

**ДАТА І НОМЕР ЕЛЕМЕНТА  
НЕМАТЕРІАЛЬНОЇ КУЛЬТУРНОЇ  
СПАДЩИНИ ДО НАЦІОНАЛЬНОГО  
ПЕРЕЛІКУ -**

Наказ від 06.07.2022 № 228

**ВИТЯГ  
З ОБЛІКОВОЇ КАРТКИ  
елемента нематеріальної культурної спадщини України**

**ЗНАННЯ І ПРАКТИКИ ПРИГОТУВАННЯ САХНОВЩИНСЬКОГО  
КОРОВАЮ**

(офіційна назва елемента нематеріальної культурної спадщини)

**інша назва елемента нематеріальної культурної спадщини**

Виготовлення (Випікання) короваю на Сахновщині

(назва, яку використовують громада(и), група(и), окрема(і) особа(и), пов'язана з побутуванням елемента нематеріальної культурної спадщини, або назва, під якою елемент нематеріальної культурної спадщини вже відомий)

**1. Загальна характеристика елемента нематеріальної культурної спадщини**

Ареал сучасного побутування елемента нематеріальної культурної спадщини	Села Сахновщинського району Харківської області – с. Тавежня, с. Новодмитрівка, с. Огіївка, с. Дубові Гряди, с. Лебедівка, с. Великі Бучки, с. Катеринівка, с. Володимирівка, с. Шевченкове, смт Сахновщина
---	---

<p>Ареал історичного побутування елемента нематеріальної культурної спадщини</p>	<p>Зі спогадів старожилів та слів самих носіїв елемента НКС, жінки, які займалися випіканням короваю і брали участь у весільній обрядовості, пов'язаній з ним, були майже в кожному селі. Відтак ареалом історичного побутування елемента НКС можна вважати територію сучасного Сахновщинського району Харківської області. До 1923 року ці землі знаходилися у складі Костянтиноградського повіту Полтавської губернії (Дар-Надеждинська, частина Великобучківської волості) та Зміївського повіту Харківської губернії (частина Нижньоорільської волості).</p> <p>Багато населених пунктів на Сахновщині були засновані переселенцями з різних повітів Полтавської губернії, які принесли в цю місцевість свої звичаї і досвід господарювання. Землі Костянтиноградського повіту, в т.ч. сахновщинські, на яких збирали високі врожаї зернових культур, були одними з найбільш родючих у Полтавській губернії. Тому найдавнішими та шанованими вважаються саме хліборобські і пекарські традиції, а особливо цінними – знання і практики приготування обрядового хліба – короваю. Сахновщинський край заслужено отримав звання спочатку житниці Костянтиноградського повіту, а в радянський і вже сучасний періоди – житниці Харківщини, адже впродовж кількох століть – від часу заселення цієї місцевості у XVIII столітті й до сьогодні – тут шанується культ хліба і зернових культур. Чого вартий лишень той факт, що нині про Сахновщину в межах області сформувалися стійкі асоціації: тут живуть майстерні та</p>
--	---

	досвідчені коровайниці, а їхні короваї викликають захоплення і подив.
Носій(і) елемента нематеріальної культурної спадщини, що має(ють) безпосередній зв'язок з елементом НКС та вважає(ють) його частиною своєї спадщини	Окремі жінки-коровайниці населених пунктів Сахновщинського району Харківської області: – с. Великі Бучки; – с. Володимирівка; – с. Дубові Гряди; – с. Катеринівка; – с. Лебедівка; – с. Новодмитрівка; – с. Огіївка; – с. Тавежня; – с. Шевченкове; – смт Сахновщина.
Галузь спадщини, яку представляє елемент нематеріальної культурної спадщини	<b>знання та практики, що стосуються природи і Всесвіту; традиційні ремесла.</b>
Стислий опис елемента	Сахновщинський коровай давно став невід'ємною складовою історико-культурного надбання громади. Жодне сахновщинське весілля не обходилося без короваю. Натомість за радянських часів він був обов'язковим атрибутом свята першого та останнього снопа, урочистих прийомів і заходів, зокрема, ярмарок. Так склалося історично, що сахновщинський коровай випікали не лише з нагоди весіль. При цьому, водночас, він активно використовувався і продовжує бути затребуваним у весільному процесі, особливо у сільській місцевості. Не існує суттєвих відмінностей між весільним короваем і, приміром, короваем ярмарковим. Хіба що перший буде більш святковим за рахунок об'ємної та плоскої оздоби, зробленої переважно з прісного тіста. Майстрині трактують декорування короваїв по-різному. Прикраси утворюють гармонійну композицію з виключно

рослинних елементів. Зі слів носіїв, колоски символізують процвітання, грона калини – сім'ю, троянди – жіночу красу і кохання, дубове листя – довголіття, чоловічу силу, маки – збереження роду, оберіг від зла, різні за формою квітки – «квіточки-діточки» тощо.

Особливості зовнішнього вигляду короваю: круглий за формою (жінки кажуть, як «сонечко»), здебільшого одноярусний, з скоринкою від світло до насиченого темно коричневого кольору.

На Сахновщині налічується 10 окремих жінок, які проживають у різних селах та практикують одноосібне випікання короваю. Для цієї місцевості притаманні три найбільш поширені способи його приготування:

- з цільного шматка тіста;
- з одного великого та 9 невеликих шматків тіста, або косички (для обох способів характерна оздоба з прісного тіста);
- з двох, з'єднаних між собою, «косичок», невеликого центрального шматка тіста («шляпочки», шишки), шести навколо центральних шишок та шматочків тіста для заповнення форми (тут оздобою слугують залишки готового тіста, з якого виробляють «квіточки» та «ромашки»).

Процес приготування не обійдеться й без певних пересторог:

– носій елемента з с. Огіївка: *«В хаті має бути чисто. Перед початком роботи обов'язково читаю молитву. А так я не забобонна, не вірю в те, що грюкнуть, не так подивляться»;*

– носій елемента з с. Тавезня: *«Дотримуюсь сімейного звичаю, так як готували моя мама і бабуся. До роботи встаю рано, в гарному настрої, бо як його нема – тісто не вдасться, все*

відчуває. Кажу «Божже, поможи» і приступаю готувати»;

– носій елемента з с. Новодмитрівка: «В кімнаті має бути тепло, тихо, спокійно, щоб не було протягів. Спочатку читаю молитву «Отче наш», налаштовуюсь на гарний настрій. Готую з хорошими думками, можу щось веселе наспівувати. Обов'язково перехрестю опару і тісто, щоб все добре вдалося».

Технологія приготування тіста на коровай від коровайниці з с. Огіївка – найстаршого носія елемента НКС із зазначенням приблизних пропорцій інгредієнтів:

«Для приготування опари («запарки») у велику посудину додаю півлітра теплої води, півстакана цукру, три столові ложки сухих дріжджів. Добре перемішую ложкою, додаю борошна стільки, щоб вийшло, як густа сметана. Ставлю біля печі, накриваю рушником, підходить 30 хв.

По тому добавляю в опару півлітра теплового молока, півлітра сметани, 200 г розтопленого масла, столову ложку солі, півстакана олії (замість неї можна додати 100 г розтопленого смальцю), три пачки ванільного цукру, або дві пачки ваніліну. В окремій посудині збиваю 10 курячих яєць (має вийти півлітра) з півлітрою цукру (або більше). Все це змішую разом з попередньою масою. У великій посудині з борошном роблю ямку, додаю пучок соди, заливаю всю масу і добре розмішую. Місимо, поки тісто не відстане від рук. Підходить біля печі годину. Далі розділяю тісто на частини і починаю формувати коровай».

<p>Матеріальні предмети, пов'язані з елементом нематеріальної культурної спадщини</p>	<p>Для приготування короваю необхідні кухонний інвентар та інструменти: круглі деко, або сковорідки діаметром 30-35 см; піч на дровах із хлібною лопатою та кочергою, або електричні і газові духовки; миски різного розміру, склянки для продуктів, ложка, ніж, качалка, рушники.</p> <p>Продукти для приготування короваю: борошно, цукор, дріжджі, молоко, сметана, масло, олія (або смалець), яйця, сіль, ванілін, сода, вода.</p>
<p>Подібні елементи нематеріальної культурної спадщини, які існують у сусідніх адміністративно-територіальних одиницях чи їх частинах (за наявності інформації)</p>	<p>Історично випікання короваю притаманне для багатьох сіл Сахновщини, однак у зв'язку з різними обставинами, в першу чергу через стрімке вимирання сіл, дані народні практики збереглися не скрізь, або ж знання про них збережені фрагментарно. Є жінки, які знають і вміють як готувати коровай, але на даний час не займаються цією справою, або практикують дуже рідко, можна навіть сказати в одиничних випадках (за словами жінок, «як попросять на весілля спекти, то куди діватися, печу. Але ото тільки й на весілля, більш ніде»).</p> <p>Жінки, особливо старшого віку, з сіл Сахновщинського району Харківської області, а саме: Терноватка, Гаркушине, Олійники, Костянтинівка, Гришівка, Нова Чернещина, Багата Чернещина, Аполлонівка, Дар-Надежда ще володіють фрагментарними знаннями про те, як готували коровай і хліб у своїх селах раніше, але на практиці ці знання, на жаль, не застосовують.</p>

#### Джерела та посилання в мережі Інтернет:

1. КЗ «Сахновщинський районний історико-краєзнавчий музей»  
<https://www.facebook.com/sahmuzey>
2. Сахновщинський районний Будинок культури  
 URL: <https://www.facebook.com/sakhrbk>

3. Традиції випікання короваю Сахновщинського району Харківської області [Електронний ресурс]. – Офіційний сайт комунального закладу «Обласний організаційно-методичний центр культури та мистецтва». – Режим доступу: <https://www.cultura.kh.ua/uk/intangible-cultural-heritage/elements/6195-traditsiyi-vipikannya-korovaju-sahnovschinskogo-rajonu-harkivskoyi-oblasti-vipikannya-korovaju-po-ogiyivski>
4. Яриніч О.В. Сахновщинський хліб: відродження слави // Культура і життя. – №44-52. – 2019. – С.12-13.