

ДЕЯКІ ОСОБЛИВОСТІ ОБРЯДОВОЇ ТА СВЯТКОВОЇ ЇЖИ ОКОЛИЧНОЇ ШЛЯХТИ КОРОСТЕНЩИНИ

Значну локальну групу Українського Полісся становить околична шляхта – цедесь 40 – 45 сіл, розташованих приблизно в радіусі 40 квадратних кілометрів навколо старовинного Коростенського городища¹. Всі дипломи на шляхетство вони отримали від Литовських князів ще до Люблінської унії в XIV, XV, XVI ст.² Жителі цих сіл унаслідок свого кращого економічного та соціально-політичного становища збагатили свій побут такими характерними рисами, які були властиві лише цій шляхті та якими вона відрізнялася від звичайних селян. Проте з часом ці особливості почали зникати, що робить сьогодні ще більш необхідним дослідження побуту та культури населення Коростенщини. Коростенщина у широкому розумінні цього слова охоплює територію не лише сучасного Коростенського району Житомирщини, а територію, яка свого часу включала значну частину давнього Древлянського князівства, тобто практично всю сучасну північну Житомирщину.

Страви, які готували шляхтичі на всі сімейні та календарні свята, вважалися святковими. Значну частину з них склали обрядові страви, які виконували релігійно-магічну функцію і приурочувалися до певних календарних дат чи обрядів сімейного циклу. Святкова їжа відрізнялася від буденної розмаїттям страв, якістю продуктів, а також приготуванням спеціальних ритуальних страв. Являючись частиною матеріальної культури, вони були тісно пов'язані з культурою духовною, зокрема зі звичаями та обрядами. Особливий інтерес викликає обрядова їжа, в якій біологічна функція – задоволення почуття голоду і спраги – відступає на останній план, а головним стає її символ, магічний зміст.

Традиційну святкову їжу можна розділити на дві групи:

1) їжа календарних свят; 2) їжа сімейних обрядів та свят³.

Одне з найулюбленіших свят на Україні – Різдво – починалося Святим вечором. Святий вечір – кінець



¹ Яковенко Н. Україна аристократична / На переломі: друга половина XV – перша половина XVI ст. – К., 1994. – С. 304.

² Теодорович Н. Историко-статистическое описание церквей и приходов Вольнской епархии. – Почаев, 1888. – С. 303.

³ Гонтарь Т. Традиционная праздничная и обрядовая пища украинцев Полесья в XIX – XX вв. // Советская этнография. – 1986. – № 5. – С. 93.

Пилипівського посту, його останній день. Тому святкували його лише пісними стравами. Але годилося, щоб стіл був багатим, а страви різноманітними. За традицією готували дванадцять пісних страв. Така велика кількість їжі колись була не лише святковим задоволенням, а мала й символічне навантаження. Особливе значення приписувалося магічному числу. Можливо ця традиція з'явилася під впливом християнства (дванадцять апостолів). Та цілком вірогідно, що дванадцять страв на столі ставили ще до прийняття християнства (за числом місяців у році). Професор Степан Килимник наводив такий перелік святвечірніх страв: кутя, узвар, капуста, горох, борщ, риба смажена, риба холоджена, вареники, млинці, каша гречана чи пшоняна (особливо приготовлена), пироги⁴. Подібні страви готували і в шляхтянських селах Коростенщини, головне, щоб вони були пісними й були дарами полів та лісів.

Головною ритуальною святвечірньою стравою була кутя. Готували її з ячменем, рідше пшениці, та заправляли медовою ситою з маком. Основа куті – хлібне зерно, символізувало добробут родини. Плодючість землі й худоби, продовження роду людського, а отже – щастя й благоденство. Хведір Вовк писав, що “одварені у воді зерна пшениці або ячменю з медом, та зварені у воді овочі нагадують ще неолітичну добу”⁵.

Кутю господиня заливала непечатою водою. Непечата – це та вода, яку ще вдосвіта першим відром витягали з криниці. Щоб вода мала цілющі властивості, стежили, щоб до колодязя ніхто навіть не підходив. За кутею слідкували, яким буде життя протягом наступного року. Якщо кутя наварювалася у вигляді гірки, то варто очікувати гарного урожаю. Знявши кришечку з горщика, дивилися з якого боку було більше крапельок, з того боку можна було чекати бджолиного рою⁶.

Горщика з кутею ставили на покуті в кубелечко з сіна, прикриваючи паляничкою та грудочкою солі. Це безперечно також дуже символічно. К. Сосенко наголошував на особливій символічності на святвечірньому столі трьох хлібів, або двох хлібів та грудки солі, які мали представляти сонце, місяць і зорю⁷. У нашому випадку першу паляницю замінив горщик з кутею, тобто

⁴ Килимник С. Український рік у народних звичаях в історичному освітленні: У 2 кн. – Кн. 1. – К., 1994. – С. 20.

⁵ Вовк Хв. Студії з української етнографії та антропології. – К., 1995. – С. 188.

⁶ Васянович О. Різдвяні святки (село Мелені Коростенського району на Житомирщині) // Волинь-Житомирщина. – 2003. – № 11. – С. 67.

⁷ Сосенко К. Культурно-історична постать староукраїнських свят Різдва і Щедрого вечера. – К., 1994. – С. 124.

їжа із зерна, так само, як і хліб. Сама ж кутя – каша, найдавніша їжа людства, можливо, що поєднання цих символів своєрідна жертва небесним світилам.

Кутю на Коростенщині готували тричі: пісну (перед Різдрвом), багату (під Новий рік) та голодну (під Водохреща). У Бегах пояснювали це таким чином: “Три куті тому, що три царі принесли Христу три подарунки”⁸. Взагалі кутя, як ритуальна страва на святках характерна для всіх слов’янських народів⁹, проте лише на Поліссі їх було три, а на решті території України – лише дві.

У день Різдва дозволялося їсти скоромну їжу. Тому до цього свята готувалися особливо – пекли ковбаси, варили холодці, готували солодоші, пироги тощо.

Середопістя – день, що припадає на середину Великого посту: середа на четвертому його тижні. Годі за звичаєм пекли хрестики з прісного тіста. Це були звичайні пиріжки, покладені навхрест. Начинкою слугували ягоди з маком для людей, гречка та овес для худоби. Шляхтичі свято вірили, що хрестики мали магічну силу. Їх їли самі, давали худобі в саме Середопістя, коровам у перший день випасу, волам у перший день оранки. За народними уявленнями ці дії оберігали худобу від нечистої сили, зокрема відьом.

Головним і найшановнішим атрибутом Великодня для нашого народу був і залишається хліб. Паску – ритуальний великодній хліб – виготовляли тільки з пшеничного борошна і дріжджового тіста. Пасок пекли багато. Щоб вистачило всій родині. Починали їх пекти ще в Чистий четвер, але найчастіше в Красну суботу. У Бегах вчиняли паску у четвер, проти п’ятниці. Наступного дня місили та випікали¹⁰. Жителі ж села Ходаки вказали, що у Страсну п’ятницю взагалі не можна пекти паски, бо в цей день Ісуса Христа зняли з хреста. Посадивши паску у піч, на жар клали ганчірку, щоб той димок ішов на паску, аби вона краще росла. Під час випікання не годилося грюкати дверима або голосно говорити, щоб не осіла паска¹¹. Якщо паски вдавалися, то це віщувало добро родині, якщо ні – то негаразди, а якщо тріскалася верхня скоринка, то це мало принести чиюсь смерть у наступному році.

Протягом Білого тижня писали писанки, а в Красну суботу

⁸ Наукові архівні фонди рукописів та фонозаписів Інституту мистецтвознавства, фольклористики та етнології ім. М.Т. Рильського НАН України (далі ІМФЕ). – Ф. 15–3, од. зб. 256, арк. 5.

⁹ Курочкін О. Новорічні свята українців. – К., 1978. – С. 58.

¹⁰ Наукові архівні фонди рукописів та фонозаписів ІМФЕ. – Ф. 15–3, од. зб. 257, арк. 83.

¹¹ Наукові архівні фонди рукописів та фонозаписів ІМФЕ. – Ф. 15–3, од. зб. 257, арк. 83.

фарбували крашанки – головні атрибути Великодня. Звичай фарбувати яйця відомий з давніх часів – це символ зародження нового життя, весняного відродження природи¹². Шляхтичі славилися мистецтвом писанкарства. Цікаві мотиви писанок та мальованок “рогата квіточка”, “повняки”, “вазончик лапатие тарелочки”, “вовчїє зуби”, “зоркі”, “ветрачки” тощо у 20-ті рр. ХХ ст. зібрали В.Кравченко та Н.Дмитрук у селах Беги, Дідковичі, Михайлівка. Зараз вони зберігаються у фондах Житомирського краєзнавчого музею. Нажаль на сьогодні це мистецтво практично пішло в небуття, якщо хтось і пише писанки, то вони далекі від поліських традицій, а є повторами загальновідомих мотивів з журналів та книжок.

На Великодні свята готували дуже багато страв. Паску, крашанки, писанки, сіль, сир, шинку, ковбаси, масло, навіть ціле засмажене порося, а також ножа освячували у церкві. Прийшовши додому з церкви, вся велика родина, досить часто до батьків їхали діти, внуки, збиралася за великим столом. Перш за все вони їли свячену писанку, розділену на всіх присутніх, що мало об’єднати увесь рід. Потім приступали до інших страв, але головними були освячені у церкві.

Дохристиянські звичаї вшанування пастухів і християнське Святих Апостолів Петра і Павла об’єдналися в народній легенді про зозулю. За цією легендою зозуля вкрала у святих Петра і Павла сирну мандрику, якою вони розговлялися після Петровського посту, була покарана, вдавилася нею і втратила голос. Така легенда не зафіксована у селі Меленях, але тут вірять, що зозуля перестає кувати після Петра. Тому в народі й досі побутує приказка: “Зозуля мандрикою вдавилася”. Але, коли інформатори північної Коростенщини ще на початку ХХ століття підтверджували зазначене, то вже наприкінці століття термін мандрика їм взагалі невідомий.

На сімейні урочистості та похорони готували спеціальні страви.

На родини та хрестини приходили з варениками, на хрестини у новому горщику обов’язково варили пшоняну кашу, заправляли її медовою ситою і називали бабиною. Під час застілля кашу викупували, а потім той, хто заплатив найбільше, частіше за все це мав бути хрещений батько, розбивав горщика. Кашу ділили між присутніми гостями. Обряд з кашею був характерним для жителів Українського Полісся¹³.

¹² Артюх Л. Велик-День в Україні // Український світ. – 1992. – № 2. – С. 36.

¹³ Гаврилюк Н. Картографирование явлений духовной культуры (по материалам родильной обрядности украинцев). – К., 1981. – С. 142.

До весілля виготовляли спеціальний обрядовий хліб. Відомий фольклорист та етнолог Микола Сумцов відзначав, що серед слов'янських народів по повноті обрядового вживання хліба перше місце займає малоруське весілля¹⁴. У найдавніших джерелах про звичаї та побут східних слов'ян необхідним атрибутом весілля фігурує коровай¹⁵. Випікали його у хатах нареченої та нареченого. Це був своєрідний подарунок їм від усього роду найбільш поширеною формою весільного короваю на Коростенщині була висока кругла паляниця. Відомий український етнограф, фольклорист та діалектолог, який багато часу присвячував вивченню побуту та звичаїв шляхтянських сіл, Василь Кравченко записав весілля у селі Бехах. Зберігся докладний опис вигляду бехівського короваю. Він складався з “дна” – двох прісних коржів, між якими насипали вівса “щоб молоді були дужі та здорові” та грошей “щоб молоді були багаті”. На дно клали паляницю, прикрашену великим хрестом та наліплювали безліч шишок¹⁶. У Сингаях в короваї запікали сирі курячі яйця та прикрашали його дрібними шишками з тіста, барвінком, калиною. У Меленях, як і в інших шляхтянських селах рано почала руйнуватися традиційна структура весільного хліба, в повоєнний період почали готувати коровай прямокутної форми – ряд шишок, які вкладали на деко відповідної форми. Зараз коровай все частіше замовляють в пекарнях. Наприкінці весілля його ділили між гостями, родичами. Кожен старався взяти собі кусочок дна короваю з грішми, щоб щастило при торзі.

Коли випікали коровай, то лунали пісні, які мали забезпечити майбутній парі щасливе подружнє життя:

Коровайниці коровай месили,
До Дунаю по водицу ходили.
Несете водицу, дівичи,
Месеть коровай, молодичи (Мелені).

Дунай – священна ріка слов'ян знаходиться далеко від Житомирщини, але магія цього імені мала додати сили короваю. Інколи Бог, Божа Мати, Ангели ставали простими людьми, які допомагали при виготовленні короваю:

Сам Бог коровай мнесит,
А Пречиста съветит,
Ангели воду носет,

¹⁴ Сумцов Н. Хлеб в обрядах и песнях. – Х., 1885. – С. 56.

¹⁵ Борисенко В. Весільні звичаї та обряди на Україні. – К., 1988. – С. 44.

¹⁶ Наукові архівні фонди рукописів та фонозаписів ІМФЕ. – Ф. 15–3, од. зб. 158, арк. 32.

Господа-Бога просет (Чоповичі)¹⁷.

Коли коровай вдався, це віщувало згоду в сім'ї, щасливе подружнє життя. Коли ж не вдався – тріскався, западав – то це віщувало горе, несподівані зміни.

У минулому коровай виконував, очевидно, й певну правову функцію. Про це можна судити з того, що коровай виготовляли лише не перше одруження. Важливим аргументом є й той факт, що в минулому його готував рід. Відгомоном родових відносин на Коростенщині можна вважати звичай приходити на коровай з борошном, яйцями, цукром, маслом.

Про правову функцію обрядового хліба свідчить і поширений у минулому звичай випікати коровай при поховальному обряді неодружених молодих людей. У народі побутувало вірування, що кожна людина має одружитися, то ж виготовлення хлібного весільного печива при похованні наче символізувало шлюб. К. Черв'як зазначав, що в шляхтянських селах під час похорону неодружених молодих людей печуть коржики з медом, які роздають хлопцям та дівчатам – коровай¹⁸. Проте, скоріше за все це були пірники, які також фігурують як весільне печиво.

Окрім короваю на весілля випікали хлібину, якою благословляли наречених, супроводжували їх до вінчання, і яку клали в головах шлюбного ложа. Суто шляхетською традицією було випікання у домі нареченого “п’єрників” – медівників ромбоподібної форми, якими обдаровували родину нареченої. В ряді населених пунктів пірники втрачають ритуальне значення, переходять у ранг звичайного здобного печива з солодкою начинкою¹⁹. У Меленях у хаті нареченого виготовляли круглого калача з отвором посередині для викупу нареченої. У могоді – невеликого пирога продовгуватої форми, якого брала з собою її родина, йдучи в дім молодого. У Бегах – ще й шишки, які роздавали дітям. У весіллі шляхти як ритуальна їжа відсутня загальнопоширена у регіоні пшоняна каша. Виявлені особливості дають можливість стверджувати, що святкова весільна їжа околичної шляхти засвідчує лише традицію печеного хліба, стадіально пізнішого за варено-круп’яну страву²⁰.

Відрадження душі померлого у потойбічне життя

¹⁷ Войтюк Л. “На коровай я шшла, да коробочку єєць несла...” (Обрядовий весільний хліб та печиво Малинщини) // Берегиня. – 2003. – № 4. – С. 24.

¹⁸ Наукові архівні фонди рукописів та фонозаписів ІМФЕ. – Ф. 1–4, од. зб. 249, арк. 4.

¹⁹ Несен І. Околична шляхта Центрального Полісся: особливості весільного ритуалу // Народна творчість та етнографія. – 2004. – № 6. – С. 94.

²⁰ Несен І. Околична шляхта Центрального Полісся: особливості весільного ритуалу // Народна творчість та етнографія. – 2004. – № 6. – С. 97.

супроводжувалося спільною трапезою – поминками. В українських народних звичаях поминальні обіди влаштовувалися за упокій душі на дев'ятий, сороковий дні і через рік після смерті. Вважалося, що після поминок душа отримує спокій і назавжди прощається з землею людей, а через рік відлітає “у світи”. Аналогічні обряди були розповсюджені в білорусів Полісся та в інших районах України, а також в країнах зарубіжної Європи²¹.

На поминки готували коливо – пшенична чи ячмінна каша або кришений білий хліб, заправлені медовою ситою. Його їли перш за все три ложки. Поминальний обід не був пишним, проте існували й спеціальні страви: борщ, горох, пшоняна каша, пироги та вареники з маком, кисіль. Характерною рисою Поліського регіону – є Діди – поминальні дні, які влаштовували кілька разів протягом року. У Дідковичах до цього дня готували медову ситу, в яку клали кілька млинців та прикривали шматком сала. Причому пекли, як великі млинці так і маленькі – для дорослих та малолітніх мерців²².

Отже, святкова та обрядова їжа шляхти околицької на Коростенщині ще й на початку ХХ ст. зберігала в собі традиції глибокої давнини, які своїм корінням відносяться до поганських часів, коли приносили жертви різним божествам. Християнська традиція не змогла побороти більшість давніх традицій, тому значна їх кількість була приурочена до християнських свят.

Додаток

Деякі рецепти страв та напоїв, які поширені в с. Мелені Коростенського району Житомирської області:

1. БАБКА. Сиру картоплю обібрати та натерти на дрібну тертку. Додати борошно, яйця, сіль. Все перемішати і запікати у печі. Споживати зі сметаною або салом.
2. БУБЛИКІ. Вчинити пшеничне або житнє тісто, коли підійде, замісити круте тісто на олії чи маслі, дати трохи підійти. Тонко розкачати, надати форми кільця, присипати маком. Обварити, випікати у печі.
3. БОРЩ ЧИРВОНИ. Зварити м'ясо, додати квашену капусту, буряки, картоплю. Засмачити товченим салом. Подаючи до столу, заблітити сметаною. У піст замість м'яса покласти гриби та квасоллю, а замість сала – конопляну підливу.
4. БОРЩ ЩАВЛЬОВИ. Зварити м'ясо, додати картоплю, щавель, кріп, засмачити товченим салом. Подаючи до столу, вкришити крутозварене

²¹ Гонтарь Т. Традиционная праздничная и обрядовая пища украинцев Полесья в XIX – XX вв. // Советская этнография. – 1986. – № 5. – С. 96.

²² Наукові архівні фонди рукописів та фонозаписів ІМФЕ. – Ф. 1–5, од. зб. 402, арк. 6, 9.

- яйце та забілити сметаною. У піст м'ясо замінити грибами.
5. **БОРЩ КВАШЕНИ.** Червоні буряки та капусту нарізати соломкою і заквасити у діжці. У буряки, капусту з розсолем додати картоплю і засмажити свинячим салом з часником.
 6. **БЕРЕЗОВА КАША.** Зварити пшоняну кашу на воді. Перемішати з маком, медом або патокою.
 7. **ВАРЕНИКІ.** Пшеничне борошно замісити на воді або сироватці до густоти. Розкачати, порізати на порції, ліпити з фаршем. Варити в окропі. Їсти гарячими. До вареників подавати сметану, мед, олію, сало, масло. Фаршем для вареників може слугувати сир, мак, яблука, картопля, капуста, гриби, полуниці, вишні, чорниці, малина тощо.
 8. **ВАРЕНИЦІ.** Тісто готується так само, як і на вареники, але без фаршу.
 9. **ВЕРЕЩУН.** Свинячі ребринки замочити в буряковому соку, підсмажити.
 10. **ВЕДМЕДЬ.** Густиий кисіль з ягід чорниці на крохмалі.
 11. **ВАРЕНУХА.** Приготувати узвар з сушених слив та груш, настояти ніч, процідити, додати червоний перець, м'яту, материнку, чебрець, по можливості – гвоздику, корицю, запашний перець. Додати мед і варити у печі. Подавати гарячою або холодною.
 12. **ГАЛУШКІ.** Гречане борошно замісити до крутої маси. Щипати і варити в підсоленій воді або молоці. Якщо галушки варили на воді, їх заправляли олією, салом або маслом, можна медовою ситою.
 13. **ГОЛУБЦЕ.** Фарш, загорнутий у капустяний листок. Фаршем може бути пшоняна або гречана каша, товчена картопля заправлена салом і м'ясним фаршем або грибами з олією. Скласти у велику посудину і варити у печі.
 14. **ГРЕЧАНИЄ ПАМПУШКІ З ЧАСНИКОМ.** Замісити гречане тісто, щоб підійшло, викачати кульки, варити в кип'ятку. Розтерти в макітрі часник з олією, вкласти туди пампушки, посолити, перетріпати і подавати до столу. Найчастіше пампушки їли з червоним борщем.
 15. **ГРЕЧАНИКІ.** Гречане тісто випікати у печі, як хліб. Змастити конопляною підливою і поставити у піч до повної готовності.
 16. **ГАРБУЗОВА КАША.** Обчистити гарбуза, накришити у горщик, залити водою, поставати в піч. Коли звариться, покласти пшоно. Після готовності посолити. Подавати з молоком, маслом, конопляною підливою.
 17. **ГАРБУЗ ПЕЧЕНИ.** Розрізати гарбуза по половині і запікати у печі. Споживати з маслом.
 18. **ГУРКІ.** Солоні огірки нарізати кружальцями. Подавати з цибулею та олією до картоплі.
 19. **ДЕРУНИ.** Обчистити сиру картоплю, натерти на дрібну тертку, додати яйце, борошно, терту цибулину, посолити. Смажити на олії, маслі, смальці. Споживати гарячими зі сметаною, шкварками.
 20. **ДРАГЛІЄ.** Свинячі ніжки або голову зварити в підсоленій воді. В макітрі розтерти часник, перемішати з варивом. Розлити в миски. Як застигне, подавати до столу.

21. ЖІЛУНИ. Житнє борошно замісити без соди. Пекти в печі сухі млинці. Поламати і заправити потовченим конопляним насінням.
22. ЖУР. Вівсяне борошно розвести теплою водою, поставити у тепле місце на ніч. Процідити та варити. Споживати з олією, маком чи медовою ситою.
23. ЖУР ЯБЛОЧНИ. Накришити яблук, залити вівсяним борошном розведеним водою.
24. ЗАТЕРКА. Прісне гречане або ячмінне тісто пропустити через сито. Варити у воді або молоці.
25. КРУЦИКІ. Промити тонкі свинячі кишки, начинити пшоняною кашею. Смажити в розтопленому салі.
26. КОВБАСА. Свиняче сало і м'ясо нарізати шматочками, додати сіль та перець, перемішати. Наповнити цією сумішшю тонкі свинячі кишки і запікати у печі.
27. КРОВ'ЯНКА. Насмажити сала, перемішати з гречаною кашею, кров'ю, борошном, підсмаженою цибулею. Посолити, поперчити, наповнити цією сумішшю великі свинячі кишки. Випікати у печі. До столу подавати гарячою.
28. КНИШЕ. Накришити житнього хліба, вареної картоплі. Змішати з перетертим у макітрі часником та олією. Поставити у піч. Подавати до борщу.
29. КОВБІК. Зварити свинячу голову, відокремити м'ясо від кісток, дрібно покришити, посолити, поперчити, начинити цим свинячий шлунок, зашити, обварити, обсмажити, охолодити.
30. КВАША. Житнє борошно запарити та поставити у тепле місце.
31. КУТЯ. Пшеничну чи ячмінну крупу залити водою, присолити. Варити до готовності. Подавати до столу з маком, медом та узваром. Напередодні Нового року подавати з молоком.
32. КУЛІСІ. Зварити пшоняну кашу, додати підсмажене сало з цибулею.
33. КОРЖ. Замісити прісне пшеничне тісто, розкачати качалкою і випікати у печі.
34. КОНИКІ. Підсмажити борошно до коричневого кольору. Влити кип'яток, щоб тісто було густим. Перетертий мак змішати з цукром. З тіста формувати кульки і обкачати їх у цукрі з маком.
35. КАРТОПЛЯ З САЛОМ. Зварити картоплю в лушпайках, обчистити, нарізати кружечками, смажити на свинячому салі.
36. КУМА. Обчистити картоплю і зварити в підсоленій воді, злити воду, розтерти в макітрі, пересипати товченим маком, підсмажити у печі.
37. КАША. Відварити у воді чи молоці пшеничну, гречану, вівсяну, ячну чи іншу крупу. Споживати з маслом, салом, молоком.
38. КІСЛЯ КАША. Варити звичайно, але на сироватці.
39. КОЛИВО. Пшенична чи ячмінна каша, заправлена медовою ситою. Варити на поминки.
40. КАПУСТА ШАТКОВАНА. Нарізати капусту, змішати з приправами,

- сіллю, морквою. Викласти у дїжку, вистелену капустяним листям.
41. КУЛИКІ. Замісити гречане тісто, викачати з нього продовгуваті хлібчики. Варити у воді з сіллю. Підсмажити в олії з цибулею. Покласти хлібці у макітру, облили олією з цибулею.
42. КІХЛИКІ. Зробити рідке гречане кисле тісто, почекаати поки підійде. Змастити форми олією, залити тістом і випікати у печі.
43. КОРОВАЙ. Вчинити дріжджове тісто з пшеничного борошна. З прісного тіста виготовити дно, посипати його грошима та зерном. З тіста формувати шишки і встановити їх на дно. Випікати у печі.
44. ЛЕМНЄШКА. Підсмажене житнє чи гречане борошно залити кип'ятком і пекти у печі. Їсти з олією, маком, молоком.
45. ЛЕМНЄШКА З КОНОПЛЯНИМ НАСННЄМ. Готується звичайно. Розтерти конопляне насіння. Обкачати в насінні лемішку, скласти в макітру, засмажити в печі.
46. ЛЮКШНА. Замісити пшеничне тісто на яйцях, розкачати тоненько, нарізати вузькими смужками і зварити у воді з маслом або в молоці.
47. МЕДОВІ ШУЛИК. Те ж саме, що і корж, але на меду.
48. МОЛОЧНИ КІССЕЛЬ. Закип'ятити молоко, обережно влити в нього розведений у воді крохмаль. Підсолити, розлити у миски.
49. МАНДРИКА. До коров'ячого сиру додати борошно, яйця, сіль, масло. Виробити маленькі пампушки і випікати у печі.
50. МЛИНЦЕ. Розвести рідке гречане чи пшеничне тісто. Випікати на олії, маслі чи смальці. Споживати з молоком, маслом, медом, салом, а в піст – з конопляним молоком.
51. НАЛИВКА. Сік спілих ягід засипати цукром, залити водою. Поставити у теплому місці, щоб перебродив.
52. ПАМПУШКІ ГОРОХОВІЄ. Зварити горох з сіллю, розтерти у макітрі, покласти товченого просіяного конопляного насіння, перемішати з горохом, викачати великі пампушки, скласти у миску і поставити у піч. Споживати гарячим.
53. ПАМПУШКІ. Учинити житнього тіста. Як підійде, викачати на столі, ліпити з допомогою ложки, яку вмочити у розтопленій смалець. Випікати у печі, вийнявши, змастити маслом.
54. ПАМПУШКІ З ЧАСНИКОМ. Учинити житнє тісто. За допомогою ложки формувати кульки, які варити у розжареній олії. Подавати до борщу, заправивши часником.
55. ПЕЛЮСТКІ СОЛОНІЄ. Розрізати качан капусти на чотири частини, посолити і вкласти в шатковану капусту.
56. ПУНДИК СКОРОМНІ. Відварити пшеничної лапші у молоці чи воді. Покласти масла, яєць, скласти все в макітру, поставити у піч. Коли буде готовим, подавати з маслом.
57. ПЕРЕПЄЧКА. Вчинити тісто, як до хліба, тонко розкачати. На сковороді розтопити масло чи сало, випікати, подавати гарячою.
58. ПОНЧКІ. Вчинити пшеничне тісто. Щипати і смажити в олії до

- червоного кольору.
59. ПЕРЕКЛАДКА. Накришити картоплі, перекласти грибами та м'ясом, залити водою. Засмажити салом з цибулею та борошном.
 60. РИБНЕ МОЧАНІЄ. Відварити рибу, бульйон процідити і заколотити борошном. Споживати з товченою картоплею. Можна додавати гриби, які викладали разом з рибою на миску.
 61. РУЛІЄ. У розсіл накришити цибулі, влити олії. Споживати з картоплею.
 62. РИБ'ЯЧЕ ХОЛОДНЕ. Зварити рибу з грибами. Заправити товченим часником. Розлити в миски, почекати поки охолоне.
 63. САЛЬЦИСОН. Те ж саме, що й ковбик.
 64. СІР СОЛОНІ. Сир з маслом посолити і смажити на сковороді. Споживати з картоплею.
 65. ТОВКУН. Накришити цибулі, посолити, перемішати з кислим березовим соком.
 66. УЗВАР. Сухі груші, яблука, сливи, вишні залити кип'ятком, додати мед. Дати настоятись.
 67. ХРЕН З КВАСОМ. Натерти хрону, розтерти його з сіллю та олією, розвести буряковим квасом. Споживати з хлібом.
 68. ХЛЄБНА ГОРЕЛКА. Змолоти жито і запарити його кип'ятком. Почекати поки перебродить. Гнати у спеціальному бачку, поки горітиме.
 69. ШПУНДРА З БУРАКАМІ. Підсмажити свинячу грудинку з цибулею на сковороді, додати борошна, бурякового квасу. Накришити буряків та грудинки, скласти у горщик та варити.
 70. ЮШКА. Рідка страва. Зварити картоплю, квасоллю. Засмажити салом чи олією.
 71. ЮШКА ХОЛОДНА. Зварити рибу, гриби, квасоллю. Додати цибулю з олією, можна затовкти часником.