

АРХІТЕКТУРА

УДК 39:643.85

DOI: 10.30838/J.BPSACEA.2312.271118.98.372

ДАВНІ ЛЬОХИ: ТЕХНОЛОГІЯ ЗАБУДОВИ ТА ВІДНОВЛЕННЯ

ЄВСЄЄВА Г. П.¹, *д-р наук держ. упр., проф.*,

ДУНДА В.², *студ.*,

СИРЕНКО К.³, *студ.*

¹Кафедра українознавства, Державний вищий навчальний заклад «Придніпровська державна академія будівництва та архітектури», вул. Чернишевського, 24-а, 49600, Дніпро, Україна, тел. +38 (0562) 46-94-98, ORCIDID: 0000-0001-9207-6333

²Державний вищий навчальний заклад «Придніпровська державна академія будівництва та архітектури», вул. Чернишевського, 24-а, 49600, Дніпро, Україна

³Державний вищий навчальний заклад «Придніпровська державна академія будівництва та архітектури», вул. Чернишевського, 24-а, 49600, Дніпро, Україна

Анотація. *Актуальність.* Україна – велика аграрна держава з давніми традиціями землеробства. Володіючи третиною світових чорноземів, вона має високий потенціал розвитку сільського господарства і тримає лідерство на світових аграрних ринках з виробництва зерна, цукру, меду і соняшникової олії. Але щоб відповідати міжнародним і європейським стандартам, мати доступ до ринків інших країн, українським аграріям необхідно мати власні сховища для збереження сільськогосподарської продукції. За давніми традиціями такими сховищами для українських господарів були погребі або льохи. Гортаючи науково-популярну літературу не одноразово натрапляємо на серйозні зауваження про те, що в Україні на відміну від європейських індивідуально-приватних фермерських господарствах не збережено старовинних погребів, в яких можна зберігати власно виготовлену чи вирощену сільськогосподарську продукцію. Отже виникає потреба відстежити наявні та проаналізувати давні погребі та льохи на території Придніпровського регіону, зробити спробу відновлення подібних споруд, що власне становить *мету статті. Аналіз публікацій.* Як правило джерела, в яких йдеться про проблеми наявності старих льохів для збереження сільськогосподарської продукції, стосуються в основному виноробства. Про льохи для зберігання продуктів харчування літератури майже немає. **Висновки.** Сьогодні льох це не тільки комфортне сховище для овочів, фруктів, вина, консервованих продуктів та іншої провізії, але і стильна прикраса присадибного ландшафту. Якщо у вас ще немає льоху, то обов'язково варто його побудувати. Льох підвищує автономність та комфортність вашої садиби, оскільки на відміну від холодильника він не залежить від електрики. Будівництво погребу вимагає менше витрат на будматеріали (приблизно на 25%), якщо його будувати загальним для двох родин-сусідів на межі земельних ділянок з окремими входами для кожного. Крім того, такий варіант дозволить і більш раціонально використовувати землю. Ми розглянули далеко не всі типи погребів, які придумала людина за сотні років «підземного» зберігання продуктів і не всі способи забудови погребів, які відомі мешканцям Петриківського та Царичанського р-ну Дніпропетровської обл. Збудуйте льох на власній земельній ділянці і ви побачите, що льох може мати різні форми і навіть, при правильному оформленні, стати дивовижною прикрасою ділянки.

Ключові слова: *будівництво; погріб; льох; зберігання сільськогосподарської продукції; земельна ділянка*

ДРЕВНИЕ ПОГРЕБА: ТЕХНОЛОГИЯ ЗАСТРОЙКИ И ВОССТАНОВЛЕНИЕ

ЄВСЄЄВА Г. П.¹, *д-р наук. гос. упр., проф.*,

ДУНДА В.², *студ.*,

СИРЕНКО К.³, *студ.*

¹Кафедра українознавства, Государственное высшее учебное заведение «Придніпровская государственная академия строительства и архитектуры», ул. Чернышевского, 24-а, 49600, Дніпро, Украина, тел. +38 (0562) 46-94-98, e-mail: evseeva@i.ua, ORCID ID: 0000-0001-9207-6333

²Государственное высшее учебное заведение «Придніпровская государственная академия строительства и архитектуры», ул. Чернышевского, 24-а, 49600, Дніпро, Украина

³Государственное высшее учебное заведение «Придніпровская государственная академия строительства и архитектуры», ул. Чернышевского, 24-а, 49600, Дніпро, Украина

Аннотация. *Актуальность.* Украина – большая аграрная страна с давними традициями земледелия. Обладающие треть мировых черноземов, она имеет высокий потенциал развития сельского хозяйства и держит лидерство на мировых аграрных рынках по производству зерна, сахара, меда и подсолнечного масла. Но чтобы соответствовать международным и европейским стандартам, иметь доступ к рынку вторых стран, украинским аграриям необходимо иметь собственные хранилища для хранения сельскохозяйственной продукции. По давним традициям такими хранилища для украинских хозяев были погреба. Листая научно-популярную литературу

неоднократно встречаем серьезные замечания о том, что в Украине в отличие от европейских индивидуально-частных фермерских хозяйствах не сохранено старинных погребов, в которых можно хранить собственно изготовленную или выращенную сельскохозяйственную продукцию. Возникает потребность отследить имеющиеся и проанализировать древние погреба и подвалы на территории Приднепровского региона, сделать попытку восстановления подобных сооружений. Это составляет *цель статьи. Анализ публикаций*. Как правило источники, в которых говорится о проблемах наличия старых погребов для хранения сельскохозяйственной продукции, касаются в основном виноделия. О погреба для хранения продуктов питания литературы почти нет. **Вывод.** Сегодня погреб это не только комфортное хранилище для овощей, фруктов, вина, консервированных продуктов и другой провизии, но и стильное украшение приусадебного ландшафта. Если у вас еще нет погреба, то обязательно стоит его построить. Погреб повышает автономность и комфортность вашей усадьбы, поскольку в отличие от холодильника он не зависит от электричества. Строительство погреба требует меньше затрат на стройматериалы (примерно на 25%), если его строить общим для двух семей-соседей на границе земельных участков с отдельными входами для каждого. Кроме того, такой вариант позволит и более рационально использовать землю. Мы рассмотрели далеко не все типы погребов, которые придумал человек за сотни лет «подземного» хранения продуктов и не все способы застройки погребов, которые известны жителям Петриковского и Царичанского района Днепропетровской обл. Постройте погреб на собственном земельном участке, и вы увидите, что погреб может иметь различные формы и даже при правильном оформлении, стать удивительным украшением участка.

Ключевые слова: *строительство; погреб; хранения сельскохозяйственной продукции; земельный участок*

ANCIENT CELLAR: TECHNOLOGY OF BUILDING AND RESTORATION

YEVSEIEVA G. P.¹, *Dr. Sc. (Public Management), Prof.*,

DUNDA V.², *Stud.*

SIRENOK K.³, *Stud.*

¹Department of the Ukrainian Studies, State Higher Educational Establishment «Prydniprov's'ka State Academy of Civil Engineering and Architecture», 24-a, Chernyshevskoho str., 49600, Dnipro, Ukraine, tel. +38 (0562) 46-94-98, ORCIDID: 0000-0001-9207-6333

²State Higher Educational Establishment «Prydniprov's'ka State Academy of Civil Engineering and Architecture», 24-a, Chernyshevskoho str., 49600, Dnipro, Ukraine.

³State Higher Educational Establishment «Prydniprov's'ka State Academy of Civil Engineering and Architecture», 24-a, Chernyshevskoho str., 49600, Dnipro, Ukraine.

Abstract. Relevance. Ukraine is a large agrarian country with a long tradition of farming. Possessing a third of the world's black soil, it has a high potential for the development of agriculture and holds the lead in the global agricultural markets for the production of grain, sugar, honey and sunflower oil. But in order to meet international and European standards, to have access to the market of second countries, Ukrainian farmers need to have their own storage facilities for storing agricultural products. In the long tradition of such storage for the Ukrainian owners were the cellar. Leafing through the popular science literature we repeatedly meet with serious remarks that in Ukraine, in contrast to European individual-private farms, there are no old cellars in which agricultural products made or grown can be stored. There is a need to track the available and analyze the ancient cellars and basements in the territory of the Dnieper region, to make an attempt to restore such structures. This is the *purpose of the article. Analysis of publications*. As a rule, sources that talk about the problems of the presence of old cellars for storing agricultural products, relate mainly to winemaking. About cellars for food storage there is almost no literature. **Conclusion.** Today the cellar is not only a comfortable storage for vegetables, fruits, wine, canned products and other provisions, but also a stylish decoration of the backyard landscape. If you do not have a cellar, you should definitely build it. The cellar increases the autonomy and comfort of your estate, because, unlike the refrigerator, it does not depend on electricity. The construction of the cellar requires less cost of building materials (by about 25%) if it is built in common for two families-neighbors on the border of land plots with separate entrances for each. In addition, this option will allow more efficient use of the land. We have considered far from all types of cellars that people invented for hundreds of years of “underground” food storage and not all the ways of building cellars known to residents of Petrikovsky and Tsarichansky regions of Dnepropetrovsk region. Build a cellar on your own land plot and you will see that the cellar can have different shapes and even with the right design, become an amazing decoration of the plot.

Keywords: *construction; cellar; root cellar; storage of agricultural products; land plot*

Постановка проблеми. Україна – велика аграрна держава з давніми традиціями землеробства. Володіючи третиною світових чорноземів, вона має високий потенціал розвитку сільського господарства і тримає лідерство на світових аграрних ринках із виробництва зерна, цукру, меду і соняшникової олії. Але щоб відповідати міжнародним і європейським стандартам,

мати доступ до ринків інших країн, українським аграріям необхідні власні сховища для збереження сільськогосподарської продукції. За давніми традиціями такими сховищами для українських господарів були погреби або льохи.

Гортаючи науково-популярну літературу неодноразово натрапляємо на серйозні

зауваження про те, що в Україні, на відміну від європейських індивідуально-приватних фермерських господарств, не збережено старовинних погребів, в яких можна зберігати власно виготовлену чи вирощену сільськогосподарську продукцію.

Отже, виникає потреба відстежити наявні та проаналізувати давні погреби та льохи на території Придніпровського регіону, зробити спробу відновлення подібних споруд, що власне становить **мету статті**.

Аналіз публікацій. Як правило, джерела, в яких йдеться про проблеми наявності старих льохів для збереження сільськогосподарської продукції, стосуються в основному виноробства. Так, директор компанії-імпортера ексклюзивних вин О. Алексієнко в інтерв'ю журналу «ELLE Deluxe», відповідаючи на питання журналістки Юлії Федькевич, авторитетно заявляє: «У нашій країні погреби всі нові, а ось в Європі – дуже старі і красиві. Один із тих, які я бачив в Австрії – найкращий. Він розташований у приватних маленьких підприємств у Вахау. Це підземне сховище зберігається десь з XV ст.» [10]. Тож відшукати наукову літературу з описом старовинних льохів в Україні не просто. До рук найшвидше потрапляє поема Т. Г. Шевченка «Великий льох», та у ній зовсім не йдеться про споруду для збереження харчів.

Наукові праці, котрі стосуються українського народного житла, досліджують споруди для зберігання сільськогосподарських продуктів лише побіжно. Незначні матеріали щодо погребів та льохів знаходимо у наукових розвідках Ю. Гошка [1], А. Данилюка [2], В. Борисенка [9], В. Наулка [4].

Виклад основного матеріалу. Сьогодні як і багато століть тому, головним сховищем продуктів у приватних будинках залишається погріб або льох. Це пояснюється навіть не тим, що жоден, навіть найсучасніший холодильник, не вмістить кілька десятків мішків з картоплею, а тим, що лише в погребі підтримується певний мікроклімат, який дозволяє овочам і фруктам залишатися свіжими аж до наступного збору врожаю, а вино та молочним продуктам - набувати відмінної споживчої якості. Ще одна перевага земляного сховища порівняно з

холодильником - те, що земляні сховища (погріб, льох) можна побудувати своїми руками, використовуючи найпростіші місцеві матеріали.

Погріби та льохи в українській народній побутовій культурі використовували для тривалого збереження продуктів харчування, починаючи від овочів та фруктів, квашення, продуктів в'ялення тощо. У погребі можна зберігати харчі запаси і для щоденного використання, і заготовлені про запас. Особливо зручно тримати в погребі овочі: картоплю, моркву, капусту тощо.

Незважаючи на сучасний прогрес, величезна кількість господинь у нашій країні щорічно роблять заготовки та консервування, які найкраще зберігати в погребі. І навіть ті, хто сьогодні не обтяжує себе консервуванням на зиму, часто тримають у погребі як мінімум тижневий запас продуктів, придбаних у магазинах. Крім того, наявність погреба в господарстві сприяє економії на розмірах холодильника, бо відпадає необхідність зберігати в ньому велику кількість продуктів. Так само останнім часом стало модним облаштовувати у приватних будинках винні погреби, в яких зберігають пляшки й бочки з вином.

Ю. Г. Гошко, описуючи українське поселення, двір та житло, зазначає, що з метою «збереження овочів, молочних та інших продуктів споруджували погреби у вигляді ями, перекритої на рівні ґрунту плоским дахом з настилу жердин і тонкого дерева, соломи або очерету, які зверху засипали землею. Для входу залишали отвір, що закривався дошками. Над ямою розташовували «погрібник» – найчастіше звичайний трисхилий курінь» [1, с. 25]. Курінь – за тлумачним 11-томним Словником української мови, – легка будівля [6]. Науковець звертає увагу на те, що надбудовою над ямою-погрібником може бути споруда, яка нагадує комору, навіть галерею для зберігання сипучих продуктів. Як правило, погрібники будували з дерева або мурували з каменю [1].

Навчальний посібник з української етнології у розділі «Народна архітектура сільських житлових комплексів» містить цікаву інформацію про погріб, зокрема, називаючи його «льох» (льох – спеціально

обладнана яма із східцями для зберігання продуктів (переважно овочів і фруктів)). Описуючи схему забудови погребів, автори підручника уточнюють, що він «являв собою заглиблену в землю споруду і служив для зберігання коренеплодів, овочів та квашення» [9, с. 143]. На думку авторів посібника, виконували його осібно на території подвір'я – муровані з каменю або цегли зі склепінчастим мурованим покриттям і виводом (шиєю: погребіця) на поверхню

грунту зі спеціально для них виготовленою двосхилою та трисхилою стрішкою. Часто погребі на Західній Україні розміщували за межами двору, а іноді навіть при дорозі. Інколи погребі будували на крутих схилах, використовуючи цокольне приміщення для зберігання продуктів [4]. Архип Данилюк, досліджуючи народне житло мешканців Західного Поділля, повідомляє, що погребі тут роблять неглибокі, оскільки земля має занадто багато вологи. [2, с. 84-93].



Рис. 1. Рештки льоху на території Національного історико-культурного заповідника «Качанівка», Чернігівська обл., Ічнянський р-н



Рис. 2. Льох на території Музею-заповідника Тобілевичів (хутір Надія, Кіровоградська обл.)

Серед малих архітектурних форм погріб (льох) не належить до символічних об'єктів

двору українця, наприклад, порівняно з криницею, клунею чи млином [5].

Згаданий вище підручник [4] подає своєрідний синонімічний ряд до назви «льох» – погріб, погрібець, катрага, склеп, яма, діл, долик, рупа. В українській художній літературі віднаходимо деякі назви, що підтверджують наявність і використання згаданих споруд: *Ближче до будинку стояв погріб з погребницею, а над ним повітка* (Петро Панч, Гомон. Україна, 1954, 82); *На два ступені од дверей зелений горбик з лядою, — то погріб бабин* (Нечуй-Левицький, I, 1956, 72); *Гасаять по городах здичавлені без верхівців коні, з гуркотом провалюючись на дядківських погребях* (Олесь Гончар, II, 1959, 24); *Ключниця... винесла з льоху два кошики яблук і всіх частувала* (Михайло Коцюбинський, II, 1955, 82); *В сінях з льоху Антон вигрібав рештки картоплі* (Степан Чорнобривець, *Визволена земля*, 1959, 7); *В замку Єремії готовили бенкет.. З княжеських льохів викочували бочки з рейнським і барила з усякими напитками* (Олекса Стороженко, I, 1957, 370); – *Думують [польські улани] тільки про мед у своїх льохах* (Олександр Довженко, I, 1958, 259).

Необхідно уточнити щодо розрізнення дефініцій «погріб» та «льох». Проаналізувавши джерела, зокрема, СУМ та інші тлумачні словники української мови та термінологічні словники з будівельної лексики, ми дійшли висновку, що погріб – це споруда для зберігання лише овочів та фруктів, а льох – для зберігання продуктів харчування, зокрема, цінних продуктів (сала, м'яса тощо) та вина. Хоча у ХХ столітті ці два поняття злилися і у використанні їх майже не розрізнявали. Таке злиття не випадкове, оскільки у нині чинних нормативно-правових документах будівельної галузі дефініція «погріб» вживається широко зі значенням: «Заглиблена в землю споруда для цілорічного зберігання продуктів; може бути окремо стоячим, розташованим під житловим будинком, господарською будівлею» [3] з вказівкою на те, що аналогом цієї споруди є «льох». Хоча окремого визначення Держстандарт не подає. Популярність погребів та льохів на території України підтверджують залишки забудов, які збереглися донині. На території маєтності українських знаменитостей попередніх століть знаходимо старовинні льохи, які сьогодні не використовуються за прямим функціональним призначенням, але свідчать про фундаментальність

цих забудов та високий рівень функціональності. Так, на території Національного історико-культурного заповідника «Качанівка» (Чернігівська обл., колишній маєток Гарнавських) є рештки господарського погребя, в якому зберігали продукти харчування для великої сім'ї Гарнавських та численних гостей цієї знаменитої родини (рис. 1).

Садиба величної родини Тобілевичів (хутір Надія, Кіровоградська обл.) також мала величезний льох для збереження продуктів для всієї родини. Тут споруда збереглася набагато краще, але а ні для своїх прямих функціональних призначень, а ні екскурсій не використовується (рис. 2). На відміну від погребів Дендрологічного лісного центру «Веселі Боковеньки», які відмінно використовують працівники центру як місце для закладання лісоматеріалу для стратифікації. Дендрологічний лісний центр «Веселі Боковеньки» розташований у Кіровоградській обл. і заснований як маєтність відомого українського шляхтича Миколи Львовича Давидова (рис. 3). Зберігся та використовується за своїм основним призначенням погріб на території славетної історичної пам'ятки - Самарський Пустино-Миколаївський чоловічий монастир, що прикрашає східну околицю м. Новомосковськ, берег Самари. Монастир - унікальне явище в історії цього краю, одне з найстаріших творінь Запорозької Січі, що збереглося до наших днів. Унікальний погріб на території монастиря. Він має два входи, підземна частина поділена на погріб та льох. Стіни споруди зроблені з буту та мають висоту до чотирьох метрів, територія кожної з частин поділена на окремі кімнати для збереження окремих видів продуктів (рис. 4; 4-а).

На території Хати-музею кінофільму «Тіні забутих предків» також зберігся старовинний льох для продуктів. Він побудований з буту за всіма правилами теплоізоляції (рис. 5).

Вивчаючи пам'ятки архітектури Катеринославської губернії, в альбомах Стефана Таранушенка, хоча і немає описів погребів чи льохів, знаходимо на сторінці 42 фото хати під черепицею. Тут видно погріб, розміщений під самою хатою, і лаз до нього поруч дверей хати [7].



*Рис.3. Льох Дендрологічного лісного центру «Веселі Боковеньки»
(с. Веселі Боковеньки, Кіровоградська обл.)*



*Рис. 3-а. Вхід до льоху Дендрологічного лісного центру «Веселі Боковеньки»
(с. Веселі Боковеньки, Кіровоградська обл.)*



*Рис. 4. Льох на території Самарського Пустино-Миколаївського чоловічого монастиря
(Дніпропетровська обл., Новомосковський р-н)*



Рис. 4-а. Вхід до льоху на території Самарського Пустино-Миколаївського чоловічого монастиря (Дніпропетровська обл., Новomosковський р-н)



Рис. 5. Погріб на території Хати-музею кінофільму «Тіні забутих предків» (с. Верховина, Івано-Франківська обл.)



Рис. 6. Погрібник на території сільської садиби



Рис. 7. Погреб на території сільської садиби (с. Гречене Петриківський р-н, Дніпропетровська обл.)

У пересічних українців погребі та льохи також користувалися і користуються до нині величезною популярністю. У виїзних експедиціях для вивчення народного житла Придніпровського регіону нам не трапилися садиби, які б не мали погребів чи льоху (рис. 6, 7).

Розмаїття льохів та погребів підтверджує думку, що на теренах України ці споруди були життєво необхідними.

Сьогодні відновлюється традиція забудови погребів, це стає модним і необхідним, адже, як і всі попередні століття, ця споруда використовується для однієї і тієї ж мети – тривалого зберігання великої кількості продуктів. Саме для того, щоб забезпечити правильне і тривале зберігання продуктів у погребі, його слід будувати з дотриманням певних правил і норм. Неправильно обладнаний льох може стати абсолютно марним, оскільки продукти в ньому швидко стануть непридатними.

Народні майстри-будівельники розрізняють три типи льохів: заглиблені, напівзаглиблені і наземні. Ту чи іншу конструкцію вибирають залежно від рівня залягання ґрунтових вод. Якщо гідрологічна обстановка на ділянці дозволяє побудувати заглиблений льох, слід вибирати саме таку конструкцію. Для цього досить, щоб вода не піднімалася протягом року ближче 2,5 м до поверхні ґрунту. Якщо рівень вод вищий, то залежно від умов вибирають напівзаглиблені або наземні конструкції.

Основні принципи будівництва будь-якого погребів – це надійний захист від зовнішньої і ґрунтової вологи і в той же час хороша вентиляція. Саме ці дві умови забезпечать такий мікроклімат у погребі, у якому продукти довго будуть зберігати свою свіжість і аромат. Потрібно, щоб у погребі встановилися певні показники температури та вологості. Відносна вологість у межах 75-85 % – оптимальна для зберігання овочів і фруктів, тому що не дозволяє їм засихати і зморщуватися. Температури 2-5 °С збережуть продукти від гниття та корисні речовини в них. Щоб стежити за цим показником, бажано повісити всередині погребів термометр. Можна також зробити терморегулятор для льоху своїми руками – він не тільки виміряє температуру, а і підтримає її на потрібному рівні.

Аби до продуктів надходило свіже повітря і приміщення льоху провітрювалось, в обов'язковому порядку влаштовують вентиляцію. Для цього через дах льоху на поверхню виводять вентиляційну трубу. Вентиляційні отвори в льосі потрібно розташувати на різній висоті від підлоги. Витяжку роблять під самою стелею, а приплив – на висоті 50-60 см від підлоги. Така вентиляційна система працює за рахунок різниці питомої ваги теплого і холодного повітря.

Перетин вентиляційних каналів вибирають з розрахунку 15×15 см на 12 м³ приміщення. Можна використовувати

бляшані й пластикові вентиляційні канали, а також азбестоцементні або керамічні труби відповідного діаметра. У льоху також застосовуються двоканальні труби з вітровловлювальним оголовком і клапанами. Важливо також, щоб у ньому було темно, інакше овочі можуть прорости і стануть непридатними до їжі.

Для того, щоб продукти в погребі не псувалися, просто вирити яму в землі не достатньо. Як побудувати погріб власноруч? Льохи можна влаштувати окремо або під кухню, коморою, верандою. Вони можуть бути: наземні, напівзаглиблені та повністю заглиблені, що залежить від гідрогеологічних умов ділянки. Оптимальний варіант - напівзаглиблений погріб. Вибір місця розташування – питання першорядне, від якого буде залежати довговічність конструкції і, як наслідок, збереження продуктів. Вибирайте сухе місце, краще всього на пагорбі, щоб ґрунтові води підходили до дна льоху не ближче, ніж на півметра. Якщо ж ґрунт на ділянці вологий, височин немає, а ґрунтові води підходять близько до поверхні, слід безпосередньо на дно льоху насипати шар з піску і гравію. Це збереже внутрішній простір сховища від просочування води.

Найпростіший варіант – заглиблений погріб. Будівництво такої споруди не вимагає великих фізичних витрат, бо вона являє собою звичайну яму, покриту на поверхні землі дахом. Незважаючи на простоту конструкції, саме такий погріб забезпечує найкращі умови для зберігання картоплі, цибулі, моркви та інших овочів.

Роботи з будівництва льоху найкраще проводити влітку, коли ґрунт найбільш сухий. Котлован слід виривати довжиною і шириною на 20-40 см більший, ніж розміри передбачуваного льоху. Такий запас необхідний для того, щоб провести якісну гідроізоляцію цього приміщення.

Копаючи котлован для такого виду льоху, слід дотримуватися невеликого ухилу стін, щоб ґрунт якомога менше осипався. Після цього стіни обшивають дошками, дерев'яною шалівкою, тином. Також можна викласти стіни цеглою чи фундаментними блоками – така обробка займе більше часу, але буде більш довговічною.

Підлогу в погребі роблять глинобитною, товщиною 8-10 см. В основу укладають шар утрамбованого цегляного щебеню, пролитого гарячим бітумом – це захищає погріб від капілярного зволоження. Стелю роблять із жердин, балок або колод, покритих глиносолом'яною сумішшю і шаром землі завтовшки 30-40 см. Над погребом установлюють двосхилий дах, звиси якого перекидають яму не менше ніж на 50 см з кожного боку. Дах може бути зроблений з дошок, притесаного бруса, глиносолами чи іншого місцевого матеріалу.

У середньому такий льох заглиблюють під землю на 1,8 м. Якщо ж рівень ґрунтових вод занадто високий і не дозволяє викопати яму такої глибини, роблять підсіпку під підлогу з піску і щебеню. Навколо котловану викопують канаву для водовідведення глибиною 50-60 см. Вона необхідна для забезпечення ефективного відведення дощової води і талого снігу від льоху, тому її стінки повинні мати ухил.

Що стосується внутрішнього планування, воно повинно бути зручним для власника льоху. Проте прийнято розташовувати зліва засіки для зберігання овочів, а праворуч – полиці з іншими продуктами і консервуванням. Засіки, як правило, влаштовують висотою близько метра, з ґратчастою підлогою для вентиляції. Полиці прибивають на відстані 50-60 см одна від одної (рис. 8).

Льох із погребицею – варіант заглибленого льоху, однак більш складний. Ця конструкція складається із двох частин. Перша частина – це безпосередньо погріб, заглиблений в землю на 1,5-2 м, а друга – невеликий будиночок над ним – погребиця. У такому приміщенні досить швидко встановлюється постійна температура, причому вплив навколишнього середовища на неї зведено до мінімуму. Погребиця добре захищає погріб від атмосферних опадів, перегрівання влітку та замерзання взимку. Крім того, вона може бути використана як додаткове приміщення для зберігання реманенту.

Стіни льоху влаштовують із бетону, каменю, червоної цегли, дошок або колод. Найкращий матеріал для стін - камінь бут. Такі льохи найкращі, оскільки саме в

бутовому льоху формується «правильний» мікроклімат для зберігання продуктів. Склепіння зводять кам'яні або цегляні, бо вони міцні і довговічні.

Погребиця зводиться з червоної цегли, цей матеріал стійкий до надмірної вологи, добре провітрюється. У народному будівництві це називається «дихає». Дах льоху покривають руберойдом, закладаючи зверху глиносолот'яний шар з метою теплоізоляції. Зовні льох покривають шаром ґрунту (рис. 9), на якому висівають газон або висаджують низькорослі квіти. Це наразі відповідає і сучасним нормам будівництва, зокрема, ДБН В.2.6-31:2016 Теплова ізоляція будівель.

З огляду на те, що в льоху (особливо в літній час) високий рівень вогкості, стелажі для зберігання продуктів краще робити кам'яними або дерев'яними, найкраще з дуба та інших порід деревини, які не гниють. Бажано, щоб і вхідні двері та двері між погребицею та льохом були виготовлені зі щільної деревини, оскільки вони постійно будуть контактувати з вологим повітрям. Для уникнення надмірної вологи, яка, власне, потрібна в льоху для якісного зберігання овочів та фруктів, у народному житловому будівництві використовували солом'яний льох, яка має високу стійкість до гниття та вбирання.



Рис. 8. Заглиблений льох: 1 – овочеві засіки, 2 – водовідведення, 3 – дах, 4 – полиці, 5 – підлога;

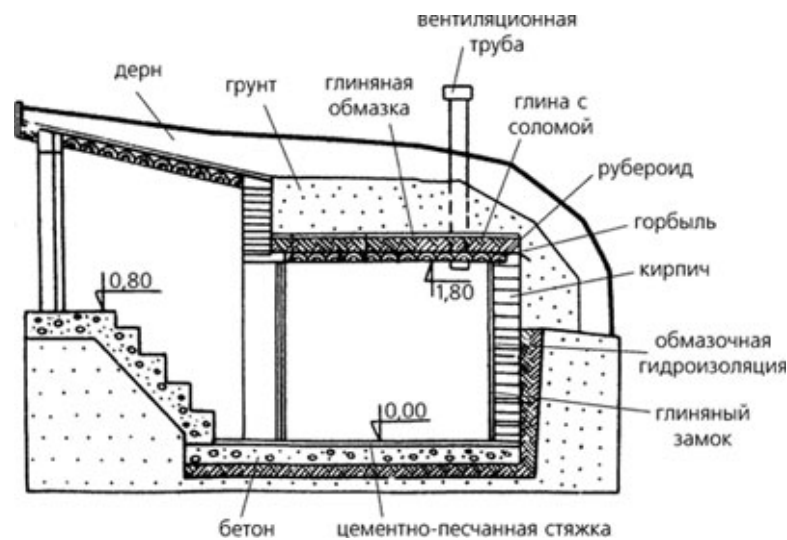


Рис. 9. Льох із погребицею



Рис. 10. Льох на території сучасної садиби



Рис. 11. Вхід до льоху на території сучасної садиби (с. Гречине, Петриківський р-н, Дніпропетровська обл.)



Рис. 12. Вхід до льоху на території сучасної садиби



Рис.13. Сучасний льох (с. Гречине, Петриківський р-н, Дніпропетровська обл.)

Висновки. Сьогодні льох - це не тільки комфортне сховище для овочів, фруктів, вина, консервованих продуктів та іншої провізії, а і стильна прикраса присадибного ландшафту. Якщо у вас ще немає льоху, то обов'язково варто його побудувати. Він підвищує автономність та комфортність вашої садиби, оскільки, на відміну від холодильника, не залежить від електрики. Будівництво погреба вимагає менших витрат на будматеріали (приблизно на 25 %), якщо його будувати спільним для двох родин-сусідів на межі земельних ділянок з окремими

входами для кожного. Крім того, такий варіант дозволить і більш раціонально використовувати землю.

Ми розглянули далеко не всі типи погребів, які придумала людина за сотні років «підземного» зберігання продуктів, і не всі способи їх побудови, відомі мешканцям Петриківського та Царичанського р-нів Дніпропетровської обл. Збудуйте льох на власній земельній ділянці, і ви побачите, що він може мати різні форми і навіть, за правильного оформлення, стати дивовижною прикрасою ділянки.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Гошко Ю. Г. Поселення, двір, житло / Ю. Г. Гошко // Етнографія України : навч. посіб. / за ред. С. А. Макаруча. – Львів : Світ, 1994. – С. 197–220.
2. Данилюк А. Г. З глини, дерева і соломи. Пам'ятки народної архітектури Західного Поділля / А. Г. Данилюк ; гол. ред. Б. Будний. – Тернопіль : Навчальна книга – Богдан, 2012. – 96 с. : іл.
3. Будинки і споруди. Житлові будинки. Основні положення : ДБН В.2.2-15-2005. – [Чинні від 2006-01-01 ; на заміну СНиП 2.08.01-89; ДБН 79-92]. – Вид. офіц. – Київ : Держ. комітет України з буд-ва та архітектури України, 2005. – 36 с.
4. Наулко В. І. Культура і побут населення України : навч. посіб. / В. І. Наулко, Л. Т. Артюх, В. Ф. Горленко та ін. – Київ : Либідь, 1991. – 232 с.
5. Символи та обереги двору нашого : оповідання, казки, легенди, вірші, прислів'я та приказки, загадки, лічилки, скоромовки / [упоряд. О. П. Макаренко]. – Тернопіль : Навчальна книга – Богдан, 2012. – 124 с.
6. Словник української мови : в 11 томах / [ред. кол. : І. К. Білодід (гол.) та ін.] ; АН УРСР, Ін-т мовознавства ім. О. О. Потебні. Т. 4 : І–М / ред. тому : А. А. Бурячок, П. П. Доценко. – Київ : Наукова думка, 1973. – 840 с.
7. Таранушенко С. Українська хата / С. Таранушенко ; Нац. б-ка України ім. В. І. Вернадського ; Ін-т рукопису ; Харк. приват. музей міськ. садиби. – Харків : [б.м.], 2010. – 168 с.
8. Конструкції будинків і споруд. Теплова ізоляція будівель : ДБН В.2.6-31:2016. – [Чинні від 2007-04-01 ; на заміну ДБН В.2.6-31:2006 (СНиП П-3-79)]. – Вид. офіц. – Київ : Мінрегіонбуд України, 2017. – 30 с.
9. Українська етнологія : навч. посіб. / за ред. В. Борисенко. – Київ : Либідь, 2007. – 400 с.
10. Федькевич Ю. Искусство пить / Ю. Федькевич // ELLE Deluxe. – 2009. – Весна-лето. – С. 123. – [Интервью с директором компании-импортера эксклюзивных вин А. Алексеенко].

REFERENCE:

1. Goshko Yu.G. and Makarchuk S.A. Ed. *Poselennia, dvir, zhytlo* [Resettlement, yard, housing]. *Etnografiiia Ukrainy* [Ethnography of Ukraine]. Lviv: World, 1994, pp. 197–220. (in Ukrainian).
2. Daniliuk A.G. and Budnyi B. Ed. *Z glyny, dereva i solomy. Pamiatky narodnoyi arkhitektury Zakhidnogo Podillia* [From clay, wood and straw. Monuments of folk architecture of the Western Podillya]. Ternopil: Navchalna knyga – Bogdan, 2012, 96 p. (in Ukraine).
3. *Budyanky i sporudy. Zhytlovi budynky: DBN V. 2.2-15-2005* [Buildings and structures. Housing: the State Building Regulations V.2.2-15:2005]. Dated on January 01, 2006. Kyiv: Derzh. komitet Ukrayiny z bud-va ta arkhitektury Ukrainy, 2005, 36 p. (in Ukrainian).
4. Naulko V.I., Artiukh L.T. and Gorlenko V.F. *Kultura i pobut naselennya Ukrayiny* [Culture and life of the population of Ukraine]. Kyiv: Lybid, 1991, 232 p. (in Ukrainian).
5. Makarenko O.P. *Symvoly ta oberegy dvoru nashogo: opovidannya, kazky, legendy, virshi, pry`sliv`ya ta prykazky, zagadky, lichylky, skoromovky* [Symbols and glad tidings of our court: stories, fairy tales, legends, poems, proverbs and sayings, riddles, cymbals, scribbles]. Ternopil: Navchalna knyga – Bogdan, 2012, 124 p. (in Ukrainian).
6. Bilodid I.K., Buriachok A.A. and Dotsenko P.P. Eds. *Slovnnyk ukrayinskoï movy* [Dictionary of the Ukrainian language]. *AN URSSR, In-t movoznavstva im. O. O. Potebni*. [SA of USSR, Institute of linguistics named after O.O. Potebni]. Kyiv: Naukova dumka, 1973, vol .4, 840 p. (in Ukrainian).
7. Taranushenko S. *Ukrainska khata* [Natrional peasant house]. *Natsz. b-ka Ukrayiny im. V. I. Vernadskogo; In-t rukopysu; Khark. pryvat. muzei misk. sadyby* [National library of Ukraine named after V. I. Vernadsky; In-t of the manuscript; Khark. private museum of the urban harmstead]. Kharkiv: [b.m.], 2010, 168 p. (in Ukrainian).
8. *Konstruktzii budynkiv i sporud. Teplova izoliatsiia budivel: DBN V.2.6-31:2016*. [Structures of buildings and structures. Thermal insulation of buildings: the State Building Regulations V.2.6-31:2016]. Dated on April 01, 2007. Kyiv : Minrehionbud Ukrainy, 2017, 30 p. (in Ukraine).
9. Borysenko V. Ed. *Ukrainska etnologiia* [Ukrainian ethnology] Kyiv: Lybid, 2007, 400 p. (in Ukrainin).
10. Fed`kevich Yu. *Isskustvo pit`* [The skill of drinking]. *ELLE Deluxe* [ELLE Delux]. *Intervyu s direktorom kompanii importera eksklyuzivnykh vin A. Alekseenko* [Interview with the director of the company-importer of exclusive wines A. Alekseenko]. 2009, Vesna-leto, 123 p. (in Russian).

Рецензент: Савицький М. В., д-р техн. наук, проф.

Надійшла до редколегії: 22.09.2018 р.