

Міністерство освіти і науки України  
Кам'янець-Подільський національний університет імені Івана Огієнка  
Економічний факультет  
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

## **Дипломна робота магістра**

на тему:

**«Польська кухня Подільського регіону:  
становлення, особливості, розвиток»**

Виконала: студентка II курсу  
ОС «магістр», GRS1-M19 групи  
спеціальності 241 Готельно-  
ресторанна справа  
**Голдибан Крістіна Максимівна**

Науковий керівник:  
д.іст.н., професор, завідувач  
кафедри туризму та готельно-  
ресторанної справи  
**Баженова С.Е.**

Рецензент:  
к.пед.н., доцент,  
доцент кафедри менеджменту  
**Олійник Н.Ю.**

м. Кам'янець-Подільський  
2020 р.

## ЗМІСТ

<b>ВСТУП</b> .....	3
<b>РОЗДІЛ I. ІСТОРІЯ ПОЛЬСЬКОЇ ГРОМАДИ НА ПОДІЛЛІ</b> .....	5
1.1. Сторінки історії польської громади на Поділлі .....	5
1.2. Польська кухня: витоки, історія .....	30
<b>РОЗДІЛ II. СТРАВИ ПОЛЬСЬКОЇ КУХНІ</b> .....	40
2.1. Святкові та обрядові страви польської кухні .....	40
2.2. Сировинна база та технологія готування польської кухні .....	46
2.3. Сучасна польська кухня .....	55
<b>РОЗДІЛ III. ПОЛЬСЬКА КУХНЯ В СИСТЕМІ СВІТОВОЇ КУЛІНАРІЇ</b> 74	
3.1. Польська кухня в системі світової кулінарної спадщини .....	74
<b>ВИСНОВКИ</b> .....	82
<b>СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ</b> .....	83
<b>ДОДАТКИ</b> .....	88

## ВСТУП

Поділля – це край, де протягом століть переплелись історичні долі багатьох народів, кожна з яких залишила свій слід в духовній та матеріальній культурі, яка на відміну від змін соціально-економічних умов, які покликали їх до життя.

Народна їжа, як елемент матеріальної культури, етносів, що проживають на Поділлі на сьогоднішній день майже не досліджена.

**Актуальність даної роботи** полягає в тому, щоб прослідкувати розвиток і традиції національної кухні польського етносу, який протягом чотирьох століть перебував на землях Поділля, котрі були відвойовані Польщею у Литви у 1375 році. І українська і польська кухні, так само, як і кухні інших етносів, що проживали на Поділлі (євреїв, вірмен), розвивались паралельно, взаємовпливаючи одна на одну і створюючи тим самим оригінальну подільську кухню з помітним польським акцентом.

Теоретичні та прикладні дослідження з історії розвитку польської кухні в цілому і на Поділлі, викладені в працях З.Вітковської [6], Г.Волощук [7] і Л.Жадан [14], М.Ковальова [19], В.Педротті [32], В.Похльобкіна [33] та інших.

**Метою роботи** є дослідження національної кухні польської громади, її особливості в подільському регіоні.

Для досягнення поставленої мети були сформовані такі **завдання**:

- Висвітлити історичні особливості регіону в часи завоювання його Польщею.
- Проаналізувати старопольську кухню, як основу польської кухні.
- Проаналізувати обрядові страви старопольської кухні.
- Зробити огляд повсякденної їжі поляків.
- Висвітлити особливості польської кухні Подільського регіону.
- Визначити місце польської кухні серед світових кухонь.

**Об'єктом дослідження** виступає польська кухня подільського регіону.

**Предметом дослідження** є страви польської кухні та їх особливості на

Поділля.

Теоретичної та методологічною основою дослідження є сучасна теорія розвитку національної кухні, а також праці вітчизняних і зарубіжних вчених.

В роботі використані матеріали аналізу польської кухні Поділля та взаємовплив у українською кухнею.

**Наукова новизна** роботи полягає в тому, що вперше зроблено спробу проаналізувати кухню польської спільності, яка розвивалась на українському ґрунті, показати взаємозв'язок з українською, створивши таким чином оригінальну польську кухню Поділля.

**Основні наукові результати роботи**, що містять елементи наукової новизни, полягають в наступному:

- Висвітлено «польський» період в історії Поділля, як передумову виникнення польської кухні у краї.
- Проаналізовано принципи старопольської кухні, як основи сучасної кухні.
- Висвітлено основні страви повсякденної їжі поляків.
- Висвітлено особливості польської кухні Подільського регіону.
- Проаналізовано розвиток світової кулінарної справи і місце в ній національної кухні.

**Практичне значення отриманих результатів** полягає в тому, що їх можна взяти за основу при створенні закладів громадського харчування національного характеру, при викладанні курсів з основ національного харчування.

**Апробація результатів дослідження.**

Результати апробовано під час проведення науково-практичної конференції студентів та молодих вчених.

Робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків, додатків. Робота має 100 сторінок друкованого тексту, в тому числі 15 додатків.

## ВИСНОВКИ

Питання основ етнічної кухні в такому полікультурному регіоні, як Поділля надзвичайно актуальне в наш час.

Дана робота є наслідком дослідження кухні польського етносу, який проживав на Поділлі майже чотири століття, залишивши помітний слід в історії та культурі нашого краю.

- В роботі досліджено період історії Поділля, в час перебування під владою Польщі.
- Проаналізовано страви старопольської кухні, яка по Поділлі запозичила елементи української кухні, оскільки сировина, яка використовувалась була українською.
- Проаналізовано страви старопольської кухні, яка на Поділлі запозичила елементи української кухні, оскільки сировина, яка використовувалась була українською.
- Проаналізовано обрядові страви польського етносу, висвітлені їх особливості.
- Визначена сировинна база польської кухні, яка є аналогічною українській кухні.
- Проаналізована повсякденна їжа поляків Подільського регіону, виявлено її особливості.
- На основі розвитку сучасної світової кулінарної справи, визначено місце і перспективи польської національної кухні.

Встановлено, що на Поділлі немає жодного закладу громадського харчування польської кухні, хоча перспективи і підґрунтя для цього є.

### СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:

1. Баженова С.Е. Кулінарна етнологія: навчальний посібник для студентів (напрямок підготовки 6.140101 Готельно-ресторанна справа) / С.Е.Баженова. – К-П: Кам'янець-Подільський національний університет ім. І.Огієнка, 2017. 246 с.
2. Баженов Л.В. Alma mater подільського краєзнавства (місто Кам'янець-Подільський – центр історичної регіоналістики ХІХ – початку ХХІ століть Наукове видання) /Л.В.Баженов. Кам'янець-Подільський: Оіюм, 2005. 416с
3. Баженов Л. В. Поділля в працях дослідників і краєзнавців ХІХ–ХХ ст.: Історіографія. Біобібліографія. Матеріали / Л.В. Баженов. Кам'янець-Подільський: Оіюм, 1993. С. 349 351 с.
4. Безлепкін Ю. В. Кухня народів світу / Ю. В. Безлепкін. Х., 2000.
5. Бігос // Словник української мови : у 20 т. — К. : Наукова думка, 2010—2020.
6. Вітковська З. Особливості кухні народів світу / З. Вітковська. М., 2003.
7. Волощук Г.А. Нечепоренко А.В. Особливості кухонь народів світу К.: Техніка, 1992. 195 с.
8. Гоца Е. Назви напоїв і приправ в українських говорах Карпат / Еріка Гоца // Сучасні проблеми мовознавства та літературознавства. 2008. №12. С.125-128
9. Джур // Словарь української мови : у 4 т. / за ред. Бориса Грінченка. — К. : Кієвская старина, 1907—1909.
- 10.Едгар Петі Бограч та інші страви від бетяра. – Л.: Клуб сімейного дозвілля, 2019. 80 с.
- 11.Етимологічний словник української мови : у 7 т. : т. 6 : У — Я / укл.: Г. П. Півторак та ін ; редкол.: О. С. Мельничук (гол. ред.) та ін. К. : Наукова думка, 2012. — Т. 6 : У — Я. 568 с. — ISBN 978-966-00-0197-8.
- 12.Єрмоєнко Г. В. Українська кухня / Г. В. Єрмоєнко. Х., 2011.

13. Жур // Словарь української мови : у 4 т. / за ред. Бориса Грінченка. К. : Кієвская старина, 1907-1909.
14. Жадан Л. О. Кухні світу / Л. О. Жадан, А. І. Кривко. – Х., 2011.
15. Зайцель Фаїна Єврейська кухня. – Х.: Видавництво «Ранок», 2010. 80 с.
16. Заклинська Осипа Нова кухня вітамінова / упорядник О. Антонова. Видання 2-ге, доповнене. К.: Богуславкнига, 2014. С. 50.
17. Звичайі нашого народу. Страви української кухні. К.: Генеза, 2019. 192 с.
18. Колошова С. Всеобщая кулинария. Древние традиции и современные рецепты. М.: Эксмо, 2006. 512 с.
19. Ковалев М.І., Сальникова Л.К. Технология приготовления пищи. М.: Экономика, 1988.
20. Кожоляно Г.К. Етнографія Буковини. – Чернівці: Золоті литаври, 1999. 384
21. Колбасы // Энциклопедический словарь Брокгауза и Ефрона : в 86 т. (82 т. и 4 доп.). СПб., 1890—1907.
22. Летопись самовидца о войнах Богдана Хмельницкого и о междоусобиях, бывших в Малой России по его смерти / под ред. О.М.Бородянского. – 1-е изд. М.: В унив. Тип., 1846. 152 с.
23. Мальська М. П. Основи туристичного бізнесу / М. П. Мальська, В. В. Худо, В. І. Цибух. К., 2004.
24. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика. Підручник. 2-вид. перероб. та доп. К.: Центр учбової літератури, 2012. 472с
25. Махальська О. Страви світової кухні / О. Махальська. Х., 2010.
26. Мааріф Садек Східна кухня. Х.Веста, 2011. 80 с.
27. Мирошніченко В.М. Украинская кухня (Серия: Кулинарное искусство народов мира). Х.: СП «Каравелла», ИПО «Лианда», 1994. 335 с.
28. Новженов Ю.М., Сопина Л.Н. Зарубежная кухня: Практ. пособие. М. Высш. шк., 1990. 288 с.
29. Ольга Кузьмина Еврейская кухня. К.: Клуб сімейного дозвілля, 2019. 42 с.

30. Ощипок І. М. Кухні народів світу / І. М. Ощипок, П. Х. Пономарьов, М. І. Філь. Львів, 2015
31. Практична енциклопедія української кухні / Упор. О. Скопненко, І. Ройтенберг. К.: «Казка», «Аркаим», 2007. 208 с.
32. Педротті В. Кухні народів світу: Понад 500 найкращих рецептів.: Пер. з італ. К.: Махаон-Україна, 2001. 636 с.
33. Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов. М. Центрполиграф, 2004.
34. Похлебкин В.В. Большая энциклопедия кулинарного искусства. Все рецепты В.В. Похлебкина. М.: Центрполиграф, 2007. 975 с.
35. Польская кухня / Серия: «Кулинарное искусство народов мира». В.М.Мирошниченко, Е.П.Таборский. Х.: СП «Каравелла», 1993. 255 с.
36. Польська кухня [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D1%81%D1%8C%D0%BA%D0%B0\\_%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%8F](https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D1%81%D1%8C%D0%BA%D0%B0_%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%8F)
37. Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах харчування / Я. М. Сало. Львів, 2005.
38. Сіцинський Євтим. Нариси з історії Поділля / Євтим Сіцинський // Вінниц. філ. Всенар. б-ки України при Укр. акад. наук, Каб. виучування Поділля. У Вінниці: [б. в.], 1927- (3 друк. Укр. Акад. Наук). Нарис 1. Загальний огляд історії Поділля; Нарис 2. Передісторія Поділля. Він.: Світанок, 1927. 74 с.
39. Сицинский Е. Й. «Исторические сведения о приходах и церквах Подольской епархии» / Е.Й. Сицинский. Каменец-Подольский: Тип.губ.правл, 1893. С.151-160.
40. Сорокина А. В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах / А. В. Сорокина. М., 2006.
41. Сокол Т. Г. Основи туристичної діяльності / Т. Г. Сокол. К., 2006.
42. Сучасна кухня від Чака Вільямса [пер.з англ.]. Х.: Фактор, 2011. 464 с.:іл



43. Тимошук О.О. Історія міст і сіл Хмельниччини (за працями Ю.Й. Сіцинського і М. І. Теодоровича). Навчальний посібник / Упор. О. Тимошук. Хмельницький: Поліграфіст, 2011. 560 с.
44. Тютюник А.И., Новоженев Ю.М. Советская национальная и зарубежная кухни. М. Высш. шк., 1977. 383 с.
45. Українські страви / Упорядник Фік Б. Н. Харків : Світовид, 2002.
46. Українська мала енциклопедія : 16 кн. : у 8 т. / проф. Є. Онацький. Буенос-Айрес, 1959. Т. 2, С. 449.
47. Украинская кухня (Серия: Кулинарное искусство народов мира; Худо. В.М.Мирошниченко, Х.: СП «Каравелла», ИПО «Лианда», 1994. 335 с.
48. Фельдман И.А. Кухня народов СССР. К.: Час. 1990.
49. Франко О. Ф. Практична кухня / Літ. опрацював. О. П. Сенатович. Львів: Каменяр, 1995. Вип.2. С. 26.
50. Хляки // Словник української мови : в 11 т. К. : Наукова думка, 1970.1980.
51. Хмельниччина: науково-популярне видання / упорядник: Т.С.Колісніченко – Хмельницький: «Поліграфіст», 2016. 176 с. (17-32).
52. Циганенко В. О., Солових З. Х. Страви із фруктів та овочів. К. : Техніка, 1990.
53. Halbański, Maciej (1987). Leksykon sztuki kulinarnej. Warsaw: Watra. ISBN 83-225-0106-4.
54. Smith, Andrew F. (2007). The Oxford companion to American food and drink. Oxford University Press. p. 468. [ISBN 9780195307962](#)
55. Etymologiczny słownik języka polskiego. Warszawa: PWN. 83-01-13016-4. Słownik Polszczyzny XVI wieku, t. 2, s. 148.
56. Elektroniczny Słownik Języka Polskiego XVII i XVIII wieku, hasło: bigos
57. Christian Teubner i Annette Wolter: Spezialitäten der Welt — köstlich wie noch nie. Das neue große Bildkochbuch für alle Anlässe. Gräfe und Unzer, 1991, [ISBN 3-7742-5211-4](#)
58. Kitowicz J, Opis obyczajów za panowania Augusta III, Warszawa 1985, s. 226.

59. Dumanowski J. Kuchnia polska, czyli bigos z kapustą, wilanow-palac.pl  
[dostęp: 31.03.2020]
60. Ćwierczakiewiczowa L., 365 obiadów za pięć złotych, Warszawa 1860, s. 55-56.
61. Dumanowski J. Wstęp: grudziądzka książka kucharska, [w:] M. Reszelska, S. Mittmann, S. Królikowska, Nauka gotowania do użytku ludu polskiego, oprac. J. Dumanowski, M. Mazurkiewicz, Grudziądz. 2012
62. Bigos według Kuronów. Synowie Macieja Kuronia zdradzają przepis – SE.pl (pl).
63. Garncarek P. Narobić bigosu, «Kwartalnik Polonicorum» 2007, nr 5, s. 61
64. Golubtsi – Ukrainian cabbage rolls (Recipes). Ukrainian people (uk). 2017-04-20. Прочитовано 2019-04-29.
65. Bernhard Gahm: Würste, Sülzen, Pasteten selbstgemacht. Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart 1998
66. Maria Lemnis, Henryk Vitry, W staropolskiej kuchni i przy polskim stole, Warschau 1986.