

Здобувачі професійно-технічної освіти об'єднані пошуком рецептур автентичних страв Хмельниччини.

Українська стародавня кухня є такою ж культурною спадщиною українського народу, як мова, література чи мистецтво. Вона складалася протягом віків, нараховує сотні рецептів і з давніх часів відрізнялася різноманітністю страв, високими смаковими і поживними якостями. Готували страви переважно в печі та на відкритому вогнищі, що надавало їм неповторного смаку. Звичними для українців були борщі та пампушки, паляниці й галушки, грибна юшка, банош, вареники та ковбаси, печені та напої з фруктів і меду.

Не є виключенням й традиційна кухня Хмельниччини. Її історія сягає глибини віків і поєднує у собі не лише традиції українців, а й інших народів, що компактно проживали на Поділлі.

Подільняни зазвичай вживали харчі і страви із зернових чи овочів, продуктів тваринного походження (м'ясні, молочні й рибні), а також напої. Під час посту їли багато рослинних білків – коноплі, боби, горох, квасоля. Поділлям характерний широкий асортимент випічки. Особливо багато її готували до різних календарних свят: паляниці, пироги і калачі.

З метою збереження кулінарної спадщини Хмельниччини, відтворення давніх рецептів страв регіону, розвитку пошуково - дослідницьких компетентностей учнів професійних (професійно-технічних) закладів, виявлення їх творчих здібностей, відповідно до спільного плану роботи Департаменту освіти і науки Хмельницької обласної військової адміністрації та Науково-методичного центру професійно-технічної освіти та підвищення кваліфікації у Хмельницькій області на 2024 р., передбачено створення та укладання збірника «Автентичні страви рідного краю» у співавторстві закладів професійної освіти області.

Збірник «Автентичні страви рідного краю» має на меті збір та збереження рецептів і гастрономічної спадщини Хмельниччини, популяризацію традиційної локальної кухні. Здобувачам закладів професійної освіти під керівництвом педагогів було запропоновано провести пошукову роботу та віднайти автентичні локальні страви, що притаманні нашому регіону.

Молодь активно долучилась до пошуку, спілкувались з рідними, знайомими та старожилами регіону, вивчали традиції та звичаї краю, шукали цікаві рецепти та забуті продукти. За результатами пошуку педагоги закладів професійної освіти разом із здобувачами записали рецептури, опис страв, відео та фото їх приготування, історію їх походження, традиції, пов'язані із приготуванням та споживанням страв.

Наразі триває робота щодо систематизації зібраних матеріалів. За результатами пошукової роботи буде видано збірник «Автентичні страви рідного краю».

Зроблено черговий крок до популяризації автентичної кухні Поділля, адже ми мусимо зберегти багатющий скарб звичаїв нашого народу для наступних поколінь, щоб не втратити генетичну пам'ять нашого народу.