

Тема: Характеристика, асортимент національних борошняних і кондитерських виробів.

Вивчаючи побут та звичаї українського народу, неможливо лишити поза увагою і такий важливий аспект життя, як харчування. На наш погляд, це питання слід розглядати не лише у вузькому плані (що їли), а й у ширшому, охоплюючи питання існування та побутування певних традицій у харчуванні українців. Спершу варто сказати, що в часи язичництва повсякденна їжа мала символічні функції, які мало чим відрізнялись від символіки обрядових страв. Тобто будь-яка їжа у давніх слов'ян присвячувалась богам. Атрибутами цією присвятою могли бути магічні заклинання перед їжею, певний порядок споживання страв тощо. Після хрещення України-Русі довгий час формувався і зрештою склався своєрідний синтез християнства і язичництва, який виявився в усіх сферах народного життя, зокрема у харчуванні. Найповніше цей синтез виявився у селянському середовищі.

Чим і як харчувались слов'яни у IX—XII ст.? Основу вивчення цього питання складають літописні свідчення та матеріальні пам'ятки минулого, пов'язані з процесом приготування їжі: горщики, сковороди, домашні примітивні млинки, залишки печей тощо. Інколи археологи знаходять і предмети культових обрядів, пов'язаних з харчуванням. Це глиняні хлібини, які є свідченням того, що саме печений хліб з давніх-давен був основною їжею українців і що саме хліб використовувався у язичницьких обрядах жертвоприношення та магічних дійствах. Цікаво, що навіть форма хлібини, характерна для українського хлібопечення — кругла, — теж пов'язана з давніми віруваннями слов'ян у життєдайну силу сонця, яке обожнювалось. Певна річ, шанобливе ставлення до хліба виникло тому, що основним заняттям наших пращурів було землеробство, яке й давало значну частину продуктів харчування. Найбільш поширеними віддавна були зернові, насамперед жито, пшениця, овес, ячмінь, просо; з інших культур — льон, мак, сочевиця, горох, конопля; з городини — капуста й ріпа; з фруктів — яблука, груші, сливи, вишні тощо. Ці плоди щедрої землі стали відомі українцям у різний час; скажімо, просо, пшениця, ячмінь — раніше, городина — пізніше, а до найдавніших культур належить жито. Про це говорить і первинне значення слова «жито» — їжа взагалі, поняття «хліб» з'явилося пізніше і означало той продукт, який зараз ми називаємо борошном. Тобто можемо зробити висновок, що зернові спершу використовувались у їжу у вигляді каш і лише пізніше у вигляді печених виробів.

Процес приготування їжі супроводжувався різними магічними дійствами, частиною прадавнього обряду жертвоприношення, дещо з цієї магії збереглось у побуті селян і понині.

Але повернімося до хліба. Технологія його приготування суттєвих змін не зазнала, хіба що деякі компоненти були замінені у XX ст. Хліб готувався з

пшеничного, житнього, ячного або іншого борошна, часто змішаного разом. Тісто вичинялось, кисло, для вичинки використовувались шишечки хмелю, відомого з сивої давнини. Хліб з одного виду борошна, наприклад пшеничного, служив обрядовою їжею. Це знайшло своє продовження і в українських традиціях: весільний коровай, паска, обрядове весільне печиво та ін.

Посилаючись на часи після прийняття християнства, які дещо змінили звичне багатовікове меню наших предків, хочеться зазначити, що певною мірою змінилась і традиційна обрядність. Жертвоприношення зникли, їх замінили трапези, проте суть залишилась незмінною. Тобто язичницькі свята і обряди, християнізуючись, зберегли прадавню свою основу і відповідну атрибутику, до якої належить і споживання певних страв до свят. Такі страви називаються обрядовими.

Дуже поширені на Україні вироби з бездріжджового тіста, особливо із здобного і пісочного. З пісочного тіста, наприклад, випікають печиво до чаю, пряники медові, пундики, коржики, вергуни. Із здобного тіста випікають мандрики, плетеники, соложеники, перекладанці, вергуни, капами, баби тощо. Спосіб приготування їх майже однаковий. Відрізняються вони один від одного тільки набором продуктів. Пісочне тісто приготують із значно більшою кількістю жиру і цукру, ніж здобне. На одну й ту ж кількість борошна для пісочного тіста беруть цукру в 10 разів, а жиру в 2,5 рази більше, ніж для здобного тіста. Велика кількість цукру і жиру в тісті робить вироби розсипчастими, крихкими, у зв'язку з чим тісто і дістало назву пісочного. До складу пісочного тіста входять борошно, масло, цукор, яйця, сіль. В листкове тісто, крім зазначених продуктів, додають сметану, молоко або воду. Для того, щоб одержати добре тісто, треба брати борошно з малою кількістю клейковини, оскільки значний вміст її в борошні робить готові вироби жорсткими і грубими.