

ОБЛАСНИЙ КУЛЬТУРОЛОГІЧНИЙ ПРОЄКТ «НЕМАТЕРІАЛЬНА КУЛЬТУРНА СПАДЩИНА ДНІПРОПЕТРОВЩИНИ-2021»

За ініціативи
Дніпропетровської обласної ради

Нематеріальна культурна спадщина Дніпропетровщини



Мета проєкту - виявлення та популяризація елементів нематеріальної культурної спадщини, що існують в громадах області.

🕒 Поспішай взяти участь!

Найкращих чекатимуть гідні призи!

Детальні умови на сайті: womenplus.com.ua



Проєкт є практично орієнтованим діалоговим майданчиком для представників об'єднаних територіальних громад, державного та приватного сектора, інших установ, які об'єднуються заради виявлення, збереження та популяризації елементів нематеріальної культурної спадщини Дніпропетровської області.

Ініціатором проєкту є громадська організація «ЖІНКИ ПЛЮС».

Організатори: управління з питань гуманітарної, соціально-культурної сфери та освіти Дніпропетровської обласної ради, комунальне підприємство «Представництво Придніпров'я».

За результатами професійної експертизи переможцями стали:

➤ І МІСЦЕ – МИКОЛАЇВСЬКИЙ РОЗПИС

(Губиниська селищна рада, с. Миколаївка, Новомосковський район)

Старовинне декоративне, самобутнє, автентичне мистецтво, що виникло на території Присамарського краю на початку XVIII століття.

Миколаївський розпис бере свій початок і назву від села Миколаївка на Новомосковщині.

Декоративний розпис, яким прикрашали свій побут люди, що жили в цих краях в давнину, має власні, характерні, притаманні лише йому риси. На тлі яскравої зелені (або ж жовто-гарячих кольорів) квітнуть різнобарвні квіти. У Миколаївському розписі використовуються лише квіти, соковиті ягоди, листя й галузки, притаманні цій місцевості: мальви, горошок, волошки. У кожному елементі малюнка прихований символ. Наприклад, три квітки – це Всесвіт. Малюючи такі орнаменти, художник накладає кілька рівнів мазків.

Рішенням сесії Новомосковської міської ради № 235 від 21.12.16 року Миколаївський розпис було визначено елементом нематеріальної культурної спадщини міста Новомосковська.



➤ II МІСЦЕ – ЦАРИЧАНСЬКІ ТОВЧЕНИКИ

(Царичанська селищна рада, с. Турове, Дніпровський район)

Царичанські товченики, як і галушки, страва невибаглива й здавна вважається суто домашньою. Рецепти їх приготування передаються в родині із покоління в покоління. Звичайно, можна знайти рецепт приготування на теренах Інтернету, але найкраще поїхати до Царичанки та насолодитися справжніми товчениками та поринути в автентичну атмосферу та традиції Царичанської громади.

За великим рахунком, товченики — це практично ті ж самі галушки, тільки не на молоці або воді, а на кефірі. Їх можна приготувати на пару, а можна зварити в підсоленій воді.

Лише на території Царичанської громади готують із десятків різновидів товчеників. Практично в кожного села є свій рецепт. Дехто їх навіть смажить.



➤ II МІСЦЕ – «СТИРАНКА» АБО «ПШІНКА»

(Межівська селищна рада, с. Преображенка, Синельниківський район)

Затірку (пшінку), подібну за простотою виготовлення та високою калорійністю до галушок, готували на Придніпров'ї майже щодня.

Основним атрибутом для приготування пшінки є дерев'яне корито.

Рецепт пшінки зберігся з кулінарних традицій запорізьких козаків. Готується з пшона або рисової січки. У сольовий розсіл додати збиті яйця та поступово борошно. Таке «тісто» перетирають протягом 4-5 годин, доки кульки не досягають певної величини. Потім підсушують. Варять пшінку на курячому бульйоні протягом 1-2 годин на повільному вогні, весь час помішуючи.



➤ **ІІІ МІСЦЕ – СОЦІАЛЬНО-ПОБУТОВІ ПІСНІ СІЧОВИХ ЗИМІВНИКІВ У ШУЛЬГІВЦІ**

(Петриківська селищна рада, с. Шульгівка, Дніпровський район)

Шульгівка – село засноване в часи Нової Січі. За народними переказами, назва села походить від імені рибалки козака Шульги, мужнього захисника рідного краю.

Багато козацьких традицій зберегла земля Шульгівщини. Серед них – козацькі пісні, що принесли з боїв браві козаки. Ці пісні переспівували їх діти, діти їх дітей. Так ці пісні дожили до наших часів.

Деякі з них увійшли до двох збірок «Козацькі пісні Дніпропетровщини».

Зараз пісні зберігаються та виконуються місцевим народним ансамблем української народної пісні «Шульгівчанка»



➤ **ІІІ МІСЦЕ – ВИПІКАННЯ ВЕСІЛЬНОГО ДИВНЯ**

(Томаківська селищна рада, с. Томаківка, Нікопольський район)

Випікання весільного дивня – традиція, що супроводжує весільні обряди, характерні для південних регіонів України. Вважається, що дивень є символом молодої, зростаючої родини, завдяки чому вони випікаються у формі дерева. Стрічкою із здобного тіста обмотують очеретину, можливо, тому, що предмети з отвором вважали на весіллі за ефективний магічний засіб від безпліддя. Дивні прикрашали цукерками і стрічками і наприкінці весілля одаровували присутніх. По два шматочки короваю, дві шишки та два дивні, один з них обов'язково малиновий, отримував кожний гість, щоб молоді усе життя прожили у парі.



ПРИЗИ ГЛЯДАЦЬКИХ СИМПАТІЙ ОТРИМАЛИ:

➤ **АВТОРСЬКА КОЛЕКЦІЯ УКРАЇНСЬКОГО ЕТНІЧНОГО СВЯТКОВОГО ЖІНОЧОГО ВБРАННЯ ХVIII-XIX СТОРІЧЧЯ ВІД ВАЛЕНТИНИ БЕЛІК «СТЕПОВА ТОНКОПРЯХА»**

(Миколаївська сільська рада, с. Миколаївка, Синельниківський район)

Сімдесятирічна народна майстриня села Миколаївка Валентина Белік створює жіноче етнічне вбрання. Назву у Валентини має кожний костюм. У виготовленні вбрання жінка суворо дотримується традицій. Вона ніколи не змінює класичний крій. Тканина та оздоблення на її костюмах, звісно, відрізняються від того, що використовували 100 або 200 років тому. Проте принципи оформлення одягу залишаються незмінними. Одягом від Валентини зацікавилися музейники і фотографи. Однак жінка його не віддає. Свою колекцію вважає безцінною, адже в ній надто багато ручної праці, витраченого часу та душі. Валентина Белік прагне зробити “український народний фешн” популярним.



➤ **«В'ЯЗОЧКИ, СТІШКИ, ГУМОРЕСКИ»**

(Перещепинська міська рада, м. Перещепине, Новомосковський район)

Родзинкою Перещепинської громади місцеві жителі вважають харизматичну, талановиту, веселу, мрійницю - витівницю, авторку віршувань під назвою "В'язочки, стінки, гуморески" 80-річну Христину Яношівну Зуза. Її твори відображають повсякденне життя її сусідів, села й країни в цілому. Місцеві жителі вважають місцеву поетесу представницею нематеріальної культурної спадщини району.



➤ БУГАЇВСЬКА ШПУНДРА (ПРИГОТУВАННЯ ТРАДИЦІЙНОЇ СТРАВИ РОДИНОЮ БУГАЙ)

(Покровська селищна рада, с. Олександрівка, Синельниківський район)

Бугаївську шпундру можна скуштувати у Покровській громаді в селі Олександрівка. Готує її родина Бугаїв на відкритому повітрі по традиційному стародавньому рецепту, використовуючи чавунний казанок та кабицю.

Шпундра – давня українська народна страва, для приготування якої зазвичай використовується смажена свинина, тушкована із буряками в буряковому квасі. Шпундру заправляли борошном або запареним тертим пшоном.

Оригінальність рецепту, запропонованого до участі у проєкті, полягає у використанні копченого сала, яке спочатку висмажується на вишкварки, а потім ними ж посипається готова страва з додаванням зелені і часнику. І обов'язково – страву готувати на відкритому вогнищі і добрій компанії.



➤ ДО ТЕЩІ НА КОЖУХ (ТРАДИЦІЯ)

(Межівська селищна рада, с. Преображенка, Синельниківський район)

Кожен регіон має свої весільні традиції. З кожним роком вони все більше забуваються, створюються нові форми весільних обрядів. Проте деякі громади вирішили зберегти їх автентичність.

У Межівській громаді існував обряд зустрічі зятя в будинку нареченої. Перед від'їздом до церкви мати молодої одягала кожух наверх вовною і свяченою водою із житом тричі кропила воза, на якому сиділи молоді. Хутрянний одяг і овеча вовна вважалися символом щастя, добробуту, багатства, примноження врожаю та худоби. Тобто така зустріч захищала молоде подружжя від лиха та негараздів.

При цьому співали: «Вийди, вийди, мати, з хати
Свого зятя зустрічати!
Вийди, вийди ти в кожусі
Та в хорошому ж дусі!
Який кожух твій мохнатий,
Такий зять твій багатий –
На худобу, на вівці,
На гроші, на червінці!»



➤ **«ПІДОШВА», «БОРОНА», «СОВА», «БАРИЛО» (КОРОВАЙ)**

(Межівська селищна рада, с. Преображенка, Синельниківський район)

Жодне весілля у Межівському районі не обходиться без короваю — високого, прикрашеного випеченими колосками, голубами, квітами. Коровай є й оберегом від злих сил: ним благословляли на всяке праведне діло, проводжали в далеку путь.

Значну роль коровай відіграє й на весіллі. На початку свята батьківським хлібом благословляють молодих, а в кінці — хрещені батьки розділяють коровай між гостями, наче розділяючи щастя молодої сім'ї з усіма присутніми.

Верх короваю традиційно віддають молодятam; середину ріжуть на крайці, гарно запаковують і роздають весільним гостям – зазвичай по крайцю на сімейство. Ну а «підшва» короваю на Межівському весіллі традиційно віддається музикантам.

