (іменник жін. роду, 1 відміна) – солодка страва із запечених з яблуками сухарів, попередньо намочених на молоці з яйцями. *Zemlbába, nebo-li žemlovka, jabloková žemlovka¹⁰².*

¹⁰² Kurilský, R. Šišková, N. Savický «Ukrajinsko-český slovník. I, A-O», Praha : Academia, 1994; Kurilský, R. Šišková, N. Savický «Ukrajinsko-český slovník. II, P-JA», Praha : Academia, 1996.

Ячник (іменник чол. роду, 2 відміна) – хліб, корж або млинець, спечений з ячмінного борошна¹⁰³.

¹⁰³ «Великий тлумачний словник сучасної української мови» Київ 2009.

Висновок

Основою моєї дипломної роботи стала побутова лексика, а саме тематична група «назви їжі» у святах, обрядах і традиціях українського та чеського народів. Матеріал був зібраний з етнографічних і лексикографічних джерел. Усього для роботи вдалось зібрати близько 420 лексем, з них 200 українських, 100 чеських. А також 120 закарпатських діалектів, які були знайдені та опрацьовані в етимологічному інституті¹⁰⁴ чеської мови з атласів Й. О. Дзендзелівського.

Метою роботи було розкрити важливість традиційних страв, їхню роль в обрядах, святах і повсякденному житті. Обрані для роботи слова тому не характеризувалися морфологічно, бо ціль дослідження – показати багатогранність української культури і порівняти якнайбільше реалій харчування з чеською мовою. Значну увагу в порівнянні я приділив таким святам як Різдво Христове і Великдень. На жаль, не вдалося знайти усі відповідні переклади слів, наприклад: *горохвяник, джур, зубці, каленик, капама, кншишук, меренга, мучанка, птифур, соломаха, тетеря, ячник та інші*.

Назви святкових, обрядових і повсякденних страв у культурологічно-етнологічному погляді, а саме зіставлення традиційної їжі українського і чеського народів була розглянута вперше. Звичайно, що порівняння не було досконалим, бо дослідження такого рівня вимагає більшого поглиблення в етнологію та етимологію обох мов.

Дипломна робота націлена на вивчення святково-обрядових традицій і побутової лексики, яка називає різновиди страв, студентами україністики. І також розпрацьовувалася для полегшення процесу перекладу з української на чеську мову.

¹⁰⁴ Ústav pro jazyk český AV ČR v.v.i., etymologické oddělení, Brno.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

українські:

1. «Сучасна українська мова: Підручник»/О. Д. Пономарів, В. В. Різун, Л. Ю. Шевченко та ін.; за ред. О. Д. Пономарева. – К.: «Либідь», 2008;
2. «Українознавство» Посібник, К.: «Зодіак – еко», 1994;
3. Виноградова Л. Н. «Девичьи гадания о замужестве в цикле славянской календарной обрядности (западно-восточнославянские параллели) // Славянский и балканский фольклор. Обряд». Текст/ Ред. кол.: Н.И.Толстой (отв. ред.) и др. – М.: «Наука», 1981;
4. Воропай О. «Звичаї нашого народу. Етнографічний нарис», К.: «Оберіг», 1993;
5. Дзєндзелівський Й. О. «Програма для збирання матеріалів до лексичного атласу української мови» - К.: Наукова Думка, 1987;
6. Зеленин Д. К. «Восточнославянская этнография», М.: "Наука", 1991;
7. Лозко Галина «Українське народознавство», Х.: «Див», 2005;
8. Наулко В. І., Артюх Л. Ф., Горленко В. Ф. та ін., «Культура і побут населення України: навч. посібник», 2-е вид.Київ,1993р.

чеські:

9. Čeněk Zíbrt, «Staročeské výroční obyčeje», Praha 1894;
10. Frolcová Věra - «Velikonoce v české lidové kultuře», Praha 2001;
11. Frolec Václav. et al. Vánoce v české kultuře. 2.vydání. Praha: Vyšehrad, 1989;
12. Langhammerová Jiřina «Lidové zvyky. Výroční obyčeje z Čech a Moravy». 1.vydání. Praha, 2004;
13. Toufar Pavel „Český rok na vsi a ve městě. Leden-srpen“ – Třebíč: Akcent, 2004;
14. Toufar Pavel „Český rok na vsi a ve městě. Září-prosinec“ – Třebíč : Akcent, 2004;
15. Vavřínová Valburga - «Malá encyklopedie Vánoc», Libri Praha 2002.

СЛОВНИКИ

українські:

16. «Великий тлумачний словник сучасної української мови»/уклад. і головний редактор В. Т. Бусел. – К.: Ірпінь: ВТФ «Перун», 2009;
17. «Словник української мови» в 11 томах, К.:«Наукова Думка», 1970-1980;

18. Караванський С. «Практичний словник синонімів української мови», К.: «Українська книга», 2004.

чеські:

19. Kurilský A., Šišková R., Savický N. «Ukrajinsko-český slovník. I, A-O», Praha : Academia, 1994;
20. Kurilský A., Šišková R., Savický N. «Ukrajinsko-český slovník. II, P-JA», Praha : Academia, 1996.

Інтернет-джерела

українські:

21. <http://cookbook.in.ua/>
22. <http://etno.uaweb.org/mynuvshyna/index.html>
23. http://nadbuhom.free.ngo.pl/art_2136.html
24. <http://rodoslav-ns.ucoz.ua/publ/1-1-0-1>
25. <http://ukrainica.com.ua/>
26. http://www.103fm.com.ua/index.php?option=com_content&view=article&catid=35%3A2008-11-24-21-32-25&id=2915%3A2009-04-10-08-23-59&Itemid=63
27. <http://www.musart.org.ua/blog/?p=129>
28. http://www.truechristianity.info/ua/books/know_your_devotion_19.php
29. Із статті «Різдвяне меню» – <http://life.pravda.com.ua/surprising/4960fed2ed348/>
30. Сапіга В. К. «Українські народні свята та звичаї»
<http://www.sviato.in.ua/texts/sapiga.php>

чеські:

31. <http://www.ceske-tradice.cz/cz/k3,9-velikonoce/c211-jarni-a-velikonocni-kuchyne/>

Додаток

Діалектичний словничок Закарпатських говорів

Вибрані лексеми назв їжі

Й. О. Дзензелівський «Програма для збирання матеріалів до лексичного атласу української мови» - Київ, Наукова Думка, 1987

Бублик: *обаранок, обарінок, обварінок, обаранка, перец;*

Бульйон (наприклад, курячий): *юшка, поливка, росіл, росів, росул, левеш;*

Вареник, невеликий варений виріб, зліплений із прісного тіста і начинений сиром, ягодами і т. ін.: *пиріг, пиріжок, галдун;*

Галушки, страва з різаних або рваних шматочків прісного тіста, зварених на воді або на молоці: *паляниці, палюшки, клюски, клюцки, локишини, локиші, стиранка, стіранка, тісто;*

Гливкий, недопечений хліб: *глевтяк, гливаши, галайдух, малимон, глизький хліб, тестяний хліб;*

Горілка: *зорілка, зорівка, горівчина, голірка, живиця, водка, паленка, оковита, воковита, паруха;*

Домашня кров'яна ковбаса: *кров'янка, кишка, гурка;*

Засмажка, те що додається до страви для поліпшення її смаку, запаху і т. ін: *заправа, заправка, зажарка, запражка, засмака, вусмака, присмака, прежитура, фантлик, ранташи;*

Затірка, страва, зварена на воді або молоці з розтертого в дрібні кульки борошна з водою: *затирка, зачірка, затеруха, замішка, суканка, суканиця, стеранка, тістиця, колотуха, ковтанець, мачка, тирба, підбивка, фармушка;*

Зн. борщ: *1. рідка страва з посічених буряків, капусти, з картоплею та різними приправами, 2. кислий настій столового (червоного) буряка, приготовлений для борщу, 3. страва з додатком настою буряка, щавлю чи оцту, 4. рідкий розчин на залишку кислого тіста, який вживають для приготування борщу та ін., 5. хлібний квас, напій з вівсяно-житнього хліба, 6. кукурудзяна каша з круп;*

Зн. замішка: *1. мамалига, 2. борошняна страва, толокно, 3. напіврідка суміш різних кормів для годування худоби, 4. загальна розгубленість, раптове безладдя, сум'яття, 5. перешкoda, перепона, затримка;*

Зн. квас: *1. кислуватий напій з вівсяно-житнього хліба, 2. розчина на хліб, 3. мінеральна вода, 4. розчин для вичинювання шкіри, 5. кислота, 6. кислий настій столового (червоного) буряка, приготовлений для борщу;*

Зн. книш: *1. вид білого хліба з загорнутими всередину краями та змазаного жиром, 2. верх смушевої шапки, 3. рід вишивки, 4. зневажливо про попа чи дяка;*

Зн. крупник: *1. суп із будь-яких крупів, 2. куліш, 3. картопляний суп з крупами, 4. горщик, в якому варять кашу;*

Зн. лемішка: *1. страва з густо запареного борошна, 2. м'яло, безхарактерна, нерішуча людина;*

Зн. налисник (малисник): *1. тонкий млинець, у який загортають начинку, найчастіше з сиру, 2. тонкий великий млинець, спечений на поду на підстеленому листку капусти;*

Зн. паляниця: *1. переважно пшенична хлібина, 2. корж, 3. круглий з прісного тіста пиріг із сиром, капустою чи яблуками, 4. галушка, 5. велика локшина;*

Зн. перепічка: 1. приплюснутий, поколотий ножем хлібець з кислого тіста, спечений на сковороді, 2. маленька паска, яку давали попові після освячення продуктів на Пасху, 3. жінка-пекарка, 4. коров'ячий кізяк;

Зн. пиріг: 1. печений виріб із тіста з начинкою, 2. вареник;

Картопляне пюре: товканиця, колотуха, токмачі, мнушка, бульобниця, ком'як, коми, кома, ковма, кума, ріпа терта, топтуха, топтушка, топтанка, картопляна каша, картопляова каша, каша, топтана картопля, гартанашка, пюре;

Картопляний суп з крупами чи без них: суп, зуна, крупник, росол, росул, поливка;

Картопляник, оладка з тертої картоплі: картофляник, картоплешиник, картопляшник, картоплях, дерун, драник, драпач, тертун, тертух, тертюх, тертінник, тренічя, оскубанець, кремзлик, бараболяник, пижик, гричушки, бець, баді, базі, пляцок, картофляний пляцок, кийзлик;

Киселиця, драглиста страва із свіжих вишень, слив, груш або яблук та борошна або крупи: квасок, ягідниця;

Книш, вид білого хліба з загорнутими всередину краями та змазаного жиром (іноді всередину кладуть сир): мандрика, перевертаник;

Корж, плоский, круглої форми виріб із прісного тіста: плескач, палениця, паляниця, паланичка, паліня, палиня, палиниця, ощипок, оціпок, вощипок, прісняк, пріснець, вопалюх, маглаї, прісна паланічка, прісний пляцок, солодкий пляцок;

Куліш, густий суп (звичайно з пшона), заправлений салом: крупник, крупеня, гуца;

Кусок чогось їстівного (наприклад, хліба): иматок, кришень, кришеник, кавалок, букатка, байда, байдина, байдочка, бота, шталаба, гондзоля;

Лемішка, страва з густо запареного борошна (звичайно гречаного), засмажена салом, олією або маслом: лімішка, саламата, борошнянка, завариха, замішка, зачірка, ковтанець, кольтуха, колотюха, кулеша, бевка, белка, мачка, тирба, фармушка;

Локшина, виріб з прісного пшеничного тіста у вигляді тонких висушених смужок, страва, приготовлена з цього виробу: *локшини, локша, лапша, лашка, лашки;*

Мамалига, каша з кукурудзяного борошна: *кулеша, токан, замішка, полінта, пуліска, галамбець, гимбовда, гимболя, чир;*

Молозиво, густе молоко корови та ін. перед пологами і в перші дні після пологів: *колястра, кулатсра, кулайстра, курастра, курайстра, сяра, сіра;*

Налисник, тонкий млинець, у який загортають начинку, найчастіше з сиру: *малисник, завиванець, завивалник, завиваник, лежень, млинець з сиром;*

Начинка для пирогів і такого іншого із печінки, вишкварків: *потрібка;*

Невеликий хліб із залишків тіста на дні та стінках діжі, макітри: *вишкребок, вискребок, поскребок, пошкрібка, вишкребак, пушкребач, пушкребачка, балабух;*

Оладка: *млинець, блинець, сластьон, оладок, ладік, ладка;*

Перепічка, приплюснутий, поколотий ножем хлібець з кислого тіста, спечений на сковороді: *перепічайка, вихватень, вихопець, підпалок, підпалка, паляниця, сковорідник, пательник;*

Перший кусок хліба, відрізаний від цілої хлібини: *цілушка, цілуха, цілюшка, цюлюшка, горбушка, поскрайок, скрайка, скрайчик, скравок, кравок, краєць, крайчик, окрайок, окраєць, окрайчик, злбочок, лобок, твердушка, округка, приліпка;*

Підлива, рідка приправа до страви, соус: *підливка, підлева, обливка, поливка, приливка, приправка, заколотка, підколотка;*

Прісний пиріг з сиром, гарбузом чи іншою начинкою: *пиріжок, палачінта, палачінти, плачинда, плачінта, палониця, свинтошори, пляцок, саларії, прежитури;*

Розчина, закваска для хліба: *причина, причин, квас, завдача, заквасок, закиска, закваска, завданка;*

Ряжанка, топлене не збиране молоко, заквашене сметаною: *колотуха, колотуша, пряжанка, пражанка, завдиванка, пароха, катик, гусянка, сирянка, варенець, парена сметана;*

Самогон: *самогонка, мотузьяна, шпагатівка, корчовка, цукрівка, паленка, домашня паленка;*

Сир, продукт, одержаний підігріванням кислого молока і відокремленням сироватки: *свіжий сир, солодкий сир, творог, творіг;*

Скибка, відрізаний ножом плоский кусок печеного хліба: *скиба, окрасць, касць, закраєць, луста, лустка, осушок, асущик, кринка, крумка, скриглик, лупетка, курушка, цалушка;*

Сколоти́ни, побічний рідкий продукт, що одержують при збивання масла з вершків, сметани: *маслянка, масляниця, сколотище, сколона, колотянка, лахта, гльогини, цмар, цмур;*

Сметана: *зметана, верхнина, поверхнина, вершок, знімок, устій;*

Суп: *юшка, сьорба, щерба, зупа, левеш, поливка, сербанка;*

Сушня, сушені фрукти, ягоди: *сушняк, сушка, сушня, сушина, сушиця, сушениці, шушениці, сушонка, печениці;*

Узвар, солодка рідка страва з сушених фруктів, ягід, зварених у воді, компот: *озвар, взвар, звар, вар, відваруха, компот, квас, кислиця, кислиця, сушеня, сушня, фруктовий квас;*

Холодець: *захолод, холодюнка, холодне, застуда, застудина, студенець, студеника, студень, студінь, студен, драглі, дриглі, драганець, дреглятина, дрягва, гижки, кочоня, кочатина, коченятина, кляганець, кляганці, їжатина, холодна юшка, юшка холодюнка;*

Шкварка, піджарений чи вижарений кусочок сала: *шкварок, скварок, скварка, ошкварок, вишкварок, вишкварка, вижарок, вижарка, джумара, жумарка, жмарка, джумарь, джорина, шикора;*

Ячня: *яшня, яшниця, яєниця, смажениця, смаження, пражєня, верещага, ратота;*