

811.161.2:243:[81'42:908]:[002.2:641.56(=161.2)]

## НАЦІОНАЛЬНА КУЛІНАРІЯ – НЕВІД'ЄМНА ЧАСТИНА УКРАЇНСЬКОЇ КУЛЬТУРИ

Ірина Кочан  
Роман Литвинович

Львівський національний університет імені Івана Франка  
кафедра українського прикладного мовознавства  
вул. Університетська, 8, кімн. 233, 79001, Львів, Україна

тел.: 032 239 43 55

ел. пошта: [Iryna.kochan@lnu.edu.ua](mailto:Iryna.kochan@lnu.edu.ua)

<http://orcid.org/0000-0002-57092933>

ел. пошта: [RomanLytvynovych@lnu.edu.ua](mailto:RomanLytvynovych@lnu.edu.ua)

<http://orcid.org/0009-0006-3642-742X>

Їжа – одна з найнеобхідніших умов нашого існування. З дитинства людина при звичається до певних продуктів, страв із них, формує власні смаки, готує улюблені страви, у яких мають бути правильно збалансовані білки, жири, вуглеводи, потрібний вітамінний комплекс. Українська кухня має певний набір відповідних інгредієнтів, які сприяють нашому здоровому харчуванню. А перехід на інший комплекс продуктів вимагає певного налаштування, звикання, пристосування. Кожен народ, кожна нація мають свій звичний, щоденний харчовий набір, пов'язаний з історією, культурою населення, кліматом, локацією.

Українська нація, яка упродовж віків перебувала під гнітом різних держав, увібрала у свою культуру, у свої харчові уподобання елементи життя та існування інших народів, що залишилося в кулінарних смаках певних територіальних та місцевих громад. Загальнонаціональні смаки формувалися на основі регіональних, місцевих страв, які увійшли у повсякденний вжиток українців і виражали особливу майстерність приготування їжі на тій чи іншій території України.

В Україну щорічно приїждить чимало іноземців з різною метою: туристичні поїздки, навчання, робота, тимчасове перебування, і, вивчаючи мову нашого краю, вони знайомляться з її культурою, способом життя, харчуванням.

Працюючи з іноземними студентами, ми знайомимо їх з українськими стравами й напоями, розповідаємо про будні і свята національного харчування, ведемо з ними діалоги, зіставляючи спільне і відмінне в національних кухнях.

Рецепти українських кулінарних страв можна знайти в кулінарних книжках, які виходили в різний час, від початку ХХ ст. і до сьогодні, як в Україні, так і за кордоном, і у наш час перевидані кулінарами-ентузіастами. Ознайомлення з такими виданнями, короткий опис книг із рецептами приготування національної їжі здійснено в цій публікації. Опрацьовано 93 джерела.

*Ключові слова:* українська мова як іноземна, лінгвоукраїнознавство, видання книг української національної кухні, їхні автори, хронологія і локація видань, спеціальна лексика за походженням.

### DOI:

**Окреслення проблеми.** Щоб опанувати добре іноземну мову, потрібно вникнути в історію і культуру народу – носія цієї мови. А як відомо, поняття 'культура' охоплює не лише літературу та мистецтво, а й рівень технічного прогресу, освіти, побуту, а значить і харчування.

Харчування є невід'ємною частиною повсякденного життя людини. Багато вчених і дослідників розглядають мову як відображення світу. Особливу увагу присвячують зв'язкам між мовою, культурою і мисленням. Проблема культури харчування стає важливим чинником соціального та індивідуального життя людини.

Який же зміст вкладаємо у поняття *харчування*? У словнику української мови це слово трактують так: "Дія за знач. харчувати і харчуватися". Харчувати – 1. Дава-

ти кому-небудь їжу; годувати. 2. Утримувати кого-небудь. 3. Бути джерелом засобів до існування; годувати. 4. Забезпечувати живі організми поживними речовинами, водою і т. ін., жити. 5. Їсти [3: 1557]. Харчуватися – 1. Задовольняти потребу організму в їжі, годувати себе; їсти // їсти в кого-небудь, одержувати їжу у когось, десь. 2. Годуватися (про тварин) // діставати, здобувати собі їжу [3:1557]. Як бачимо, термін багатозначний. Його зміст пов'язаний із підтримкою життя і здоров'я живого організму за допомогою їжі. Але кожен народ, кожна нація мають свою специфіку харчування, а отже, й особливості приготування їжі.

Опинившись в чужій для себе державі з її ментальністю та культурою, іноземці починають споживати українські страви, замовляють їх у закладах харчування, вчать готувати самі.

Мистецтво приготування їжі називають ще кулінарією. Від лат. *culīna* “кухня; їжа; стіл”. *Кулінарія* і, жс. – 1. Мистецтво приготування їжі; куховарство. 2. Приготовлена їжа. 3. Магазин, у якому продаються напівфабрикати, випічка і т. ін. чи частина крамниці, у якій готується і продається приготовлена їжа [3: 595].

**Стан дослідження питання.** Кулінарна лексика здавна привертала до себе увагу науковців. На сьогодні лінгвісти в основному досліджували цю лексику в діалектах. Серед них – З. Бичко, М. Волошинова, А. Майборода, О. Новіцька, Т. Подсікера, В. Шелемех, С. Яценко та ін. Назви напоїв також стали предметом зацікавлення лінгвістів: М. Волошинової, З. Козиревої, В. Невоїт, І. Несини, О. Осирка, Т. Подсікери, С. Яценка тощо.

Сучасну кулінарну лексику з позицій термінів, номенклатури, професіоналізмів та різноманітні власні назви страв вивчали й описували С. Руденко, Е. Гоца, Г. Дубовис, О. Приймак та ін.

Однак розгляд кулінарних книг в часовому і просторовому аспектах ще повністю не привертав до себе уваги науковців.

**Виклад основного матеріалу.** Розвиваючись протягом багатьох століть, кулінарна лексика змінювалася, зазнавала впливів інших мов та різних історичних процесів. Ці мовні тенденції можна помітити завдяки способам поповнення кулінарно-харчувального словника. Однак кожна страву треба вміти приготувати і знати, як це зробити. Тому поруч зі словом *кулінарія* пліч-о-пліч йде слово *куховарство*. Кожна нація, кожна народність мають свої національні страви.

Українська кухня небезпідставно вважається однією з найсмачніших у світі. Вареники, борщ, голубці – смак цих страв знайомий нам із дитинства. Українська кухня з повним правом вважається національним багатством і навіть особливою національною філософією.

У кулінарних книжках засвідчено рецепти приготування страв, поширені в різні історичні періоди і в різних регіонах України. Як зазначає Анна Данильчук у статті “У будні й свята – нетривіальна історія кулінарних книг”: “*кулінарія* – це високе мистецтво, а кулінарні книги – не просто рецепти улюблених страв, а й добірки цікавих історій, корисних порад і спостережень” [6].

**Мета статті:** розглянути кулінарні книжки українських авторів крізь призму простору і часу, показати популярність українських страв у світі, а також – страв інших країн в українській кухні. **Джерельною базою** роботи слугуватимуть кулінарні українські книжки (їх розглянуто 93), а також спеціальні підручники та посібники, мас-медійні видання, що містять рецепти приготування страв.

Усі кулінарні книжки українських авторів можна умовно поділити на дві групи: видані в Україні та видані за кордоном. Окрім того, книжки, видані в Україні, можна посортувати на такі, що описують загальноукраїнські страви, і такі, що подають рецепти страв окремих регіонів України, а також описують страви певних історичних періодів. Так, в основі таких унікальних книжок початку ХХ ст. – рукописи і переписи від руки, подані до редакцій жіночих журналів, таких як “Жіноча доля” (Коломия), яку очолювала відома діячка, письменниця, видавчиня Олена Кисілевська.

Галицькі пані користувалися журналом “Нова хата”, який виходив у Львові впродовж 1925–1939 рр. Редакторами почергово були Марія Громницька та Лідія Бурачинська-Рудик. Увагу в ньому привертає добірка матеріалів “Українська кухня”. У кожному номері популярними були поради з кулінарії. Варто сказати, що мова тексту повністю збережена, що додавало великої цінності виданню.

Розглянемо за хронологією праці від початку ХХ ст., у яких подано саме українські рецепти приготування їжі. Унікальний проект “Авторська кухня українська” (АКУ), пов’язаний з перевиданням кулінарних книг ХХ століття, задумали і втілили в життя наші сучасниці – Оксана Антонова-Хмара та Лариса Латипова. Ентузіастки витягнули до нас із забуття шедевральної кулінарні книги, що видавалися величезними тиражами в Україні у 1910–1930-х роках. Колись українська кухня була дуже мультикультурна. Продукти та усілякі прянощі, які, як нам здається, прийшли до нашого раціону лише тепер, – ще на початку 1900-х років були популярними серед українців. І кожна з названих кулінарних книжок містила ще й історії видатних жінок, яким вдавалося поєднувати піклування про родину із роботою та громадським життям.

Видання серії “Авторська кухня українська” (АКУ) описують страви початку ХХ ст. за рецептами Євгенії Долошицької-Винничук “Одписка з мамчених переписов” (1907 р., 1909 р.), де представлені страви вишуканої, навіть аристократичної української кухні на зламі ХІХ–ХХ ст., Леонтини Лучаківської “Домашня кухня. Як варити і печи” (1910). Добірка рецептів від пані Лучаківської є вислідом нашарувань кулінарної традиції її родини. “Нова кухня вітамінова” Осипи Заклинської (2013 р., 2017 р. – перевидання 1928 р.), у яких не просто пропонують різноманітні рецепти, але й подають розповіді про те, якими були принципи здорового харчування століття тому. Наприкінці 20-х років ХХ ст. Галичина входила до складу Польщі, і жінки розуміли, наскільки важливо зберегти автентичні українські рецепти та назви страв саме українською мовою.

Це також перевидані кулінарні рецепти Ольги Франко (невістки знаменитого письменника) “Перша українська загально-практична кухня” (1929). Усі перелічені кулінарні збірники знайомлять нас не лише унікальними рецептами, а й неперевершеною призабутою кулінарною лексикою (*штуфада, руляда з гуски, пулярда з сарделевим соусом, телятина фрікандо, курята смажені на віденьський спосіб, франкфурдські котлети, полядниця з французьким тістом*. А ще: *біфштики, флячки, кармонадлі, розбратлі, мортаделя, і потравка з качки з пармезаном ...*). Як бачимо, і на той час існувала міжкультурна комунікація.

Кулінарія 30-х років: Віра Ящинська “Кухарська книжка” (1930), Михайлина Горбачова “Практична господиня” (1937), Ольга Франко “Всенародна кухня” (1937), Ольга Ліщинська “Українська кухня” (1938), Параскевія Слюзарівна “Господарська кухня. Підручник куховарського знання



для українських родин” (1938), Марта Величковська “140 різних страв і вжитків з картопель” (1938). У цьому ж році вийшла книга Ізидори Косач-Борисової – молодшої сестри Лесі Українки – “Як добре й здорово варити” (1938), яка була перевидана проектом АКУ у 2019 р. Авторську кухню сьогодні розглядають як авангардний напрям кулінарного мистецтва. Авторська кухня повинна бути унікальною, такою, якої більше ніде не можна спробувати.

Видання середини ХХ ст.: В. Запорожець “Страви української кухні” (1951). Книга “Українські страви” мала три видання: “Українські страви” 1957 р., “Українські страви” 1960 р., “Українські страви” 1964 р. (за ред. Л. Денисенко). Її авторами стали Микола Георгієвський, Іван Хименко, Борис Гордін, Олексій Шемяківський, Євдоким Кузьми-чов, Олександр Вищепан, Михайло Мельман, Георгій Скорабський [24].

Видання знайомить зі стравами української народної кухні, готування яких розроблено на основі поєднання відновленої рецептури старих українських страв із найпоширенішою тепер у Київській, Закарпатській, Львівській, Полтавській, Дніпропетровській, Запорізькій та Херсонській областях.

У книзі наведено рецепти та способи приготування в домашніх умовах страв та напоїв різноманітних кулінарних виробів української кухні. Виділено такі різновиди лексики: 1) на позначення перших страв; 2) на позначення других страв: каші та бабки; підлива та городина; 3) на позначення страв із борошна та сиру: хліб, булки, пиріжки; паски; солодке тісто; 4) на позначення молочних страв.

Окрему увагу слід звернути на куховарство в радянський період, коли панували відсутність вибору і дефіцит продуктів. Тому меню було одноманітне, як і саме життя, сповнене суцільних дефіцитів, серед яких *кава, майонез, згущене молоко, м'ясні вироби*. Олена Сяжкіна у книзі “Смак радянського” (2021) розповідає не лише про те, яким був побут тих часів, але й про те, яким було суспільство, де ці побутові практики могли усталитися. У перші роки з'явилися *вермішель, макарони*, тоді як уживання *пирогів, млинців і каш* скоротилося. Але зберегли значення перші рідкі страви. Дедалі частіше вживають овочеві салати. Одним із найпопулярніших овочевих салатів можна назвати *вінегрет*. До цього переліку додали страви, що суперечили традиціям української кухні: *овочевий м'ясний салат “Олів'є” з вареним м'ясом або ковбасою, заправлений сметаною чи майонезом; салат із крабових паличок; салат “Столичний”; “шуби”* тощо. Поширилося застосування *зеленого горошку, вареної картоплі та майонезу* [22].

За 70 років радянської влади, часи Голодомору, русифікації, що відбувалися на початку ХХ ст., ми втратили частину культури української кухні, що побутувала до революції.

З того періоду до нас дійшли рецепти української кулінарії з книг іншого кулінарного класика ХХ ст. – Дарії Цвек. Її книгу “Солодке печиво” (2013) перевидали дев'ять разів і, вочевидь, будуть ще перевидавати, а рецепти “До святкового столу” (1989) й “У будні та свята” (2016) давно стали рідними в українських домівках. В останній книзі знаменитої галицької господині та кулінарки Дарії Цвек зібрано всі секрети приготування страв на щодень. Тут детально розписане меню від кожної пори року до кожного дня в тижні, усіх дванадцяти місяців. Ретельно підібраний перелік страв: на перше, на друге, фруктові салати, десерти. Рецепти Дарії



Цвек сприяли не лише збереженню певної окремішності української кухні, але й тривкості західноукраїнської історичної специфіки готування страв [27–29].

Лише з 2000-х років починається відродження української кухні. Цей процес особливо прискорився з 2014 р. Ресторатори почали відмовлятися від радянських традицій, а деякі з них – звертатися до української гастрономічної культури. Відомим популяризаторами української кухні стали Євген Клопотенко, Оля Геркулес, Дмитро Борисов.

Від початку XXI ст. світ побачила низка кулінарних видань: Людмила Безусенко “Українська національна кухня” (2002) [1], Ірина Сокол “Найкращі страви української кухні” (2008) [19], Григорій Дубовіс “Українська кухня: повне зведення рецептів національної кухні XVIII–XXI ст.” (2006) [7], Б. Фік “Українські страви” (2002) [25].



2018 р. вийшла книга Юлії Карпенко “250 улюблених страв. Українська кухня”. Авторка розглядає всі страви як номінації: а) за способом приготування; б) залежно від інгредієнтів, що входять до їхнього складу; в) за зовнішніми ознаками; г) за їхніми смаковими якістьями; е) залежно від особливостей споживання [14].

Кулінарні рецепти привертали до себе увагу багатьох дослідників. Серед них Ірина Іншакова, Катерина Стахова, які розглянули лексику за такою схемою: 1) на позначення перших страв; 2) на позначення других страв; 3) на позначення страв з борошна та сиру; 4) на позначення молочних страв; 5) на позначення напоїв [12].

Кулінарні описи представлено також у таких художніх творах, як “Кулінарні фіглі” (2009, 2011), “Фуршет” (2018) Марії Матіос; “Солька і кухар Тара-пата” (2012) Оксани Луцевської та Лани Світанкової; “Сніданок на снігу” (2014) Анатолія Дністрового; “Цензор снів” (2017) Юрія Винничука; “Вічник” (2011) Мирослава Дочинця та багатьох інших.

Кулінарні рецепти різних регіонів України – неоціненне багатство й унікальна скарбниця українців, що набула популярності й попиту уже в XXI ст. Напр., Олексій Сокирко “Кулінарна мандрівка в Гетьманщину”, що побачила світ 2021 р. У ній ідеться про їжу того періоду, подано старовинні рецепти, які адаптував сучасний кухар Василь Дручик. Автор книги також описав назви їжі та напоїв [18].

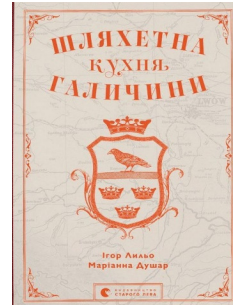
Роман Тодор писав про закарпатську горянську гастрономію “Висока кухня” або в горах їстимуть добре” (2020), де охопив період понад 10 років. У ній ідеться про основні продукти та кулінарні техніки горців, про те, як саме пекли *хліб*, випасали овець, готувати *бринзу*, *гусянку*, *урду*, солили *гриби* та вудили *шовдарь*. Це також енциклопедія діалектної лексики з детальними рецептами приготування страв [23]. Близькими до цього видання є книжка “Бойківська кухня” (2020), яку зібрала й опублікувала Люба Горбацьо у виданні “Асоціація гірських провідників “РОВІНЬ”. Ідеться про культуру харчування цього етносу, що охопив гірські регіони трьох українських областей та Підкарпатське воєводство у Польщі. Гірський ландшафт, бідні ґрунти, недостатня кількість землі, придатної для обробітку та суворі погодні умови протягом більшої частини року характерні для всієї місцевості, де мешкають бойки. Це сформувало їхню культуру харчування на основі того, що давала їхня земля та дозволяла природа. У книзі рецептів “Бойківська кухня” (2020) представлені автентичні бойківські страви: *мачанки та юшки*, *густі страви бойків* – це *солодка капуста*, *терчані галушки*, *книші та пальчики*, а також бойківська випічка – *оципки*,



*баби, пампухи ...* [2]. Експозиція автентичних бойківських страв вирізняє бойківську кухню простотою страв і водночас їхньою оригінальністю. Видання здійснене в межах спільного україно-польського проєкту “Відтворення та збереження кулінарних традицій для промоції туристичного потенціалу гірських транскордонних регіонів”, що фінансується Європейським Союзом як програма транскордонної співпраці Польща–Білорусь–Україна 2014–2020 [2].

Про лексику їжі та напоїв у буковинських говірках написала дисертацію Людмила Борис, у східностепових говірках Донеччини – Надія Загнітко, у східноподільських говірках – Олексій Сокирко, в українських східнословобожанських говірках – Марина Волошинова.

Збірку рецептів української кухні з різних регіонів, а також чудову теоретичну базу української кухні містить книга Олени Брайченко, Марини Гримич, Ігоря Лиля, Віталія Резніченка “Україна. Їжа та історія” (2021). Вона отримала одну з найбільш престижних світових нагород для гастрономічних видань: Best in the World від Goutman dworld cook book awards.



Привернули нашу увагу і регіональні видання, які описують особливості приготування страв у певних регіонах України. Це, зокрема, книга проєкту “Баба Єлька” – “Смачна Кропивниччина” (2021). У книзі не тільки зібрані десятки рецептів цікавих страв, а й теплі живі історії людей, що про них розповідають. До деяких рецептів додано QR-код, за яким можна переглянути записане під час експедиції відео приготування страви. Системний аналіз народної кулінарної номенклатури здійснили Є. Турчин (на матеріалі східнополіських говірок), З. Ганудель (на матеріалі українських говірок Східної Словаччини), Е. Гоца (на матеріалі закарпатських говірок).

Лексику на говірковому матеріалі розглядали Ф. Бабій, З. Бичко, М. Волошинова, Г. Врублевська, Й. Дзєндзелівський, А. Майборода, М. Тимченко, С. Яценко та ін.

Існують також описи **споживання страв у певній місцевості України**. Напр., С. Яценко “Назви продуктів харчування, страв і напоїв у говірці села Степанівка Ємільчинського району Житомирської області” (2010), С. Яценко, А. Калініна “Назви продуктів харчування рослинного походження та страв із них у говірці с. Пороги Богородчанського району Івано-Франківської області” [33].

У кулінарному шоу **МастерШеф** розповіли про особливі страви, які можна скуштувати у різних регіонах України. Так, візиткою Київської області стала *котлета по-київськи*. На Закарпатті – *завиванці та бограч*, на Буковині – *чинахи й мамалига*, на Прикарпатті – *банош і грибна юшка*, на Херсонщині – *баклажани по-херсонськи та баклажанна ікра*, на Полтавщині – *полтавські галушки та пундики*, на Житомирщині – *деруни*, на Львівщині – *галицький сирник і струді*.

Окрему увагу слід звернути на **кулінарні видання діаспори**. Це “Службова “синя” книжка” Лукії (Лікери) Крохмальної, кухарки Івана Франка, що охопила період 1890–1910 рр., Степана Зошука “Який харч, таке здоров’я”, кінця XIX ст. (1880–1889), виданої у Торонто (Канада) 1985 р. У книзі подано багато корисних порад, проаналізовано особливості харчування українського населення, козаків у походах, розглянуто причини ранньої смерті видатних українців (Тараса Шевченка, Івана Франка, Лесі Українки), пов’язані з нераціональним харчуванням [11]. Зрештою,

своїм особистим прикладом автор кулінарної праці довів ефективність цих рекомендацій (прожив у доброму здоров'ї 92 роки). Степан Зошук був активним популяризатором наукових знань, насамперед щодо здорового харчування, спортивної медицини, його перу належить чимало статей у науково-популярних і масових виданнях українською, німецькою та іншими мовами, його публікаціями цікавилися українці і чужинці. У 1913 р. з'явилася книга З. Клиновецької “Страви й напитки на Україні”, яку згодом перевидали 1991 р. в київському видавництві “Час” [14].



Найвідомішими і найпоширенішими українськими стравами стали **борщ**, **вареники**, **голубці**. Почнімо від першої.

В Україні назва страви відома із XIV ст. – від основного компоненту – буряка, який окультурили саме давні слов'яни. У текстах староукраїнської мови назву *борщ* уперше зафіксовано 1598 р. Слово вживалося на позначення рослини, але з часом змінилося: “юшка із буряка та капусти”. Про український борщ писали Галина Гримашевич [8], його лексику в українських говірках детально описала Наталя Хібеба [26].

Кулінарні книги подають низку різновидів борщів за їхніми відмінності. Страву класифікують за такими ознаками:

- за стрижневим компонентом – борщ *буряковий з грибами*, борщ *з карасями*, борщ *з чорносливом*, борщ *з квашеними яблуками*, борщ *з м'ясними галушками*;
- за способом приготування – 1) варіння + смаження – борщ *з потрухами*; борщ *пісний з вушками*; 2) варіння + випікання – борщ *без м'яса*; 3) варіння + тушкування – борщ *з куркою*; 4) варіння – борщ *зелений*;
- за кольором – *червоний борщ* “борщ із червоних буряків”; *зелений борщ* “борщ зі щавлю”; *рожевий борщ* “борщ із буряків та з помідорами”; *помаранчевий борщ* “борщ з томатною пастою та свіжою капустою”; *білий борщ* “борщ із капусти”; *чорний борщ* “борщ із червоних буряків та з кров'ю забитого кабана”;
- за місцем творення: борщ *волинський*, борщ *київський*, борщ *кубанський*, борщ *чернігівський*, борщ *полтавський*, борщ *український* ...

Назви страви мотивовані стрижневим компонентом, способом приготування, етнонімом та кольором, що повно розкриває семантику лексеми “борщ”. Варто зазначити, що деякі види борщів мають свою локацію. Так, буряковий борщ переважає на Гуцульщині, зелений (весняний) – на Поділлі, Одещині, класичний – по всій території України [4: 169-170]. Однак, на слушну думку Євгена Клопотенка, борщ різниться саме за родинами, а не регіонами.

1 липня 2022 р. ЮНЕСКО внесла український борщ до переліку об'єктів нематеріальної культурної спадщини, яка потребує охорони. Це доводить, що ця страва є своєрідним етнокультурним феноменом, символом національної культури, вартим дослідження і захисту. Борщ вважають українським насамперед завдяки згадкам його рецептів в історичних архівах. Це достовірно свідчить про походження і подальше розповсюдження страви саме з українських земель.

Ще одним із символів української національної кухні є **вареники** (у діал. пироги). Назва походить від дієслова ‘варити’. Це страва у вигляді відвареного прісного тіста і начинки з *картоплі*, *м'яса*, *грибів*, *овочів*, *фруктів*, *ягід та сиру*. Рецепти приготування цієї страви є у кожній кулінарній книзі національної кухні [14: 51–54].

*Голубці* – страва української кухні, також притаманна кухні Східної Європи та Середнього Сходу. Є об'єктом нематеріальної культурної спадщини України. Вікіпедія.

Окрім кулінарних книжок – рецепти приготування тих чи тих страв є в кулінарних шоу на телебаченні, телепрограмах, інтернет-виданнях, в ютубі, на кулінарних сайтах.

Чимало українських страв здобуло популярність в Європі. Для прикладу: *сало з часником, перцем, хроном, гірчицею, зеленню*; різні види *домашніх ковбас, холодець, капуста, запечене порося* тощо.

Сучасне харчування українців не позбавлене кулінарних рецептів, запозичених в інших народів. Разом з технікою приготування нових страв в українську мову увійшло чимало іншомовних слів, таких як<sup>1</sup>:

- **з італійської:** *різото* – поширена страва з рису в Північній Італії, *карпачо* – страва з тонко нарізаних шматочків сирого м'яса, приправлених оливковою олією та оцтом або лимонним соком, *канелони* – італійські макаронні вироби у вигляді трубочок, *капучино* – різновид кави на основі *еспресо* з додаванням підігрітого спіненого молока, *пармезан* – різновид твердого сиру, тривалого дозрівання, *піца* – національна італійська страва круглої форми, покрита зверху томатами та сиром, *саламі* – різновид твердої в'яленої ковбаси;

- **з іспанської:** *гаспачо* – супа зі свіжих помідорів, перцю, хрустких огірків, часнику та цибулі; *хамон* – сиров'ялений свинячий окіст задньої ноги *тортилья* – це омлет зі шматочками цибулі та картоплі, підсмажений на запашній оливковій олії, *мохіто* – охолоджувальний напій на основі рому та листків м'яти, *пісто* – овочева страва з баклажанів, кабачків, цибулі та томатів;

- **з японської мови:** *суші* – фрикадельки з рису з рибою в листі водоростей, *васабі* – гострий японський хрін, *місо* – 1) японська соєва паста; 2) японська супа з тофу (соєвого сиру), 3) різновид приправи у традиційній японській кухні; *саке* – рисове вино, зброджування рису та пропареного рисового солоду, *такоякі* – смажене м'ясо восьминога на палиці, *темпура* – овочі або м'ясо в тісті на палиці;

- **з французької:** *кіш* – французький відкритий пиріг з пісочного тіста, *тарт-татен* – перевернутий пиріг з фруктами, *тарт-фламбе* – палаючий пиріг, *консоме* – це освітлений бульйон з додаванням прянощів, *рататуй* – овочева рагу із цукіні, помідорів, перцю, цибулі, часнику, баклажанів, *суфле* – страва з яєчних жовтків, змішаних з різноманітними інгредієнтами, до яких потім додають збиті яєчні білки. Може бути основною стравою або солодким десертом, *круасани* – булочка у формі півмісяця з листового тіста з різноманітними начинками, *крем-брюле* – десерт із заварного крему з карамельною начинкою.

- **з англійської:** *біфштекс* – страва зі смаженої яловичини, нарізаної порційної шматками, *ромштекс* – м'ясо з яловичини, обсмажене в паніровці з сухарів, *ростбіф* – запечений в духовці шматок яловичини, *тост* – підсмажений в тостері шматочок хліба, *гамбургер* – вид сендвіча, що складається з рубаної котлети, поданої всередині розрізаної булки.

- **з німецької:** *бутерброд* – скибка хліба або булки, на яку покладені додаткові харчові продукти (масла, сиру, ковбаси), *форшмак* – страва з рубленого м'яса або оселедця, запеченого з картоплею, сметаною, цибулею та перцем, *шніцель* – м'ясна

<sup>1</sup>усі дані взято з Вікіпедії.



страва з телятини, баранини чи свинини. Шматок відбивають, панірують та обсмажують у великій кількості олії чи масла.

Деякі страви мають свої відповідники у різних мовах. Так, смачна прованська страва *рататуй*, в італійській зветься *капоната*, в іспанській – *пісто*, в угорській – *лечо*, а в українській – *овочева рагу*.

До речі, продукти також мають свою історію. Так, *баклажан* потрапив до нас з Індії, де спочатку вважався отруйною рослиною, *помідор* привезли з Мексики у XVI ст., *кабачок* зі США. Назва кабачок поширилася від 1929 р. Але це окрема тема.

**Висновки.** Кулінарна лексика української мови безпосередньо пов'язана з активним розвитком національної кухні. Українська культура має значну кількість кулінарних книжок, які написали українські автори. Серед них є господині, які поділилися власними записами рецептів або рецептами своїх родичів: батьків, бабусь, близьких людей видатних особистостей / самих знаменитостей, які любили готувати, експериментувати з їжею, вигадувати нові, смачні й корисні страви.

Ми зібрали деяку бібліографію таких книг (близько 93), що з'явилися як в Україні, так і за кордоном, ознайомилися з цими виданнями і дійшли висновку, що такі кулінарні шедеври варто не лише описувати, а й детально вивчати їхню лексику, щоб передавати неоціненний досвід наступним поколінням. Описаний матеріал стане у пригоді на заняттях з лінгвоукраїнознавства в іншомовній аудиторії. **Перспективу дослідження** вбачаємо у детальному розгляді кожної такої групи книжок, у зіставленні рецептів різних видань, виявленні специфіки кожного із них, у спостереженні за мовою викладу інформації, за динамікою кулінарних лексем, їхніми варіантами в українських говірках.

#### Список використаної літератури

1. Безусенко Л. М. Українська національна кухня. Донецьк : Сталкер, 2002. 287 с.
2. Бойківська кухня / Л. Горбачо. Львів : “Асоціація гірських провідників “РОВІНЬ”, 2020. 134 с.
3. Великий тлумачний словник сучасної української літературної мови / за ред. В. С. Бусола. Київ-Ірпінь, 2007.
4. Віват Г. Словник-довідник старовинних і діалектних страв, продуктів, харчових виробів та кухонного тначиння різних регіонів України. Одеса : ВІВ, 2015. 384 с.
5. Віват Г. Традиції українського харчування. Одеса, 2016. 288 с.
6. Данильчук А. У будні й свята – нетривіальна історія кулінарних книг. *День*. 2020. № 210–211.
7. Дубовіс Г. Українська кухня: повне зведення рецептів національної кухні XVIII–XXI ст. Харків : Фоліо, 2006. 591 с.
8. Гримашевич Г. Борщ об'єднує українців (замість рецензії). *Скарби українських говорів: тексти про борщ* / Відп. ред. Н. Хібеба, В. Леснова ; Інститут українознавства ім. І. Крип'якевича НАН України. Львів, 2020. 320 с. (Серія “Діалектологічна скриня”).
9. Закарпатські народні страви / упоряд. М. А. Мицько. Ужгород : Карпати, 1990. 246 с.
10. Запорожець В. П. Страви української кухні. Київ : Державне видавництво технічної літератури України, 1951. 205 с.
11. Зошук С. Який харч, таке й здоров'я. Торонто–Відень : Наукове товариство імені Т. Шевченка в Канаді, 1985. 346 с.
12. Іншакова І. О., Стахова К. Ю. Структурно-семантичні особливості лексики на позначення страв українського народу в кулінарних книгах. *Філологічні студії*. 2018. Вип. 17. С. 33–44.

13. Їжа в культурному просторі : зб. матеріалів / за ред. О. О. Юрчук, Г. І. Гримашевич, О. В. Чаплінської. Житомир : Видавничий центр ЖДУ імені Івана Франка, 2020. 72 с.
14. Карпенко Ю. 250 улюблених страв. Київ : Глорія, 2018. 128 с.
15. Клиновецька З. Страви й напитки на Україні. Київ : Час, 1991. 215 с.
16. Козацькі страви / упор. Я. Мельничук, Б. Карабін. Львів : Редакційний відділ обласного управління по пресі 1990 р. 102 с.
17. Куховарська книга / Державне видавництво технічної літератури України. Київ, 1951. 299 с.
18. Сокирко О. Кулінарна мандрівка в Гетьманщину. Київ : Темпора, 2021. 272 с.
19. Сокол І. О. Найкращі страви української кухні. Харків : Клуб сімейного дозвілля, 2008. 400 с.
20. Старовойт Л. Я., Косовенко М. С., Смирнова Ж. М. Кулінарія. Київ : Вища школа, 1991.
21. Стахова К. Ю. Структурно-семантичні та граматичні особливості назв страв та напоїв у кулінарних книгах : рукопис. Кривий Ріг, 2019. 77 с.
22. Стяжкіна О. Смак радянського. Київ : Дух і літера, 2021. 376 с.
23. Тодор Р. "Висока" кухня або в горах їстимуть добре. Київ : Іжак, 2002. 352 с.
24. Українські страви / І. С. Хименко, М. І. Георгієвський та ін. ; ред. Л. П. Денисенко ; Український науково-дослідний інститут торгівлі та громадського харчування Міністерства торгівлі УРСР. 3-є вид. Київ : Державне видавництво технічної літератури УРСР, 1960. 456 с.
25. Фік Б. Н. Українські страви. Харків : Світовид, 2002. 256 с.
26. Хібеба Н., Леснова В. То самое доброе, что у нас принято їсти: магія борщу у світосприйнятті українців. *Скарби українських говорів : тексти про борщ*. Інститут українознавства ім. І. Крип'якевича НАН України. Львів, 2020. С. 12–16.
27. Цвек Д. Я. Домашнє печиво. 8-е вид., доповн. Львів : Каменярь, 1989. 136 с.
28. Цвек Д. Солодке печиво. Львів : Видавництво Старого Лева. 2013. 208 с.
29. Цвек Д. У будні і свята. Львів : Видавництво Старого Лева. 2016. 320 с.
30. Чабан А. Шедрий стіл середньої Наддніпряни. Черкаси : Вертикаль, 2017. 320 с.
31. Шалімов С. А., Шадура О. А. Сучасна українська кухня. 5-е вид. Київ : Техніка, 1984.
32. Шуткевич О. Смачна terra incognita. *День*. 2019. № 127–128.
33. Яценко С. Назви продуктів харчування, страв і напоїв у говірці села Степанівка Смільчинського району Житомирської області. *Волинь–Житомирщина*. 2010. № 22(2). С. 317–327.
34. <https://uk.wikipedia.org/wiki/Вареники>.
35. <https://nashformat.ua/authors/dariya-tsvek-books>.

#### References

1. Bezusenko L.M (redaktor-ukladach). Ukrayins'ka natsional'na kukhnya. Ukrayina, Donets'k : Stalker, 2002. 287 s.
2. Boykivs'ka kukhnya/ L. Horbats'o. L'viv : "Asotsiatsiya hirs'kykh providnykiv "ROVIN"". 2020. 135 s.
3. Velykyy tlumachnyy slovnyk suchasnoyi ukrayins'koyi literaturnoyi movy / Za red. V. S. Busola. Kyviv-Irpin', 2007.
4. Vivat H. Slovnyk-dovidnyk starovynnykh i dialektnykh strav, produktiv, kharchovykh vyrobiv ta kukhonnoho tnachynnya riznykh rehioniv Ukrayiny. Odesa : VYV, 2015, 384 s.
5. Vivat H. Tralytsiyi ukrayins'koho kharchuvannya. Odesa, 2016. 288 s.
6. Danyl'chuk A. U budni i svyata – netryvial'na istoriya kulinarnykh knyh. *Den`*. 2020. № 210-211.
7. Dubovis H. O. Ukrayins'ka kukhnya : povne zvedennya retseptiv natsional'noyi kukhni XVIII–XXI st. Kharkiv : Folio, 2006. 591 s.

8. Hrymashevych H. Borshch ob"yednuye ukrayintsiv (zamist' retsenziyi). *Skarby ukrayins'kykh hovoriv : teksty pro borshch / Vidp. red. N. Khibeba, V. Lyesnova; Instytut ukrayinoznavstva im. I. Kryp"yakevycha NAN Ukrainy. L'viv, 2020. 320 s. (Seriya "Dialektolohichna skrynya")*.
9. Zakarpats'ki narodni stravy / Uporyad. M. A. Myts'ko, Uzhhorod : Karpaty, 1990. 246 s.
10. Zaporozhets' V. P. Stravy ukrayins'koyi kukhni. Ukrainyina. Kyiv : Derzhavne vydavnytstvo tekhnichnoyi literatury Ukrainy, 1951. 205 s.
11. Zoshchuk S. As with food, so is health. Toronto–Vienna : T. Shevchenko Scientific Society in Canada, 1985. 346 s.
12. Inshakova I. O., Stakhova K. YU. Strukturno-semantychni osoblyvosti leksyky na poznachennya strav ukrayins'koho narodu v kulinarnykh knyzhakh. *Filolohichni studiyi. Vyp. 17. 2018. S. 33–44.*
13. Yizha v kul'turnomu prostori: zbirnyk materialiv / za red. O. O. Yurchuk, H. I. Hrymashevych, O. V. Chaplins'koyi. Zhytomyr : Vydavnychy tsestr ZHDU imeni Ivana Franka, 2020. 72 s.
14. Karpenko Yu. 250 favorite dishes. Kyiv : Gloria, 2018. 128 p.
15. Klynovets'ka Z. Stravy y napytky na Ukraini. Kyiv : Chas, 1991. 215 s.
16. Kozats'ki stravy. Mel'nychuk Yaroslav, Karabin Bohdan (uporyadnyky). L'viv, Redaktsiynny viddil oblasnoho upravlinnya po presi 1990 r. 102 s.
17. Kukhovars'ka knyha / Derzhavne vydavnytstvo tekhnichnoyi literatury Ukrainy. Kyiv, 1951 rik. 299 s.
18. Sokyрко O. Kulinarна mandrivka v Het'manshchynu. K. : Tempora. 2021. 272 s.
19. Sokol I. O. Naykrashchi stravy ukrayins'koyi kukhni. Kharkiv : Klub simeynoho dozvillya, 2008. 400 s.
20. Starovoyt L. YA., Kosovenko M. S., Smyrnova ZH. M. Kulinariya. K. : Vyshcha shkola, 1991.
21. Stakhova K. YU. Strukturno-semantychni ta hramatychni osoblyvosti nazv strav ta napoyiv u kulinarnykh knyzhakh : rukopys. Kryvyy Rih, 2019. 77 s.
22. Styazhkina. O. Soviet taste. Kyiv : Spirit and letter, 2021. 376 s.
23. Todor R. "Vysoka" kukhnya abo v horakh yistymut' dobre. Kyiv : Izhak, 2002. 352 s.
24. Ukrayins'ki stravy / I. S. Khymenko, M. I. Heorhiyevs'kyy ta in.; red. L. P. Denysenko; Ukrayins'kyy naukovo-doslidnyy instytut torhivli ta hromads'koho kharchuvannya Ministerstva torhivli URSR. Tretye vydannya. Kyiv : Derzhavne vydavnytstvo tekhnichnoyi literatury URSR, 1960. 456 s.
25. Fik B. N. Ukrayins'ki stravy. Kharkiv : "Svitovyd", 2002. 256 s.
26. Khibeba N., Lyesnova V. To samoye dobroye, shcho u nas pryynyato yisty: mahiya borshchu u svitospryynyatti ukrayintsiv. *Skarby ukrayins'kykh hovoriv : teksty pro borshch. Instytut ukrayinoznavstva im. I. Kryp"yakevycha NAN Ukrainy. L'viv, 2020. S. 12–16.*
27. Tsvek D. Ya. Domashnye pechyvo. 8-me vyd., dopovn. L'viv : Kamenyar, 1989. 136 s.
28. Tsvek D. Solodke pechyvo. L'viv : Vylavnytstvo Staroho Leva. 2013. 208 s.
29. Tsvek D. U budni i svyata. L'viv : Vylavnytstvo Staroho Leva. 2016. 320 s.
30. Chaban A. Shchedryy stil seredn'oyi Naddnipyanshchyny. Cherkasy : Vertykal', 2017. 320 s.
31. Shalimov S. A., Shadura O. A. Suchasna ukrayins'ka kukhnya (vyd. 5-te). Kyiv : Tekhnika. 1984.
32. Shutkevych O. Smachna terra incognita. *Den'.* 2019. № 127–128.
33. Yatsenko S. Nazvy produktiv kharchuvannya, strav i napoyiv u hovirts' sela Stepanivka Yemil'chyns'koho rayonu Zhytomyrs'koyi oblasti. *Volyn'–Zhytomyrshchyna.* 2010. № 22(2). S. 317–327.
34. <https://uk.wikipedia.org/wiki/Varenyky>
35. <https://nashformat.ua/authors/dariya-tsvек-books>.

## NATIONAL CUISINE IS AN INTEGRAL PART OF UKRAINIAN CULTURE

**Iryna Kochan**  
**Roman Lytvynovich**

*Lviv Ivan Franko National University  
Department of Ukrainian Applied Linguistics  
1 Universitetska Str., room 233, 79001, Lviv, Ukraine  
phone: 032 239 43 55  
e-mail: Iryna.kochan@lnu.edu.ua  
<http://orcid.org/0000-0002-57092933>  
e-mail: RomanLytvynovich@lnu.edu.ua  
<http://orcid.org/0009-0006-3642-742X>*

Food is one of the most necessary conditions for our existence. Since childhood, a person gets used to certain products, dishes from them, forms his own tastes, prepares his favorite dishes, which must contain properly balanced proteins, fats, carbohydrates, and the necessary vitamin complex. Ukrainian cuisine has a certain set of relevant ingredients that contribute to our healthy existence. And the transition to a different set of products requires a certain adjustment, getting used to, adjustment., the climate of the location.

Each people, each nation has its own usual, daily food set, related to the history and culture of the population. The Ukrainian nation, which for centuries was under the oppression of various states, absorbed into its culture and food preferences elements of the life and existence of other peoples, which remained in the culinary tastes of certain territorial and local communities. National tastes were formed on the basis of regional, local dishes, which became part of the everyday life of Ukrainians and expressed the special skill of cooking in one or another territory of Ukraine.

Many foreigners come to Ukraine every year for various purposes: tourist trips, study, work, temporary stay, and by learning the language of our region, they get to know its culture, lifestyle, and food.

Working with foreign students, we introduce them to Ukrainian dishes and drinks, talk about everyday and national food holidays, conduct dialogues with them, comparing the common and distinctive features of national cuisines.

Recipes of Ukrainian culinary dishes can be found in cookbooks published at different times, starting from the beginning of the 20th century. and to this day, both in Ukraine and abroad, and in our time republished by culinary enthusiasts. Acquaintance with such publications, a brief description of books with recipes for cooking national food is carried out in this publication. 93 editions were developed.

*Key words:* Ukrainian language as a foreign language, linguistic and regional studies, publication of books on Ukrainian national cuisine, their authors, chronology and location of publications, special vocabulary by origin.

*Стаття надійшла до редакції 19.04.2024  
доопрацьована 24.04.2024  
прийнята до друку 01.05.2024*