



Уляна МОВНА

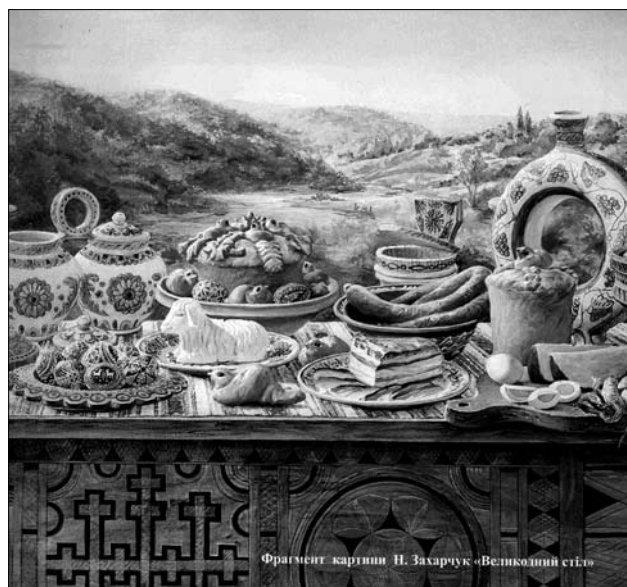
## НОВЕ ВИДАННЯ З НАРОДНОГО ХАРЧУВАННЯ

**Автентичні страви Коломиїщини:  
книга-альбом / автор текстів, упорядник  
Наталія Тарновецька. — Коломия ;  
Тернопіль : Наш світ, 2016. — 108 с.**

2016 року у тернопільському видавництві «Наш світ» вийшла друком книга-альбом «Автентичні страви Коломиїщини» (керівник авторського колективу Людмила Федор, упорядник Наталія Тарновецька). Видавничий проект, здійснений за підтримки місцевої влади, охопив бібліотекарів Коломиїської централізованої бібліотечної системи, які у своїх рідних селах записували давні рецепти страв у місцевих мешканок, а згодом їх готували. Традиційна народна кухня Коломиїщини, у якій органічно поєдналися покутські та гуцульські риси, представлена 35 автентичними рецептами з багатьох сіл та населених пунктів району — Отинії, Струпкова, Спаса, Матеївців, Тростянця, Перерова, П'ядиків, Фатовця, Воскресинців, Малого та Великого Ключева, Великої Кам'янки, Рунгур, Марківців, Молодятина, Ковалівки, Баб'янки, Сопова, Княждвора, Слободи, Остапківців, Мишина, Гвіздця, Коршева, Джуркова, Раківчика, Турки, Годів-Добровідки, Малого Гвіздця, Жукотина, Печеніжина. Добірка польових матеріалів дає уявлення про основу народного харчування — перші (голий борщ з крепликами, грибова юшка, фасольинка, підпочка) та другі страви (крупйинка, пироги з печі на капустіних листках, кокоші, єшниці, гриби смажені, книдлі, мелай, шупені, терчіники, фасолі колочені, сир домашній), солодку випічку (завиванці, пироги на парі, медівник), святкові та обрядові страви (пшениці, підпалка, студинець, цвіклі, юшка з печи, замащінка, голубці, перевертаник, плесканка, пампушки, стручень), напої (узвар, королівський вишняк).

Джерельну вартість видання для етнологів підсилює подача народних назв кожної страви з наголо-





сом та примітками про час та місце її приготування (щоденна, святкова, обрядова, і на яке саме свято). Заключний розділ «З меню закладів харчування», що включає 12 страв (риба заміщена, печеня, ковбаса домашня, картопляна кишка, риба запечена, цибульники, крученики, ніжка свиняча запечена, книдлі, кров'янка з тушкованою капустою, свинячі реберця, цісарські пироги), приготованих ними за давніми рецептами, представляє інтерес здебільшо-

го для туристів. Кожен наведений в альбомі рецепт проілюстрований не лише світлиною готової страви, а й набору початкових інгредієнтів та всього столового накриття в національному стилі. Наприкінці книжки подається невеликий словничок місцевих назв страв.

Видання сприятиме відродженню в сучасних умовах автентичної коломийської кухні та розвитку гастрономічного туризму в краї.