

3. Пронь Тетяна. Переселення Українського населення з Польщі в Одеську область та його інтеграція в локальне середовище краю (1944-1946 рр.) // Краєзнавство / Т. Пронь. – № 1. – 2012. – С. 150-157.
4. Кушнір В. Г. Проблеми адаптації українців на Одещині // Записки Історичного факультету / В. Г. Кушнір – Одеса: ОНУ, 2015. Випуск 25. – С. 85-97.
5. Петрова Н. О., Ковальчук С. В. Українці – переселенці на Одещині // Записки Історичного факультету / Н. О. Петрова, С.В. Ковальчук – Одеса: ОНУ, 2016. Випуск 27. – С. 155-165.

Негруца Д. С.

Науковий керівник – к.і.н., доц. Н. О. Петрова

УДК 392.8(477.74-2)''20''

ВІЗУАЛЬНІ ПРОЯВИ ЕТНІЧНОСТІ В СУЧАСНОМУ МІСТІ (НА ПРИКЛАДІ М. ОДЕСИ)

У статті зроблена спроба розглянути проблему загрози глобалізації і стирання кордонів між культурами багатьох етносів в умовах проживання в одному місті, проблема впливу глобалізації на самовираження представників різних етносів, на їх уявлення про власну культуру, в тому числі і в традиційній системі харчування

Ключові слова: *етнічність, глобалізація, система харчування, культура*

Як відомо, Одеса поліетнічне місто, в якому проживають представники 133 етносів. За етнічним складом, більшість населення становлять українці, значну частку становлять росіяни, болгары, євреї, молдовани, а також білоруси, вірмени, грузини.

В статті зроблено спробу дослідити вплив глобалізації на традиційну систему харчування окремих етносів в сучасності та їх способи репрезентації культурних надбань на прикладі закладів

систем харчування. Ми виокремили та проаналізували заклади систем харчування українців, болгар, євреїв, молдован, білорусів і грузинів. Для аналізу закладів систем харчування ми обрали ресторан “Куманець” – для українців, ресторан “Механа” – для болгар, ресторан “Розмарин” – для євреїв, ресторан – для молдован [5].

Українська система харчування відома своєю різноманітністю та високими смаковими якостями. Вона нараховує сотні страв, які відомі по всьому світу: борщі й пампушки, вареники та галушки, деруни й кров’янка та багато інших. А чи збереглися ці віковічні рецепти в сьогоднішній день? Наприклад, ресторан під назвою «Куманець», це ресторан з українськими традиціями, який знаходиться в самому серці Одеси. Як тільки заходиш одразу здається, що ти опиняєшся в справжньому українському селі, у дворі, де цвіте мальва, і ось-ось заспіває півень біля української хати. В «Куманці» зібрана ціла колекція вручну вишитих рушників і строкатих орнаментованих хусток. Особливий затишок створює невід’ємна частина старовинного сільського будинку – справжня дров’яна піч, прикрашена петриківським розписом, і старовинні сільські приналежності, привезені з усіх усюд. А до столу ваблять ароматні страви: український борщ з пампушками та салом, рум’яні кільця домашньої ковбаски, деруни, оселедець з цибулею, пухкі вареники і запашний хліб [2].

Болгарська система харчування залишила великий слід в системі харчування в Одесі, оскільки сучасні болгары поселилися в Одесі ще в кінці XVIII століття та на початку XIX століття. Болгарська система харчування сформувалась протягом багатьох століть. Її особливості зумовлювалися як природними умовами, так і багатомісячною історією. Відмінними рисами болгарських страв є наявність гострих приправ, соковите м’ясо, достаток овочів і пікантний присмак. Одна з основних особливостей – одночасна теплова обробка продуктів на слабкому вогні. Це дозволяє зберегти живильні властивості, домогтися приємного аромату страв, оригінальних смакових сполучень. Приправи звичайно додаються в помірних кількостях, їхнє призначення – відтінити основні смакові якості страви. Для болгарської системи харчування характерні такі страви як: болгарський суп (чорба)

з квасолі по-монастирськи, шопський салат, таратор, баниця, пастарма та кашкавал. Це лише маленька частина з величезного вибору страв.

«Механа» – це така затишна хатинка, виконана в болгарському стилі, куди приємно приходиться в будь-який час року. (До речі, в Болгарії механою називаються всі невеликі ресторанчики, в яких зазвичай працює одна дружна сім'я). У холодний зимовий вечір в «механі» можна ситно пообідати або просто зігрітися келихом глінтвейну, а влітку або навесні, можна попиту чай за столиком, а потім прогулятися у сквері.

Заклади єврейської системи харчування знаходяться під наглядом рабина Вольфа. Найвідомішим закладом єврейської системи харчування є ресторан «Розмарин». Це перший кошерний ресторан в Одесі, розташований в будівлі, яка від початку будувалася як їдальня для потребуючих євреїв. Кашрут накладає дуже серйозні обмеження як в плані режиму роботи ресторану, так і в плані тих продуктів, які тут використовуються. У плані режиму «Розмарин» не працює в п'ятницю і суботу. Чи не працює в єврейські свята. Єврейська їжа незмінна сьогодні, як і в давні часи. Ця сталість зберігається завдяки традиції, яка наказує не тільки строго використовувати певні продукти, а й способи приготування їжі. «Розмарин» – м'ясний ресторан, ніяких молочних продуктів тут немає. На кухні постійно працюють представники синагоги, «машгехі». Вони стежать за тим, щоб дотримувався закон, дотримувалася технологія. Вони стежать пильно, щоб в результаті виходила нормальна, здорова їжа [4].

Молдавська кухня створювалась під впливом грецької, турецької, балканської, західноєвропейської, а пізніше – української і російської, проте вона відрізняється самобутністю. Найбільшу кількість страв готують в Молдові з овочів – їх вживають в свіжому вигляді, варять, смажать, запікають, фарширують, тушкують, солять. Традиційними є страви з кукурудзи, квасолі, нуту, овочів – баклажанів, кабачків, перців, гогошарів тощо. Молдавські супи – чорби і заступники – готують на овочевих відварах, м'ясних і рибних бульйонах. До перших страв подають мамалигу, плацинди, вертути, пампушки. Для приготування других страв в молдавській

кухні використовують переважно – овочі, м'ясо, рибу, бринзу, кукурудзяну крупу і борошно, пшеничне борошно, рослинні і тваринні жири. Традиційними борошняними виробами є вертути і плацинди з фруктової, овочевої, сирної та горіховою начинкою.

Молдавська система харчування представлена в ресторані «Бессарабка», але вона не є домінантною, там присутнє поєднання трьох систем харчування: української, молдавської і болгарської.

Отже, ми зробили спробу дослідити системи харчування таких етносів як українців, болгар, євреїв та молдован. Розглянули заклади систем харчування згаданих етносів та зрозуміли, що в період глобалізації дуже важливою є проблема стирання кордонів між культурами етносів, а саме традиційних систем харчування.

Негруца Д. С.

ВИЗУАЛЬНОЕ ПРОЯВЛЕНИЕ ЭТНИЧНОСТИ В СОВРЕМЕННОМ ГОРОДЕ (НА ПРИМЕРЕ Г. ОДЕССЫ)

В статье рассматривается проблема угрозы глобализации и стирание границ между культурами множества этносов в одном городе, проблема влияния глобализации на самовыражение представителей разных этносов, на их представление о собственной культуре, в том числе и в традиционной кухне.

***Ключовые слова:** этничность, глобализация, кухня, культура*

Nehrutsa D. S.

VISUAL EXPRESSION OF ETHNICITY IN MODERN CITY (ON EXAMPLE OF ODESSA)

This article deals with the problem of globalization and the threat of erasing the borders between the cultures of many ethnic groups in the same city, the problem of influence of globalization on the expression of different ethnic groups on their imagination about their own culture, including in the traditional dishes.

***Key words:** ethnicity, globalization, culture, traditional dishes, culture*

1. Бязрова Дж.Б. Глобализация и проблема национальных ценностей. / Джульетта Бароновна Бязрова // Философия и общество. – 2004. – № 1 . – С. 62-70.
2. Грицак Е. Н. Современная украинская кухня. / Грицак Елена Николаевна. – Москва, 2008.
3. Дробижева Л. М. Этничность в современном обществе. Этнополитика и социальные практики в Российской Федерации. / Леокадия Михайловна Дробижева // Мир России. – 2001. – Т. 10, № 2. – С. 167-180.
4. Ресторан «Куманець» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://kumanets.com.ua/ru/> (25.03.2017)
5. Ресторан «Розмарин» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://rozmarin.od.ua> (27.03.2017)

Незгодюк О. А.

Науковий керівник – к.і.н., доц. Н. О. Петрова

УДК 398.3(=161.2)(477.74):616-08

НАРОДНА ЛІКУВАЛЬНА ПРАКТИКА УКРАЇНЦІВ СЕЛА ПИСАРІВКИ КОДИМСЬКОГО РАЙОНУ ОДЕСЬКОЇ ОБЛАСТІ: ТРАДИЦІЇ І СУЧАСНІСТЬ

У статті зроблено спробу дослідити окремі аспекти народної лікувальної практики на основі власних спостережень та опитування носіїв інформації про цю галузь народної культури. Увагу приділено таким аспектам, як, примовляння, замовляння та використання лікарських трав. Зроблено спробу висвітлити аспекти народної лікувальної практики українців в селі Писарівка Кодимського р-ну. Наші дослідження продемонстрували неповне збереження традицій знахарства, які передавали вміння з покоління в покоління. Окремі аспекти народної лікувальної практики модернізуються в сучасності.

Ключові слова: *примовляння, замовляння, «наговорна» вода, знахарка, свячена вода.*