

*Державний навчальний заклад  
«Білопільське вище професійне училище»*

*Навчальний учнівський проєкт  
з української літератури за професійним спрямуванням з професії  
«Кухар»*

# **«ГАСТРОНОМІЧНИЙ КОД ІВАНА НЕЧУЯ-ЛЕВИЦЬКОГО: ТРАДИЦІЇ ТА СУЧАСНІСТЬ»**



**2026 рік**

**Паспорт проєктної роботи**

**Назва проєкту:** «Гастрономічний код Івана-Нечуя Левицького: традиції та сучасність» (за повістю «Кайдашева сім'я»)

**Керівник проєкту:** Лариса РУДЕНКО

**Предмет, у рамках якого проводиться робота за проєктом:**

українська література

**Склад проєктної групи:**

Собко Євгеній, I курс

**Тип проєкту:** дослідницький учнівський проєкт

**МЕТА:**

- **формування предметних компетентностей:** ознайомити учасника проєкту із творчістю Івана Нечуя-Левицького, навчити аналізувати прочитану повість «Кайдашева сім'я», виділяти головне і другорядне, спільне та відмінне;

- **формування ключових компетентностей:**

- **уміння вчитися:** планувати й організовувати власну навчальну діяльність, використовуючи різні види читання (ознайомлювальне, вибіркоче, навчальне), користуватися різними джерелами довідкової інформації (словники, енциклопедії, онлайн-ресурси);

- **комунікативної:** розвивати комунікативні навички і критичне мислення;

- **інформаційно-цифрової:** формувати вміння генерувати ідеї в результат, систематизувати навички роботи з комп'ютерними програмами;

- **громадянської:** вдосконалювати вміння самостійно працювати над проєктом, аналізувати читацькі інтереси;

- **проєктно-технологічної:** формувати навички творчого моделювання;

- **загальнокультурної:** формувати толерантне ставлення до вітчизняних літературних традицій, виховувати прагнення читати інтелектуальну літературу; збагачувати свій науковий, професійний та творчий потенціал, уміння презентувати себе в суспільстві, порядність у ставленні до людей.

**ЗАВДАННЯ:**

1. Ознайомитися з текстом повісті «Кайдашева сім'я», виписати всі згадки про борщ та традиції його приготування.
2. Проаналізувати, як кулінарні вподобання та вміння готувати впливають на стосунки між головними героями ( між Марусею та Мотрею).
3. Дослідити історію та рецептуру українського борщу 19 століття (зокрема на Київщині, де відбуваються події твору).
4. Адаптувати старовинну технологію приготування автентичного борщу до умов сучасної кухні.
5. Відтворити автентичну страву родини Кайдашів (борщ).
6. Візуалізувати матеріал, створений під час роботи над проектом у сучасних сервісах та програмах (Gemini, Genially)

**Необхідне обладнання для проекту:** кухонний інвентар та інгредієнти для борщу (зокрема буряковий квас, глиняний посуд), смартфон або камера для зйомки, комп'ютер із програмами для монтажу відео.

**Актуальність:**

Повість Івана Нечуя-Левицького «Кайдашева сім'я» - це не просто класика української літератури, яку називають «енциклопедією народознавства», а справжній літопис українського побуту ХІХ століття. Автор із неймовірною точністю змалював життя звичайної селянської родини, де за кожним жартом ховається глибока трагедія, а за кожною суперечкою - вічне прагнення до власного «я».

Чому саме побут став епіцентром найбільших конфліктів у родині Кайдашів? Чому звичайна піч перетворилася на лінію фронту, а рогачі - на зброю? Як майбутній кухар, я переконаний, що побут - це фундамент людських стосунків. У центрі цього побуту завжди стояв ритуал приготування страв. Їх асортимент був не великим та все ж були такі, які потребували особливої підготовки. Мова піде про борщ - страву, що є генетичним кодом українців.

Що спонукало до дослідження? Під час аналізу сцен домашнього господарювання Кайдашів зацікавили декілька професійних аспектів: як готували борщ без сучасного обладнання та звичних нам сьогодні інгредієнтів

(наприклад, томатної пасти) та чому під час приготування їжі між жінками найчастіше виникали сварки. Конфлікт Кайдашихи та Мотрі - це класичний приклад відсутності субординації. Стало цікаво, як «кулінарна тиранія» свекрухи вплинула на якість страв та атмосферу в сім'ї. Виникло бажання відтворити той самий «борщ із затовкою», про який так емоційно сперечалися героїні, і довести, що кулінарія - це місток між літературним словом та реальною майстерністю.

Таким чином, даний проєкт - це спроба поглянути на літературних героїв крізь «призму ополоника», розшифрувати гастрономічні підтексти повісті та виготовити кінцевий продукт, який став би символом примирення, а не розбрату.

**Очікувані продукти проєкту:** за результатами проєкту створено гастрономічну мапу розбрату родини Кайдашів та підсумковий тест <https://view.genially.com/69d4bc6a69d67366fb1e6cef>, відео «Борщ Кайдашів: від минулого до сучасного» <https://drive.google.com/file/d/1qv41nWVs5rCCePM53flgbHwdDr1q2gk1/view?usp=sharing>, презентацію «Гастрономічний код Івана Нечуя-Левицького: традиції та сучасність» <https://view.genially.com/69cccb047e80a945a1392ce6>

#### **Етапи роботи над проєктом:**

Діяльність учасника проєкту складається з трьох етапів.

#### **Теоретично-літературний:**

- учасник проєкту ознайомлюється із завданнями проєкту;
- вивчає тему дослідження;
- формує план реалізації проєкту;
- визначає джерела збору та строки подання зібраної інформації.
- повністю читає повість І. Нечуя-Левицького «Кайдашева сім'я»;
- записує проміжні та загальні враження, накопичує інформацію пов'язану з роботою над проєктом;
- обробляє прочитаний матеріал;

#### **Історико-гастрономічний:**

- досліджує особливості приготування борщу на Київщині у ХІХ столітті:

- життя без томатів: використання бурякового квасу та слив;

- секрет «старого сала» та традиційної затовки з часником.

- досліджує технологію «мління»: порівняння приготування борщу в печі та з використанням сучасного обладнання (пароконвектомат/духовка).

### **Технологічно-практичний: (професійний блок)**

- досліджує кухонний інвентар ХІХ століття: від рогачів і чавунів до сучасного професійного посуду.

- розробляє рецептуру складання авторської технологічної карти «Борщ Кайдашів».

- розраховує сировину, складаючи таблицю інгредієнтів для приготування борщу (брутто/нетто).

- враховує вимоги до якості: органолептичні показники готової страви (колір, смак, консистенція).

- готує покроково та презентує гарячу страву, використовуючи етно-стиль в оформленні страви.

## **ШЛЯХИ РЕАЛІЗАЦІЇ ПРОЄКТУ**

Прочитавши та проаналізувавши повість І.Нечуя-Левицького «Кайдашева сім'я» мене, як майбутнього кухаря, зацікавили декілька професійних аспектів: як готували борщ без сучасного обладнання та звичних нам сьогодні інгредієнтів (наприклад, томатної паст); чи впливає конфлікт Кайдашихи та Мотрі на якість страв та атмосферу в сім'ї? Виникло бажання відтворити той самий «борщ із затовкою», про який так емоційно сперечалися героїні, і довести, що кухарська справа - це місток між літературним словом та реальною майстерністю.

Для звичайного читача сварки Кайдашів - це сімейна драма, але для кухаря - це порушення технологічного процесу та виробничої етики. Щоб відтворити автентичний «Борщ Кайдашів», було проаналізовано текст повісті як

першоджерело рецептури та побутових умов приготування їжі у ХІХ столітті. Для української жінки піч була її головним робочим місцем і водночас тронем. Право розпоряджатися піччю належало старшій жінці. Тож коли Кайдашиха не пускає Мотрю до печі, вона не просто заважає варити обід - вона заперечує право невістки бути господинею, бути рівною. Поділ печі навпіл у Кайдашів - це символ розпаду сім'ї на дві ворожі частини. Піч давала життя: вона годувала, гріла та лікувала. Сварки біля печі вважалися великим гріхом, адже це ображало предків. Приготування борщу було своєрідним щоденним ритуалом. Кинути дрова, розпалити вогонь, поставити чавун - це магичні дії, спрямовані на добробут сім'ї. Кайдаші ж перетворили цей ритуал на прокляття.

Українська оселя за часів Кайдашів була зоною ручної праці та відкритого вогню. Відсутність автоматизації вимагала від кухаря (господині) неабиякої фізичної сили та ідеального знання температурних режимів печі. Конфлікт у «Кайдашевій сім'ї» - це також конфлікт за обмежений ресурс (одна піч, один комплект рогачів), що робило виробничий процес неможливим.

Цитата з твору: *«Мотря перегородила піч заслінкою: «Оце ваша половина печі, а оце моя!»*

Організація робочого місця - це 50% успіху. У Кайдашів ми бачимо порушення логістики, що призводило до конфліктів у «гарячому цеху». Перший етап технологічного процесу - це підготовка інгредієнтів. У сучасному ресторанному господарстві існують суворі стандарти нарізки овочів для кожної страви: соломка, кубики, часточки. У повісті «Кайдашева сім'я» ми бачимо, що форма нарізки стає не лише кулінарним питанням, а й інструментом психологічного тиску. Свекруха, як «старший по цеху», використовує зауваження щодо нарізки буряків, щоб підкреслити недосвідченість невістки та встановити свою владу на кухні. Для кухаря цей епізод - яскравий приклад того, як недотримання естетичних норм подачі страви (неохайна нарізка) стає причиною професійного конфлікту.

Маруся Кайдашиха вимагає дотримання стандартів нарізки (соломкою), тоді як Мотря нехтує естетичним виглядом страви через емоційний стан. З

погляду технології, зауваження Кайдашихи було слухним: для українського борщу буряк має бути нарізаний тонкою рівномірною соломкою, щоб він встиг приготуватися одночасно з іншими овочами та віддати свій колір бульйону. Проте форма подачі цього зауваження порушувала всі правила «виробничої етики».

Найвідповідальніший етап приготування українського борщу - це його заправка, яку в народній традиції називали «затовкою». Це складний технологічний прийом, що полягає у створенні ароматичної емульсії з сала, часнику та солі. У повісті «Кайдашева сім'я» цей процес стає справжнім виявом непокори. Мотря, знаючи правила «золотого стандарту» приготування, свідомо порушує їх, щоб помститися свекрусі. Для нас, як для майбутніх кухарів, цей епізод є повчальним: він демонструє, що навіть найкращі інгредієнти не створять гармонійного смаку, якщо порушено послідовність та спосіб їх введення у страву».

Цитати з твору: *«Вже й борщ кипить, а Мотря і не думає затовкувати його салом... Вона нарешті кинула в горщик затовку, не розтерши її в ступці».*

Події повісті «Кайдашева сім'я» відбуваються в Семигорах (сучасна Обухівщина, Київська область). Щоб зрозуміти, що саме варили Кайдаші, треба зняти з борщу «наліт» сучасності.

- Відсутність томатів: У середині XIX століття помідори в українських селах вважалися «панською забавкою» або декоративними рослинами («баклажанами»). Їх не додавали в засмажку.

- Буряковий квас - основа смаку: для надання борщу характерного червоного кольору та кисло-солодкого смаку використовували буряковий квас. Його готували заздалегідь: нарізані буряки заливали водою і залишали бродити в теплом місці. Саме цей компонент робив борщ «живим» і корисним.

- Сливи та ягоди: якщо квасу не було, для кислоти додавали сушені або свіжі кислі сливи (аличу), кизило чи навіть незрілі яблука.

- Затовка старим салом: це «секретний інгредієнт» того часу. Старе сало (жовтувате, з характерним запахом) не було ознакою бідності. Навпаки,

вважалося, що саме воно надає борщу необхідної гостроти та аромату після розтирання з часником і сіллю.

- Технологія «мління»: борщ не «варили» в нашому розумінні на сильному вогні. Його ставили в піч після випікання хліба, де він повільно млів при температурі, що поступово падала. Це дозволяло смакам усіх овочів максимально поєднатися.

Отже, текстовий аналіз дозволив виокремити головні ознаки страви: використання буряків, капусти, картоплі та обов'язкової «затовки».

<b>Елемент гастрономічного коду</b>	<b>Приклад із повісті</b>	<b>Кулінарна автентика та сучасна адаптація</b>
Борщ як основа щоденного раціону	Свекруха вчить Мотрю варити борщ, виникають суперечки, чи достатньо він густий та наваристий.	У 19 ст. борщ готували в печі, де він довго впрівав у глиняному горщику. У сучасних умовах для цього ефекту використовують чавунний посуд або томління в духовці.
Використання бурякового квасу	Кайдашиха та невістки часто сперечаються через кислий чи солодкий смак страв.	Для автентичного рецепта обов'язково використовувався домашній буряковий квас. Наявність оцту або лимонної кислоти, характерні для сучасного борщу.
Затовка (затовкування)	Страви часто затовкували старим салом із часником.	Щоб відтворити смак «з димком», ми розтираємо у ступці старе сало з сіллю, зеленню та часником і додаємо в борщ наприкінці варіння.
Спільне споживання та ритуали	Кайдаші сідають до столу великою родиною; хліб ділить тільки батько Омелько.	Подача борщу в глиняних мисках із пампушками, часником та свіжим житнім хлібом.

Гастрономічний код повісті І. Нечуя-Левицького «Кайдашева сім'я» доводить, що борщ у Кайдашів - це не просто перша страва, а соціально-психологічний барометр усієї родини. Саме тому відтворення цієї

страви є ідеальним способом практично дослідити українську класику. На основі цих знахідок розроблено власну «технологічну карту».

Назва страви «Борщ український автентичний із затовкою» (за мотивами повісті І.Нечуя-Левицького «Кайдашева сім'я»). Вихід готової страви: 1000 г (орієнтовно 2 великі порції). Інгрєдєнти (розрахунок на 1000 г готового борщу)

<b>Найменування сировини</b>	<b>Маса брутто, г</b>	<b>Маса нетто, г</b>	<b>Характеристика нарізки/обробки</b>
Свинина (реберця)	250	200	Нарізка на шматочки з кісточкою
Буряк	200	160	Соломка
Капуста білокачанна	150	120	Шашкована або тонка соломка
Картопля	200	150	Кубики або часточки
Морква	50	40	Маленька соломка
Цибуля ріпчаста	50	42	Дрібний кубик
Сало (для затовки)	40	40	Для розтирання у ступці
Часник	10	7	Очищений для затовки
Буряковий квас (або вода+яблучний оцет 6%)	700	700	Для надання кислоти та об'єму
Сметана (для подачі)	50	50	Традиційний додаток
Зелень (кріп, петрушка)	10	-	Дрібно січена
Сіль, перець чорний, лавровий лист	За смаком	За смаком	Спеції

Практичне відтворення страви підтвердило, що складність «борщу Кайдашів» полягає не в інгрєдєнтах, а в терпінні та послідовності дій. Використання ступки для затовки та відмова від томатів дозволили отримати смак, максимально наближений до описаного І.Нечуєм-Левицьким у повісті. Ця страва стала доказом того, що кухар може «прочитати» книгу через смакові рецептори.

## **ВИСНОВОК**

Робота над проектом «Гастрономічний код Івана Нечуя-Левицького: традиції та сучасність» дозволила по новому поглянути на класичний твір та поєднати теоретичні знання з літератури з практичними навичками кулінарного мистецтва. За результатами дослідження було створено «Гастрономічну мапу розбрату родини Кайдашів» <https://view.genially.com/69d4bc6a69d67366fb1e6cef>, яка допомогла чітко структурувати хаос сімейних сварок. Коли бачиш кожну локацію - від спільної печі до розбитого глека чи груші - розумієш, що причиною трагедії були не просто побутові дрібниці, а глибинна відсутність взаєморозуміння та поваги.

### ГАСТРОНОМІЧНА МАПА РОЗБРАТУ

Цитати з твору Івана Нечуя-Левицького «Кайдашева сім'я»	Гастрономічний аспект (значення)
«Кайдашиха помолилась богу й почала знов навчати невістку, як наливають борщ, як затовкувать, коли вкидати сало». «Вона стояла над душею в Мотрі, наче осавула на панщині...». «Як приставиш до вогню борщ та кашу, то вимети хату...».	Процес варіння борщу стає метафорою кріпацтва. Кухня - це простір ієрархії, де свекруха здійснює нагляд, а невістка - важку працю. Опис фіксує традиційні етапи: наливання, затовкування салом та вкидання сала.
«Хліб спекла, хоч коники ліпи».	Вміння пекти хліб - головний іспит для господині. Невдалий хліб символізує внутрішній стан Мотрі, замученої гнівом. Фраза Кайдашихи - це витончена образа, що б'є по статусу невістки.
«Всі вечеряли мовчки... Мотря стала коло мисника... Вона не сіла вечерять». «...стояла на одному місці, наче сирота в чужій сім'ї».	Тиша свідчить про глибокий внутрішній конфлікт. Вечеря перестає бути ритуалом єднання і стає актом психологічного тиску. Відмова від їжі маркує стадії розпаду родинних зв'язків.
«...своїм кирпатим носом вона чує, як у небі млинці печуть. А як ходить, то неначе решетом горох точить...».	Автор використовує образи їжі для іронічних портретів. Млинці виступають символом чогось високого та недсяжного. Опис підкреслює похмурий характер Карпа, якому важко догодити.
«Проскурниця звеліла Мелашці... вироблять проскури». «Вона	Випікання проскур — це буквально приготування «духовної їжі». Це

викачувала проскури, а її думки літали в Семигорах... Сльози закапали в неї з очей».	контрастує з досвідом у Кайдашів, де хліб був причиною докорів. Київ стає сакральним сховищем, де Мелашка знаходить спокій.
«На біду того літа груша вродила... солодкі, як мед». «Груша всохла, і дві сім'ї помирились».	Груша перетворилася з джерела їжі на причину битв. Тільки фізичне зникнення об'єкта суперечки зупиняє «війну». Всохле дерево символізує еволюцію родини до «сухого коріння» та пустки.

Робота над «гастрономічними» цитатами змусила звернути увагу на дрібниці. Борщ у повісті - це не просто їжа, а інструмент маніпуляцій, боротьби за лідерство на кухні та символ «несолоного» життя героїв. Кожна цитата про «збігле сало» чи «хліб-коники» відкрила характер персонажів краще за будь-які описи. Створений підсумковий тест - чудовий спосіб перевірити свою уважність та закріпити в пам'яті не лише сюжетні лінії, а й яскраві авторські вислови, які роблять мову Кайдашів живою та колоритною.

«Кайдашева сім'я» - це не просто історія з минулого, а дзеркало людських стосунків, актуальне й сьогодні - це не просто імена в підручнику, а реальні люди зі своїми болями, сміхом та, звісно, «недобрим борщем».

Робота над проектом спонукала до того, що сучасний кухар має бути ерудованим: знати історію страв, розуміти психологію клієнта (чи родини) та поважати традиції, а вміння «читати» гастрономічні коди в літературі допомагає створювати страви з історією та душею.

Список використаних джерел

1. Вікторина «Цитатна характеристика» за повістю «Кайдашева сім'я»  
[Електронний ресурс] // <https://vseosvita.ua/library/viktorina-za-povistu-inecua-levickogo-kajdaseva-si-ma-351646.html>
2. Дергачова А.І. Колоритні людські характери в повісті «Кайдашева сім'я» // [Електронний ресурс] <https://naurok.com.ua/urok-ukra-nsko-literaturi-v-10-klasi-na-temu-koloritni-lyudski-harakter-v-povisti-kaydasheva-sim-ya-200266.html>
3. Повість «Кайдашева сім'я» // [Електронний ресурс] <https://uahistory.co/pidruchniki/slonyovska-ukraine-literature-10-class-2018-standard-level/10.php>