



ISBN 978-617-8181-90-1



9 786178 181901



Нестерчук І. К., Іванова О. А.

ГАСТРОНОМІЧНА СПАДЩИНА ЛУГИНЩИНИ

МОНОГРАФІЯ



**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЖИТОМИРСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ІВАНА ФРАНКА**

Нестерчук І. К., Іванова О. А.

ГАСТРОНОМІЧНА СПАДЩИНА ЛУГИНЩИНИ

МОНОГРАФІЯ

За загальною редакцією І. К. Нестерчук

КИЇВ - 2026

УДК: 908(477.42):641.5

Н 56

Рекомендовано до друку вченою радою Житомирського державного університету
імені Івана Франка (протокол № 11 від 29 травня 2026)

Рецензенти:

Ольга ЛЮБЩЕВА – доктор географічних наук, професор кафедри країнознавства та туризму, завідувач кафедри країнознавства та туризму Київського національного університету імені Тараса Шевченка;

Вікторія ЯВОРСЬКА – доктор географічних наук, професор кафедри економічної та соціальної географії і туризму, декан геолого-географічного факультету Одеського національного університету імені І. І. Мечникова;

Станіслава ПАСЕКА – доктор економічних наук, професор кафедри туризму і готельно-ресторанної справи, завідувач кафедри туризму і готельно-ресторанної справи Черкаського національного університету імені Б. Хмельницького.

Нестерчук І. К., Іванова О. А.

Н 56 Нестерчук І. К., Іванова О. А. Гастрономічна спадщина Лугинщини: моногр.: І. К. Нестерчук, Іванова О. А. В.; за заг. ред. І. К. Нестерчук. Київ: Вид-во: ФОП Гуляєва В. М. 2026. – 172 с.

ISBN 978-617-8181-90-1

Монографія «Гастрономічна спадщина Лугинщини» присвячена комплексному дослідженню традиційної кухні одного з поліських регіонів України. У праці висвітлено історичні, етнокультурні та природно-географічні чинники, що вплинули на формування локальних гастрономічних традицій. Автори аналізують особливості повсякденного та обрядового харчування мешканців Лугинщини, відтворюють автентичні рецепти, технології приготування страв, а також досліджують їх символічне значення у народній культурі.

Окрему увагу приділено використанню місцевих продуктів: лісових ягід, грибів, риби, зернових культур та їх ролі у формуванні унікального смакового профілю регіону. Монографія базується на польових етнографічних матеріалах, архівних джерелах і усних свідченнях жителів, що дозволяє зберегти нематеріальну культурну спадщину для майбутніх поколінь.

Видання стане корисним для науковців, краєзнавців, етнологів, здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти усіх форм навчання галузі знань 7 Транспорт та послуги спеціальностей 73 «Туризм та рекреація», 72 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг».

© Нестерчук І. К., 2026

© Іванова О. А., 2026

© Житомирський державний
університет імені Івана Франка

ISBN 978-617-8181-90-1

ЗМІСТ

ВСТУП.....	4
РОЗДІЛ 1. ТУРИСТИЧНІ МАГНІТИ ЛУГИНЩИНИ ЯК ПЕРЕДУМОВА РОЗВИТКУ ГРОМАДИ ТА ТУРИСТИЧНИХ ТУРІВ.....	6
1.1. Істрія зародження населеного пункту Лугини.....	6
1.2. Туристичні об'єкти Лугинської селищної територіальної громади.....	23
Висновки до розділу 1.....	54
РОЗДІЛ 2. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ДОСЛІДЖЕННЯ ГАСТРОНОМІЧНОЇ СПАДЩИНИ ЛУГИНЩИНИ	55
2.1. Історико-краєзнавчі дослідження гастрономічної спадщини Лугинської селищної територіальної громади.....	55
2.2. Гастрономічні практики етносів Селища Лугини.....	60
Висновки до розділу 2	63
РОЗДІЛ 3. ГАСТРОНОМІЧНА СПАДЩИНА ЛУГИНЩИНИ.....	65
3.1. Недільна та святкова кухня на прикладі села Бовсуни.....	65
3.2. Страви на кожен день в селі Осни як елемент гастрономічної спадщини..	75
3.3. Страви до посту – гастрономічна спадщина села Калинівки	80
3.4. Історично-краєзнавчі дослідження гастрономічної спадщини Лугинської селищної територіальної громади в рецептах та ритуалах.....	84
Висновки до розділу 3.....	159
ВИСНОВКИ.....	160
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	163

ВСТУП

Гастрономічна спадщина є невід'ємною складовою нематеріальної культурної спадщини території, оскільки через традиційні страви, способи приготування, харчові практики та святкову обрядовість вона відображає історичний досвід, природно-ресурсні умови та етнокультурну специфіку місцевого населення. Для поліських територій, зокрема Лугинщини, гастрономічна культура є особливо цінним джерелом пізнання регіональної ідентичності, адже вона сформувалася в умовах лісово-болотного ландшафту, відносно обмеженої аграрної продуктивності, сезонності природокористування та тривалого збереження традиційних форм господарювання. Саме тому дослідження гастрономічної спадщини Лугинської селищної територіальної громади, дає змогу не лише реконструювати традиційний харчовий побут, а й виявити глибші взаємозв'язки між природним середовищем, господарською діяльністю, локальною пам'яттю та сучасними процесами культурної трансформації.

Лугини як адміністративний центр громади мають тривалу історію, що бере початок від 1606 року; селище формувалося як осередок локальної торгівлі, ремесел і сільськогосподарського обміну, а пізніше як волосний і районний центр, що акумулював культурні та економічні функції навколишньої території. Історико-географічне положення Лугинщини, її лісові ресурси, водна мережа, ґрунтово-кліматичні умови та традиційна спеціалізація населення створили передумови для формування особливої поліської моделі харчування, у якій поєднуються прості щоденні страви, обрядова кухня, сезонні заготовки та святкові частування.

Актуальність монографічного дослідження гастрономічної спадщини Лугинщини зумовлена потребою наукової фіксації локальних харчових традицій, що швидко змінюються під впливом урбанізаційних процесів, модернізації побуту, скорочення носіїв традиційних знань та стандартизації харчової культури. У цьому контексті окреме значення має виявлення регіональних варіантів недільної, святкової, повсякденної та пісної кухні, оскільки саме вони репрезентують харчову культуру як систему соціальної пам'яті та територіальної ідентичності.

Монографія покликана показати, що гастрономічна спадщина Лугинщини є не лише етнографічним матеріалом, а й ресурсом для розвитку локальної культурної політики, гастрономічного туризму та збереження нематеріальної спадщини українського Правобережного Полісся.

Структура праці побудована логічно: у першому розділі розглядаються туристичні магніти Лугинщини як передумова розвитку громади та туристичних турів; у другому – теоретичні основи дослідження гастрономічної спадщини Лугинщини; у третьому – конкретний зміст гастрономічної спадщини через аналіз недільної, святкової, повсякденної та пісної кухні. Така побудова дає змогу поєднати історико-краєзнавчий, географічний і культурологічний підходи, що відповідає сучасним міждисциплінарним вимогам до дослідження локальних культурних ландшафтів.

У цілому монографія спрямована на те, щоб увести гастрономічну спадщину Лугинщини в науковий і суспільний обіг як важливий елемент регіональної ідентичності, джерело відтворення культурної пам'яті та потенційну основу для туристичної й освітньої популяризації території. Її зміст має сприяти не лише науковому опису традиційної кухні, а й осмисленню способів її збереження, актуалізації та використання в сучасному розвитку громади.

Монографія видана до 420-ї річниці селища Лугини за фінансування Лугинської селищної ради.

**Кандидат географічних наук,
доцент кафедри екології та географії
Житомирського державного університету
імені Івана Франка
Інна НЕСТЕРЧУК**

РОЗДІЛ 1. ТУРИСТИЧНІ МАГНІТИ ЛУГИНЩИНИ ЯК ПЕРЕДУМОВА РОЗВИТКУ ГРОМАДИ ТА ТУРИСТИЧНИХ ТУРІВ

1.1. Істрія зародження населеного пункту Лугини

Історія краю цікава і таємнича. На околицях селища Лугин виявлено поселення неоліту (V тис. до н.е.), чорні клобуки і утворення села Бовсуни, давні городища та життя людей (гора Султанка) (рис. 1.1.) [1-4] .



Рис. 1. 1. Околиці селища Лугин, гора Султанка городище IX-XIII ст.

Археологами доведено, що слов'янські племена проживали на території Житомирщини, Лугинщини напередодні утворення Київської Русі (початок VI-VII ст. та Луки – Райковецької культур VIII-IX ст.). На так званому тригорб'ї зафіксовано стоянки пізнього палеоліту (12 тис. років тому), між першим і другим пагорбами з півночі на південь – на горі Султанка городище IX-XIII ст., на другому горб'ї –

слов'яни VIII-IX ст., на третьому горбі – теж слов'яни VIII-IX ст.. Під час монголо-татарського нашествия поселення було остаточно спалене в XIII ст. [1-4].

Перша письмова згадка про Лугини датується 1606 р. тоді це було містечко Овруцького повіту Київського воєводства, яке належало князю Янушу Острозькому. У подальшому Лугини зростали як локальний осередок Полісся: вже у першій половині XVII століття вони фігурують як містечко, а в джерелах за 1628 рік згадуються 56 дворів.

Лугини – стародавнє поселення східнослов'янського племені древлян.

Життя на території населеного пункту за даними істориків існувало ще з часів неоліту (3-4 тис. років до нашої ери).

IX ст. Древлянські племена, до яких належали наші предки, входили до складу Київської Русі, давньоруської східнослов'янської держави.

XII ст. Внаслідок розпаду Київської Русі територія Лугинщини відійшла до складу Київського князівства.

1240 рік – територія потрапила під владу монголо-татарських завойовників.

1362 рік – перебуває у складі Великого князівства Литовського.

1569 рік – більш, як на 220 років землі потрапили до Речі Посполитої.

Перша документальна згадка про Лугини датується 1606 роком (рис. 1.2.) і пов'язана з іменем князя Януш Острозький (Іван) – молодший син князя Костянтина-Василя Острозького, засновника Острозької академії і друкарні, на кошти якого було видано повний текст Біблії викладений українською мовою (Острозька Біблія). Януш Острозький відіграв значну роль у політичному, економічному та культурному житті українських земель у складі Речі Посполитої. Саме в цей період Лугини фігурують як приватне володіння магната, що свідчить про їх включеність у феодально-адміністративну систему тогочасної держави.

Для історії Лугин Януш Острозький важливий насамперед як власник містечка у 1606 році, коли Лугини вперше згадуються в писемних джерелах саме як його володіння. Це означає, що рання історія Лугин була тісно пов'язана з мастковою системою Острозьких, які контролювали значні території на Волині та в сусідніх землях.

Його володіння й адміністративний вплив сприяли включенню Лугин до ширшого полісько-волинського економічного та політичного простору, де містечко розвивалося як локальний осередок ремесел, торгівлі та сільськогосподарського обміну. У цьому сенсі Януш Острозький є не просто фігурою «згадки в документах», а історичним маркером раннього етапу формування Лугин як населеного пункту.

У цей час відбувається поступове закріплення земель за шляхетськими родами, формування системи фільваркового господарства та зростання ролі селянської праці в аграрній економіці. Ймовірно, Лугини виконували функцію локального господарського осередку, забезпечуючи навколишні території продуктами сільського господарства, лісовими ресурсами та ремісничою продукцією.

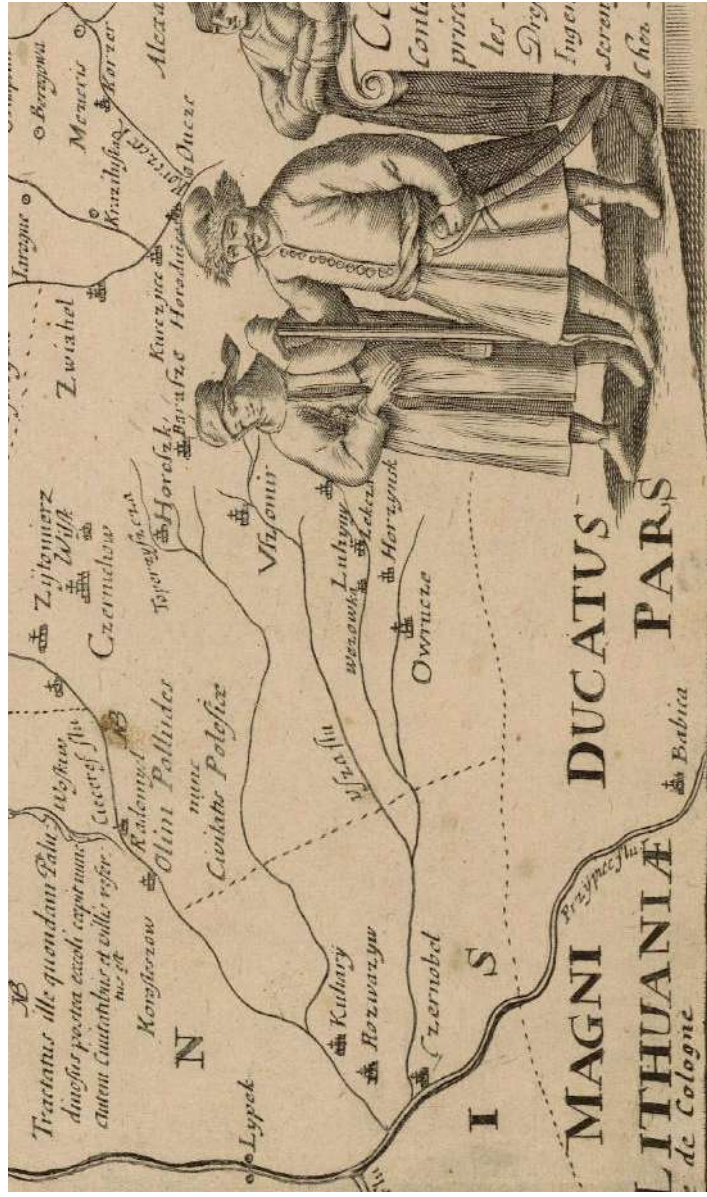


Рис. 1. 2. Перші згадки про селище Лугини, датовані 1606 роком.

Після смерті Януша Острозького у 1620 році його володіння зазнали перерозподілу між спадкоємцями та іншими представниками шляхетських родів. Це призвело до зміни власників багатьох маєтків, у тому числі й Лугин.

18 травня 1624 року Лугинську волость придбав Стефан Немирич. Пізніше його володіння перейшли до сина Юрія (народився в 1612 році в м. Овруч). Юрій Немирич – магнат, державний діяч і сподвижник Богдана Хмельницького, людина блискучої європейської освіти і культури, автор проєкту Гадяцького договору. Цікавим є «Маніфест до володарів Європи», важливий історичний документ, який доводить причини розриву з Московією. Написаний латиною, зберігається у шведському державному архіві в Стокгольмі.

Ще одним відомим власником містечка був Владислав Зеленський, якому належало 7988 десятин землі. У Лугинах на той час діяло 5 винокурень і дерев'яний млин.

Такі трансформації були типовими для тогочасної системи землеволодіння і часто супроводжувалися змінами в організації господарства, податковій політиці та становищі місцевого населення.

У XVII ст. Лугини, як і значна частина поліських поселень, були включені до системи великих шляхетських маєтностей, і перехід власності відбувався не одномоментно, а через спадкування, шлюбні зв'язки, поділ родових володінь і подальший перепродаж або передання між магнатськими родами. Перший відомий надійний етап пов'язаний із володінням Януша Острозького на початку століття, коли Лугини фігурують у складі острозького маєткового комплексу. Після згасання роду Острозьких їхні маєтності, як правило, переходили до спадкоємців по жіночій лінії та до представників інших впливових родів Речі Посполитої.

У деяких популярних і краєзнавчих джерелах містяться відомості про можливий перехід Лугин у XVII столітті до володінь Станіслава Любомирського, однак ці дані не мають достатнього документального підтвердження в опублікованих архівних матеріалах і потребують подальшого наукового уточнення. Таким чином, питання про належність Лугин до маєтків Любомирських залишається відкритим і може розглядатися як перспективний напрям подальших історичних досліджень.

Для Лугин це означало зміну не стільки самої території, скільки адміністративного підпорядкування й господарського режиму. У XVII столітті така зміна власника могла впливати на: податкові та повиннісні обов'язки мешканців; організацію фільваркового господарства; розвиток ремесел і торгівлі; конфесійну та культурну політику власника; рівень залучення містечка до регіональних обмінів.

У ширшому історичному контексті XVII століття для Лугин було часом, коли вони з невеликого поліського містечка поступово включалися в економіку прикордонного регіону з усіма її ризиками: війнами, спустошеннями, демографічними втратами та перерозподілом землеволодіння. Саме тому історія переходу власності тут важлива не лише як перелік прізвищ власників, а як індикатор соціально-економічної динаміки поселення.

Також не можна не згадати і про інші історичні події, які відбувалися того часу: прямих окремих відомостей про конкретний епізод участі жителів Лугин у Визвольній війні під проводом Б. Хмельницького в доступних джерелах небагато, але самі Лугини як частина Полісся й піддані шляхетсько-магнатського землеволодіння були включені в загальноукраїнський простір повстання 1648–1657 років. Тому участь місцевого населення слід розуміти в ширшому контексті як залучення селян, міщан і дрібної шляхти до антишляхетського руху, покаяння та підтримки козацьких загонів, що було типовим для більшості українських територій. Історичний контекст Визвольної війни 1648–1657 років охопила значну частину українських земель і мала масовий характер: до неї долучалися селяни, міщани, частина дрібної шляхти та православне духовенство. Для поліських поселень, зокрема Лугин, це означало не тільки політичну підтримку повстання, а й можливу участь населення у збройних діях, забезпеченні війська продовольством, кіньми, транспортом і притулком для повстанців, що було типовою формою участі периферійних громад у війні.

Оскільки Лугини в першій половині XVII століття перебували в системі магнатських володінь, місцеве населення зазнавало тих самих соціально-економічних утисків, що й жителі інших поселень Речі Посполитої: посилення повинностей, релігійного та станово-правового тиску. Саме ці чинники створювали передумови для

симпатії до повстанського руху Хмельницького. У такому сенсі участь лугинців у Визвольній війні слід трактувати як частину ширшого поліського спротиву польсько-шляхетському пануванню.

Важливо зазначити, що саме у XVII столітті закладаються основи соціально-економічної структури Лугинщини, які в подальшому визначали розвиток регіону протягом тривалого часу. Селянське населення, що проживало на цих територіях, поступово формувало сталі традиції господарювання, які були тісно пов'язані з природним середовищем українського Правобережного Полісся. Обмежені можливості інтенсивного землеробства компенсувалися активним використанням лісових ресурсів – збором ягід, грибів, меду, а також полюванням і рибальством.

Окрім економічного значення, Лугини поступово набували і адміністративних функцій. Як осередок приватного володіння, поселення могло виступати центром збору податків, організації праці селян та контролю за навколишніми територіями. У таких пунктах часто виникали перші елементи інфраструктури – млини, корчми, господарські двори, що сприяло розвитку місцевої торгівлі та обміну.

На теренах досліджуваної території, були окремі садибно-маєткові об'єкти та шляхетські володіння, зосереджені переважно в межах сучасної Лугинської громади.

Вілла Млодзівських у селі Степанівка є цінною не лише як окремий архітектурний об'єкт, а передусім як цілісний ландшафтно-історичний комплекс, у якому будівля, парк, фруктовий сад і природне оточення формують єдину просторову систему. Її розташування поблизу річка Жерев підсилює цю цілісність, оскільки водний елемент виступає важливою складовою історичного ландшафту та визначає характер освоєння території. (рис.1.3.)



Рис. 1.3. Вілла Млодзівських у селі Степанівка.

У Степанівці на початку XX століття діяла однокласна земська школа, яка розміщувалася в приміщеннях, що належали поміщику Людвіку Млодзівському. Після подій 1918 року навчальний заклад продовжив роботу вже в будівлі колишнього маєтку, що свідчить про переорієнтацію поміщицької інфраструктури на суспільні потреби.

Історія садиби в Степанівці пов'язана з родиною Млодзівських. Наприкінці XIX століття вони ініціювали створення заміського маєтку в межах своїх володінь, який розташовувався на території сучасного села Степанівка. Спочатку було закладено фруктовий сад, для якого завозили різні сорти плодових дерев, а також декоративні кущі та рідкісні рослини, характерні для садово-паркового мистецтва того часу. Згодом сформувався парк, розташований по обидва боки річки Жерев.

За даними обстежень природно-заповідного фонду Житомирської області (1982 р.), площа цього парку становила близько 8 гектарів. Його структура відповідала типовим принципам садибного ландшафтного планування кінця XIX століття: алеї формувалися з однорідних порід дерев або кущів. До сьогодні в Степанівці частково

збереглася, зокрема, букова алея, яка в минулому використовувалася місцевими жителями як місце відпочинку. Також збереглися окремі насадження європейської ялини, що вважаються залишками старого парку.

У різних частинах садиби були висаджені алеї бузку різних сортів, а на території парку збереглися дерева віком понад століття. Загалом у межах колишнього маєткового парку нараховують сотні дерев кількох десятків видів, що свідчить про високий рівень його колишнього ботанічного та декоративного різноманіття.

Архітектурною домінантою комплексу є вілла Млодзівських, яка збереглася до наших днів майже без істотних перебудов. Будівля поєднує риси міської архітектурної традиції з елементами, характерними для поліського дерев'яного будівництва. Завдяки розташуванню на схилі та близькості до річки вона сприймається як багаторівнева споруда з декоративною вежею та виразними фасадами, особливо з боку парку.

Садиба була пов'язана з відомими представниками родини Млодзівських. Зокрема, тут перебували родичі Марії Млодзівської, яка була діячкою театрального мистецтва та педагогинею, а також науковці з цієї родини, серед яких згадується Владислав Млодзівський – професор математики Московського університету. Родина мала розгалужені володіння на території сучасного Полісся, зокрема в Лугинському та Овруцькому регіонах.

Дослідження історії цієї родини та їхніх маєтків здійснювалося місцевими краєзнавцями, зокрема журналістом і дослідником Степаном Василюком, який багато років працював над висвітленням історії Лугинщини та навколишніх сіл.

Сьогодні від колишнього садибного комплексу збереглися лише окремі елементи – фрагменти парку, поодинокі дерева та частина фруктових насаджень у приватних господарствах. Водночас сам комплекс залишається важливим прикладом історичного ландшафту Полісся, у якому поєднуються природне середовище, садибна культура та локальна пам'ять про колишні маєтки.

Важливість садиби полягає в тому, що вона зберігає риси заміського маєтку кінця XIX – початку XX століття, пов'язаного з приватною резиденцією, рекреацією та представницькою функцією. За наявними описами, маєток було закладено

наприкінці XIX століття для доньки Млодзівського; спочатку сформували фруктовий сад, а згодом – парк, розташований на обох берегах річки, загальною площею близько 8 гектарів. Така структура свідчить про продумане планування території, де поєднувалися господарські, естетичні та природоохоронні функції.

Архітектура самої вілли також становить значний інтерес. За локальними характеристиками, будівля збереглася без суттєвих перебудов і поєднує риси міських стильових тенденцій (зокрема елементи конструктивізму) з традиційними мотивами поліської дерев'яної архітектури. Це поєднання відображає процес адаптації загальноєвропейських архітектурних впливів до місцевих умов, що є характерною рисою садибної забудови регіону.

З ландшафтної точки зору вілла є важливим прикладом культурно трансформованого природного середовища. Садово-парковий комплекс, включно з фруктовими насадженнями, декоративними деревами та використанням річкової долини, демонструє, як приватні маєтки впливали на формування локального ландшафту. У таких осередках часто впроваджувалися нові види рослин, формувалися практики садівництва й догляду за територією, що з часом ставали частиною місцевої культурної традиції.

У ширшому контексті дослідження культурного та гастрономічного ландшафту Лугинщини цей об'єкт має додаткове значення. Фруктові сади, що були невід'ємною частиною маєтку, могли впливати на локальні харчові практики, асортимент продуктів і способи їх переробки. Таким чином, вілла виступає не лише як архітектурна пам'ятка, а і як елемент матеріальної бази формування регіональної гастрономічної культури.

Вілла Млодзівських у селі Степанівка є пам'яткою садибної архітектури місцевого значення, що репрезентує замиський маєтковий комплекс кінця XIX – початку XX століття, сформований у межах приватного землеволодіння. Її цінність визначається не лише архітектурними особливостями будівлі, а й збереженою цілісністю ландшафтного оточення – фруктового саду, парку та долини річка Жерев, які разом утворюють історично сформоване культурно-природне середовище. Це

поєднання архітектури й ландшафту робить об'єкт важливим елементом туристичної та культурної спадщини.

Мисливський будиночок пана Малахівського (в селі Малахівка, яке виселене у зв'язку з Чорнобильською трагедією). Наразі будиночок знищено, але в ньому до 1993 році функціонувала Малахівська неповносердня школа (рис. 1.4., 1.5.).

З «паном Малахівським» у випадку села Малахівка є типова проблема для поліських красназавчих сюжетів: ця фігура часто фігурує в усних спогадах або пізніх локальних переказах, але у відомих історичних реєстрах XVIII століття він не простежується як однозначно ідентифікований магнат чи шляхтич із добре документованою біографією. Згадка про «пана Малахівського», який нібито заснував село у 1775 році, найчастіше інтерпретується істориками як один із трьох варіантів: місцевий дрібношляхетський землевласник (поміщик) – у XVIII ст. на Поліссі існувало багато маловідомих або збіднілих шляхетських родів, які не залишили значного сліду в загальноімперських чи магнатських джерелах. Такі власники часто фігурують лише в локальних актах, які могли не зберегтися.



Рис. 1. 4. На фото мисливський будинок пана Малахівського центральний вхід (де була школа), де зображено учнів 6 класу, серед яких Інна Герасимчук (співавтор книги).



Рис. 1. 5. На фото мисливський будинок пана Малахівського (елементи фасаду), де зображено директора школи Рябчук Євдокію (праворуч) та вчителя української мови Марію Герасимчук (Теслюк, маму співавтор книги).

Орендар або управитель маєтку: часто «паном» у спогадах називали не титулованого власника, а орендаря фільварку або адміністратора, який фактично керував поселенням і міг «закладати» нові слободи, заселяючи їх селянами; епонімічна або пізня легендаризація: назва «Малахівка» може бути вторинною (від прізвища, прізвиська або топоніма), а постать «Малахівського» – пізнішим поясненням походження назви, яке закріпилося в усній традиції. Якщо приймати дату 1775 року як орієнтовну, то це відповідає типовому процесу заснування невеликих слобід на Поліссі: освоєння лісово-болотистих територій; запрошення або переселення кількох селянських родин; створення дрібного фільваркового господарства; поступове формування села навколо господарського двору або управлінського центру. У таких умовах «пан» міг бути не відомим державним діячем,

а локальним ініціатором колонізації території. Отже, «пан Малахівський», згадуваний у спогадах про Малахівку, ймовірно за все був місцевим дрібношляхетським землевласником або управителем маєтку XVIII століття, який ініціював заселення території, однак його точна ідентифікація в загальноісторичних джерелах наразі не підтверджується.

Мисливський будиночок пана Малахівського в селі Малахівці можна подавати як локальний елемент історичного ландшафту Полісся, пов'язаний не лише з приватним землеволодінням, а й із моделлю освоєння лісово-болотного середовища, характерною для цього регіону. Сам факт, що село було виселене після Чорнобильської катастрофи, надає цьому об'єкту ще й статусу просторової пам'яті: він репрезентує зниклий населений пункт і втрачений уклад життя, який формувався в ландшафті до аварії. Малахівка (Малаховка) – село в Лугинському районі Житомирської області, засноване, за джерелами, у 1656 році; напередодні відселення тут існували локальні громадські та господарські осередки, зокрема сільський клуб. У спогадах про село згадується, що «пан Малахівський» заснував його у 1775 році, оселивши кілька родин у лісисто-болотистій місцевості. Це свідчить, що саме маєткове або напівмаєткове освоєння лісового простору стало основою виникнення поселення й відповідної господарської структури.

Мисливський будиночок – це не лише окрема будівля, а частина садибно-лісового комплексу, пов'язаного з рекреаційною, мисливською та господарською функціями. Такі споруди зазвичай виникали в місцях, де ліс і вода створювали сприятливе середовище для полювання, відпочинку та сезонного перебування власників або управителів маєтку. У цьому випадку об'єкт є свідченням того, як приватна ініціатива трансформувала поліський природний ландшафт у культурно освоєний простір

У XVIII столітті Лугини поступово виходили з тривалого періоду післякризового відновлення, що настав після потрясінь XVII століття, і розвивалися як типові поліське містечко в межах Річ Посполита. Їхній розвиток у цей час мав переважно еволюційний характер: без різких урбаністичних змін, але з поступовим зміцненням господарських функцій і розширенням локальної економічної бази.

На початку XVIII століття Лугини залишалися невеликим аграрним поселенням, де основою життя було сільське господарство в поєднанні з традиційними поліськими промислами лісокористуванням, рибальством і дрібним ремеслом. Природні умови Полісся, зокрема заболоченість і лісистість території, визначали обмежені можливості інтенсивного землеробства, тому економіка залишалася багатофункціональною, з опорою на різні джерела ресурсів.

Важливою рисою XVIII ст. було поступове відновлення місцевої господарської активності. Поселення почало виконувати функції локального обмінного пункту між навколишніми селами. Саме в цей період посилюється роль Лугин як місця дрібної торгівлі, сезонних обмінів і ярмаркової діяльності. Це свідчить про поступову інтеграцію містечка в регіональні економічні зв'язки.

Наприкінці XVIII ст. джерела фіксують уже більш чітко сформовану господарську структуру: близько 112 дворів і приблизно 465 жителів. Такі показники дозволяють говорити про Лугини як про стабільне, хоча й невелике містечко з усталеним населенням і соціальною організацією. Наявність 5 винокурень, дерев'яного млина та проведення ярмарків двічі на рік свідчить про диверсифікацію економіки та появу елементів переробної промисловості.

Особливе значення мали винокурні, які були типовими для шляхетських і магнатських маєтків того часу. Вони не лише забезпечували виробництво алкогольної продукції, а й виконували фіскальну функцію, оскільки часто були джерелом прибутку для власників земель. Млин, у свою чергу, був ключовим елементом аграрної інфраструктури, забезпечуючи переробку зерна для місцевого населення. Ярмарки, що проводилися двічі на рік, виконували важливу соціально-економічну роль. Вони сприяли обміну товарами між селами, ремісниками та приїжджими торговцями, а також інтегрували Лугини в ширший регіональний ринок. Такі події мали не лише економічне, а й культурне значення, формуючи простір комунікації між різними групами населення.

Кардинальні зміни відбулися після 1793 року, коли внаслідок другого поділу Речі Посполитої Лугини були включені до складу Російська імперія. Цей перехід став важливим адміністративним і політичним рубежем. Він означав зміну системи

управління, оподаткування та правового статусу населення, а також поступову інтеграцію в імперські адміністративні структури.

У підсумку XVIII століття для Лугинів можна визначити як період повільної, але стабільної трансформації: від відносно простого аграрного поселення до локального економічного осередку з елементами ремесла, переробної діяльності та ярмаркової торгівлі. Саме ці процеси створили основу для подальшого розвитку містечка у XIX столітті, коли воно почало виконувати більш виражені адміністративні та господарські функції.

У XIX–XXI століттях Лугини пройшли складний шлях історичної еволюції від невеликого поліського містечка до адміністративного центру сучасної громади. У XIX столітті їхній розвиток визначався поєднанням аграрної основи, місцевої промисловості та ярмаркової торгівлі, що закріпило за Лугинами функції волосного центру Овруцький повіт Волинська губернія. У цей період поряд із сільським господарством активно розвивалися ремесла та дрібна промисловість: діяли шкіряне виробництво, смолокурні, винокурні, олійні, круподерні, водяні млини та інші господарські об'єкти, що забезпечували економічну самодостатність локального осередку. Наприкінці XIX століття Лугини залишалися невеликим, але функціонально важливим поселенням із кількома сотнями дворів і стабільною демографічною структурою.

У XX столітті розвиток Лугин відбувався в умовах глибоких політичних і соціальних трансформацій. Події 1918–1920 років супроводжувалися зміною владних режимів, а остаточне встановлення радянської влади відбулося у 1920 році. У радянський період Лугини набули статусу районного центру, що сприяло концентрації адміністративних, освітніх і соціально-культурних функцій. У 1967 році їм було надано статус селища міського типу, після чого розпочалася активна фаза інфраструктурної модернізації: житлове будівництво, розвиток соціальної сфери, благоустрій вулиць, створення підприємств побутового обслуговування та реконструкція громадських просторів.

Важливим фактором історичного розвитку регіону стала також аварія на Чорнобильській АЕС, наслідки якої позначилися на екологічному стані та демографічних процесах у північній частині Житомирщини, включно з Лугинщиною.

У XXI столітті Лугинська громада функціонує як адміністративний центр у межах сучасного адміністративно-територіального устрою. Сучасний етап розвитку характеризується збереженням базових управлінських, освітніх і культурних функцій, а також поступовою переорієнтацією на локальні ресурси – лісове господарство, переробну промисловість і сільське господарство. Водночас зростає значення історико-культурної спадщини, кращих досліджень і туристичного потенціалу як складових формування локальної ідентичності.

У підсумку, історичний розвиток Лугин у XIX–XXI століттях відображає загальні тенденції трансформації поліських поселень: від аграрно-ремісничих містечок до адміністративно-функціональних центрів із багатшаровою соціально-економічною структурою та зростаючим значенням культурної пам'яті.

Лугинська громада розташована на півночі Житомирського Полісся, на межі з Овруцькою, Коростенською, Ємільчинською та Олевською громадами (рис.1.6.)

У межах українського Правобережного Полісся – фізико-географічного регіону, що характеризується переважанням лісових, болотних і слабохвилястих рівнинних ландшафтів. Територія громади належить до басейну річки Прип'ять і має добре розвинену мережу малих річок, струмків та заболочених ділянок.

Рельєф громади переважно рівнинний, слабохвилястий, сформований водно-льодовиковими та алювіальними відкладами. Абсолютні висоти зазвичай коливаються в межах низинного Полісся, що зумовлює повільний стік вод і значну заболоченість окремих територій. Характерною рисою є чергування підвищених піщаних ділянок із низинними заболоченими масивами.

Геологічна основа представлена переважно осадовими породами – пісками, супісками, суглинками, які перекривають кристалічний фундамент Українського щита. Ґрунтовий покрив строкатий, але домінують дерново-підзолисті ґрунти, а в пониженнях – торфово-болотні. Це визначає невисоку природну родючість земель і традиційно обмежує інтенсивне землеробство.



Рис. 1. 6. Лугинська громада.

Клімат помірно континентальний із достатнім зволоженням. Йому властиві м'яка зима, помірно тепле літо та значна кількість опадів протягом року. Тривалість вегетаційного періоду є середньою для північного Полісся, що сприяє розвитку лісового господарства та вирощуванню невибагливих сільськогосподарських культур.

Гідрографічна мережа представлена малими річками та меліоративними системами. Найбільш характерними є річки басейну Прип'яті, зокрема локальні водотоки, серед яких важливе місце займає річка Жерев. Річки мають переважно рівнинний характер течії, часто заболочені заплави та сезонні коливання рівня води.

Громада належить до зони мішаних лісів. Переважають соснові, мішані (сосново-дубові) та березові ліси, а також значні площі боліт і луків. Флора включає типові поліські види, зокрема хвойні та дрібнолисті породи дерев, болотну та лучну

рослинність. Фауна представлена видами, характерними для лісово-болотного комплексу: копитні, дрібні ссавці, численні види птахів і водно-болотної орнітофауни.

Природні умови громади сприяють розвитку лісового господарства, деревообробки, частково сільського господарства та рекреаційної діяльності. Ландшафтна різноманітність і збережені природні комплекси формують також потенціал для екотуризму та краєзнавчих маршрутів.

Отже, Лугинська громада є типовою поліською територією з поєднанням лісових, болотних і сільськогосподарських ландшафтів, для якої характерні рівнинний рельєф, надмірне зволоження, бідні ґрунти та значні лісові ресурси. Ці природні умови історично визначили специфіку заселення, господарювання та культурного розвитку регіону.

Саме ці природно-господарські умови значною мірою вплинули на формування локальної культури, зокрема й гастрономічної. Уже в ранній період існування Лугин можна говорити про зародження тих харчових практик, які згодом стали характерними для Полісся: використання дикорослих рослин, сезонність харчування, простота приготування страв і орієнтація на доступні природні ресурси.

У контексті дослідження гастрономічної спадщини ці ранні згадки набувають додаткового значення, адже саме в цей період відбувається формування базових моделей господарювання та харчування. Взаємодія людини з природним середовищем, обмеженість ресурсів, а також соціально-економічні умови життя сприяли становленню тих традицій, які зберігалися на Лугинщині протягом століть і частково дійшли до наших днів.

1.2. Туристичні об'єкти селища Лугинської територіальної громади

Селище Лугини на Житомирщині відоме мальовничою природою річки Жерев, історичними місцями та релігійними об'єктами. Основні пам'ятки включають Лугинський народний краєзнавчий музей, Церкву Різдва Богородиці, залишки

старовинного панського парку та давні поселення, що підкреслюють автентичність поліського краю [1, 2, 3].

Основні туристичні об'єкти селища Лугини та громади:

- **Лугинський народний районний краєзнавчий музей:** центр історичної пам'яті селища, де можна дізнатися про історію краю, культуру та побут місцевих жителів.
- **Залізнична станція Лугини,** яка вперше згадується в архівних документах **1904 року.** Станція Лугини увійшла в історію кінематографії України.
- Один із трьох **пам'ятників першому сільськогосподарському тракторові «Універсал»,** які збереглися в Україні.
- **Церква Різдва Богородиці:** релігійна споруда, що є важливою архітектурною та духовною пам'яткою.
- **Садивно-масткові об'єкти родини Млодзієвських (у селі Степанівці):** біогрупа ялини європейської та залишки старовинного мастку, що є пам'яткою природи місцевого значення.
- **Річка Жерев (Рекреаційна база відпочинку «Перлина Полісся» (с. Повч):** мальовнича річка, що протікає через селище, ідеальна для прогулянок та релаксу, по обидва боки якої розташовані мальовничі краєвиди.
- **Історичні місця навколо:** Поруч розташовані залишки давніх слов'янських поселень, гора Султанка, що мають значення для археологів та істориків [1, 2, 3, 4].
- **Рекреаційні бази, пункти відпочинку, кар'єри, спортивно-розважальні комплекси, вольєри дикої природи:** рекреаційна база відпочинку «Перлина Полісся» (с. Повч), рекреаційний пункт «Березовий гай», Жеревецький гранітний кар'єр, спортивно-розважальний комплекс «Путиловичі Арена», ДП «Лугинське лісове господарство».

Лугини є осередком поліської культури з історією, що бере початок з 1606 року, та чудовим місцем для культурно-пізнавального, гастрономічного та екологічного, оздоровчо-лікувального туризму.

Лугинський народний краєзнавчий музей [80-82] є справді важливим для розвитку культурно-пізнавального туризму в Лугинській громаді, і це не формальність, а цілком обґрунтована роль. Лугинський народний краєзнавчий музей у Лугини справедливо розглядається як осередок збереження й осмислення історичної пам'яті громади. Його створення 30 грудня 1980 року пов'язане з ініціативою та діяльністю Зої Сульської, яка заклала основи музейної справи в селищі (рис. 1.7.). З 1995 року заклад має статус народного, що підкреслює його значення для локальної спільноти та рівень зібраних колекцій.

Експозиція музею розміщена у восьми тематичних залах та окремому виставковому просторі.

Особлива увага приділяється унікальним предметам матеріальної культури, таким як вишиті рушники, килими, традиційне вбрання та специфічне меблювання, наприклад, «Стіл довбанка» (рис. 1. 8.), «Посвітка» (рис. 1. 9), знаряддя для ткацтва (рис. 1. 10., рис. 1. 11.) та посуд (рис. 1. 12.).



Рис. 1.7. Зоя Сульська засновниця Луганського народного краєзнавчого музею



Рис. 1. 8. «Стіл довбанка».



Рис. 1. 9. «Посвітка».

Результати експедицій представлені в Луганському народному краєзнавчому музеї, який зберігає кам'яні знаряддя праці (рис.1.13.), зброю часів Давньої Русі (рис.1.14.)та

предмети побуту (рис. 1. 10.). Знаряддя праці первісних людей: скребки, молотки, наконечники, побачите відбитки раковин, молюску морського їжака, черепашку ліму та багато іншого, предмети побуту наших предків кінця XIX початку XX ст.



Рис. 1. 10. Знаряддя для ткацтва.



Рис. 1. 11. Ткацький верстат.



Рис. 1. 12. Глиняный посуд



Знаряддя праці первісної людини



Меч періоду Київської Русі

Рис. 1.13., 1.14 . Кам'яні знаряддя праці, зброя часів Давньої Русі.

В музеї представлено рослинний та тваринний світ Лугинщини (вовк, дикі свині, косулі, плазуни, птахи, серед яких Червонокнижні: сірий журавель, бородата сова, тетерук) (рис. 1. 15.).



Рис. 1. 15. Тваринний світ Лугинщини.

Експозиції музею знайомлять з подіями революцій 1917-1921 років, з документами періоду колективізації, Голодомору в нашому краї. Особлива увага приділяється героям війни, партизанському руху на Лугинщині, людям, що прославили наш край в медицині, спорті та іншим напрямках. У вітринах містяться особисті речі, фотографії, документи солдатів (рис. 1. 16.).



Рис. 1. 16. Зала присвячена подіям Другої Світової війни.

Це 8 експозиційних кімнат та виставкова зала, відвідавши які можна поринути у віхи історії Лугинського краю.

Передусім, такі музеї виконують функцію «точки входу» в територію. Для туриста вони дають системне уявлення про край: природні умови, історію заселення, традиційний побут, ключові події та постаті. У випадку Лугини це особливо важливо, адже регіон не має великої кількості добре відомих загальнонаціональних пам'яток, зате володіє глибокою локальною історією.

По-друге, музей формує зміст туристичного досвіду. Без такого осередку навіть цікаві об'єкти: церкви, садиби чи природні ландшафти, сприймаються ізольовано. Натомість музей «зшиває» їх в єдину історію: пояснює, як формувалася громада, як люди жили, що їли, у що вірили, як переживали складні історичні періоди.

По-третє, він виконує освітню й інтерпретаційну функцію. Експозиції, присвячені таким подіям, як Голодомор чи події XX століття, дають можливість не лише побачити артефакти, а й осмислити історію через локальний досвід, що є ключовим для сучасного культурного туризму.

Крім того, музей може бути базою для:

- екскурсійних маршрутів по громаді;
- тематичних турів (етнографічних, гастрономічних, історичних);
- освітніх програм і подій;
- популяризації локальної спадщини.

Лугинський народний краєзнавчий музей є важливим елементом інфраструктури культурно-пізнавального туризму, оскільки забезпечує інтерпретацію історико-культурної спадщини, формує цілісне уявлення про регіон та виступає базовим осередком для розвитку туристичних маршрутів у межах Лугинська громада. Музей виконує значно ширші функції, ніж просто зберігання експонатів. Він виступає місцем, де формується уявлення про історичний розвиток Лугинщини: від найдавніших часів до сучасності. У його залах представлені матеріали, що висвітлюють природні умови регіону, археологічні знахідки, процеси заселення території, розвиток традиційного господарства, побут і культуру населення кін. XIX – поч. XX століття. Значна увага приділяється подіям XX століття: революційним

процесам, колективізації, Голодомор, періоду Другої світової війни та новітній історії. У цьому контексті музей постає як важливий інструмент формування локальної ідентичності. Через експозиції, виставки та просвітницьку діяльність він забезпечує зв'язок поколінь, сприяє збереженню історичної пам'яті та популяризації культурної спадщини регіону.

Лугинський народний краєзнавчий музей у Лугинах є ключовою інституцією історичної пам'яті громади, що акумулює, зберігає та репрезентує матеріальні й нематеріальні свідчення про природне середовище, археологічну спадщину, історію заселення, традиційний побут і соціально-політичні трансформації регіону. Як музей народного типу, він виконує комплексну функцію – зберігальну, освітню, науково-пізнавальну та туристичну, формуючи цілісне уявлення про Лугинська громада як територію з глибокою історичною пам'яттю та виразною культурною спадщиною.

В 1902 році розпочався рух через залізничну станцію Лугини. **Залізнична станція Лугини вперше згадується в архівних документах 1904 року [80-82].**

Станція Лугини увійшла в історію кінематографії України. **В 1989 році на території і в приміщенні вокзалу знімався художній фільм «Годинникар і курка» (рис. 1.17.).**

Фільм Годинникар і курка – це лірична, дещо іронічна кінострічка з елементами притчі, яка поєднує побутову реальність із символічними образами.

У центрі сюжету – самотній годинникар, людина замкнутого способу життя, яка живе у власному, трохи відстороненому від світу ритмі. Його буденність змінюється з появою незвичайного «персонажа» – курки, яка стає не просто деталлю побуту, а своєрідним символом, що впливає на внутрішній світ героя.

Фільм не стільки про події, скільки про стан людини:

- самотність і відчуження;
- плин часу (що підкреслюється професією героя);
- пошук сенсу в простих речах;
- взаємодію людини з навколишнім світом.

Стрічка побудована в повільному, роздумливому темпі, з увагою до деталей і атмосфери. Вона характерна для українського кіно кінця 1980-х років, коли режисери

часто зверталися до філософських і символічних тем, відходячи від прямолінійного сюжету.

Таким чином, «Годинникар і курка» – це не класична історія з чіткою фабулою, а радше кінематографічна метафора про людину, час і внутрішні зміни, які можуть відбутися навіть у найпростішому середовищі.



Рис. 1.17. Залізнична станція Лугини вперше згадується в архівних документах 1904 р.

У 1902 році було відкрито рух через залізничну станцію Лугини, що стало важливим етапом у розвитку транспортної інфраструктури містечка та його інтеграції в регіональні економічні зв'язки. Уже в 1904 році станція фіксується в архівних документах, що підтверджує її функціонування як стабільного транспортного вузла.

Поява залізниці суттєво вплинула на господарське життя Лугинів: вона сприяла активізації торгівлі, полегшила перевезення сировини й продукції, а також зміцнила

зв'язки з іншими населеними пунктами. Залізнична станція поступово стала одним із ключових елементів економічної та соціальної інфраструктури регіону.

Цікавим є й культурний аспект історії станції. У 1989 році на її території та в приміщенні вокзалу відбувалися зйомки художнього фільму *Годинникар і курка*. Це надає об'єкту додаткового значення як частини культурної спадщини, пов'язаної не лише з історією транспорту, а й із розвитком українського кінематографа. Таким чином, залізнична станція Лугини є не лише інфраструктурним об'єктом, а й важливим історико-культурним елементом, що відображає як економічний розвиток містечка на початку ХХ століття, так і його присутність у культурному просторі України.

Також на території селища Лугини знаходиться **пам'ятник першому сільськогосподарському тракторові «Універсал»**. Всього таких тракторів було випущено від 172 тис. до 211 тис., що було замало, тому їх давали по декілька, а то і по одному на район, так «Універсал» переданий в районне об'єднання «Сільгосптехніка» який згодом став пам'ятником нелегкій і важливій праці перших механізаторів району.

За неофіційними даними таких тракторів в Україні залишилось два – в м. Городенка, Івано-Франківської області та в селищі Лугини, Житомирської області. (рис. 1. 18.)



Рис.1.18. Пам'ятник першому сільськогосподарському тракторові «Універсал».

Релігійні об'єкти є фундаментом для створення паломницьких турів. До яких належать: **Церква Різдва Пресвятої Богородиці** (с. Лугини) 1835 р., була збудована у 1835 році й належить до помітних зразків дерев'яної сакральної архітектури Полісся. Дослідник Віктор Завада характеризує її як один із найвиразніших прикладів класицистичного стилю в дерев'яному храмубудуванні регіону, що підкреслює її мистецьку та історичну цінність (рис. 1. 19., 1.20.) [80-82].



Рис. 1.19. Церква Різдва Пресвятої Богородиці (с. Лугини) 1835 р.

Церква розташована на підвищенні, що додає йому виразності в навколишньому ландшафті. Його архітектурний образ вирізняється спокійними пропорціями, світлим забарвленням стін та великими півциркульними вікнами, які надають споруді м'якого, гармонійного вигляду. Усе це формує відчуття врівноваженості та урочистості ще при зовнішньому огляді будівлі.

Інтер'єр церкви справляє ще сильніше враження завдяки добре освітленому простору. Світло, що вільно проникає крізь великі вікна, створює відчуття відкритості та піднесеності. Центральне місце займає іконостас, який відзначається витонченістю

виконання, зокрема Царські врата та окремі давні ікони, що збереглися з раннього періоду існування святині.



Рис. 1.20. Вигляд в середині Церкви Різдва Пресвятої Богородиці (с. Лугини) 1835 р.

У 30-х рр. XX ст. Церква була розібрана за вказівкою державних та партійних органів. У період окупації району, в роки Другої світової війни була відбудована місцевими жителями з матеріалу, що залишився від розібраної церкви.

Загалом церква Різдва Пресвятої Богородиці є важливим елементом сакральної спадщини Лугинщини, поєднуючи архітектурну стриманість класицизму з традиціями поліського дерев'яного храмубудування та зберігаючи високу духовно-культурну цінність для регіону.

Свято-Василівська церква (с. Бовсуни) 1781 рік. Свято-Василівська церква в Бовсуни була зведена у 1781 році та належить до пізньо-барокових сакральних споруд поліського регіону. Храм споруджено на честь святителя Василя Великого, що визначило його духовне призначення та традицію вшанування. Первісно будівля була дерев'яною і стояла на кам'яному фундаменті. За своєю конструкцією вона

відповідала типовому для східних районів Полісся тридільному (тризрубному) типу храму, характерному для дерев'яної сакральної архітектури того часу.

У 1895 році церкву було суттєво перебудовано. У результаті реконструкції її планувальна структура набула хрестоподібної форми, що змінило просторову композицію споруди та надало їй більш розвиненого архітектурного вигляду. Ця перебудова відобразила загальні тенденції оновлення церковної архітектури кінця XIX століття, коли традиційні дерев'яні храми адаптувалися до нових стилістичних і функціональних вимог (рис. 1. 21., 1. 22.).



Рис. 1.21. Свято-Василівська церква (с. Бовсуни) 1781 р.



Рис. 1.22. Свято-Василівська церква (с. Бовсуни) 1781 р

Церква «Релігійна організація Хресто-Воздвиженська церква УПЦ»
(с. Калинівка) 1871 рік. Хресто-Воздвиженська церква в Калинівка, яка належить до релігійної організації Української православної церкви, була зведена у 1871 році та є одним із прикладів пізнього етапу розвитку дерев'яної сакральної архітектури Полісся (рис. 1.23.).



Рис. 1.23. Церква «Релігійна організація Хресто-Воздвиженська церква УПЦ»
(с. Калинівка) 1871 р.

Церква споруджена із дерева на міцному кам'яному фундаменті, що було типовим конструктивним рішенням для церков другої половини XIX століття. Таке поєднання матеріалів забезпечувало довговічність споруди та її стійкість до вологого клімату поліського регіону. Поруч із церквою розташована окрема дерев'яна дзвіниця, яка доповнює архітектурний ансамбль і формує традиційний для українського села сакральний комплекс. За своїми архітектурними особливостями церква належить до традиційних дерев'яних церковних споруд, у яких зберігаються риси місцевої будівельної школи. Її просторове вирішення є стриманим, але гармонійним, що відповідає функціональним і духовним вимогам сільської громади

XIX століття. Дзвіниця виконує не лише практичну роль, а й є важливим елементом композиційної рівноваги всього комплексу. Церква має значення як архітектурна пам'ятка Житомирської області, оскільки відображає характерні риси дерев'яного храмубудування Полісся другої половини XIX ст. Вона є свідченням розвитку місцевих традицій сакральної архітектури, де поєднуються простота конструкції, функціональність та естетична виразність, притаманна народному будівництву регіону.

Церква Іоана Богослова (с. Топільня) 2015 р. Церква Іоана Богослова в Топільні є відносно новою сакральною спорудою, зведеною у 2015 році, яка відображає сучасний етап розвитку церковного будівництва в поліському регіоні (рис. 1.24., 1.25.).



Рис. 1. 24. Церква Іоана Богослова (с. Топільня) 2015 р. (вигляд зверху).

Церква є важливим духовним центром для місцевої громади, що виконує не лише релігійну, а й соціокультурну функцію. Його поява пов'язана з відновленням і зміцненням релігійного життя в сільській місцевості у пострадянський період, коли громади активно ініціювали будівництво нових храмів.



Рис. 1. 25. Церква Іоана Богослова (с. Топільня) 2015 р.

Архітектурно церква поєднує сучасні будівельні технології з елементами традиційного українського сакрального стилю. У її образі простежується прагнення до збереження впізнаваних форм православного храму – вертикальної композиції, чітко вираженого центрального об'єму та завершення у вигляді куполів, що символічно підкреслюють духовну спрямованість споруди.

Розташування храму в структурі села робить його помітною домінантою простору та важливим елементом локального ландшафту. Він формує нову сакральну точку тяжіння, навколо якої відбуваються релігійні свята, обряди та громадські зібрання.

Таким чином, церква Іоана Богослова є прикладом сучасного храмовбудівництва на Поліссі, що поєднує традиційні духовні цінності з новими архітектурними підходами та відображає відродження релігійної та культурної ідентичності місцевої громади.

Вілла пана Млодзівського (с. Степанівка) [80-82]. Вілла пана Млодзівського в Степанівка є одним із найцікавіших зразків колишньої садибної

архітектури Полісся, що формувалася в межах приватного землеволодіння наприкін. XIX – на поч. XX ст. Вона пов'язана з родиною Млодзівських, які володіли значними земельними маєтками в регіоні та формували тут комплекс господарських і рекреаційних об'єктів (рис. 1. 26.).



Рис. 1. 26. Вілла пана Млодзівського в селі Степанівка

Садиба була органічною частиною ширшого маєткового ансамблю, до якого входили фруктовий сад, паркові насадження та природний ландшафт уздовж річки Жерев. Просторове планування комплексу передбачало поєднання житлової функції з естетичною та господарською, що було типовим для заміських резиденцій того часу.

Архітектура вілли вирізняється поєднанням різних стилістичних впливів. У її зовнішньому вигляді простежуються риси міської архітектурної традиції кінця XIX століття, які органічно поєднуються з елементами поліського дерев'яного

будівництва. Завдяки цьому споруда має виразний локальний характер і добре вписується в природне середовище.

Особливістю вілли є її розташування на рельєфі: з боку річки будівля сприймається як багаторівнева, з виразною композицією фасадів і декоративними елементами, зокрема невеликою вежею. Вона була орієнтована на навколишній парк, що підсилювало її рекреаційне призначення та створювало єдину ландшафтну систему.

У культурно-історичному контексті вілла Млодзівського є не лише пам'яткою архітектури, а й частиною ширшого історичного ландшафту Лугинщини. Вона відображає спосіб життя заможних землевласників кінця XIX століття, а також процеси трансформації природного середовища через створення садибних комплексів із парками та садами.

Сьогодні цей об'єкт розглядається як важливий елемент локальної історико-культурної спадщини, що зберігає пам'ять про колишню садибну культуру регіону та її вплив на формування просторової ідентичності території.

Степанівка – село, розташоване на правому березі річки Жерев, за 12 км на північний захід від Лугин. Поблизу села є залишки поселення доби палеоліту. Відома Степанівка за архівними документами з 1868 року. 1910 року в Степанівці було відкрито однокласну земську школу. Вона була розміщена в будинках поміщика Людвіка Львовича Млодзівського. 1918 року в будинку колишнього землевласника було відкрито школу. Наприкінці XIX століття Млодзівський вирішив побудувати для своєї доньки літній маєток у своїх володіннях (у межах теперішнього села Степанівка). Спочатку був висаджений фруктовий сад. Замовлялися рідкісні сорти плодових дерев, «заморські» види дерев, кущів для майбутнього парку, який був заснований у 2-й половині XVIII століття і розташовувався по обох берегах річки Жерев.

За традиціями створення парків у той час парк поміщика був створений алеями з одного виду дерев або кущів. Так у селі Степанівка збереглася букова алея, в якій, за словами директора Степанівської школи Каменчука Григорія Івановича, він та його однолітки в дитинстві каталися на санчатах. Пам'яткою природи місцевого значення

є й біогрупа ялини європейської в селі Степанівці, яка залишилася від парку родини Млодзівських. Алеями від помістя по різні сторони маєтку були розміщені десятки сортів бузку. На лівому березі річки Жерев від будинку спускалися мармурові східці, по боках яких росли різнокольорові кущі бузку. Річка була мілководною: по камінчиках можна було перейти на інший берег і прогулятися алеями парку правого берега річки. Нині збереглися лише деякі сорти бузку та фруктових дерев у садках місцевих жителів. На території колишнього панського парку росте 959 дерев 14 видів віком 120–150 років.

Сама ж вілла Млодзівських неформальна місцева пам'ятка архітектури. Будівля споруджена у мотивах міського конструктивізму, дійшла до нас у майже незміненому вигляді. Особливо гарний вигляд будинок має з боку річки та парку. Фактично з цього боку він має три поверхи і декоративну вежечку. Цікаво, що в оформленні фасадів цієї будівлі вдалося поєднати традиції поліської дерев'яної архітектури.

В цьому будинку безумовно бували і відпочивали близькі родичі його господарки Марії Львівни Млодзівської, яка була акторкою, режисеркою та художньою керівницею театрів, педагогом, деканом драматичного відділення Державної музичної консерваторії міста Познань. Цікаво, що мама Марії – Валентина, до заміжжя була піаністкою) відомий вітчизняний вчений Владислав Корнелійович Млодзівський – професор математики Московського університету та його діти та родичі. Батько Владислава Корнелій був відомим професором медицини. Окрім Степанівки, Млодзівські Володіли Липниками, Лугинками, Малахівкою, а також селами нинішнього Овруцького району сіл Прибитки і Красилівка.

Рекреаційна база відпочинку «Перлина Полісся» (с. Повч). «Перлина Полісся» знаходиться в с. Повч, Лугинської громади на березі мальовничої річки Жерев, поруч з діючою ГЕС. Повчанське водосховище зачаровує своїми неперевершеними краєвидами, чистою, прозорою водою. П'яний аромат поліських трав, шепіт соснового лісу, чисте повітря, наповнюють силою, дають змогу провести спокійно вихідні чи відпустку. На території є пляж з теплим пісочком, катамарани на яких можна здійснити прогулянку річкою. Ввечері під звуки цвіркунів можна

запалити багаття та приготувати смачну вечерю, а потім заснути в комфортабельних номерах та проснутись під спів пташок. Про це місце можна сміливо сказати – «Рай по-поліськи» (рис. 1. 27., 1. 28.).



Рис. 1. 27. Рекреаційна база відпочинку «Перлина Полісся» (с. Повч).



Рис. 1. 28. Рекреаційна база відпочинку «Перлина Полісся» (с. Повч) територія всередині.

Рекреаційний пункт «Березовий гай». Рекреаційний пункт «Березовий гай» у Лугинська громада є облаштованою зоною короткочасного відпочинку, що орієнтована як на місцевих жителів, так і на подорожуючих (рис. 1. 29).

Це місце створене для комфортної зупинки в дорозі: відвідувачі можуть відпочити, приготувати їжу та провести час у природному середовищі. Територія пункту облаштована альтанками, гойдалками та спеціально відведеними місцями для відпочинку, що робить її зручною для сімейного дозвілля або невеликих туристичних груп.

Особливістю «Березового гаю» є використання елементів дерев'яного декору – різьблення, що надає простору виразного локального колориту та підкреслює зв'язок із традиціями поліського краю. Наявність мангалів дозволяє організувати харчування просто неба, що є важливою складовою рекреаційної інфраструктури (1. 30.).

Загалом цей пункт виконує функцію доступної природно-рекреаційної локації, поєднуючи елементи благоустрою з природним ландшафтом і сприяючи розвитку внутрішнього туризму в межах громади.



Рис. 1. 29. Рекреаційний пункт «Березовий гай».



Рис. 1. 30. дерев'яний декор – різьблення рекреаційного пункту «Березовий гай».

Жеревецький гранітний кар'єр. Жеревецький гранітний кар'єр у межах Лугинська громада був заснований 10 липня 2003 року як промисловий об'єкт, орієнтований на видобування корисних копалин, зокрема піску, гравію, глини і каоліну. Він є прикладом сучасного використання природних ресурсів Полісся та важливим елементом місцевої економіки (рис. 1. 31., 1. 32.).

Водночас із часом кар'єр набув і рекреаційного значення. Завдяки специфічному ландшафту, поєднанню відкритих гірничих площ, водойм і навколишніх природних масивів, ця територія стала популярною серед місцевих жителів як місце для відпочинку. Тут можна провести час на природі, організувати неформальний відпочинок, зокрема з наметами, а також скористатися можливістю купання у воді, що заповнила частину кар'єру.

Однак важливо враховувати, що кар'єр залишається потенційно небезпечним об'єктом через особливості рельєфу, глибину водойм і відсутність спеціально облаштованої інфраструктури для масового відпочинку. Тому перебування тут потребує обережності.



Рис. 1. 31. Жеревецький гранітний кар'єр.



Рис. 1. 32. Жеревецький гранітний кар'єр, пляжна зона.

Таким чином, Жеревецький гранітний кар'єр поєднує у собі господарське та рекреаційне значення, виступаючи прикладом трансформації промислового ландшафту в неформальну зону відпочинку в межах Лугинська громада.

Спортивно-розважальний комплекс «Путиловичі Арена». Знаходиться в с. Путиловичі Лугинської громади, побудований в 2021 році. Комплекс має три ігрові поля для футболу, волейболу, тенісу (рис. 1. 33., 1. 34.).



Рис. 1. 33. Спортивно-розважальний комплекс «Путиловичі Арена» с. Путиловичі Лугинської громади.

Комплекс орієнтований на активний відпочинок і розвиток масового спорту серед місцевого населення. На його території облаштовано три спеціалізовані ігрові майданчики, призначені для занять футболом, волейболом і тенісом. Це створює умови як для щоденних тренувань, так і для проведення аматорських змагань та спортивних заходів.



Рис. 1. 34. Спортивно-розважальний комплекс «Путиловичі Арена», зона для вболівальників.

«Путиловичі Арена» виконує важливу соціальну функцію, виступаючи простором для дозвілля, фізичної активності та комунікації громади. Вона сприяє популяризації здорового способу життя, залученню молоді до спорту та формуванню сучасної рекреаційної інфраструктури на місцевому рівні.

У ширшому контексті комплекс є прикладом оновлення сільських територій через створення багатофункціональних спортивно-розважальних об'єктів, що підвищують якість життя населення та привабливість громади для внутрішнього туризму.

Вольєри дикої природи (рис. 1. 35, 1. 36.), створенні на території лісництва ДП «Лугинське лісове господарство». Їх є три. В одному з них, площею в 1,6 га, можна побачити більше десятка диких кабанів, від малесеньких до вже трохи «сивих». Через певний час тварини повернуться у дику природу, а поки що їх постійно підгодовують працівники егерської служби. Неподалік знаходиться трішки менший вольєр, де мешкає пара козулі європейської та вольєр для диких качок. До речі, Лугинське лісництво, єдине, мабуть, на Житомирщині, де у вольєрі проживають

врятовані тварини саме цього виду. Самку ще малесенькою знайшли в лісі, коли їй не було й одного місяця, тому довелося на перших порах вигодовувати її з пляшечки. Другу тваринку лісівникам привезли подружжя пенсіонерів, які спершу тримали «знайду» в себе, а згодом вирішили віддати у лісництво. Для місцевих жителів та гостей селища, особливо дітей, ці вольєри на території Лугинського лісництва – своєрідний мінізоопарк, де на власні очі можна побачити диких кабанів, свиней, маленьких поросят, а також європейських козуль, почути цікаві розповіді про лісових мешканців.



Рис. 1. 35. Вольєри дикої природи (дикі кабани), створенні на території лісництва ДП «Лугинське лісове господарство».



Рис. 1. 36. Вольери дикої природи (птахи), створенні на території лісництва ДП «Лугинське лісове господарство».

Рекреаційний пункт «Перлина». Рекреаційна зона «Чекуля» розташована на території лісового господарства в урочищі Чекуля, в Лугинах 1. 37, 1. 38). Це впорядкований природний простір для відпочинку, який поєднує комфортну інфраструктуру з лісовим середовищем.

Територія зони облаштована для зручного перебування відвідувачів: тут є альтанки для відпочинку, пічка-мангал для приготування їжі, окреме приміщення для прийому гостей, санітарні зручності, а також облаштована дитяча зона. Таке планування дозволяє використовувати простір як для сімейного дозвілля, так і для організованих виїздів на природу.

«Чекуля» виконує функцію сучасної рекреаційної локації, де поєднуються природне середовище Полісся та базові елементи благоустрою. Завдяки цьому зона стала місцем відпочинку, що характеризується спокоєм, затишком і відносною відокремленістю від міського ритму життя.

У ширшому контексті такі об'єкти сприяють розвитку внутрішнього туризму в межах Лугинського громада, а також популяризації природних ландшафтів регіону як простору для екологічного та сімейного відпочинку.



Рис. 1. 37. Рекреаційна зона «Чекуля» (різні локації для відпочинку).



Рис. 1. 38. Рекреаційна зона «Чекуля» (різні локації для відпочинку).

Висновки до Розділу 1

У першому розділі розглянуто формування Лугин як історичного населеного пункту та визначено основні туристичні об'єкти Лугинської громади, що виступають важливою передумовою розвитку локального туризму та рекреаційної діяльності.

Аналіз історії заснування та розвитку Лугини показав, що формування поселення відбувалося в межах поліського природно-географічного середовища, яке значною мірою вплинуло на характер господарської діяльності, розселення населення та розвиток інфраструктури. Історичні етапи становлення селища відображають його поступову трансформацію від невеликого поселення до адміністративного центру, що акумулює соціально-економічні та культурні функції регіону.

Окрему увагу приділено туристичним об'єктам громади, які формують її рекреаційний потенціал. До них належать природні ландшафти, сакральні пам'ятки, історико-культурні об'єкти, а також сучасні простори відпочинку. Сукупність цих елементів створює передумови для розвитку різних форм туризму: культурно-пізнавального, екологічного, гастрономічного, релігійного, рекреаційного.

Встановлено, що туристичні магніти Лугинщини мають переважно локальний характер, однак володіють значним потенціалом для подальшої інтеграції в регіональні туристичні маршрути. Вони відображають поєднання природної спадщини Полісся з історико-культурними нашаруваннями, що формувалися протягом тривалого історичного періоду.

Таким чином, туристичні ресурси Лугинщини є важливою складовою розвитку громади, оскільки сприяють формуванню її позитивного іміджу, активізації внутрішнього туризму та збереженню культурної спадщини. Розглянуті об'єкти створюють основу для подальшого розвитку туристичних маршрутів і розширення пізнавальних можливостей територій.

РОЗДІЛ 2. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ДОСЛІДЖЕННЯ ГАСТРОНОМІЧНОЇ СПАДЩИНИ ЛУГИНЩИНИ

2.1. Історико-краєзнавчі дослідження гастрономічної спадщини Лугинської селищної територіальної громади

Гастрономічна спадщина як об'єкт наукового аналізу формується на перетині історії, етнології, культурної антропології та регіонального краєзнавства. Її дослідження передбачає не лише фіксацію традиційних страв чи способів приготування їжі, а й осмислення ширшого культурного контексту: господарського укладу, природних умов, соціальної структури та історичної пам'яті населення. У цьому сенсі гастрономічна культура Лугинщини є невід'ємною складовою нематеріальної спадщини Полісся, що відображає багатовікову взаємодію людини з природним середовищем [5 - 9].

Історико-краєзнавчі студії Лугинської громади мають відносно тривалу традицію, однак гастрономічний аспект тривалий час залишався другорядним об'єктом уваги. У працях місцевих краєзнавців, зокрема в історичних нарисах про Лугини та навколишні села, переважно висвітлювалися питання заселення території, соціально-економічного розвитку, землеволодіння, церковного життя та політичних трансформацій. Харчова культура згадувалася епізодично як елемент побуту або як частина опису традиційного сільського життя.

Поступово в другій половині ХХ століття у краєзнавчих дослідженнях починає формуватися інтерес до етнографічних аспектів життя населення. У цей період з'являються описи традиційного побуту поліщуків, сезонних звичаїв, святкових практик та обрядової культури, у яких харчування розглядається як складова ритуально-побутової системи. Саме ці матеріали створили підґрунтя для подальшого вивчення гастрономічної спадщини як самостійного наукового об'єкта.

Джерельна база дослідження гастрономічної культури Лугинщини має міждисциплінарний характер. Вона включає історичні документи, етнографічні

описи, краєзнавчі публікації, усні свідчення носіїв традицій та матеріали музейних фондів. Значну роль відіграють польові записи, зібрані під час експедицій, у яких фіксуються рецепти традиційних страв, способи їх приготування, сезонні харчові практики та обрядові особливості споживання їжі.

Важливою особливістю джерел є їхня фрагментарність і локальний характер. Гастрономічна культура передавалася переважно усно, у межах родинних і громадських традицій, що зумовило відсутність систематизованих письмових описів. Це ускладнює реконструкцію повної картини харчової культури, але водночас підкреслює її автентичність і тісний зв'язок із повсякденним життям населення.

Формування гастрономічної спадщини Лугинщини тісно пов'язане з природними умовами Полісся. Лісово-болотний ландшафт, відносно бідні ґрунти, наявність річкових систем і сезонність господарської діяльності визначили специфіку харчування місцевого населення. Основу раціону становили продукти рослинного походження, зокрема зернові культури, картопля, лісові ягоди, гриби та дикорослі рослини.

Важливе місце посідали продукти лісових промислів і підсобного господарства: дичина, риба, молочні продукти, а також продукти переробки зерна. Значну роль відігравали способи консервації їжі, що дозволяли забезпечити харчування в умовах тривалих зимових періодів. Таким чином, гастрономічна культура формувалася як адаптаційна система до природного середовища [10 - 12].

Соціально-економічний розвиток регіону також суттєво впливав на формування гастрономічних традицій. У періоди існування шляхетсько-масткової системи харчування різних соціальних груп суттєво відрізнялося. Селянська кухня була простою та функціональною, тоді як у маєтках землевласників спостерігалася певне урізноманітнення раціону, використання привізних продуктів і складніших кулінарних технологій.

У XIX–XX ст., із розвитком ринкових відносин і транспортної інфраструктури, зокрема залізничного сполучення в районі Лугини, відбувається поступове розширення асортименту продуктів харчування. Це сприяло частковій трансформації традиційної кухні, хоча базові елементи залишалися незмінними.

Особливе значення в структурі гастрономічної культури має її обрядовий вимір. Харчування в традиційному суспільстві не обмежувалося лише утилітарною функцією, а було тісно пов'язане з календарними святами, родинними обрядами та релігійними практиками. Святкова кухня відрізнялася від повсякденної як за складом продуктів, так і за способом приготування та символічним значенням [12 - 20].

Пісна та святкова традиція, зокрема, формувала циклічну модель харчування, у якій чергувалися періоди обмежень і достатку. Це відображало не лише релігійні норми, а й соціальну організацію життя громади.

Історико-краєзнавчі дослідження гастрономічної спадщини Лугинської громади формувалися переважно в межах ширших розвідок з історії населених пунктів, етнографії Полісся, побуту місцевого населення та розвитку краю. Тривалий час кухня не була окремим предметом дослідження; вона розглядалася як один із елементів опису побуту, господарства, календарної та родинної обрядовості. Проте саме такі роботи створили джерельну базу для подальшого виокремлення гастрономічної спадщини як самостійного об'єкта наукового аналізу. У краєзнавчих матеріалах про Лугини та навколишні села фіксуються відомості про традиційне землеробство, використання лісових дарів, рибальство, мисливські практики, а також про страви, пов'язані з повсякденним, святковим і пісним харчуванням [20 - 25].

Особливу цінність мають матеріали Лугинського народного краєзнавчого музею, який виконує роль локального центру історичної пам'яті. Саме в музейних експозиціях зберігаються свідчення про давню історію поселення, традиційний побут, предмети домашнього вжитку, ремесла та повсякденне життя мешканців. Хоча музей не є суто гастрономічною інституцією, його експозиційна база створює важливий контекст для розуміння харчової культури як частини ширшої системи матеріальної та нематеріальної спадщини громади. У такому контексті кухня постає не як ізольований набір рецептів, а як елемент історичної пам'яті території.

Ще одним важливим джерелом є історико-археологічні дослідження Лугинській громаді, які дають змогу реконструювати давні форми господарювання, заселення та використання природних ресурсів. Археологічні знахідки, пов'язані з побутовим посудом, керамікою та господарським інвентарем, опосередковано

свідчать про давність кулінарних практик, способів зберігання та приготування їжі на цій території. Для історика гастрономії такі матеріали особливо важливі, оскільки вони дозволяють простежити не лише перелік страв, а й матеріальну культуру харчування: типи посуду, технології обробки продуктів, форми печей і господарських приміщень.

Окрему роль у вивченні **гастрономічної спадщини** відіграють краєзнавчі публікації про **селище Лугини** та **сіл Бовсени, Осни, Калинівку** та інші населені пункти сучасної громади. У цих матеріалах простежуються елементи локальної харчової культури, пов'язані з поліським типом природокористування: картопляні, житні, молочні, грибні, рибні та овочеві страви; використання лісових ягід, грибів, дикоросів; приготування їжі в печі; поширення обрядових страв до свят і постів. Для Лугинщини це має не лише етнографічне, а й географічне значення, адже харчова культура відображає адаптацію населення до природних умов лісово-болотного Полісся. Варто підкреслити, що історико-краєзнавчі дослідження гастрономічної спадщини громади до останнього часу були фрагментарними. Вони переважно не мали системного характеру, а містили окремі згадки про традиційні страви, способи господарювання чи святковий стіл у загальних описах села або району. Саме тому сучасне дослідження має не тільки узагальнити наявні джерела, а й інтерпретувати їх у межах нових наукових підходів: конструктивно-географічного, культурно-ландшафтного та гастрономічного [26 - 27]. Такий підхід дозволяє побачити в місцевій кухні не побутову дрібницю, а важливий маркер територіальної ідентичності, ресурс локального розвитку та елемент нематеріальної спадщини.

У контексті Лугинської селищної територіальної громади гастрономічна спадщина має бути розглянута як результат історичної взаємодії кількох чинників: природного середовища, локального господарства, етнокультурних традицій і музейно-краєзнавчого осмислення минулого. Краєзнавчі праці, присвячені історії Лугин, історії громади, пам'яткам архітектури й побуту, створюють той фактологічний і смисловий фундамент, на якому може бути побудоване спеціалізоване дослідження гастрономічної спадщини. Таким чином, історико-

краєзнавчий напрям виступає не допоміжним, а базовим для вивчення локальної харчової культури Лугинщини.

Отже, історико-краєзнавчі дослідження гастрономічної спадщини Лугинської громади є важливим джерелом реконструкції локальної культурної пам'яті та традиційного способу життя населення. Вони засвідчують, що місцева кухня є тісно пов'язаною з природним середовищем Полісся, господарською діяльністю, річним циклом праці, календарною обрядовістю та суспільними змінами, що відбувалися в історії краю. Саме тому подальше поглиблення таких досліджень є необхідним як для науки, так і для практики збереження нематеріальної спадщини та розвитку гастрономічного туризму в Лугинській громаді.

У сучасний період дослідження гастрономічної спадщини Лугинщини набуває нового змісту. Воно поєднує краєзнавчий, туристичний та культурно-антропологічний підходи. Важливу роль відіграють місцеві музеї, освітні заклади та громадські ініціативи, які сприяють фіксації та популяризації традиційної кухні [28 - 29].

Особливу увагу приділено інтеграції гастрономічної спадщини в туристичні маршрути, що дозволяє розглядати її як ресурс регіонального розвитку. У цьому контексті гастрономія виступає не лише як культурне явище, а й як елемент економічного та соціального потенціалу громади.

Таким чином, історико-краєзнавчі дослідження гастрономічної спадщини Лугинська громада базуються на комплексному підході, що враховує природні, соціально-економічні та культурні чинники її формування.

Гастрономічна культура регіону постає як результат тривалого історичного розвитку та взаємодії людини з навколишнім середовищем, а її вивчення є важливим напрямом сучасного краєзнавства та культурології [30 - 34].

2.2. Гастрономічні практики етносів селища Лугини

Гастрономічні практики населення Лугинщини формувалися як результат тривалого історичного співіснування різних етнічних, соціальних і конфесійних груп у межах поліського регіону. Харчова культура тут не була однорідною системою, а являла собою складне поєднання локальних традицій, міжетнічних запозичень і адаптацій до природно-географічних умов Полісся.

Основу населення Лугинська громада історично становили **українці**, численними були групи **поляків**, **євреїв** та **німців**, для яких характерні специфічні риси господарювання та побуту. Саме вони сформували базовий гастрономічний каркас регіону, який визначався переважанням рослинної їжі, продуктів зернового виробництва, картоплі, молочних виробів та дарів лісу. Поряд із цим у різні історичні періоди в регіоні проживали також представники інших етнічних груп, зокрема єврейського та польського населення, що було типовим для територій Волині та Полісся. Їхній вплив не завжди був домінуючим, однак поступово інтегрувався у місцеву кулінарну традицію, збагачуючи її новими технологіями приготування їжі, способами зберігання продуктів і святковими практиками.

Найбільш усталеною та домінуючою є українська поліська гастрономічна традиція. Вона формувалася в умовах обмежених аграрних ресурсів і значної залежності від природного середовища. Основу щоденного раціону становили прості страви, які не потребували складної обробки продуктів.

До найхарактерніших елементів належали страви з картоплі, зернових культур, капусти, бобових, а також різноманітні каші. Значне місце займали страви з грибів та ягід, які були важливою складовою сезонного харчування. Особливістю поліської кухні є також використання продуктів тривалого зберігання, що дозволяло забезпечити харчову стабільність у зимовий період.

У межах Лугинщини традиційно практикувалися різні способи приготування їжі: варіння, тушкування, запікання в печі. Піч у селянському господарстві виконувала не лише кулінарну, а й соціально-культурну функцію, оскільки навколо неї формувався побутовий простір родини.

Окрему групу становлять обрядові гастрономічні практики, пов'язані з календарними святами та родинними подіями. Святкова кухня відрізнялася від повсякденної як за асортиментом продуктів, так і за символічним значенням.

У традиційній культурі Лугини важливе місце займали страви різдвяного та великоднього циклу, весільні страви, поминальні трапези. У ці періоди харчування набувало сакрального змісту, відображаючи релігійні уявлення та соціальну структуру громади. Особливістю обрядової кухні було використання спеціально підготовлених страв, які мали символічне значення: вони могли уособлювати достаток, родючість, пам'ять про предків або побажання добробуту. Таким чином, їжа виконувала не лише фізіологічну, а й комунікативну функцію.

Єврейське населення, яке проживало в містечках українського Правобережного Полісся, зокрема й у районі Лугин, також впливало на локальну гастрономічну культуру. Його кухня відзначалася дотриманням релігійних приписів, що визначало специфіку вибору продуктів і способів їх приготування.

Хоча ця традиція зберігала свою автономність, окремі елементи поступово проникали в місцеву кулінарну практику через ринкові відносини, торгівлю та щоденні контакти між населенням. Це сприяло культурному обміну та розширенню гастрономічного різноманіття регіону.

Польська культурна присутність у регіоні, зумовлена історичними умовами перебування цих земель у складі Речі Посполитої, також залишила певний слід у гастрономічних практиках. Йдеться переважно про окремі техніки приготування страв, використання спецій та традиції святкового столу. Ці впливи не витіснили місцеву кухню, а радше інтегрувалися в неї, утворивши змішану систему харчових практик, характерну для прикордонних регіонів Центрально-Східної Європи.

Твердження про відсутність **німецьких колоній** безпосередньо на території Лугинської громади загалом узгоджується з історичними мапами розселення волинських німців, які зосереджувалися переважно в сусідніх громадах (Звягельській, Олевській). Проте, архівні матеріали свідчать про наявність німецького населення у Лугинському районі в міжвоєнний період. За даними переписів 1920-х - 1930-х років, у Лугинському районі проживала певна кількість німців. Наприклад, у 1920-х роках

фіксувалося близько 845 німців (що складало близько 2,3 % від загального населення району). Етнічні німці часто проживали не в окремих замкнених колоніях, а розпорошено або невеликими групами (хуторами) в українських селах, що могло завадити їх фіксації як окремих колоній у місцевих краєзнавчих джерелах. Німецьке населення, як і на сусідній Малинщині, підлягало репресіям та депортаціям (особливо у 1930-х роках), що призвело до знищення пам'яті про них. Хоча класичних великих колоній (як-от Заздрівка/Нойдорф у Хорошівському районі) на території сучасної Лугинської громади не було, архіви фіксують німецьку присутність у вигляді окремих домогосподарств або невеликих поселень на Коростенщині та Лугинщині (біля села Осни хутір Колоня, в околицях села Возлякове, Словечанської сільській територіальній громади) в першій третині ХХ ст.

Щодо харчування німецьких колоністів у Поліському регіоні, загальна модель була типовою для колоністських поселень: вони поєднували власні традиції з місцевими ресурсами, орієнтуючись на хліб, картоплю, молочні продукти, овочі, свинину, капусту, а також на продукцію власного господарства й ремесел; у колоніях діяли млини, школи, церкви й часто налагоджувалося тваринництво та садівництво. Проте без окремого джерела саме по Лугинщині не варто стверджувати про їхній побут або кухню як про локально підтверджений факт.

У ХХ столітті гастрономічні практики Лугинщини зазнали суттєвих змін під впливом урбанізації, колективізації, розвитку торгівлі та зміни способу життя населення. Традиційна кухня поступово спрощувалася або трансформувалася, однак базові елементи залишалися збереженими в побуті сільського населення.

У сучасний період спостерігається процес відродження інтересу до локальної гастрономічної спадщини. У межах Лугинська громада традиційні страви все частіше розглядаються як елемент культурної ідентичності та ресурс для розвитку гастрономічного туризму.

Таким чином, гастрономічні практики етносів Лугинщини сформувалися як результат тривалого історико-культурного взаємодії різних традицій у межах поліського регіону. Домінуючою залишається українська поліська кухня, однак її розвиток відбувався під впливом міжетнічних контактів і соціально-економічних

трансформацій. Це зумовило формування багатoshарової гастрономічної культури, яка є важливою складовою нематеріальної спадщини регіону.

Висновки до розділу 2

Історико-краєзнавчий аналіз засвідчив, що гастрономічна спадщина Лугинської селищної територіальної громади є складовою ширшої поліської культурної традиції, сформованої в умовах лісово-болотного ландшафту, обмеженої аграрної продуктивності, сезонного природокористування та тривалого побутування традиційних форм господарювання. Саме ці чинники зумовили специфічний набір продуктів, способів їх добування, заготівлі й приготування, що визначає харчову культуру Лугинщини як локально своєрідну і водночас типову для українського Полісся.

Дослідження показало, що місцева гастрономічна спадщина не зводиться лише до переліку традиційних страв. Вона включає цілісний комплекс знань, практик і символів, пов'язаних із повсякденним, святковим і пісним харчуванням, календарною обрядовістю, родинними традиціями, локальними рецептами та способами кулінарної передачі між поколіннями. Для Лугинської громади особливо показовими є страви поліського типу: вареники, мачанка (мочака), грибні та картопляні страви, а також інші рецепти, що побутують у селах громади й зберігаються як елемент живої локальної пам'яті.

Важливим результатом цього розділу є виявлення ролі історико-краєзнавчих джерел, музейних зібрань і локальних ініціатив у фіксації та популяризації гастрономічної спадщини. Лугинський народний краєзнавчий музей, краєзнавчі розвідки, публікації про історію поселень і сучасні культурні заходи громади створюють основу для відтворення історичної пам'яті та формування цілісного уявлення про харчову культуру краю. Це підтверджує, що гастрономічна спадщина є не лише предметом етнографічного опису, а й важливим ресурсом культурної ідентичності та територіального брендингу.

Окремо слід наголосити, що гастрономічні практики жителів Лугинщини відображають адаптацію населення до природних умов українського Правобережного Полісся та історичних змін у способах господарювання. Лісові дари, борошняні та картопляні страви, молочні продукти, рибні й обрядові наїдки є свідченням того, як локальна кухня трансформувалася в межах конкретного природно-ресурсного середовища й водночас зберегла архаїчні риси традиційного харчування. Саме тому гастрономічна спадщина Лугинщини може розглядатися як один із найважливіших маркерів локальної самобутності громади.

Таким чином, другий розділ довів, що гастрономічна спадщина Лугинської громади є результатом взаємодії природних умов, історичного розвитку, етнокультурних практик і краєзнавчого осмислення минулого. Її вивчення має не лише наукове, а й практичне значення, оскільки створює підґрунтя для збереження нематеріальної культурної спадщини, розвитку гастрономічного туризму та посилення туристичної привабливості Лугинщини.

РОЗДІЛ 3. ГАСТРОНОМІЧНА СПАДЩИНА ЛУТИНЩИНИ.

3.1. Недільна та святкова кухня на прикладі села Бовсуні

Недільна та святкова кухня поліських селян півночі України була не просто способом харчування, а важливою формою відтворення родинної пам'яті, соціальної солідарності та календарної обрядовості. У побуті поліщуків буденна й святкова їжа чітко розрізнялися: у звичайні дні переважали прості, ситні страви з картоплі, капусти, круп, грибів, риби та молока, тоді як у неділю й на великі свята готували більш різноманітні, ситні й символічно значущі наїдки [35 - 39].

Недільний стіл у поліському селі зазвичай був урочистішим за щоденний, але зберігав риси простоти й господарської доцільності. До нього часто входили деруни зі сметаною, «Мочака» з грибами, м'ясом та квасолею, печена картопля, вареники з картоплею, капустою чи сиром, а також пісні або молочні страви залежно від церковного календаря. Саме неділя була днем, коли родина збиралася разом, а їжа ставала знаком відпочинку, достатку та домашнього затишку.

Святкова кухня поліських селян мала ще виразніший обрядовий зміст. На останній день посту, напередодні Різдва, головну роль відігравали кутя, узвар, пісні вареники, грибні страви, капуста, риба, а у деяких локальних традиціях інші пісні наїдки, що підкреслювали релігійний сенс свята. На Великдень, навпаки, стіл наповнювали м'ясними стравами: паскою, м'ясними виробами, ковбасою, яйцями, сиром та печеним м'ясом, що символізувало завершення посту й оновлення життєвого циклу. Для весіль, храмових празників і родинних урочистостей були характерні більш складні страви: печеня, голубці, випічка, солодкі страви, а також місцеві сезонні продукти, зокрема ягоди, яблука, гриби чи мед [40 - 45].

Поліська святкова кухня є цінною не лише як набір рецептів, а як система знаків, у якій відбилися природні умови регіону, господарські можливості селянства та християнський календар. Через традиційні страви поліщуки структурували річний цикл: піст, велике свято, неділя, храмовий день, поминальна трапеза, весілля чи хрестини. Саме тому кухня північного Полісся зберегла виразний архаїчний характер:

вона ґрунтувалася на продуктах власного господарства, сезонності та локальній доступності сировини.

Особливого значення набуває те, що в недільній і святковій кухні поліських селян поєднувалися пісні та скоромні елементи, які не лише відповідали церковним приписам, а й формували локальну модель харчової культури. У цьому проявляється не лише гастрономічна, а й культурно-антропологічна специфіка українського Правобережного Полісся: їжа виступала мовою спільноти, через яку передавалися норми поведінки, уявлення про достаток, святість, гостинність і зв'язок людини з природним середовищем [46 - 49].

Отже, недільна та святкова кухня поліських селян півночі України є важливим елементом нематеріальної спадщини, що поєднує функції харчування, обряду, соціальної комунікації та територіальної ідентичності. Вона яскраво демонструє, як у локальній культурі природні ресурси, релігійні приписи та щоденна практика утворюють цілісну систему традиційного харчування.

На тлі гастрономічної мапи Лугинщини, вирізняється село Бовсуни.

Село Бовсуни – одне із сіл, де найбільше збереглися наші традиції, обрядовість. розташоване село за 4 км від селища Лугини і має надзвичайно цікаву історію. Поблизу Бовсунів виявлено залишки неоліту та групу курганів. Перша згадка про село датована 1518 роком. Жителі села брали активну участь у Національно-визвольній війні українського народу під проводом Б. Хмельницького. Нашадок Болсуна-Чорногуба, засновника села Бовсуни, Іван Виговський відомий як генеральний писар Війська Запорозького, гетьман України.

В кінці XVIII століття (1781 рік) на кошти прихожан Бовсунівських та Невмержицьких в селі побудували церква. Її було збудовано на честь святого Василя Великого. Церква була дерев'яна на кам'яному підмурку. Спочатку представляв собою традиційний для східних районів області дерев'яний трьохзрубний храм, у 1895 році був перебудований у вигляді хрестової в плані композиції. У 1898 р. при Василівській церкві відкрито церковно-приходську однокласну школу [50 - 55].

Бовсуни – це центр килимарства на Лугинщині. Бо з усіх ремесел найдовше проіснувало саме килимарство. Зараз, нажаль, вже не тчуть килими, але дуже шанують їх і зберігають, як святиню. Та не дивлячись на це, в Бовсунах можна побачити, і, навіть, взяти участь в тканні, в зеленій садибі «Бабусина хата».

(рис. 3. 1. 3. 2.).

Килимарство в українському Правобережному Поліссі, зокрема в межах Лугинська громада, належить до традиційних народних ремесел, що поєднували утилітарну функцію та естетичне оформлення житлового простору. Особливо помітним осередком цього промислу вважаються Бовсуни, де килимарство зберігалось найдовше серед місцевих ремесел і мало стійкий характер побутової традиції.



Рис. 3.1. Зелена садиба «Бабусина хата».

Килимарство – це ручне виготовлення тканих виробів (килимів, доріжок, ряден, налавників), які використовувалися для утеплення житла, декорування інтер'єру та іноді як елемент приданого. У поліському середовищі воно було тісно пов'язане з натуральним господарством і домашнім ткацтвом, де майстрині самостійно готували матеріали та виконували повний цикл виробництва. Килими мали не лише практичне, а й символічне значення: вони прикрашали стіни хат, лави, скрині, виконували роль

оберегів і демонстрували достаток родини. Орнамента часто складалася з геометричних, рослинних та символічних мотивів, характерних для поліської народної культури.

Основою килимарства було ручне ткацтво на вертикальних або горизонтальних верстатах (ткацьких станках), які традиційно виготовлялися з дерева. У селах Полісся використовувалися домашні ткацькі верстати простої конструкції, що дозволяли працювати в умовах селянського господарства.

Матеріали для ткацтва були переважно натуральними:

- ✓ **вовна** – основна сировина для килимів; її отримували від овець, прями вручну та фарбували природними барвниками (з кори, рослин, ягід, трав);
- ✓ **льон і коноплі** – використовувалися для основи (основних ниток), а також для виготовлення простіших тканих виробів;
- ✓ **домоткані нитки** – отримані в межах господарства, часто поєднувалися з вовною для створення міцнішого полотна.

Верстати були простими, але функціональними. Основа натягувалася на дерев'яну раму, а ткання здійснювалося вручну за допомогою човника та гребеня. У поліських хатах ткацький верстат часто розміщувався у житловій частині або в господарській прибудові, що свідчить про тісне поєднання ремесла з повсякденним життям.

На українському Правобережному Поліссі для ткацтва найчастіше використовували ручні горизонтальні ткацькі верстати; у народі їх називали «**кросна**» або «став». У частині місцевостей застосовували також вертикальні верстати, але вони були менш поширені й більше пов'язані з окремими видами тканин та килимів. Поліський горизонтальний верстат був дерев'яною конструкцією з валами для основи й готового полотна, ремісками для утворення зіву, бердом для прибивання ниток і підніжками для керування переплетенням. Такий верстат був розбірним і пристосованим до домашнього використання, тому його часто встановлювали в хаті або в окремому приміщенні, особливо взимку. На цих верстатах ткали полотно з льону, конопель, вовни, а також рушники, сорочки, рядна, килимки й інші побутові та обрядові речі. В Житомирському Поліссі, зокрема, ткацтво було тісно пов'язане з

виращуванням льону, його первинною обробкою, прядінням і подальшим тканням серпанку та інших тканин.



Рис. 3.2. Ткацький верстат в зеленій садибі «Бабусина хата».

Поліське килимарство вирізнялося стриманою кольоровою гамою, переважанням темних і природних відтінків, а також геометризованими орнаментами. Через обмеженість промислових барвників фарбування здійснювалося переважно рослинними засобами, що формувало характерну «природну» палітру виробів.

У таких осередках, як Бовсуни, килимарство довгий час залишалося не лише ремеслом, а й важливою частиною жіночої побутової культури, передавалося з покоління в покоління та зберігало локальні особливості техніки й орнаментики.

Килимарство Лугинщини є важливим елементом нематеріальної культурної спадщини, оскільки відображає спосіб життя, естетичні уявлення та господарську структуру поліського населення. Його вивчення дозволяє реконструювати не лише

технологію ремесла, а й соціальні ролі в громаді, побутові традиції та культурну ідентичність регіону.

Таким чином, килимарство в Бовсунах і загалом на території Лугинська громада є прикладом стійкого традиційного ремесла, що сформувалося на основі локальних природних ресурсів і тривалий час залишалося важливою складовою поліської народної культури.

Загалом село Бовсуни, розвиває і сільський зелений туризм. Засновницею в зеленої садиби «Бабусина хата» є художній керівник відомого не тільки в Україні, а й за її межами, колективу «Бовсунівські бабусі» – Марія Карповець (ри 3.3., 3.4).



Рис. 3.3. Гастролі колективу «Бовсунівські бабусі».



Рис. 3.4. Колектив «Бовсунівські бабусі».

Багато гостей приїздили на гостину, одним з яких став відомий **український ресторатор Євген Клопотенко**. 8 березня 2025 року село Бовсуни, що входить до складу Лугинська громада, відвідав відомий український шеф-кухар, ресторатор і дослідник гастрономічної культури Євген Клопотенко (рис. 3.5. – 3.7.).

Під час візиту він ознайомився з діяльністю етномайстерні-музею «Бабуся хата», де його зустрічав народний аматорський колектив «Бовсунівські бабусі». Основною метою поїздки було вивчення та фіксація автентичних поліських кулінарних традицій у межах гастрономічної експедиції.

Особливу увагу під час зустрічі було приділено традиційній місцевій страві «Мочака», яку продемонстрували як характерний зразок кулінарної спадщини Лугинщини. Окрім цього, гостя частували традиційними стравами поліської кухні,

зокрема млинцями, дерунами з грибною підливою та печеною картоплею, що є типовими елементами регіонального харчового побуту.

Подія відбувалася в умовах відтвореного традиційного сільського середовища. В етнографічному просторі «Бабусина хата» представлені предмети побуту, домоткані вироби, зокрема килими та рушники, що створює цілісне уявлення про матеріальну культуру поліського села та підсилює етнографічну цінність заходу.

Таким чином, візит став прикладом поєднання гастрономічного дослідження, культурної реконструкції та популяризації локальної спадщини регіону.

Сама ж пані Марія говорить про «Бабусину хату» так: «Кожен із нас пам'ятає бабусину хату з домотканими килимами на стінах, смугастими доріжками на підлозі. В бабусиній хаті завжди панувала атмосфера затишку, теплоти, захищеності, розуміння того, що тут тебе чекають, розуміють, люблять, тут завжди моляться за тебе. Бабусина хата – це свято, це царство нашої душі, це оберіг нашого дитинства. А ще бабусина хата це своєрідна ткацько-мистецька майстерня, в якій довгими зимовими вечорами мотали нитки, микали мички, пряли, ткали і співали пісень». Такою і є «Бабусина хата» завжди гостинна, тепла, привітна, наповнена щирістю, теплом та затишком. Тут можна навчитись ткати, послухати старовинні пісні та приготувати в печі смачну «Мочаку» та «Деруни в грибній юшці».



Рис. 3. 5. На гостині у зеленій садибі «Бабусина хата» відомий український ресторатор Євген Клопотенко .



Рис. 3.6. На гостині у зеленій садибі «Бабусина хата» відомий український ресторатор Євген Клопотенко за ткацьким верстатом.



Рис. 3. 7. Приготування млинців для «Мочаки» гостями садиби.

Традиційне накривання столу на території Житомирського Полісся є важливим елементом побутової культури, у якому поєднуються практичність, естетика та глибокі обрядові уявлення. Воно формувалося під впливом природних умов, господарського укладу та християнських традицій, тому мало як щоденний, так і святковий варіанти [56 - 58].

У буденному житті стіл накривали просто й раціонально. Основою слугував дерев'яний стіл, який іноді застеляли домотканою скатертиною або рядном. Посуд переважно був глиняний або дерев'яний: миски, глечики, ложки. Часто їли з однієї спільної миски, що символізувало єдність родини. Хліб займав центральне місце на столі й мав особливу повагу, його ніколи не клали долілиць і не залишали без належної шани.

Святкове накривання столу мало більш урочистий характер. Стіл обов'язково застеляли чистою, часто вишитою скатертиною, а страви розміщували впорядковано

й симетрично. Важливу роль відігравала кількість і різноманітність наїдків, які відображали достаток і гостинність господарів. На великі свята, зокрема релігійні, дотримувалися певних традицій: на Святвечір виставляли пісні страви, на Великдень – скромні.

Окреме значення мало символічне наповнення столу. Наприклад, на різдвяному столі могли бути сіно під скатертиною як знак зв'язку з природою та народження Христа, а також кутя як головна обрядова страва. Під час поминальних трапез і родинних обрядів порядок подачі страв і їхній склад також мали усталене значення.

У поліській традиції важливою була не лише їжа, а й сам процес спільної трапези. Стіл виступав місцем родинного єднання, де дотримувалися певних норм поведінки: не починали їсти без молитви, не поспішали, поважали старших.

Таким чином, традиційне накривання столу на Поліссі відображає не тільки особливості харчування, а й світогляд місцевого населення, його уявлення про порядок, гостинність і гармонію в родині.

3.2. Страви на кожен день в селі Осни

Село Осни, утворено зведенням хуторів у село в 1930 році. Станом на 2026 рік в селі проживає менше 100 осіб.

Страви повсякденного харчування в селах Житомирське Полісся формувалися під впливом природних умов, традиційного господарства та доступності продуктів. Основу раціону становили прості, поживні й економні страви, які готували з того, що вирощували самі або збирали в лісі та на водоймах.

Найважливішим продуктом була картопля, яку використовували у різних варіаціях: варили, пекли в печі, смажили або готували деруни й бабку. Поряд із нею значне місце займали страви з капусти: тушкована капуста, капусняк, квашена капуста, яка була незамінною взимку. Також широко використовували крупи (пшоно, гречку, ячмінь), з яких варили каші або юшки [60 - 64].

У щоденному раціоні важливу роль відігравали борошняні вироби: хліб із житнього або змішаного борошна, коржі, галушки, вареники з різними

начинками: картоплею, капустою, сиром. Молочні продукти: молоко, кисляк, сир, сметана, доповнювали харчування і часто слугували основою для простих страв.

Особливістю поліської кухні було активне використання лісових ресурсів. Гриби (свіжі, сушені, солені) додавали до юшок, мачанок і підлив, а ягоди – до напоїв і десертів. У прибережних селах поширеним було споживання риби – її варили, смажили або сушили.

М'ясо вживали не щодня, частіше – у холодну пору року або після забою худоби. Тому більшість буденних страв була або пісною, або з мінімальним додаванням тваринних продуктів. У дні посту раціон ще більше спрощувався, але залишався ситним завдяки картоплі, крупам і грибам.

Таким чином, щоденна кухня в селі Осни, тай взагалі у поліських селах, відзначалася раціональністю, сезонністю та тісним зв'язком із природним середовищем. Вона відображала спосіб життя поліщуків, їхню господарську діяльність і вміння використовувати доступні ресурси для забезпечення родини необхідною їжею.

Окремої уваги заслуговує музейна кімната «Оснівський спадок» – невеликий, але надзвичайно змістовний осередок збереження локальної пам'яті (рис. 3. 8.). Вона постає як своєрідний міст між минулим і сучасністю, де кожен експонат не просто демонструється, а «розповідає» про повсякденне життя, традиції та духовний світ мешканців краю. У просторі музейної кімнати зібрано предмети побуту, знаряддя праці, елементи традиційного одягу, ткані вироби та інші артефакти, що відтворюють атмосферу поліського села. Особливу цінність становлять речі ручної роботи: вишиті рушники, домоткані полотна, килими, які є свідченням високої майстерності та естетичних уподобань місцевого населення.

Музейна кімната «Оснівський спадок», виконує не лише зберігальну, а й просвітницьку функцію: він сприяє усвідомленню історичної тяглості, формує інтерес до традиційної культури та передає знання наступним поколінням. Саме в таких локальних музейних просторах найбільш виразно відчувається жива присутність минулого, що продовжує існувати в культурній пам'яті громади.

Ще одним місцем любові, щирості, турботи про своє минуле є невеличка, але дуже цінна музейна кімната «Оснівський спадок», яка відтворює інтер'єр сільської хати початку минулого століття з предметами вжитку, одягу, інструментів народних ремесел та знарядь праці. Кімната заснована жителькою села, та в минулому **бібліотечним працівником Лідією Драпаковською**, яка є справжньою хранителькою спадку свого села, завжди з великою радістю приймає гостей та ділиться своїми знаннями. Серед багатьох **відвідувачів, гостями музею стала українська письменниця Ліна Костенко, українська журналістка, спеціальна кореспондентка ТСН Наталія Нагорна, експедиція збирачів українського фольклору з Польщі (3.9, 3.10 , 3.11.).**



Рис. 3.8. Експонати музейної кімнати «Оснівський спадок».



Рис. 3. 9. Плетені лапті селян села Осни.



Рис. 3.10. Засновниця музейної кімнати «Оснівський спадок» Лідія Драпаковська.

Побутові речі, якими користувалися селяни, формувалися під впливом природних умов Полісся, традиційного господарства та потреб щоденного життя. Вони були простими за формою, але функціональними, виготовлялися переважно власноруч із доступних матеріалів: дерева, глини, льону, конопель.



Рис. 3.11. Побутові речі, які використовували жителі села Осни.

У хатньому побуті центральне місце займала піч, яка виконувала одразу кілька функцій: у ній готували їжу, вона обігрівала житло, а також слугувала місцем для сну. Біля печі зберігали кухонне начиння: глиняні горщики, макітри, миски, глечики, у яких варили страви, замішували тісто, зберігали молоко та воду. Для приготування їжі використовували дерев'яні ложки, качалки, ночви (для тіста), а також кочергу, рогац і заслінку для роботи з піччю.

Важливе місце займали предмети, пов'язані з ткацтвом і обробкою волокна. У багатьох господарствах були пряжки, веретена, ткацькі верстати (кросна), на яких виготовляли полотно для одягу, рушників, ряден і мішків. Такі речі не лише забезпечували родину необхідним, а й відображали рівень майстерності та естетичні традиції.

Для зберігання продуктів використовували дерев'яні скрині, діжки, бочки та засіки. У них тримали зерно, борошно, квашену капусту, соління, сало. Вода зберігалася в діжках або глечиках, а переносили її відрами на коромислі. Для освітлення використовували каганці або пізніше газові лампи.

Окрему групу становили господарські знаряддя: жорна для помелу зерна, ступи для товчення, решета та сита для просіювання борошна. У дворі використовували вози, плуги, борони, дерев'яні лопати, вила усе, що було необхідне для обробки землі та ведення господарства.

Інтер'єр хати доповнювали лави, стіл, мисник (полиця для посуду), скриня для одягу та рушники, які виконували не лише практичну, а й декоративну функцію. Домоткані килими та рядна прикрашали житло і водночас служили для утеплення.

Таким чином, побутові речі селян Житомирського Полісся були невід'ємною частиною їхнього повсякденного життя. Вони відображали зв'язок людини з природою, самозабезпеченість господарства та збереження традицій, які передавалися з покоління в покоління.

3.3. Страви до посту – гастрономічна спадщина села Калинівки

Не менш важливим в культурному житті громади є село Калинівка (до 1946 року – Колцьки). Вперше село Колцькі згадується в акті від 3 лютого 1739 р. У викупному акті 1854 р. зазначено, що його з усіма угоддями викупила поміщиця Людвіга Сильвестрів Ригельська в магната Вікентія Потоцького. Беззаперечною пам'яткою архітектури (церква є архітектурною пам'яткою Житомирської області) та справжньою окрасою села та й усієї Лугинщини є церква «Релігійна організація

Хресто-Воздвиженська церква» побудована в 1871 рік. Дерев'яна, на кам'яному фундаменті, при ній дерев'яна дзвіниця.

Пісна кухня в Житомирському Поліссі формувалася під впливом православного календаря, природних ресурсів і традиційного селянського господарства. У періоди постів — передусім Великого, Пилипівського, Петрівського та Успенського: раціон виключав м'ясо, молочні продукти й яйця, але залишався поживним завдяки рослинним продуктам і лісовим дарам.

Основу пісного харчування становили страви з картоплі. Її варили «в мундирах», пекли в печі, товкли або готували деруни без яєць, інколи з додаванням борошна. Поширеною була картопляна бабка, запечена з цибулею чи грибами. Не менш важливими були страви з капусти: квашена або тушкована капуста, капусняк на воді чи грибному відварі [65 - 68].

Значну роль у пісній кухні відігравали крупи: пшоно, гречка, ячмінь. Із них варили каші на воді, часто заправляючи олією або підсмаженою цибулею. Борошняні вироби також були важливою складовою: галушки, локшина, вареники з капустою, картоплею або грибами. Хліб, переважно житній, залишався щоденним і незамінним продуктом.

Особливістю поліського посту було широке використання грибів. Сушені або солені гриби додавали до юшок, підлив, «Мочаки», надаючи стравам насиченого смаку. У місцевостях поблизу річок і ставків вживали рибу, її варили, тушкували або сушили, що відповідало церковним дозволам у певні дні посту.

Важливе місце займали також страви з бобових: квасолі, гороху, з яких варили юшки або готували густі пюре. Доповнювали раціон буряк, морква, ріпа, а в сезон — дикорослі трави. Як заправку використовували конопляну чи лляну олію.

Напої були простими: узвари із сушених фруктів, трав'яні чаї, інколи квас. Солодощі замінювали медом або сушеними ягодами. Таким чином, пісні страви Житомирського Полісся вирізнялися простотою, але водночас різноманітністю та поживністю. Вони відображали вміння місцевого населення пристосовуватися до природних умов і дотримуватися релігійних приписів, зберігаючи традиційну культуру харчування.

В селі також збережено наші польські автентичні пісні. Берегинею пісенного скарбу Лугинщини є Надія Карповець, яка є художнім керівником народного фольклорно-етнографічного колективу «Калина», голос якої звучав на багатьох сценах України та за її межами (рис. 3. 12, 3.13.).



Рис. 3.12. Народний фольклорно-етнографічний колектив «Калина».

Народний фольклорно-етнографічний колектив «Калина» є важливим осередком збереження й популяризації традиційної культури, який діє в руслі сучасних процесів українізації та відродження національної ідентичності. Його діяльність спрямована на виховання поваги до культурної спадщини через пісню, обряд, народний одяг і відтворення традиційного побуту.

У репертуарі колективу: автентичні пісні, календарно-обрядові дійства, фольклорні композиції, що відображають життя українського села, його звичаї та

світогляд. Особливу увагу приділяють відтворенню локальних традицій Полісся, збереженню діалекту, манери виконання та обрядового контексту, що надає виступам глибокої етнографічної достовірності.

Колектив «Калина» виконує не лише мистецьку, а й освітньо-виховну функцію. Через участь у фестивалях, культурних заходах, шкільних і громадських ініціативах він формує у молодого покоління інтерес до народної культури, сприяє усвідомленню історичної тяглості та значення нематеріальної спадщини.

Таким чином, діяльність колективу є прикладом того, як традиційна культура може бути інтегрована в сучасний культурний простір, слугуючи засобом збереження національної пам'яті та формування культурної самобутності громади.



Рис. 3.13. Учасниця народного фольклорно-етнографічного колективу «Калина».

Та не лише піснями славиться Калинівка, саме в цьому селі було зібрано найдавніші рецепти, такі , як «Мурза», «Глазанки».

3.4. Історично-краєзнавчі дослідження гастрономічної спадщини Лугинської селищної територіальної громади в рецептах та ритуалах

Історико-краєзнавчі дослідження та польові експедиції дають змогу пізнати не лише давні археологічні пам'ятки, а й розкрити багатство гастрономічної спадщини Лугинщини. Саме завдяки безпосередньому спілкуванню з носіями традицій, фіксації усних свідчень і локальних рецептів стає можливим відтворити цілісну картину харчової культури краю.

У монографічному дослідженні «Гастрономічна спадщина Лугинщини» узагальнено та систематизовано найбільш поширені страви регіону першої половини ХХ століття. Характерною рисою місцевої кулінарної традиції було те, що рецепти передавалися переважно усно – «на око», від матері до доньки, зберігаючи при цьому сталі смакові особливості та технології приготування.

Для жителів Лугинщини їжа ніколи не обмежувалася лише фізіологічною потребою. Вона виступала важливою частиною повсякденної культури, своєрідним ритуалом, у якому поєднувалися результати праці людини та дари природи (рис. 3.14.).



Рис. 3.14. Поле.

Оснoву раціoну становили продукти, доступні в умовах поліського середовища: житнє борошно, м'ясо, молочні вироби (рис. 3.15), овочі, а також лісові ресурси – ягоди й гриби (3.16).



Рис. 3.15. Випасання худоби на теренах Лугинської громади.

Водночас ключове місце в харчуванні займала картопля, яка стала універсальною основою для більшості щоденних і навіть святкових страв. Її значення в кулінарній традиції Лугинщини є визначальним, адже саме вона забезпечувала ситність, доступність і різноманітність місцевої кухні.



Рис. 3. 16. Поліські дикороси.

Ще однією із найважливіших характеристик всіх місцевих страв є ситність, адже головною метою було нагодувати велику родину після важкого робочого дня. В нашому регіоні люди завжди багато працювали, тому їжа мала бути поживною.

Важливою частиною гастро-експедиції є методика приготування страв в печі та використання дарів лісу (гриби, ягоди) у повсякденному меню.

Тому в монографії більшість рецептів, які готували в печі і записувались працівниками культури Лугинської громади зі слів старожилів, або передавались з покоління в покоління (рис. 3. 17).

Поліська піч є одним із ключових елементів традиційного житла на Полісся, оскільки вона виконувала не лише функцію приготування їжі, а й опалення, сушіння продуктів і навіть місця для відпочинку. Її будівництво підпорядковувалося як практичним потребам селянського побуту, так і природним умовам регіону.

Насамперед важливим був вибір місця в хаті. Піч зазвичай розташовували біля внутрішньої стіни, щоб вона рівномірно обігрівала приміщення і довше зберігала тепло. Часто її ставили так, щоб гирло (отвор для закладання дров і посуду) виходило

до житлової частини хати, а задня частина могла межувати із сіньми або господарським приміщенням.



Рис.3. 17. Поліська піч.

Для спорудження використовували доступні місцеві матеріали: глину, пісок, соломі, іноді камінь або цеглу для основи. Фундамент робили з каменю чи дерев'яного настилу, щоб піч була стійкою і не втрачала тепло. Основну масу печі формували з глиняної суміші, яку наносили шарами, ретельно утрамбовуючи.

Конструкція печі була продуманою і функціональною. Вона складалася з топки, череня (поверхні для випікання), склепіння, димоходу та лежанки. Лежанка, розташована зверху або збоку, використовувалася для сну, особливо в холодну пору року. Усередині піч добре утримувала тепло, що дозволяло готувати страви шляхом «томління» характерного для поліської кухні способу приготування.

Важливою умовою було правильне влаштування димовідведення. У давніших хатах дим міг виходити просто в приміщення (так звані «курні хати»), але з часом поширилися печі з димоходами, які виводили дим через комин назовні.

Будівництво печі вимагало досвіду й знань, тому цим займалися майстри-пічники. Вони враховували розміри хати, кліматичні умови, потреби родини. Піч мала бути не лише теплою, а й економною у використанні дров.

Таким чином, поліська піч є прикладом гармонійного поєднання традиційних знань, природних ресурсів і побутових потреб. Вона відігравала центральну роль у житті селян, формуючи не лише умови проживання, а й особливості кулінарної культури регіону [69 - 77].

В ході досліджень та проаналізувавши **гастрономічну спадщину** кожного села нашої громади, однозначно **головною стравою нашого регіону** є «**Мочака**» (інші назви «Підколотка», «Калатуша»), яка готувалась, як в період посту так і поза ним. «Мочака» надзвичайно ситна і досить проста у приготуванні страва. Це густа підлива з м'ясом та грибами до якої готували млинці з гречаного та пшеничного борошна або з житнього борошна («розовки») (рис. 3. 18.).



Рис. 3.18. Процес приготування гастрономічного бренду Лугинщини – «Мочаки».

Товсті млинці скручували, мочали в густу підливу і їли не використовуючи додаткового посуду, якого в давні часи могло в не вистачати на всіх.

Ця страва є популярною і дотепер, майже в кожній оселі її продовжують готувати (рис. 3.19, 3.20).



Рис. 3.19. Участь у приготуванні «Мочаки», брала начальник управління культури Лугинської селищної громади Олена Іванова.



Рис. 3.20. Традиційні страви Лугинщини.

Туристи ж можуть її відвідати завітавши в с. Бовсуни в зелену садибу «Бабусина хата», яку приготує справжня майстриня Тетяна Климчук, а господиня садиби, пані Марія Карповець познайомить із справжньою майстерністю ткацтва та пригостить ще однією стравою притаманною для цього села – «Дерунами в грибній юшці».

Якщо говорити про гастрономічну культуру в межах країни, то Україна асоціюється з борщем, салом та варениками. Кожен регіон має свої рецепти вареників з різними начинками. Полісся не виняток! **Вареники** – це може бути, як повсякденна страва, так і святкова. Колись на всі великі свята обов'язково подавали вареники з розпареною чорницею і маком, або грушами-гниличками і маком политі свіжим медом. Такі ж вареники готувалися і на поминальні обіди. З варениками з маком також пов'язані і вислови, які характеризують ступінь тяжкості самопочуття : «Так було погано, що були б і вареники з маком поїли б по мені», або з розряду чорного гумору : «Мало не вмерла! Але хоч вареників з маком поїли б!». Також ці вареники

були обов'язковою стравою на поминальних днях, які в нашому регіоні називались «Деди» (наголос на перший склад). В п'ятницю накривався стіл з пісних страв, вся родина сідала за столом вечеряла і залишала їжу на столі аж до ранку, а вранці вже до столу додавали страви з яйцями і снідали, то вже були, як казала моя прабабуся, «Баби».

Рецепт цієї страви простий. Розпарена суха чорниця або груша перекручували, а мак розтовкували в ступці, додавали цукор перемішували і ліпили вареники. Відварені вареники поливали свіжим або розтопленим медом.

Хочу повернутися до улюбленої ягоди Полісся – чорниці (рис. 3. 21).



Рис. 3.21. Чорниця.

Ця ягода не тільки дуже корисна та смачна, але ще і залишала по собі дуже веселе забарвлення зубів, язика та й усієї ротової порожнини. Можливо, саме тому цю ягоду дуже полюбляли діти, поївши її можна було доволі насміятись один з одного, бо як же її можна збирати і не з'їсти з гілочки. Тому, йдучи з лісу після чорниці ти обов'язково був «замурзаний». Таку назву і отримала одна із страв – «Мурза».

За старовинними традиціями на святковому столі, у нашому регіоні, обов'язковими були «Завиваники» (млинці з маком та сиром), картопляники, в деяких селах їх називали бульбаники, (деруни) з солоним сиром, печений пісень, вареники з маком та сушеними грушами- дичками або чорницями і обов'язково дріжджові млинці з «Мочакою».

Всі ці страви багато господинь готують і дотепер, бо вони є дуже смачними, ситними і нагадують нам про нашу регіональну гастрономічну спадщину.

Зібрані рецепти в монографії поділені на три розділи: святкові, повсякденні та страви до посту. Багато з них популярні й досі, проте деякі вже забуті.

Святкові страви вирізнялись великою кількістю м'ясних продуктів, адже поросят ,зазвичай, різали до великих свят, таких, як: Різдво, Великдень.

Зберігали м'ясо та сало у великих дерев'яних ящиках наповнених сіллю, а перед приготуванням вимочували у воді. Спечені ковбаси заливали жиром, що давало змогу значно продовжити їх термін зберігання.

У повсякденному житті переважали страви з борошна, картоплі, городини та молочних продуктів.

В дні посту люди готували, в основному, страви, до яких входили гриби. Їх ситність та поживність дозволяла легко витримати піст без відчуття голоду [78 - 79].

Також, в рецептах використані слова-діалекти притаманні нашому регіону, такі, як:

- ✓ «Мліти» (розтушковувати, розпарювати);
- ✓ «Зажарка» (смажена морква і цибуля. Іншими словами «засмажка»);
- ✓ «Чавун» (великої ємності глиняний посуд);
- ✓ «Шум» (накип, який утворюється при кипінні м'яса та кісток);
- ✓ «Потріпати» (перемішати без застосування ложки чи лопатки, обережно підкидаючи вгору);
- ✓ «Шкварки» (підсмажене сало).

РЕЦЕПТИ СТРАВ ЛУГІНЩИНИ

Після розгляду історичних, природних і культурних передумов формування харчової традиції логічним є звернення до її найконкретнішого вияву, безпосередньо до страв, що побутували на Лугинщина (рис. 3. 22.)



Рис. 3. 22. Рецептурна лінійка Лугинщини.

Саме рецепти дозволяють найточніше відчувати характер місцевої кухні, адже в них поєднуються знання, досвід і повсякденна практика багатьох поколінь. Через опис інгредієнтів, способів приготування та особливостей подачі розкривається не лише гастрономічна специфіка регіону, а й умови життя, господарювання та світогляд його мешканців.

Традиційні страви Лугинщини формувалися в тісному зв'язку з природним середовищем Полісся, сезонністю продуктів і можливостями селянського господарства. Вони відзначаються простотою, поживністю та водночас різноманітністю, що досягалася завдяки поєднанню локальних інгредієнтів і перевірених часом кулінарних прийомів.

Отже, подальший виклад присвячено рецептам страв Лугинщини як важливому елементу нематеріальної культурної спадщини, що зберігає пам'ять про традиційний спосіб життя, родинні звичаї та кулінарну майстерність поліщуків

НЕДІЛЬНІ ТА СВЯТКОВІ СТРАВИ

Домашня ковбаса

Страва вважалася святковою. Така ковбаска повинна була бути, обов'язково, на Різдво та Великдень. Рецепт ковбаси записаний Івановою Оленою за рецептом бабусі – Слинчук Валентини. Для приготування домашньої ковбаси особливу увагу слід приділити чищенню кишечок аби вони не мали неприємного запаху. Тому, в старовину, їх багато разів промивали, чистили, замочували в натертій картоплі та оцті (рис. 2.23).

Інгредієнти:

- свинячі кишечки;
- м'ясо;
- сало;
- сіль, перець, часник.

Приготування:

Завчасно підготувати кишечки (почистити, помити, вимочити від стороннього запаху). Сало та м'ясо нарізати маленькими шматочками, посолити, поперчити, додати подрібнений часник і наповнити кишечки. Ковбаски потрібно відварити попередньо попроколювати ковбаски голкою, щоб при варінні кишечки не розірвалися і запекти. А щоб зберегти їх на довший період - готові ковбаски складали в ємність і заливали жиром. Потім виймали і нагрівали вже на пательні.



Рис. 3. 23. Домашні ковбаса.

«М'ясні голубці з гречкою»

Серед різноманіття варіантів голубців, які готували в нашому регіоні (з картоплею і шкварками, картоплею і грибами, рисом і м'ясом) хочеться виділити смак голубців з гречкою та м'ясом, що також широко використовувались на території Лугинщини. Рецепт голубців записано зі слів Надії Слинчук (рис. 3. 24.).

Інгредієнти:

- качан бочкової капусти;
- гречка;
- морква;
- цибуля;

- томат (стигли помідори);
- часник;
- м'ясо свинини (якщо піст – сушені гриби);
- сіль, перець, лавровий лист;
- сметана.

Приготування:

Знімаємо з качана капусти листочки та видаляємо грубу частину. Гречку відварюємо до неї додаємо перекручене на фарш м'ясо. Підсмажуємо цибулю, моркву, додаємо до гречано-м'ясної начинки, солимо, перчимо і добре все перемішуємо. Накручені голубці складаємо в каструлю.

Окремо на пательні смажимо моркву, цибулю, часник, додаємо нарізані дрібно помідори або томат, сметану, лавровий лист і тушкуємо декілька хвилин. Потім цією засмажкою накриваємо голубці, ллємо воду щоб була трохи вище за голубці і ставимо тушкувати приблизно 1:30 – 2:00 години.

В період посту замість м'ясного фаршу перекручували сушені відварені гриби.

Готову страву подаємо зі сметаною!



Рис. 2.24. М'ясні голубці з гречкою.

Пресована рулька

Страва вважається святковою, адже поросят кололи перед великими святами. Ця страва була зручною, оскільки при приготуванні рульки - отримували дві страви : «Рулька» і «Холодець». Тому, нерідко, при варінні рульки до бульйону додавали м'ясо на холодець. (Рис. 3.25.)

Інгредієнти:

- свиняча рулька;
- часник;
- сіль;
- перець мелений і горошком;
- лавровий лист;
- цибуля;
- морква;

Приготування:

Рульку добре миємо та зішкрібаємо сліди смаління. У велику ємність кладемо рульку, цілу цибулину, нарізану моркву, лавровий лист та перець горошком, сіль і ставимо варити. Після закипання знімаємо шум та ставимо на маленький вогонь «мліти» приблизно на 5 годин. Рулька вважається готовою, якщо м'ясо легко відділяється від кістки. Обережно виймаємо готову рульку, виймаємо кістку, середину присолюємо, перчимо і з усіх сторін нашпиговуємо часником. Кладемо у щільну ємність під прес і в холодне місце, щоб схватилось.

Рулька чудово смакує з хріном або гірчицею.



Рис. 3.25. Пресована рулька

«Холодец»

На святковому столі, обов'язково, була присутня страва «Холодец», саме так, без «ь», його називають на Лугинщині. Від деяких людей чула назву – «Драгле», але не відомо чи ця назва використовувалась саме на Лугинщині. (Рис.3.26.)

Інгредієнти:

- свинячі ніжки, вуха, рулька;
- цибуля;
- морква;
- часник;
- лавровий лист;
- перець горошком;
- перець чорний мелений;
- сіль.

Приготування:

Свинячі ніжки, вуха, рульку замочуємо на ніч в холодну воду. Вранці добре зачищаємо від лишнього і ставимо варити не менше ,ніж на 4 години.

В бульйон додаємо моркву, цибулю, перець горошком, лавровий лист, злегка присолюємо і варимо на маленькому вогні постійно знімаючи піну («шум»), що утворилась.

Коли м'ясо звариться і легко відділятиметься від кісток - подрібнюємо на маленькі шматки. До м'яса додаємо подрібнений часник, перець та підсолюємо за смаком.

В підготовлений посуд викладаємо м'ясо і наливаємо бульйон. «Холодец» ставимо в холодне місце до повного застигання.

Нерідко, в «Холодец» додавали сушені гриби для аромату.



Рис.3.26. « Холодец»

Кров'янка або чорна ковбаса

Одна з найулюбленіших страв нашого регіону. Після того, як зарізали свиню, та впоралися з салом та м'ясом, розпочинали готувати ковбасу, так і казали : «Пекти ковбаси». Кожна господиня готувала по-своєму. Якщо додати більше молока, ковбаса виходила солодкуватою, якщо сала – жирнішою та ніжнішою, якщо гречки - сухіша. Це залежало від вподобання родини. Даний рецепт готували в Лугинах. (Рис. 3.27.)

Інгредієнти:

- Гречка – 1кг;
- товсті свинячі кишки - 4шт;
- сало свиняче – 0,5 кг;
- молоко – 0,5 л;
- свиняча кров – 1,5л;
- середні цибулини – 5шт;
- м'ясо свиняче – 300 гр;
- сіль, перець – за смаком;
- олія (змастити ковбасу).

Приготування:

Першочергово потрібно відварити гречку. М'ясо, сало, цибулю нарізати невеликими шматками. Всю засмажку додаємо до відвареної гречки, солимо та перчимо за смаком. До гречки з «зажаркою» додаємо кров та молоко і все добре перемішуємо.

Кишки попередньо добре промити, зачистити, замочити в натертій картоплі, промити водою з оцтом, щоб забрати неприємний запах.

Один край кишки міцно зав'язуємо ниткою. Через інший край заливаємо суміш чашкою. В кишці має залишатися ще місце, адже при запіканні гречка набухатиме і може порвати кишку. Через 10 хвилин після, коли кров трохи припечеться, кишку потрібно проколоти в декількох місцях, Далі печемо до потемніння.



Рис. 3.27. Кров'янка або чорна ковбаса

«Налісніки»з вишнями.

Завиваники – дуже розповсюджена страва для нашого регіону. Начинки різноманітні – від солоних (м'ясо, гриби, капуста) до солодких (локальні фрукти, ягоди, сухофрукти, мак) та, обов'язково, з кисломолочним сиром. Назви також різні, залежно від села: «Налісніки», «Млинчики», «Завиваники». (Рис. 3.28)

Тісто на млинці:

- молоко;
- вода;
- сіль, цукор;
- 2 яйця;
- олія;
- борошно.

Сухі вишні розпарювали, відкидали на сито, щоб стекла лишня волога. Потім до них додавали цукор, перемішували і крутили млинці.

Заливка:

- сметана;
- цукор;
- 1 яйце;

Все змішуємо, заливаємо млинці і ставимо запікати.





Рис. 3.28. «Налісніки»з вишнями

«Ковбик»

Страва, що готувалась виключно на свята, оскільки оболонкою для «Ковбика» слугував свинячий шлунок, а порося різали готуючись до великих свят, таких, як Різдво та Великдень, а також престольного свята в селі. Страва має ще одну назву, більш поширену і значно сучасну – «Салтісон». (Рис.3.29)

Інгредієнти:

- свиняча голова;
- ковбик свинячий;
- цибуля;
- морква;
- часник;
- лавровий лист;
- перець горошком;
- оцет;
- картопля;

- перець чорний мелений;
- сіль.

Приготування:

Свинячу голову розрубуюємо на шматки і замочуємо на ніч в холодну воду.

Ковбик добре промиваємо і також замочуємо на ніч в холодній воді.

Після замочування шматки свинячої голови добре промити і поставити варити на не менше, як на 6 годин, збираючи «шум», що виникає в процесі варіння.

Зі шлунок потрібно зняти слизьку оболонку, промити і замочити у натертій сирій картоплі, а потім у воді з оцтом.

За 2 години до готовності м'яса додайте моркву, цибулю, перець горошком та лавровий лист, солимо. Готову відварену голову дістаємо і ставимо остигати. Потім відділяємо м'ясо від кісток і подрібнюємо на маленькі шматки. До м'яса додаємо подрібнений часник, перець та підсолюємо за смаком. Шлунок вивертаємо (жирком всередину), зашиваємо і залишаємо лише отвір для начинки. Набиваємо шлунок начинкою, але не дуже щільно, щоб в процесі приготування шлунок не лопнув і зашиваємо отвір.

Викладаємо на деко і запікаємо 1,5 години при температурі 180 С.

Готовий «Ковбик» кладемо під прес і виносимо в холодне місце.



Рис.3.29. «Ковбик»

«Завиваники» з кисломолочним сиром.

Рецепт «Завиваників» записано зі слів Надії Іванової, жительки с. Новосілка. Млинці складає в глиняну миску перекладаючи вершковим маслом і заливала сметаною, а потім ставила до печі, щоб вони розпарились. (Рис.3.30)

Тісто на млинці:

- молоко;
- вода;
- сіль, цукор;
- 2 яйця;
- олія;
- борошно.

Начинка:

Кисломолочний сир перетрти з цукром. Додати щіпку солі, для стабілізації смаку, 1 яйце, розпарені родзинки і трішки молока. Все ретельно перемішати і завити «Завиваники».

Подавати зі сметаною!



Рис. 3.30. «Завиваники з сиром»

ПОВСЯКДЕННІ СТРАВИ

«Мочака».

На Лугинщині не знайдеться жодного села в якому б не готували неймовірно смачну та ситну страву – «Мочаку»(в деяких селах її ще називають «Калатушею», « Підколоткою», «Мочаниною»). В залежності від села страва може відрізнятися завдяки додаванню інгредієнтів. Наприклад в с. Бовсуни до «Мочаки» додають квасолу. Рецепт даної страви записано начальником відділу культури та туризму Івановою Оленою від своєї мами Надії Слинчук, а вона навчилась готувати страву від своєї бабусі Параски з с. Топільня. (Рис.3.31.)

Інгредієнти для Мочаки:

- свинячі реберця, або м'ясо;
- сушені білі гриби;
- морква;
- цибуля;
- сіль, перець, лавровий лист;
- мука;
- квасоля (використовується в деяких селах).

Приготування:

Сушені гриби заливаємо кип'ятком та замочуємо, потім ретельно промиваємо.

Свинячі реберця, гриби, цибулю і моркву підсмажуємо на пательні. Борошно потрібно підсмажити на пательні додаючи до неї воду і постійно помішувати, щоб не було грудочок. Залити цією водою гриби та м'ясо, посоли, поперчити, додати лавровий лист і поставити тушкувати на 1-1,5 години.

Борошно робить підливку густою. До цієї страви обов'язково випікали в печі товсті млинці з розовки (житнього борошна), гречаної та будь-якого борошна на дріжджах.

Потім брали млинця і «мочали» в густу грибну підливу. Звідси і назва «Мочака»



Рис. 3 .31. Мочака.

«Макар»

Оскільки Лугинщина знаходиться за 80км від кордону Білорусії, то і одним із основних інгредієнтів для приготування повсякденних страв є картопля. Господині нашого регіону мають у своїх скарбничках безліч страв з картоплі: деруни, картопляники, зрази, бабки.

«Макар» – старовинна страва, варіантів приготування якої є безліч, однак, всі способи створення цієї ситної страви сходяться до одного.

Для її приготування не потрібно ніяких вишуканих продуктів, чим простіше готується «Макар», тим смачніше виходить. Головне, щоб зверху вона була покрита хрусткою скоринкою, а всередині наповнена ніжним пюре із запеченої картопельки. Страва готується по-різному: з начинкою і без.

В с. Запілля таку ж страву подають з праженим молоком (молоко наливають в горнятко і ставиться до печі і пражиться). Якщо в когось не було сала замінювали олією власного виробництва - соняшникова, але здебільшого лляна або конопляна.

Вищеназвані рослини товкли в дерев'яних олійницях і таким чином здобували олію.

Рецепт цього варіанту «Макара» записала директор Липниківського сільського будинку культури Оксенчук Наталія від своєї мами Заливаки Валентини.

(Рис.3.32.)

Інгредієнти:

Картопля – 1 кг.

Підчеревина, або жирна частина свинини – 300 г

Цибуля ріпчаста – 3 шт.

Перець, сіль за смаком

Яйце 1 шт.

Приготування:

Картоплю почистити та натерти на тертці підсолити і поперчити, додати до картоплі яйце. Свинину підсмажити з цибулею на пательні і додати до картоплі. Засмажку кладемо на дно глечика, а на верх картопельку. Запікаємо в глиняному глечику.



Рис. 3. 32. «Макар»

«Картопляна ковбаса»

Рецепт цієї страви записала Олена Іванова від своєї мами Надії Сличук, яку свого часу, навчила готувати етнічна єврейка Марія Фомична Каплан – жінка, що стала для пані Надії рідною людиною. Ця ковбаска надзвичайно смачна й ситна, а найкраще вона смакує гарячою, прямо з печі. (Рис.3.33.)

Інгредієнти:

Картопля – 1кг.

Підчеревина, або жирна частина свинини – 300 г

Цибуля ріпчаста – 3 шт.

Перець, сіль за смаком

Яйце - 1 шт.

Свинячі кишечки.

Приготування:

Підготувати кишки, промити, замочити в оцті, воді та соді на півгодини.

Картоплю та частину цибулі почистити та натерти на тертці підсолити і поперчити, додати до картоплі яйце. Свинину та другу частину цибулі підсмажити на пательні і додати до картоплі, все перемішати. Начинити кишечки картопляною сумішшю, але не щільно. На змащене жиром або олією деко викласти ковбаски змастити їх олією і попроколювати їх в різних місцях, аби картопля під час приготування не розірвала кишечки.

Подіють готову ковбаску зі сметаною.



Рис.3.33. Картопляна ковбаса.

«Баламути»

Одна страва - безліч назв! У кожному селі її називають по-своєму: в Лугинах це деруни з солоним сиром, в с. Калинівка - «Оскупанці», а в с. Радогоща - пиріжки з солоним сиром, в с. Липники - «Баламути». Відрізняється і технологія приготування. В деяких селах їх обсмажували на три боки, потім складали в

чавунчик, додавали сметану і пропарювали в печі. Даний рецепт записано директором Липниківського сільського Будинку культури. (Рис.3.34.)

Інгредієнти:

- картопля;
- цибуля;
- яйце;
- борошно;
- кисломолочний сир;
- сіль.

Приготування:

Натираємо картоплю на тертці і віджимаємо її, щоб позбутися зайвої води.

Натираємо туди цибулю, трішки підсолюємо, вбиваємо яйце і 1 ложку борошна.

Кисломолочний сир розминаємо виделкою, солимо його і додаємо жовток.

На пательню ложкою викладаємо картоплю, всередину солоний сир і прикриваємо знову картоплею. Смажимо з обох боків.

Зокрема, «Оскубанці» складали в чавунчик (глиняний горщик) і ставили в піч, щоб вони розіпірили.



Рис.3.34. «Баламути»

« Гарбузова каша»

Рецепт надала жителька с. Бовсуни, бібліотекар Бовсунівської сільської бібліотеки – Климчук Тетяна, яка готує за старовинними рецептами своєї бабусі Галини Корнійвни. (Рис.3.35.)

Інгредієнти:

- молоко;
- гарбуза;
- пшоно;
- цукор;
- масло.

Приготування:

У молоко кладемо порізаний на шматочки гарбуз (попередньо очищений від шкірочки і м'якоті) і варимо. Коли гарбуз звариться – перетираємо його в молоці товкачкою. Додаємо промите пшоно, цукор, дрібку солі і грудочку масла. Все це закидаємо в горщик, накриваємо і ставимо в піч до жару. Каша буде готова через 5-6 годин.



Рис.3.35. Гарбузова каша.

«Паляниця домашня»

Рецепт паляниці надала жителька с. Червона Волока, бібліотекар Червоноволицької сільської бібліотеки – Вознюк Любов Адамівна, яка навчилася готувати хліб від своєї бабусі. (Рис.3.36.)

Інгредієнти:

- тепла вода або сироватки 500 мл;
- цукор 1 ст.л;
- сіль 1 ст.л;
- 1 ч.л живих дріжджів;
- 800 гр. борошна;

Приготування:

Розпустити дріжджі, додавши сіль і цукор, розмішати, додати все борошно, замісити тісто дерев'яною ложкою або лопаткою. Накрити миску з тістом рушником і поставити в холодне місце на ніч. На другий день тісто потрібно перекласти в деко, змастивши його олією та залишити в теплом місці на 2-3 години. Випікаємо в печі. (Якщо в духовці – 40 хв. При температурі 180 градусів). Діставши з печі накриваємо полотняною тканиною.



Рис.3.36. Домашня паляниця.

«Затирка»

Це повсякденна страва, яку готувала кожна родина. Надзвичайно легка і швидка в приготуванні. Страва також мала різні назви : «Затирка», «Сироватка» «Сметанка». В сучасному різноманітті страв «Затирка» майже не готується за винятком старожилів. Рецепт страви записаний зі спогадів мого батька – Анатолія Слинчука, яку готувала його бабуся Мар'я. (Рис.3.37.)

Інгредієнти:

- картопля;
- сироватка;
- кисломолочний сир;
- сметана;
- сіль.

Приготування:

Картоплю відварити та потовкти її, щоб вийшла каша. До неї додавали сироватку, розмішували до рідкої консистенції, потім додавали кисломолочний сир, сметану, розмішували і подавали до столу.



Рис.3.37. «Затирка».

«Картопляні кульки в молоці»

Рецепт записано від старожилів села Калинівка директором Калинівського Будинку культури Валентиною Ярмолюк.(Рис.3.38.)

Інгредієнти:

- картопля;
- сіль;
- молоко.

Приготування:

Почищену картоплю натираємо на терці і віджимаємо від соку. Присолюємо і робимо невеличкі кульки. Ці кульки викладаємо на деко і перед полум'ям (перед пічню) обсушуємо.

У кип'яче молоко викладаємо картопляні кульки, ще раз присолюємо і варимо до готовності.



Рис.3.38. картопляні кульки в молоці.

«Коржики на смальцю».

Ці коржики готували майже в кожному домі, рецепт один, але в залежності від села мав невеличкі доповнення. Цей рецепт записано директором Кремненського сільського Будинку культури Устименко Надією від старожилів с. Кремно (Рис. 3. 39.)

Інгредієнти:

- смалець – 2 ст.л.;
- цукор – 6ст.л для тіста і 200г. для заливки;
- яйця – 3шт;
- сода – неповна чайна ложечка;
- борошно – 400 гр. (можна менше, дивитись по замісу);
- сметана – 0,5 літри;

Приготування:

Смалець розтирають з цукром, додають по одному яйцю і розтирають до однорідної маси. До неї додають соду, поступово вмішують борошно та замішують тісто. З тіста формують ковбаску та нарізають шматочками товщиною приблизно 1 см. Сформовані коржики надколюють виделкою, змащують яйцем, посипають цукром і ставлять випікати.

Готові коржики складають в глиняний горщик, заливають сметаною з цукром і ставлять у витоплену піч, щоб розпарились.



Рис.3.39. Коржики на смальці.

«Лазанки»

Страва проста в приготуванні. Коли готували вареники, завжди залишалось тісто з нього готували «Лазанки» або «Кльоцики». Приправляли по-різному: для дітей маслом і цукром – тоді це «Кльоцики» і варились у підсоленій воді, дорослі ж полюбляли з смаженими шкварками та цибулею – «Глазанки» і варили в бульйоні або на воді, якщо піст. Рецепт записано від жительки села Бовсуни – Головач Олени.(Рис.3.40.)

Інгредієнти:

- борошно;
- сіль;
- кип'яток;
- олія.

Приготування:

Просіємо борошно, до нього додаємо сіль, кип'яток, олію і замішуємо тісто, як на вареники. Вирізаємо маленькі кружечки і відварюємо їх в підсоленій воді або курячому бульйоні. На пательні обсмажуємо шкварки та цибулю.

Страву готували і до посту, але тоді засмажка могла бути з грибами і цибулею. «Лазанки» дуже прості в приготуванні, але ситні та смачні.



Рис.3.40. «Лазанки»

«Ліниві вареники».

Смачна солодка страва, була найулюбленішою серед дітей і розповсюджена серед свіз населених пунктів Лугинщини. Подавати страву потрібно попередньо «потріпавши» їх у великій кількості вершкового масла з додаванням цукру. (Рис. 3. 41.)

Інгредієнти:

- кисломолочний сир;

- борошно;
- яйце;
- цукор;
- сіль.

Приготування:

З кисломолочного сиру, борошна, яйця, цукру і солі замісити круте тісто. Сформувати з тіста ковбаски та порізати на невеличкі шматочки. В каструльці закип'ятити воду і варити вареники попередньо обкачати в крохмалю.

Відварені вареники полити розтопленим вершковим маслом з цукром.



Рис.3.41. Лїнівї вареники

Млинці з шкварками

Проста але дуже смачна страва. Страву готують і дотепер, але з печі вона значно смачніша. Млинці запечені в печі мають злегка коричневий колір і хрустку

скоринки, «шкварки» стають хрумкі і висмажені від жиру. Рецепт страви записано від жительки с.Великий Дивлин – Ніни Мартинчук.(Рис.3.42.)

Тісто на млинці:

- молоко;
- яйце;
- борошно;
- сіль;

Засмажка:

- сало;
- цибуля;
- сіль, перець.

Приготування:

З борошна, яйця, молока, солі робимо тісто та випікаємо тоненькі млинці. Готові млинці скручуємо і викладаємо на деко.

Окремо підсмажуємо шкварки та цибулю, солим, перчим, покриваємо засмажкою млинці і ставимо в піч (духовку), щоб шкварки підсушились, а млинці підрум'янились.

Страва легка в приготуванні, але дуже смачна!



Рис.3.42. Млинці зі шкварками

«Соломаха»

Таку назву мала ця страва в с. Топільня. В інших селах її називали по-простому – молочна каша з галушками.

Рецептом приготування поділилась жителька с. Путиловичі, директорка Путиловицького сільського Будинку культури – Наталія Фещук. (Рис.3.43.)

Інгредієнти:

- молоко;
- цукор;
- борошно;
- яйце;
- вода;
- сіль.

Приготування:

В горщик наливаємо молоко, доводимо до кипіння та додаємо цукру за смаком. З борошна, яйця, води та солі приготувати тісто. Відщипуємо від тіста шматочки та кидаємо в молоко, які і утворювали галушки. Щоб каша була ситнішою окремо підсмажували борошно і додавали до молока постійно помішуючи, аби не було грудочок.



Рис.3.43. «Соломаха».

«Мурза»

Рецептом страви поділилась жителька с. Калинівка. Діти, коли їли цю страву були дуже замурзані, звідти і назва – «Мурза». (Рис.3.44.)

Інгредієнти:

- сушені або свіжі ягоди чорниць;
- цукор;
- борошно;
- яйце;

- вода;
- сіль.

Приготування:

В кип'ячу воду додаємо цукор і ягоди чорниці. З борошна, яйця, води та солі приготувати тісто. Відщипуємо від тіста шматочки та кидаємо у воду з чорниці і заколючуємо мукою до стану киселю.



Рис.3.44. «Мурза».

Пиріг «Циган»

«Циган» - дуже розповсюджений на Лугиниціні. Вирізняється він простотою в приготуванні та своїм смаком. Чому «Циган»? Бо готувався на основі чорничного варення (або зі смородини). Пиріг мав дуже гарне забарвлення.

«Циган» одна із страв, яку Лугиницина неодноразово представляла на гастрономічних фестивалях та презентаціях. Рецепт страви надала бібліотекар Бовсунівської сільської бібліотеки Климчук Тетяна, яка навчилась готувати її від своєї бабусі Галини Корнійвни. (Рис.3.45.)

Інгредієнти:

- 0,5 стакан кефіру(або домашнього «кисляку»);
- 0,5 літри чорничного варення;
- 1 стакан цукру (можна трішки менше);
- 3-4 яйця (залежно від величини);
- 1 ст.л.соди (без гірки);
- 2 – 2,5 стакани борошна;
- 2 ст. ложки олії;
- сіль для стабілізації смаку.

Приготування:

До варення з чорниці (смородини) додаємо соду, перемішуємо і ставимо на 5-8 хвилин ,щоб «перешуміло» (погасилася сода). До варення додаємо 1 ст.цукру, яйця, кефір і все добре перемішуємо. До маси додаємо борошно і знову ретельно перемішуємо. Деко змащуємо олією і виливаємо на нього тісто, ставимо випікатись на 30-40 хв при температурі 170 С.



Рис.3.45. «Циган»

Поліський Куліш

Страва ця старовинна, деякі кулінари-дослідники вважають, що куліш наші пращури варили набагато раніше, ніж славнозвісний борщ.

Якщо куліш залишився, то наавтра він стає, як правило, ще смачнішим. Загалом, це і перша і друга страва — залежно від уподобань. (Рис. 3.46.)

Інгредієнти: (На казанок 2-2,5 л):

- 3-4 картоплини;
- склянка пшоно;
- 50 г сала (підчеревина);
- 2 великих цибулини;
- сіль;
- чорний мелений перець;
- лавровий листок.

Приготування:

Пшоно промити під проточною водою, до прозорості води. Залити окропом (щоб позбутися гіркоти). Через 20-30 хвилин воду злити, ще раз промити холодною водою. Картоплю нарізати невеликими кубиками, як на суп, і промити в холодній воді.

Шматочки сала нарізати дрібно, покласти в казанок і обсмажити до золотавого кольору.

Додати нарізану кубиками цибулю й пасерувати до прозорості.

Потім покласти підготовлену картоплю.

Ще трохи обсмажити й всипати промите пшоно.

Посолити крупною сіллю, все перемішати. Залити гарячою водою на палець вище рівня вмісту казана, закрити кришкою.

Як починає кипіти — зменшити вогонь (цілком можливо, що водички ще доведеться підлити).

Незадовго до готовності додати перець і лавровий листочок. Готовий куліш не повинен бути дуже густим, оскільки його треба залишити в теплому місці й вкютати.

Необхідно, щоб в каші залишалася ще рідина, хоча б трішки.

Через півгодини можна накривати на стіл і насолоджуватися.



Рис.3.46. Поліський куліш

«Потравка»

Страва польського походження, характерна для нашої громади через проживання на території етнічних поляків. Рецепт зберегла бібліотекарка Будолітківської сільської бібліотеки Таїсія Стужук: вона записала його зі слів своєї бабусі, Галини Рафальської, яка перейняла майстерність приготування ще від своєї матері.(Рис.3.47.)

Інгредієнти:

- свинячі кістки;
- крупа ячмінна;
- картопля;
- морква;
- цибуля;
- яйце;
- борошно;
- сіль, перець, лавровий лист.

Приготування:

Зварити м'ясний бульйон на свинячій кістці. Ячмінну крупу промити, додати в бульйон і варити до пів готовності. Замість картоплі до бульйону, який кипить додати картопляні деруни, або млинці з вареної картоплі. Заправити засмажкою з моркви та цибулі, посолити, поперчити, додати лавровий лист. Проварити ще близько 10 хв.

Деруни з картоплі:

Картоплю натерти на тертці посолити, поперчити додати яйце, муку. Все перемішати. Деруни посмажити на пательні.

Картопляні млинці:

Відварити картоплю та потовкти до стану пюре. Додати до неї яйце, муку. Накачати кульок і зробити з них невеличкі млинчики, обкачати в муці і підсмажити на пательні.



Рис.3.47. «Потравка»

Пиошня каша на молоці.

Каша настільки смачна, що неможливо від неї відірватись, але потрібно бути обережними, оскільки вона занадто ситна. Страву готують в кожному селі до тепер.

Рецепт цієї каші я навчилась готувати від мамі, а вона – від бабусі. (Рис.3.48.)

Інгредієнти:

- пшоно;
- молоко;
- масло;
- яйце;
- сіль, цукор.

Приготування:

Пшоно попередньо замочене промиваємо до тих пір поки вода не стане прозорою. Це потрібно для того, щоб пшоно не гірчило.

В глечик наливаємо молоко, всипаємо промите пшоно, підсолюємо і додаємо цукру в залежності від того наскільки солодкою має бути каша – це залежить від смаку кожного. Глечик ставимо до печі. Коли каша приготувалась додаємо туди вершкове масло, вбиваємо сире яйце і все перемішуємо.



Рис.3.48. Пшонона каша.

«Грибні котлети»

Одним із важливим локальним продуктом нашого краю вважаються гриби, тому вони переважали в стравах, особливо в повсякденних. Страви з м'яса готували переважно на великі свята, а гриби в сушеному вигляді були в кожній сім'ї. Ця страва записана зі слів Надії Слинчук за рецептом її бабусі з с. Топільня. В деяких селах такі котлети готували з додаванням гречки. (Рис.3.49.)

Інгредієнти:

- сушені гриби;
- сало (свіже або солоне);
- хліб;
- яйце;
- цибуля;
- сіль, перець.

Приготування:

Сушені гриби замочували і потім ретельно перемивали. Замочені і помиті гриби ставили варити. Відварені гриби перекручували чи дрібно різали на фарш, додавали сало, цибулю, розмочений хліб, яйце, солили і перчили. Готовий фарш вибивали і смажили.

Якщо до котлет додавали гречку, то її потрібно попередньо відварити.



Рис.3.49. Грибні котлети.

Суп з в'юнами

Рецептом цього супу поділилась жителька села Березовий Груд, записано бібліотекарем Будолітківської сільської бібліотеки Стужук Таїсою. Наш край багатий на річкову рибу, тому цей суп славився своєю популярністю. Найкраще вона смакує з сушеними в'юнами, але можна готувати і зі свіжими. (Рис.3.50.)

Інгредієнти:

- картопля;
- цибуля;
- морква;
- квасоля;
- солоні в'юни;
- сіль, перець, лавровий лист;
- олія льону.

Приготування:

Картоплю почистити та покрити кубиками, поставити варити.

Цибулю і моркву підсмажити та пательні, додати до картоплі.

Завчасно відварену квасолю, разом з солоними в'юнами додаємо до картоплі з засмажкою. Солимо, перчимо, лавровий лист та лляну олію.

Варимо юшку ще 10 хв.

Коли буде готова посипати зеленим укропом.



Рис.3.50. Суп з в'юнами.

Червоний борщ.

Секрет приготування червоного борщу кожна господиня має свій. Чим більше секретних інгредієнтів, тим він смачніший. Пропонуємо один із варіантів приготування Поліського борщу, який готую я для своєї родини. Він відрізняється від того, що готувала моя мама і значно відрізняється від того, який готувала бабуся Валентина. (Рис.3.51.)

Інгредієнти:

- сухі білі гриби;
- свинячі реберця;
- квасоля;
- картопля;
- морква;
- буряк;
- цибуля;
- капуста;
- цукор;
- борошно;
- вишня, яблуко (в залежності від сезону);
- гірчиця;
- часник;
- спеції.

Приготування:

Сухі гриби, квасолі, попередньо замочені на ніч, ставимо варити.

На пательні обсмажуємо реберця, шинкуємо капусту. Після закипання води з грибами та квасолею додаємо реберця і капусту – при варінні знімаємо шум.

Окремо готуємо засмажку. В жир, який виділився при смаженні реберець додаємо цибулю, моркву і обсмажуємо до золотавого кольору. За тим, додаємо натертий буряк, яблуко (вишні), часник, цукор (0,5ст.л), 1 ст.л. борошна, 1 ч.л. гірчиці, сіль, перець, лавровий лист. Все перемішуємо і ставимо трішки протушуватись.

Коли гриби з квасолею дійшли до пів готовності додаємо засмажку і ставимо на маленький вогонь, щоб борщ 1,5 години млів.

Подавати борщ найкраще зі сметаною, солоним салом та цибулею.



Рис.3.51. Червоний борщ

Юшка з пшосяними кишечками

Рецепт цієї страви є дуже давнім та широко використовувався в нашому регіоні. Зокрема цей рецепт юшки записано зі слів Липської Єфросинії Пилипівни директоркою Миролубівського Будинку культури с. Топільня – Прокопенко Софією Анатоліївною. (Рис.3.52.)

Інгредієнти:

- свинячі кишечки;
- м'ясо;
- пшоно;
- морква;
- цибуля;
- сіль, перець, лавровий лист, зелень;

- вода.

Приготування:

Підготувати кишки, промити, замочити в оцті, воді та соді на півгодини.

Кишки вивернути і обкачати в пшоні, потім вивернути ще раз, щоб пшоно було всередині, за допомогою ложки.

Порізати моркву та цибулю, м'ясо і скласти в каструлю. Додати начинену кишку і 100 грам пшона залити водою. Посолити, поперчити, додати лавровий лист.

Варити 3 години на повільному вогні на плиті, потім ще 1,5 години в печі.

Коли приготується, витягнути кишку, розрізати на шматочки і подавати до столу поклавши в миску пшоняну кишечку і залити юшкою.



Рис.3.52. Юшка з кишечками.

«Зелений борщ»

Страва дуже розповсюджена і готувалась, як в давнину, так і дотепер. Лише сучасний варіант готується лише зі щавлем та зеленню, але в давніші часи до нього додавали молоду кропиву, яка багата вітамінами, що було не тільки смачно, а й корисно. Такий варіант записано мною зі слів Іванової Надії, жительки с. Новосілка. (Рис.3.53.)

Інгредієнти:

- Щавель;
- Молода кропива (за бажанням);
- Картопля;
- Морква;
- 1шт. цибулі;
- Реберця;
- 1.ст.л. манки;
- 2 яйця;
- Спеції (сіль, перець, лавровий лист, зелень петрушки кропу);
- Сметана.

Приготування:

Свинячі реберця помити і поставити варитись у підсоленій воді. Коли закипить до реберець додати картоплю та засмажку («зажарку») з моркви та цибулі. Коли м'ясо з картоплею приготуються - до борщу додати манку, але постійно помішуючи борщ, щоб не утворилось грудочок і мілко порізану зелень. Кропиву потрібно заздалегідь ошпарити окропом, щоб не обпекати нею руки і поставити варити.

Яйця додавали по-різному. Хтось відварював їх окремо і додавав. Коли борщ був приготований. Хтось розбивав окремо і постійно перемішуючи, потихеньку, вливав до борщу, а хтось, добре помивши яйце. Додавав до борщу ціле яйце, де воно і варилося, а потім діставали, знімали шкарлупу і виделкою розминали.

Подавали борщ зі сметаною та зеленню.



Рис.3.53. Зеленый борщ.

СТРАВИ ДО ПОСТУ

«Вареники з картоплею та грибами»

Вареники є однією із найрозповсюдженіших страв. З величезного розмаїття начинок на Лугинщині найбільш розповсюдженими були вареники з картоплею, картоплею та грибами, цибулем, капустою, з маком і сушеними грушами та вареники з картоплею та солоним кисломолочним сиром. Даний рецепт вареників з картоплею та грибами готували в моїй родині. (Рис. 3.54.)

Інгредієнти на тісто:

- борошно;
- сіль;
- кип'яток;
- олія.

Інгредієнти на начинку:

- картопля;
- сухі гриби;
- цибуля.

Приготування:

З борошна, солі, олії та кип'ятку замісити тісто. Картоплю відварити та потовкти. Попередньо замочені сушені гриби промити та відварити. Відварені гриби порізати маленькими шматочками. Цибулю мілко нарізати, посмажити і додати до картоплі разом з грибами. Все добре перемішати.

Наліплені вареники відварити. Присмачити вареники можна підсмаженими шкварочками з цибулею, а в піст просто олією чи смаженою цибулею на олії.



Рис. 3.54. Вареники з картоплею та грибами.

Вареники з пшоном

Рецепт приблизно 1936 року з с. Леонівка. Загалом з пшона в нашому краї готували дуже багато страв, це і юшка з пшоняними ковбасками, і пшоняна каша, і , звичайно, вареники. Записала рецепт бібліотекар Кременської сільської бібліотеки Надія Устименко. (Рис.3.55.)

Інгредієнти:

- пшоно;
- масло, (олія, якщо піст);
- борошно;
- вода;
- сіль;
- цукор.

Приготування:

Пшоно промиваємо холодною водою, щоб забрати гіркоту і ставимо варити в підсоленій воді. Готове пшоно поливаємо маслом.

Замішуємо тісто і ліпимо вареники з пшоном.

Готові вареники викладаємо на тарілку поливаємо маслом, притрушуємо цукром.

Окремо подаємо сметану.



Рис.3.55. Вареники з пшоном.

Картопляні зрази

Смачна, калорійна, ситна страва, яка не залишить байдужим жодну людину, оскільки має безліч варіантів в залежності від вподобань кожного. Зрази робили з капустию, солоним сиром, квасолею, грибами, м'ясом. Але основа для всіх одна. (Рис. 3.56.)

Інгредієнти:

- картопля;

- яйце;
- борошно;
- сіль, перець.

Приготування:

Картоплю відварюємо в підсоленій воді, коли буде готова товчемо товкачкою. До неї подаємо яйце, трішки борошна (але небагато) і перчимо.

Робимо пиріжечками додаючи начинку (яку бажаєте) всередину і смажимо. Подаємо зі сметаною.



Рис. 3.56. Картопляні зрази.

Квасоля з м'ясом та грибами.

*Страва дуже розповсюджена, але даний рецепт від жительки с. Топільня.
(Рис.3.57.)*

Інгредієнти:

- м'ясо;

- квасоля;
- гриби;
- цибуля;
- морква;
- часник;
- сіль, перець.

Приготування:

Накладаємо в чавунчик м'ясо та квасолі. Наливаємо води на два пальці вище м'яса та квасолі, солимо, перчимо та на три години ставимо тушкувати. Через три години додаємо туди цибулю, моркву, часник та гриби і ставимо ще на годину.

Грибний салат до посту

Готується так само, лише не додаємо м'ясо. Окремо варимо квасолі, окремо гриби. Відварені гриби нарізаємо соломкою і додаємо до вареної квасолі. Сюди ж додаємо засмажку з цибулі, моркви, солимо, перчимо, 2-3 зубчики часнику (подавленого), перемішуємо і прикрашаємо зеленню.



Рис. 3.57. Квасоля з м'ясом та грибами.

Квашені яблука «Антоновка».

Рецепт яблук записано зі слів жителя с. Бовсуни Миколою Бовсуновським за технології приготування його батька. (Рис.3.58.)

Інгредієнти:

- Яблука «Антоновка»;
- цукор;
- вода.

Яблука квасяться в дубовій бочці. Дно бочки застеляли вівсяною або гречаною соломою, потім викладали яблука, знову шар соломи і яблук. Воду попередньо кип'ятили з цукром, з розрахунку 1 кг цукру на 10 л. води, і заливали яблука водою. Все це прикладалося чимось важким. Потім їх ставили в погріб на кілька місяців до повного заквашення.



Рис.3.58. Квашені яблука

Холодна юшка з грибами та квасолею.

Цю юшку варять у всіх селах нашої місцевості. Нерідко до неї додавали суху рибу – тараньку. В більш сучасному варіанті до неї додають рибу морську (найсмачніше - скумбрію). В деяких селах її називають ще «Чорна юшка». Але найчастіше її готують з грибами та квасолею.(Рис.3.59.)

Інгредієнти:

- квасоля;
- сухі гриби;
- цибуля;
- морква;
- сіль, перець, лавровий лист;
- часник.

Приготування:

Замочуємо квасоллю та гриби на ніч. Ставимо варити квасоллю в каструлю. На пательні обсмажуємо цибулю, моркву та замочені гриби і додаємо до квасолі. Солимо, перчимо, додаємо лавровий лист і подрібнений часник.

Найкраще ця юшка смакує холодною.



Рис. 3.59. Чорна юшка.

Голубці з картоплею.

Страву готували в піст. До неї за бажанням додавали сушені гриби. В непісні дні до картоплі додавали шматочки сала або м'яса. (Рис.3.59.)

Інгредієнти:

- качан бочкової капусти;
- картопля;
- морква;
- цибуля;
- томат (стиглі помідори);
- часник;

- м'ясо свинини або сало (якщо піст – сушені гриби);
- сіль, перець, лавровий лист;
- сметана.

Приготування:

Знімаємо з качана капусти листочки та видаляємо грубу частину. Картоплю очищуємо і натираємо, як на деруни. Окремо робимо засмажку з сала (м'яса), моркви, цибулі. Якщо робимо з грибами – промиваємо гриби, відварюємо і перекручуємо на м'ясорубку. Солимо, перчимо і добре все перемішуємо. Накручені голубці складаємо в каструлю.

Окремо на пательні смажимо моркву, цибулю, часник, додаємо нарізані дрібно помідори або томат, сметани, лавровий лист і тушкуємо декілька хвилин. Потім цією засмажкою накриваємо голубці, ллємо воду щоб була трохи вище за голубці і ставимо тушкувати приблизно 1:30 – 2:00 години.

Страва дуже розповсюджена в нашому регіоні і є однією з найулюбленішою.



Рис.3.59. Голубці з картоплею.

«Качан»

Ще одна страва найбільш розповсюджена на території Лугинщини, дуже проста в приготуванні, але надзвичайно смачна. «Качан» завжди представлений на гастрофестивалях та заходах, як одна із візитівок гастрокультури нашого регіону. Рецепт страви передала Галина Корнійвна своїй внучці, бібліотекарю Бовсунівської сільської бібліотеки Климчук Тетяні. Найкраще запікати пізні, тверді сорти капусти (якщо запікати в печі). (Рис.3.60.)

Інгредієнти:

- Качан капусти;
- 2-3 лавровий листок;
- 1 ст.л. солі;
- 1 ч.л. цукру;
- Соняшникова олія (бажано неочищена, «пахуча», як кажуть у нашій місцевості);
- Часник.

Приготування:

Качан капусти розрізаємо, якщо великий – на 4 частини і вкладаємо в «чавунчик». Додаємо лавровий листок, 1 ст.л. солі і 1 ч.л. цукру. Заливаємо до половини качан водою, накриваємо кришкою і ставимо в піч на жар. Капуста повинна знаходитись в печі приблизно 7-8 годин, щоб вона стала м'яка і коричнева. Готову страву охолоджують, нарізають на шматки, поливають олією і присипають подрібненим частиком.



Рис.3.60. «Качан».

«Завиваники з маком та грушами-гниличками»

Насіння маку також широко використовувалось для приготування страв. «Завиваники з маком та грушами-гниличками», або гнилички замінювали на сушену чорницю є однією з важливих страв, особливо під час посту. (Рис.3.61.)

Тісто на млинці:

- вода;
- сіль, цукор;
- олія;
- борошно.

Якщо страву готували не в піст, то до тіста входило молоко та яйця.

Начинка:

Мак потрібно розпарити і потовкти в ступці з цукром. Сушені груші попередньо заливали окропом та розпарювали, потім дрібно нарізали та змішували з перетертим маком.

В піст готові «Завиваники» подавали з розтопленим медом, а не в інші дні, окрім меду, поливали розтопленим вершковим маслом.



Рис.3.61. Завиваники з маком та грушами-гниличками.

«Деруни у грибній юшці»

Страву збережено та записано художнім керівником народного колективу «Бовсунівські бабусці» Карповець Марією з с.Бовсуни. (рис.3.62.)

Інгредієнти:

- сухі білі гриби;
- картопля 10 штук; морква 2 шт. ;
- 1 цибулина;

- сіль, спеції, зелень за смаком.

Приготування:

Заздегедідь замочені гриби промивасемо і ставимо варити в каструлі заповненій на 1/4 водою.

Готуємо підсмажку для грибної юшки: подрібнену цибулю злегка підсмажуємо в сковорідці з потертою морквою. Відправляємо підсмажку у каструлю з грибною юшкою, злегка солимо. Додаємо спеції за смаком.

Готуємо деруни:

чистимо і натираємо на терці картоплю. Солимо. Підсмажуємо деруни на сковорідці. Перекладаємо підсмажені деруни в грибну юшку. Тушуємо на слабкому вогні приблизно 5 хвилин. Подаємо до столу гарячими. Можна покласти на деруни подрібнену зелень.

Можна приготувати цю страву не пісною, додаючи до грибної юшки підсмажені кусочки м'яса. В потерті деруни можна вбити сире яйце. Деруни підсмажувати не на олії, а топленому салі.



Рис.3.62. Деруни в грибній юшці

«Пампушки»

Один рецепт, який може слугувати, як солоною стравою, так і солодкою. Під час дослідження, з'ясувалось, що в с. Топільня такі пампушки присутні на поминальних обідах, тоді, як в Лугинах їх не подають на поминальні столи. А солодкі пампушки були улюбленою стравою дітей не тільки в період посту. (Рис. 3.63.)

Інгредієнти для опари:

- вода – 300мл.;
- борошно – 6ст.л.;
- цукор – 1ст.л.;
- дріжджі пресовані – 20 г.;

Інгредієнти для тіста:

- борошно – 550г.;
- олія – 100мл.;
- цукор – 100г.;
- сіль – 1.ч.л.

Приготування:

Зробити опару, коли вона підійде додати до неї інгредієнти для тіста та замісити не дуже густе тісто. Тісто накрити і поставити в тепле місце, щоб підійшло. Розігріти олію в каструльці і посмажити в ній сформовані невеличкі кульки.

Якщо в тісто додати ванільний цукор і присипати готові пампушки цукровою пудрою, то ця страва споживалась, як десерт. Якщо в тісто не додавати ванільний цукор, а готові пампушки присмачити натертим часником – виходили смачні солоні пампушки.



Рис. 3.63. Пампушки

«Глазанки».

Рецепт страви надала жителька с. Калинівка (Рис. 3. 64.)

Приготування:

Робимо тісто на вареники, розкачуємо і ріжемо на квадратики. В кип'ячу воду, води наливаємо небагато, кидаємо кубики тіста. Коли майже зварилися - кидаємо туди перекручений мак, цукор і ще варимо. Наливаємо в тарілки.



Рис.3.64. «Глазанки»

ПОДЯКА

Щира подяка вам, невтомні збирачі рецептів народних страв!

Завдяки вашій праці оживає історія нашого народу, передається з покоління в покоління тепло родинного вогнища, зберігається душа української кухні. Ви не просто записуєте рецепти, Ви бережете пам'ять, традиції та смак рідної землі.

Кожна страва, яку ви віднайшли це частинка культури, це спогади про дитинство, свята, родинні зустрічі. Завдяки вам ми маємо змогу відчувати цей зв'язок, відкрити для себе автентичність і багатство нашої спадщини.

Нехай ваша праця буде гідно оцінена, а натхнення ніколи не згасє.

Дякуємо за відданість, любов до традицій і безцінний внесок у збереження народної культури!



Тетяна Климчук – бібліотекар с. Бовсуни.



Надія Устименко – бібліотекар с. Кремне.



Таїса Стужук – бібліотекар с.Будо-Літки.



Надія Слинчук – жителька с-ща Лугини.



Софія Прокопенко – директор будинку культури, с-ще Миролюбів.



Наталія Оксенчук – директор будинку культури с. Липники.



Марія Карповець – художній керівник Бовсунівського будинку культури.



Олена Головач – жителька с. Бовсуни



**Любов Вознюк – бібліотекар
с. Червона Волока**



Анатолій Слинчук – житель с-ща Лугини



**Валентина Ярмолук – директор будинку культури
С. Калинівка**



**Олена Іванова – начальник відділу культури та
туризму Лугинської селищної ради.**

Висновки до розділу 3

У результаті дослідження гастрономічної спадщини Лугинщини встановлено, що традиційна кухня регіону є важливою складовою культурної ідентичності місцевого населення та відображає історичні, природні й соціальні особливості краю. На прикладі сіл Бовсуни, Осни та Калинівка простежується тісний зв'язок між повсякденним життям громади, календарно-обрядовими традиціями та харчовою культурою.

Недільна й святкова кухня села Бовсуни характеризується різноманіттям обрядових страв, що мають символічне значення та передаються з покоління в покоління. У свою чергу, щоденна кухня села Осни відображає практичність і адаптацію до місцевих ресурсів, формуючи основу раціону мешканців. Особливу увагу заслуговують пісні страви села Калинівка, які демонструють дотримання релігійних традицій і водночас багатство смакових поєднань навіть за умов обмежень.

Історично-краєзнавчі аспекти гастрономічної спадщини Лугинської селищної територіальної громади розкриваються через рецепти, обрядовість та кулінарні практики, що збереглися до сьогодні. Вони виступають не лише як елемент побуту, а й як засіб збереження історичної пам'яті та нематеріальної культурної спадщини.

Отже, гастрономічна спадщина Лугинщини є цінним джерелом знань про традиції, світогляд і спосіб життя місцевого населення, що потребує подальшого вивчення, популяризації та збереження в умовах сучасних трансформацій суспільства.

Гастрономічна спадщина Лугинщини виявилася багатошаровим культурним явищем, у якому поєднуються природно-ресурсні умови Полісся, історичний досвід місцевих громад і стійкі форми передавання кулінарних знань між поколіннями. Розгляд недільної та святкової кухні Бовсунів, щоденних страв Оснів і пісної кулінарної традиції Калинівки засвідчив, що харчова культура тут не зводиться до окремих рецептів, а формує цілісну систему побуту, обрядовості та локальної ідентичності.

ВИСНОВКИ

У ході дослідження встановлено, що Лугинщина є територією з виразним туристичним та етнокультурним потенціалом, який формувався під впливом природних умов Полісся, історичного розвитку поселень, господарської діяльності населення та збереження локальних традицій. Туристичні магніти Лугинської селищної територіальної громади, зокрема природні ландшафти, рекреаційні локації, пам'ятки історії й культури, краєзнавчі об'єкти та місця локальної пам'яті, створюють підґрунтя для розвитку внутрішнього туризму, екскурсійних маршрутів і культурно-пізнавальних турів. Їх наявність засвідчує, що громада має ресурси не лише для збереження спадщини, а й для її активного використання у туристичній та освітній діяльності.

Встановлено, що історія зародження населеного пункту Лугини, як і розвиток навколишніх сіл, відображає типові риси поліського поселення: тісний зв'язок із лісовим середовищем, річковими системами, дрібним землеробством, ремеслами та традиційним укладом життя. Саме ці чинники визначили особливості культурного ландшафту території та сприяли формуванню локальної ідентичності, яка сьогодні може бути важливою складовою туристичного позиціонування громади. Таким чином, історико-краєзнавчий компонент є невід'ємною основою для інтерпретації сучасного туристичного образу Лугинщини.

Теоретичний аналіз показав, що гастрономічна спадщина Лугинщини є частиною нематеріальної культурної спадщини, яка зберігається в рецептах, способах приготування, календарних обрядах, родинних традиціях та повсякденних практиках харчування. Історико-краєзнавчі дослідження засвідчили, що локальна кухня формується на основі природно-географічних умов Полісся, доступних продуктів, сезонності та релігійного календаря. У цьому контексті їжа виступає не лише елементом побуту, а й важливим маркером культурної пам'яті, який передається від покоління до покоління.

Окремо встановлено, що гастрономічні практики населення селища Лугини та навколишніх сіл мають виразний поліський характер і поєднують у собі простоту,

раціональність і символічність. У щоденному харчуванні переважають страви з картоплі, капусти, круп, грибів, молочних продуктів та сезонної рослинної сировини. Натомість недільна, святкова і пісна кухня відзначається більшою урочистістю, ритуальною регламентованістю та тісною пов'язаністю з календарними подіями. Це свідчить про те, що гастрономічна культура Лугинщини не є випадковим набором страв, а становить цілісну систему, у якій поєднуються господарський досвід, сакральні уявлення й соціальна комунікація.

Дослідження на прикладі сіл Бовсуни, Осни та Калинівка довело, що локальні кулінарні традиції зберігають значну варіативність і водночас спільну поліську основу. У Бовсунах недільна та святкова кухня репрезентує модель родинної урочистості, гостинності й календарної обрядовості. В Оснах щоденні страви відображають практику повсякденного виживання, ощадливого використання ресурсів і адаптації до природного середовища. У Калинівці пісні страви демонструють зв'язок харчування з церковним календарем, ритмом постів та релігійними нормами. У сукупності ці приклади підтверджують, що гастрономічна спадщина Лугинщини має локально диференційований, але культурно цілісний характер.

Історично-краєзнавчі дослідження рецептів і ритуалів засвідчили, що гастрономічна спадщина Лугинської громади може бути розглянута як важливий ресурс культурного туризму, музейної педагогіки, краєзнавчих екскурсій та локального брендингу. Її значення полягає не лише у збереженні окремих страв, а й у відтворенні цілого комплексу традицій, пов'язаних із приготуванням, споживанням та символікою їжі. Саме тому гастрономічна спадщина є ефективним інструментом популяризації території, формування позитивного іміджу громади та посилення її туристичної привабливості.

Узагальнюючи результати дослідження, можна стверджувати, що Лугинщина має достатньо підстав для формування цілісного туристично-гастрономічного продукту, який спиратиметься на природну, історичну та культурну унікальність краю. Поєднання туристичних магнітів, локальних кулінарних традицій і краєзнавчого нарративу створює перспективи для розроблення тематичних маршрутів,

гастрономічних фестивалів, освітніх програм та музейно-екскурсійних ініціатив. Відтак, збереження та популяризація гастрономічної спадщини Лугинщини є важливим завданням не лише наукового, а й практичного значення для сталого розвитку громади

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:

1. Атаманчук М., Таргонський П. Земля Лугів: Істор.-краєзн. нариси. До 400-річчя Лугин. Коростень. 2006.
2. Лугинський район. Енциклопедія сучасної України (фото Бовсунівської церкви).
3. Мокрицький Г. «Цікава Житомирщина» ілюстрована туристична енциклопедія. Том II. Видавництво. «Волинь» Житомир 2014.
4. «Наша парафія». Українська церковна архітектура.
5. Нестерчук І.К. Гастрономічний туризм Правобережного Полісся України: теорія, методологія і практика досліджень: моногр: І. К. Нестерчук, Житомир: ЖДУ ім. І. Франка, 2023. 548 с.
6. Нестерчук І. К., Шпільова Ю. В. Гастрономічний туризм: територіальна гастротуристична система: моногр: І. К.Нестерчук, Шпільова Ю. В.; за заг. ред. І. К. Нестерчук. 437 с. Київ: Вид-во: ФОП Гуляєва В.М. 2026.
1. Основи організації наукових досліджень в туризмознавстві : підручник / В. В. Тарасова, І. К. Нестерчук, І. М. Ковалевська, І. В. Мартинчук. Житомир : ЖНАЕУ, 2018. 456 с.
2. Стандартизація, сертифікація та ліцензування в туристичній діяльності : підручник / В. В. Тарасова, І. К. Нестерчук, І. М. Ковалевська, І. В. Мартинчук. Житомир : ЖНАЕУ, 2018. 372 с.
3. Економічний аналіз туристичних підприємств : підручник / В. В. Тарасова, О. В. Скидан, І. К. Нестерчук, І. М. Ковалевська. Житомир : ЖНАЕУ, 2019. 371 с.
4. Курортологія : підручник / В. В. Тарасова, О. В. Скидан, І. К. Нестерчук, І. М. Ковалевська. Житомир : О. О. Євенок, 2019. 252 с.
5. Географія туризму: Екологічний туризм / В. В. Тарасова, І. К. Нестерчук, І. М. Ковалевська, А. С. Осіпчук. Київ: Вид-во «SBA Print», 2021. 252с.
6. Географія туризму: релігійний туризм та паломництво : підручник / Укладачі: В. В. Тарасова, І. М. Ковалевська, О. Л. Соколовський, І. К. Нестерчук. Житомир: ЖДУ ім. І. Франка, 2025. 198 с.

7. Ландшафтна екологія : навч. посібник / О. В. Швайка, І. К. Нестерчук, Н. О. Рябцева та ін. Житомир : О. О. Євенок, 2017. 196 с.
8. Туристичне краєзнавство : навч. посібник / І. К. Нестерчук, Л. І. Махорін, С. В. Тищенко, Т. М. Чернишова. Житомир : Рута, 2019. 188 с.
9. Нестерчук І. К., Шевчук Б. Л. Культурний, етнічний та гастрономічний туризм : навч. посібник. Житомир : ЖНАЕУ, 2019. 150 с.
10. Рекреаційні ресурси України : навч. посібник / Т. М. Чернишова, І. К. Нестерчук, Б. Л. Шевчук та ін. Житомир : ЖНАЕУ, 2019. 130 с.
11. Рекреаційні комплекси світу : навч. посібник / І. К. Нестерчук, А. С. Осіпчук, Т. М. Чернишова та ін. Житомир : ЖНАЕУ, 2019. 150 с.
12. Технологія ресторанної справи : навч. посібник / І. К. Нестерчук, А. С. Осіпчук, Т. М. Чернишова та ін. Житомир : ЖНАЕУ, 2019. 170 с.
13. Технологія готельної справи : навч. посібник / І. К. Нестерчук, С. В. Тищенко, Т. М. Чернишова та ін. Житомир : ЖНАЕУ, 2019. 224 с.
14. Нестерчук І. К. Специфіка і просторові особливості гастрономічного туризму: теоретичний конструкт. *Часопис картографії*. 2016. Вип. 16. С. 203–213.
15. Нестерчук І. К. Гастрономічний туризм: історія, теорія і сучасні практики. *Науковий вісник Херсон. держ. університету. Сер. Географічні науки*. 2017. Вип. 6. С. 193–200.
16. Нестерчук І. К. Гастрономічний туризм: методична платформа. *Науковий вісник Херсон. держ. університету. Сер. Географічні науки*. 2017. Вип. 7. С. 210–214.
17. Нестерчук І. К. Гастрономічний туризм: експлікація аксіологічних концептів. *Вісник Київського нац. університету ім. Тараса Шевченка. Географія*. 2017. Вип. 3(68)/4(69). С. 97–102.
18. Нестерчук І. К. Аналіз перспектив розвитку гастрономічного туризму Правобережного Полісся. *Географія та туризм*. 2017. Вип. 40. С. 57–66.
19. Нестерчук І. К. Відбитки харчування поліщуків на тлі фізико-географічної області Волинського Полісся. *Наук. вісник Херсонського держ. університету. Сер. Географічні науки*. 2018. Вип. 8. С. 270–275.
20. Нестерчук І. К. Фізико-географічне районування Правобережного Полісся:

перспективи розвитку специфічних видів туризму. *Фізична географія та геоморфологія*. 2018. Вип. 1(89). С. 41–48.

21. Нестерчук І. К. Прикладне гастрономічне досє регіону Правобережне Полісся. *Географія та туризм*. 2018. Вип. 46. С. 48–63.

22. Нестерчук І. К. Гастрономічний образ території Правобережного Полісся в туристичному проектуванні. *Наук. вісник Херсонського держ. університету. Сер. Географічні науки*. 2018. Вип. 9. С. 245–250.

23. Нестерчук І. К. Гастрономічний туризм як фасилітатор змін для фізико-географічної області Київського Полісся. *Часопис картографії*. 2018. Вип. 2(19). С. 48–59.

24. Нестерчук І. К. Туристична привабливість рельєфу Правобережного Полісся для розвитку гастрономічного туризму. *Наук. вісник Східноєвропейського нац. університету ім. Лесі Українки. Сер. Географічні науки*. 2019. № 1(385). С. 122–131.

25. Нестерчук І. К. Логіка виникнення та деякі соціокультурні характеристики становлення мережі гастрономічних турів національних ресторацій. *Географія та туризм*. 2019. Вип. 48. С. 83–92.

26. Нестерчук І. К. Оцінка та основні етапи туристично-рекреаційного та гастрономічного потенціалів регіону в контексті розвитку гастрономічного туризму. *Географія та туризм*. 2019. Вип. 52. С. 33–44.

27. Нестерчук І. К. Гастрономічна дистинація Правобережного Полісся як комплексний концепт та ключовий елемент туристичної системи. *Наукові записки / Вінницький ДПУ ім. М. Коцюбинського. Сер.: Географія*. 2019. Вип. 31, № 1/2. С. 161–168.

28. Нестерчук І. К. Методологія розвитку індустрії гастрономічного туризму на основі кластерного підходу з врахуванням специфіки туристського продукту. *Наук. вісник Східноєвропейського нац. університету ім. Лесі Українки. Сер. Географічні науки*. 2019. № 9(393). С. 11–16.

29. Нестерчук І. К. Гастрономічна рефлексія: термінологія, ескапізм та номадизм. *Часопис картографії*. 2019. Вип. 1(20). С. 110–130.

30. Нестерчук І. К. Специалізація території як ключова ознака туристичних продуктів. *Наукові записки. Вінницький ДПУ ім. М. Коцюбинського. Сер.: Географія*. 2019. Вип. 31, № 3/4. С. 98–107.
31. Нестерчук І. К. Формування та використання інтеграційних взаємозв'язків в гастрономічному туризмі. *Наук. вісник Чернівецького університету*. 2019. Вип. 814: Географія. С. 76–82.
32. Нестерчук І. К. Гастрономічні події як драйвер розвитку малих міст. *Наукові записки Тернопільського нац. педагогічного університету ім. В. Гнатюка. Сер.: Географія*. 2019. № 2, вип. 47. С. 90–98.
33. Нестерчук І. К. Гастрономічно-туристичне районування: планування, проектування туристично-рекреаційного простору. *Наук. вісник Східноєвропейського нац. університету ім. Лесі Українки. Сер. Географічні науки*. 2020. № 1(405). С. 86–92.
34. Nesterchuk I. Ethnic Loading of Food as a Sustainable Culture Component in the Form of Physical-Geographical, Soil and Ethnographic Zoning of the Right-Bank Polissia. *Наук. вісник Східноєвропейського нац. університету ім. Лесі Українки. Сер. Географічні науки*. 2020. № 5 (409). С. 78–87.
35. Нестерчук І. К. Гастрономічний бренд території (на прикладі культурно-історичної спадщини Правобережного Полісся). *Географія та туризм*. 2020. Вип. 60. С. 43–56.
36. Нестерчук І. К. Формування сучасного поняттєво-термінологічного апарату гастрономічного туризму. *Географія та туризм*. 2021. Вип. 65. С. 9–19.
37. Нестерчук І. К. Методи та інструменти оцінки потенціалу гастрономічного туризму. *Географія та туризм*. 2021. Вип. 66. С. 18–28.
38. Нестерчук І. К. Специфіка етнічних кухень Правобережного Полісся України: історико-географічні розвідки. *Географія та туризм*. 2022. Вип. 69. С. 26–38.
39. Nesterchuk I. K. The concept of territorial gastro-tourism systems. *Ukrainian Journal of Natural Sciences*. No 7. Publishing House “Helvetica”. 2024. P. 63-74.
40. Нестерчук І. К., Іванов Є. А. Концепція гастрономічного ландшафту в

сучасній географії. *Географія та туризм*. 2025. Вип. 79. С. 3–10.

41. Нестерчук І. К., Іванов Є. А. Підходи та принципи досліджень гастрономічного ландшафту: оптимізація, управління, картографування. *Географія та туризм*. 2025. Вип. 81. С. 14–22.

42. Нестерчук І. К. Аналіз перспектив розвитку гастрономічного туризму. *Наука. Молодь. Екологія–2017* : зб. матеріалів XIII Всеукр. наук.-практ. конф. студентів, аспірантів та молодих вчених (25 травня 2017 р.). Житомир : Вид-во ЖДУ ім. І. Франка, 2017. С. 58–60.

43. Нестерчук І. К. Гастрономічний туризм: історія і сучасні практики. *Формування та розвиток сучасної моделі біоекономічної системи на сільських територіях* : матеріали Всеукр. наук.-практ. конф. (18 трав. 2017 р.). Житомир : ЖНАЕУ, 2017. С. 210–214.

44. Нестерчук І. К. Особливості карт-анамофоз – як інструмент просторового аналізу. *Оптимізація сучасних технологій в агрономії, захисті рослин та землеустрої* : матеріали Всеукр. наук.-практ. конф., присвяч. 10-річчю створення каф. захисту рослин (27-28 квітня 2017 р.). Житомир : ЖНАЕУ, 2017. С. 202–205.

45. Нестерчук І. К. Гастрономічна культура – економіці регіону. *Туризм: міжнародний досвід та національні пріоритети* : матеріали I Всеукр. наук.-практ. конф. (26 травня 2017 р.). Житомир : Євенок О. О., 2017. С. 92–96.

46. Нестерчук І. К. Фізико-географічне районування Правобережного Полісся: питання методології та практики управління у сфері туризму. *Туризм: міжнародний досвід та національні пріоритети* : матеріали II Всеукр. наук.-практ. конф. (25 травня 2018 р.). Житомир : Євенок О. О., 2018. С. 55–59.

47. Нестерчук І. К. Вплив антропогенного навантаження на туристичний потенціал (зокрема аквальної території) регіону. *Водні екосистеми та збереження їх біорізноманіття* : зб. наук. праць I Всеукр. наук.-практ. конф. (11-12 квітня 2018 р.). Житомир : ЖНАЕУ, 2018. С. 57–60.

48. Нестерчук І. К. Термінологія гастрономічного туризму. *Наука. Молодь. Екологія–2018* : зб. матеріалів XIV Всеукр. наук.-практ. конф. студентів, аспірантів та молодих вчених (17 травня 2018 р.). Житомир : ЖНАЕУ, 2018. С. 128–129.

49. Нестерчук І. К. Гастрономічний туризм в каркасі фізико-географічного районування Правобережного Полісся. *Наука. Молодь. Екологія–2019* : зб. матеріалів XV Всеукр. наук.-практ. конф. студентів, аспірантів та молодих вчених (16 травня 2019 р.). Житомир : ЖНАЕУ, 2019. С. 136–137.

50. Нестерчук І. К. Правові засади організації гастрономічного туризму в об'єднаних територіальних громадах. *Сучасні тенденції розбудови правової держави в Україні та світі* : зб. наук. статей за матеріалами VI Міжнар. наук.-практ. конф. (19 квітня 2018 р.). Житомир : Євенок О. О., 2018. С. 449–451.

51. Нестерчук І. К. Гастрономічні розвідки на територіях техногенних катастроф як інструмент збереження етнокультурних феноменів. *Чорнобильська катастрофа. Актуальні проблеми, напрямки та шляхи їх вирішення* : зб. матеріалів доп. учасників Міжнар. наук.-практ. конф. (Житомир, 2018 р.). Житомир : Житомир. нац. агрокол. ун-т, 2018. С. 158–163.

52. Нестерчук І. К. Фізико-географічного районування Правобережного Полісся як польові студії гастрономічного туризму. *Основні шляхи збереження лучно-степових екосистем України* : матеріали Міжнар. наук.-практ. конф., присвяч. 90-річчю «Михайлівської цілини» (20-22 червня 2018 р.). Суми : СНАУ, 2018. С. 136–139.

53. Нестерчук І. К. Гастрономічний туризм в географічно-регіональних полімасштабних процесах. *Технології харчових продуктів і комбікормів* : зб. тез доп. круглого столу Міжнар. наук.-практ. конф. (27 вересня 2018 р.). Одеса, 2018. С. 41–43.

54. Тарасова В. В., Нестерчук І. К., Ковалевська І. М. Розвиток сільської кооперації на сільських територіях Житомирщини. *Роль аграрних навчальних закладів у формуванні механізмів розвитку сільської кооперації сільських територій* : зб. тез Міжнар. наук.-практ. конф. (23-24 жовтня 2018 р.). Київ, 2018. С. 24–27.

55. Нестерчук І. К. Етнічне навантаження їжі як стійкої компоненти культури та каркасу у сфері гастрономічного туризму. *Фінансове забезпечення розвитку малого та середнього бізнесу у прикордонних регіонах* : матеріали Міжнар. наукової інтернет-конф. (14 травня 2018 р.). Чернівці : ЧТЕІ КНТЕУ, 2019. С. 186–188.

56. Нестерчук І. К. Комунікаційний аспект проведення гастрономічних фестивалів. *Міжнародні та регіональні системи. Актуальні питання міжнародних відносин і регіональних студій* : зб. тез Міжнар. наук.-практ. конф. (17 травня 2019 р.). Луцьк : Вежа-Друк, 2019. С. 99–100.

57. Нестерчук І. К. Гастрономічний туризм: види та особливості організації гастрономічних турів. *Розвиток гастрономічного туризму в Україні: стан, виклики та перспективи імплементації Європейського досвіду* : матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. (Київ, 30 травня 2019 р.). С. 81–82.

58. Nesterchuk I. K. Terminology, nomens, escapism and nomadism of the gastronomic tourism. *Туризм: міжнародний досвід та національні пріоритети* : матеріали І Міжнар. наук.-практ. конф. (23 травня 2019 р.). Житомир : ЖНАЕУ, 2019. С. 36–39.

59. Нестерчук І. К. Гастрономічні події як драйвер розвитку малих міст. *Сучасний рух науки* : тези доп. VIII Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф. (3-4 жовт. 2019 р.). Дніпро, 2019. Т. 2. С. 609–613.

60. Нестерчук І. К. Гастрономічний фестиваль та його значення для брендингу території у контексті вірменської культури. *Україна–Вірменія: історія, культура, туризм* : матеріали і тези доп. Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Київ, 15-16 квітня 2019 р.). Вінниця : Меркьюрі-Поділля, 2020. С. 111–115.

61. Nesterchuk I. Ethnic loading of food as a sustainable culture component in the form of physical-geographical, soil and ethnographic zoning of the Right-bank Polissya. *Організація та управління у сфері послуг* : зб. матеріалів Міжнар. наук. інтернет-конф. (8 травня 2020 р.). Ополле, 2020. С. 334–246.

62. Нестерчук І. К. Гастрономічна дестинація: теоретичне перезавантаження. *Туризм: міжнародний досвід та національні пріоритети* : матеріали II Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф. (22 травня 2020 р.). Житомир : ЖНАЕУ, 2020. С. 21–22.

63. Нестерчук І. К., Чернишова Т. М. Імплементація гастрономічного туризму в прикордонних регіонах. *Маркетинг як основа формування стратегії соціально-економічного розвитку прикордонного регіонів* : матеріали міжнар. наук.-практ. конф.

(м. Чернівці (Україна) ; м. Сучава (Румунія), 11-12 листоп. 2020 р.). Чернівці : Технодрук, 2020. С. 111–115.

64. Нестерчук І. К. Національні туристичні організації: перезавантаження після Covid-19. *Туризм у XXI столітті: виклики та реагування* : матеріали міжнар. наук.-практ. конф. (м. Київ, 27 листоп. 2020 р.). Київ, 2020. С. 71–74.

65. Нестерчук І. К. Розроблення оптимальної моделі розвитку гастрономічного туризму Українського Правобережного Полісся. *Теоретичні і прикладні напрямки розвитку туризму та рекреації в регіонах України* : матеріали VII Міжнар. наук.-практ. конф., присвяч. 70-річчю утворення Львівської академії НАУ (1-2 квітня 2021 р.). Кропивницький, 2021. С. 82–90.

66. Чернишова Т. М., Нестерчук І. К., Ніквашвілі Д. Г. Активність туристичних магнітів м. Житомир. *Українське Полісся: Проблеми та тренди сучасного розвитку* : матеріали Всеукр. наук.-практ. конф. (1-2 березня 2021 р.). Ніжин : НДУ ім. Гоголя, 2021. С. 137–141.

67. Nesterchuk I. Reloading of gastronomy tours in the conditions of using the Right-bank Polissia gastronomy potential. *Глобальні виклики для індустрії гостинності: економіка, менеджмент, дорадництво* : тези доп. Міжнар. наук.-практ. конф., присвяч. 20-річчю каф. туристичного та готельно-ресторанного бізнесу і консалтингу (18-19 травня 2021 р.). Київ : НУБІП України, 2021. С. 17–20.

68. Нестерчук І. К. Регіональний туристичний гастрономічний кластер Правобережного Полісся України. *Регіональний туризм: сучасні стан та шляхи оптимізації* : зб. тез доп. Міжнар. наук.-практ. конф. (2 квітня 2021 р.). Київ : КРОК, 2021. С. 104–106.

69. Нестерчук І. К. Потенційний кластер Енрайта для розвитку гастрономічного туризму. *Туризм: міжнародний досвід та національні пріоритети* : матеріали III Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф. (26 травня 2021 р.). Житомир : Поліський нац. університет, 2021. С. 13–16.

70. Nesterchuk I.K. Elaboration of an optimal model for the development of gastronomic tourism in the right-bank Polissia of Ukraine. *Проблеми та перспективи впровадження європейського досвіду диверсифікації сільського туризму в Україні на*

засадах креативності та збалансованості : матеріали І Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф. (15-16 вересня 2021 р.). Запоріжжя : Видавничий дім «Гельветика», 2021. С. 125–129.

71. Nesterchuk I. Concept of gastronomic landscape in modern geography. Конструктивна географія і картографія: стан, проблеми, перспективи : Міжнар. наук.-практ. конф., присвяч. 25-р. каф. конструкт. географії і картографії Львів. нац. ун-ту ім. Івана Франка, 1–3 трав. 2025. Львів, 2025. Р. 59-61.

72. Oreshchenko A. V., Nesterchuk I. K. Development and use of a geoinformation system for revealing urban problems. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2017. № 2/2(86). Р. 32–41.

73. Ethnic loading of food as a sustainable culture component in the form of physical-geographical, soil and ethnographic zoning of the right-bank Polissia / I. Nesterchuk, A. Osipchuk, T. Chernyshova et al. *GeoJournal of Tourism and Geosites*. 2020. Year XIII, no. 2 supplement, vol. 30. P. 788–793. DOI: 10.30892/gtg.302spl02-506.

74. Reloading of gastronomy tours in the conditions of using the right-bank Polissia gastronomy potential / I. Nesterchuk, A. Osipchuk, E. Bondarenko et al. *GeoJournal of Tourism and Geosites*. 2021. Year XIV, no. 1, vol. 34. P. 170–177. DOI: 10.30892/gtg.34122-633.

75. Elaboration of an optimal model for the development of gastronomic tourism in the right-bank Polissia of Ukraine. / I. Nesterchuk, A. Osipchuk, E. Bondarenko et al. *GeoJournal of Tourism and Geosites*. 2021., vol. 38 (4). P. 1107–1117. DOI: 10.30892/gtg.38416-750.

76. The methodology of territory zoning of the Ukrainian right-bank Polissia for the gastronomic tourism development purposes. I. Nesterchuk, A. Osipchuk, E. Bondarenko et al. *GeoJournal of Tourism and Geosites*. 2022. Year XV, no. 4, vol. 44. P. 1271–1281. DOI: 10.30892/gtg.44411-95.

77. Nesterchuk, I., Komarnitskyi I., Samoday V., Chunikhina T., Chernyshova T., Tyshchenko S. (2022). Business Planning and Marketing of Gastronomic Projects in the Hotel and Restaurant Industry. *Economic Affairs*, Vol. 67, No. 03, pp. 307-316, June 2022. DOI: 10.46852/0424-2513.3.2022.23.

78. Nesterchuk, I., Balabanyts, A., Pivnova, L., Matsuka, V., Skarha, O., & Kondratenko, I. (2021). Tools and Development Drivers for the Gastronomic Tourism: *Economic Affairs*, Vol. 67, No. 04, pp. 579-587. September 2022, DOI: 10.46852/0424-2513.4.2022.24.

79. Nesterchuk I. Gastronomic Tourism: History, Development, and Formation. *Zeszyty Naukowe*. 2020. Т. 17, rocznik IX, no. 1. Р. 77–88. (журнал включено до міжнародних наукометричних баз ERIH Plus, EBSCO, CEEOL).

80. Сульська З. В. «Лугинщина» історичні нариси. Фірма «Друк». Коростень 2002.

81. Таргонський П. Н. Довідкове видання Кордиш Ю. А. «Ілюстрований туристичний довідник Лугинського району». Друк в творчій студії О. Калашнікова. «Кадр». 2014.

82. Таргонський П. Перший власник Лугин // Світоч душі: Літ.-мист., краєзн. Альм. 2011. № 1.

Формат 60x84/16. Наклад 100 прим.
Ум.-друк. Арк. 10,0 Друк цифровий. Папір офсетний
Підписано до друку 15.07.2026 р. Замовлення № 99867

Надруковано з макету замовника
Друкарня ФОП Гуляєва В.М.
Свідоцтво суб'єкта видавничої справи ДК № 6205
Київська обл., м. Обухів, вул. Стусова Гора, 4
067 178 37 97, drukaryk.com