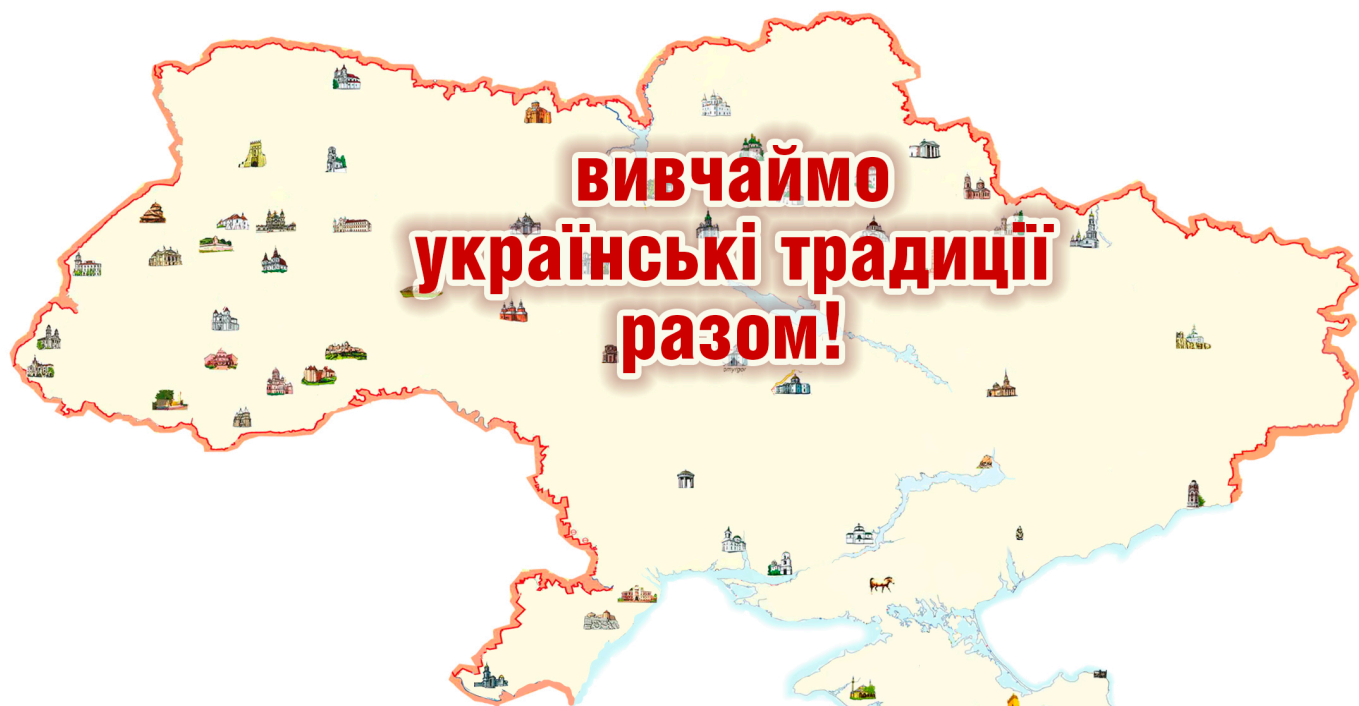


ДЕПАРТАМЕНТ ОСВІТИ І НАУКИ  
виконавчого органу Київської міської Ради  
(Київської міської державної адміністрації)

КПНЗ "Київська Мала академія наук учнівської молоді"

# Борщ по-МАНівськи, або



вивчаймо  
українські традиції  
разом!

МОЯ РОДИНА! МОЯ КРАЇНА  
КРАЇНА УКРАЇНА - МОЯ РОДИНА! УКРАЇНА - МОЯ РОДИНА! УКРАЇНА - МОЯ РОДИНА! МОЯ РОДИНА МОЯ КРАЇНА МОЯ  
/КРАЇНА - МОЯ РОДИНА! УКРАЇНА - МОЯ РОДИНА! УКРАЇНА - МОЯ РОДИНА! УКРАЇНА - МОЯ РОДИНА! МОЯ КРАЇНА  
АДІЯ УКРАЇНА - МОЯ РОДИНА! **УКРАЇНА - МОЯ РОДИНА!** УКРАЇНА - МОЯ РОДИНА!  
КРАЇНА - МОЯ РОДИНА! КРАЇНА МОЯ РОДИНА **УКРАЇНА - МОЯ РОДИНА!** УКРАЇНА - МОЯ РОДИНА! МОЯ КРАЇНА  
'КРАЇНА - МОЯ РОДИНА! УКРАЇНА - МОЯ РОДИНА! МОЯ РОДИНА УКРАЇНА - МОЯ РОДИНА! **УКРАЇНА - МОЯ РОДИНА!**





## *Шановні друзі!*

Ви тримаєте в руках цю збірку завдяки проєкту Київської Малої академії наук «Україна — моя родина». Він об'єднав нас усіх у прекрасній справі — вивчення традицій нашої багатющої української культури. І, знайомлячись із цією збіркою, ми — її авторський колектив — емоційно відчували, що ми всі, хто звертається до нашої культурної спадщини, є справді однією родиною — адже саме родині притаманні спільні духовні цінності.

Дякуємо вам усім за участь у цьому конкурсі та запрошуємо до наступних, котрі також проводитимуться в рамках проєкту «Україна — моя родина». І ми переконані: чим краще ми дізнаватимемося один одного, тим міцнішими ставатимуть зв'язки між нами — і тим сильнішою буде наша спільна родина — наша Україна!

Директор Київської МАН

*Ірина Поліщук*





## *Шановні учасники конкурсу!*

1 червня 2021 року завершився Всеукраїнський конкурс учнівської молоді «Український борщ – національний бренд кулінарної культури». У ньому взяли участь понад 250 школярів із майже усіх куточків України – і це, мабуть, головне досягнення цього заходу: ми познайомилися, нехай і заочно, але знаємо один одного і можемо спілкуватися на теми, які нам усім цікаві – це теми української культури та традицій.

Сучасний динамічний світ змушує дорослих все більше працювати, здобувати кошти на задоволення потреб родини і сплати різних рахунків. Відтак, у безкінечній повсякденній метушні батькам не вистачає часу на спілкування з дітьми. Школярі теж надзвичайно завантажені: вони відвідують репетиторів, творчі гуртки, а ще й днями не відходять від гаджетів в умовах карантину і дистанційної освіти. На жаль, руйнуються нормальні сімейні зв'язки батьків та дітей, часу на безпосереднє спілкування стає зовсім обмаль! Тому метою цього конкурсу якраз і було спробувати об'єднати школярів та їхніх батьків, запропонувати цікаву всім спільну справу. Так і виникла ідея нашого кулінарно-етнографічного конкурсу, який, окрім популяризації нематеріальної спадщини України, покликаний ще й звести кожну сім'ю його учасників за одним столом, показати молоді, що робити щось разом з батьками або бабусями-дідусями – це цікаво й захоплююче!

Усі ви знаєте, що історія України сягає найдавніших часів. У наш час збереглося не так багато історичних пам'яток, що відображають історію

предків, забуто багато ремесел та промислів. Сумно, що відходять у вічність люди, які могли б розповісти про наше минуле, про повсякденне життя різних часів. Саме тому потрібно, щоб ви, дорогі учасники конкурсу, замислились над тим, що ви є не лише нащадками носіїв традицій, а й агентами та ретрансляторами цих культурних здобутків у XXI ст. Від вас залежить, чи знатимуть своє коріння, звичаї та традиції ваші діти, якою буде національна ідентичність у суспільстві майбутнього.

Конкурс «Український борщ – національний бренд кулінарної культури» є складовою проекту Київської МАН «Україна – моя родина», у рамках якого вже відбулися декілька заходів, зокрема конкурс «Фото із сімейного архіву» та веб-квест «Загублений паспорт» (присвячений М. С. Грушевському), які викликали значний інтерес в учасників. Тож долучайтесь до нас, підписуйтеся на нашу сторінку у мережі Facebook, слідкуйте за нашим сайтом. Беріть участь у наших заходах!

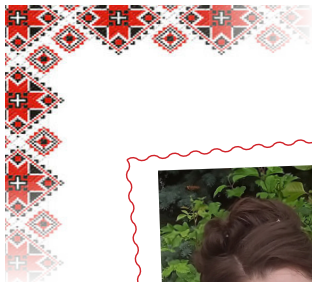
Щиро радію, що конкурс виявився популярним і затребуваним серед юних дослідників українських традицій. Хотілося б побажати учасникам успіхів на творчому шляху, не зупинятися на досягнутому, насолоджуватися кожною миттю спілкування із вашими рідними, адже саме це є найміцнішим фундаментом вашого майбутнього.

Долучайтесь й надалі до наших заходів, адже ми всі – це Україна – одна родина. ЄДНАЙМОСЯ!

Керівник секції «Етнологія» Київської МАН,  
кандидат історичних наук

*Єлизавета Моїсєнко*





## Лобанова Дар'я,

переможець Всеукраїнського  
конкурсу-захисту науково-  
дослідницьких робіт (секція «Етнологія»)  
учениця 11 класу гімназії «Діалог» м. Києва

Науковий керівник:

Гаврилюк Жанна Миколаївна,  
учитель гімназії «Діалог» м. Києва

### **БОРЩ ЯК УКРАЇНЬКА НАЦІОНАЛЬНА СТРАВА: ТРАДИЦІЯ І СУЧАСНІСТЬ**



У 2019 році у Facebook я натрапила на повідомлення про флешмоб #БОРЩНАШ. Прочитавши новину, я здивувалася, що українка зі Словенії стала на захист української страви, адже там борщ називали російським супом. Невдовзі я дізналася про те, що існує такий собі автобус, який їздить по Україні та збирає різні рецепти з регіонів. Мене це зачепило, і я почала шукати інформацію. Коли вийшов документальний фільм «Борщ. Секретний інгредієнт», я одразу вирішила: писатиму лише про борщ!

З часом завдяки проєкту Є. Клопотенка я дізнавалася різні рецепти борщів із регіонів нашої країни. Моєму здивуванню не було меж, коли я дізналася про чорний борщ. Мені захотілося приготувати рибний, однак, як виявилось, там досить багато інгредієнтів і він клопіткий у приготуванні, тому обрала полтавський борщ із галушками. Він виявився настільки смачним, що моя родина попросила приготувати його ще!

Одним із результатів мого дослідження стала карта під назвою «Обрядове використання борщу на території України». Також до кожної області я сформувала інфографіку під назвою «борщова каструля».

Особисто моє відкриття – це колоритний етнографічний образ сучасної України. Для мене було пізнавальним прочитати про борщ Миколаївщини з цукровим буряком та Хмельниччини з бурячинням. А, наприклад, у Львові цю страву варять без капусти, до Галицького рецепту додають кукурудзу та пшоно. Загальне враження – неймовірно багата рецептурна карта України. Адже відомо, що етнічна культура виявляється саме через багатство зональних її варіантів.

**ОБ'ЄКТ:**

гастрономічна культурна спадщина України.

**ПРЕДМЕТ:**

борщ як основна перша страва українців.

**МЕТОДИ:**

загальнонаукові; історичні; етнографічні.

**МЕТА:**

проаналізувати історію походження борщу, класифікувати страву за видами і сферами використання, розглянути регіональну специфіку її приготування, простежити механізми міжпоколінної передачі кулінарних знань про борщ.



Рис. 1 Червоний та зелений борщі.  
Фото з власної колекції



Рис. 2 Інфографіка «Борщова каструля» Київської області»\*

\* За джерельними матеріалами із книги Етнографічний образ сучасної України. Корпус експедиційних фольклорно-етнографічних матеріалів. Т. 8. Культура народного харчування / [голов. ред. Г. Скрипник]; НАН України; ІМФЕ ім. М. Т. Рильського. – Київ, 2018. – 496|с.: іл.

### ЗАВДАННЯ:

- вказати історіографію і джерельну базу роботи;
- вивчити історію походження страви;
- проаналізувати підходи до класифікації борщів;
- розглянути особливості «борщових каструль» областей України;
- графічно зобразити обрядові сфери використання борщу;
- дослідити механізми міжпоколінної передачі рецептури борщу.

### ВИСНОВКИ:

Наведено короткий історичний екскурс щодо походження борщу

Вивчено наукові підходи до класифікації борщів за кулінарними показниками, часом споживання та сферою використання

Визначено регіональні особливості «борщових каструль» кожної області сучасної України

Використовуючи польові записи, розглянуто та графічно зображено на картосхемі специфіку обрядового побутування борщу

Досліджено механізм трансмісії сімейної кулінарної спадщини у середовищі учнівської молоді



с. 9

ВІННИЦЬКА ОБЛАСТЬ

с. 23



ВОЛИНСЬКА ОБЛАСТЬ



с. 27

ДНІПРОПЕТРОВСЬКА ОБЛАСТЬ

с. 31



ДОНЕЦЬКА ОБЛАСТЬ



с. 35

ЖИТОМИРСЬКА ОБЛАСТЬ

с. 40



КИЇВСЬКА ОБЛАСТЬ

с. 46



КИРОВОГРАДСЬКА ОБЛАСТЬ



с. 48

ЛУГАНСЬКА ОБЛАСТЬ

с. 53



МИКОЛАЇВСЬКА ОБЛАСТЬ



с. 55

ОДЕСЬКА ОБЛАСТЬ

с. 59



ПОЛТАВСЬКА ОБЛАСТЬ



с. 70

РІВНЕНСЬКА ОБЛАСТЬ

с. 78



ТЕРНОПІЛЬСЬКА ОБЛАСТЬ



с. 84

ХАРКІВСЬКА ОБЛАСТЬ

с. 86



ХЕРСОНСЬКА ОБЛАСТЬ



с. 89

ХМЕЛЬНИЦЬКА ОБЛАСТЬ

с. 100



ЧЕРКАСЬКА ОБЛАСТЬ



с. 103

ЧЕРНІВЕЦЬКА ОБЛАСТЬ

с. 112

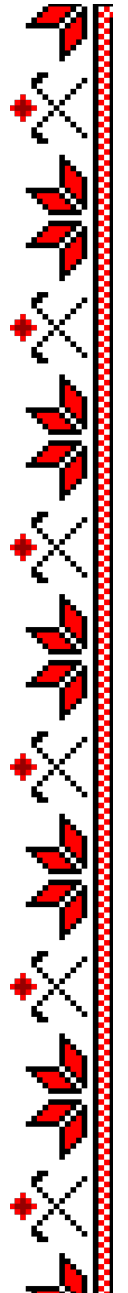


ЧЕРНІГІВСЬКА ОБЛАСТЬ



с. 114

М. КИЇВ





# ВІННИЦЬКА ОБЛАСТЬ

## ГОЛОВКО

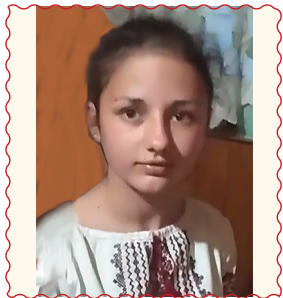
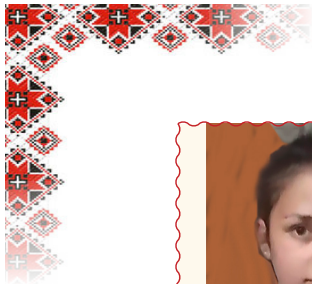
*Олександр Миколайович*

Молодший науковий співробітник відділу архівних наукових фондів рукописів та фонозаписів Інституту мистецтвознавства, фольклористики та етнології ім. М. Т. Рильського НАН України



“

*Як у своїх відео з'ясували діти, для приготування борщу необхідний головний інгредієнт – чисте серце, з яким дбайливі господиня чи господар заходять на кухню.*

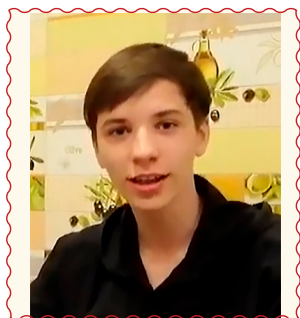


Загальноосвітня школа I-II ступенів  
с. Скала Оратівської селищної ради  
Вінницької області

## Бездітна Майя

### Інтерв'ю з бабусею

**Борщ – батько, а каша – мати!**  
**Коли смачний борщик, то маленький горщик!**



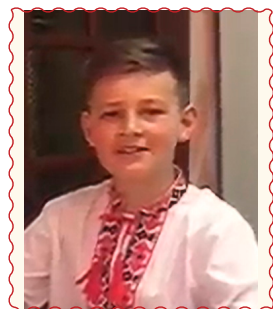
Чернятинська ЗОШ I-III  
ст. Вінницької обл.

## Бучко Микола

### Інтерв'ю з мамою

Вважають, що перші борщі варили з закваски листя борщовика, такої рослини, а пізніше, коли завезли картоплю, рецепт був модернізований майже до сучасного.

**У доброї куховарки борщ смачний і без шкварки!**  
**Без борщу і хліба немає обіда!**  
**Який кухар, такий борщ!**  
**Як піде травневий дощ, то з грибами буде борщ!**  
**Як кукурудзу посієш до дощу, так і будеш мати сало до борщу!**



Мазурівський заклад загальної  
середньої освіти I-III ступенів  
Чернівецької селищної ради Мо-  
гілів-Подільського р-ну  
Вінницької області

## Вишневський Віталій

### Інтерв'ю з мамою

Мама описує процес приготування родинного борщу, який готують з цукровим буряком. А неперевершеного смаку борщу надає сепараторна сметана, яку треба додавати не тільки у тарілку, а й під час приготування зажарки.



Покутинський ЗЗСО I-III ступенів  
Джуринської сільської ради Вінницької області

## Гаврилук Марія

### Інтерв'ю з бабусею

**«Будемо варити борщ, щоб пішов рясний дощ!»**

На мою думку, борщ не святкова, а ритуальна їжа, бо, наприклад, похорон та поминки – це не свято, але борщ обов'язковий на цих подіях! Наші пращури вірили, що пара з борщу – це душа, що піднімається до Бога. У нашій родині ми намагаємося не загубити традиції, тому борщ варимо у духовці, бо у сучасній кухні немає печі.

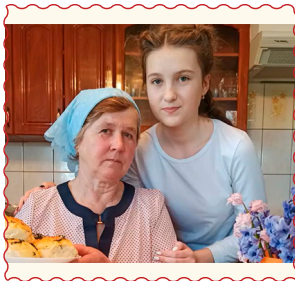


Комунальний заклад «Іванівська спеціальна школа» с. Іванівська Слобідка Вінницької обласної Ради

## Ганевич Юрій

### Інтерв'ю з бібліотекаркою Бадрак Людмилою Степанівною

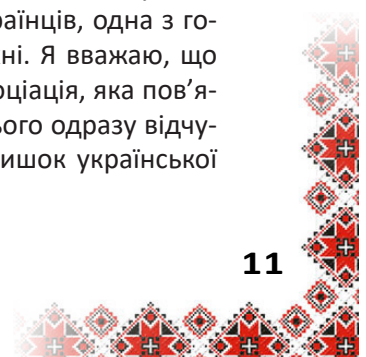
У моєму дитинстві був найсмачніший борщ з рибою: бабуся сушила у печі рибу, складала її у полотняну торбинку та потім варила борщ. А ми завжди потихеньку тягали цю рибку з торбинки та були наказані, коли попадалися за таким заняттям! Але це такі смачні спогади дитинства, хоча часи тоді були голодні.

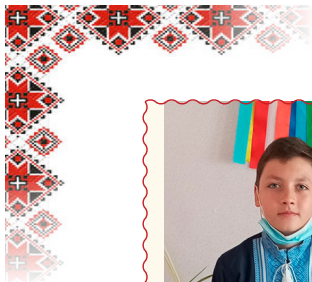


Опорний навчальний заклад  
«Студенянська загальноосвітня школа I-III ступенів» с. Студена, Тульчинський район Вінницька обл.

## Горділа Тетяна

Для мене український борщ – це народний символ України кулінарної, показник культури та достатку кожної родини. Це улюблена їжа усіх українців, одна з головних страв нашої національної кухні. Я вважаю, що борщ – це найперша і найточніша асоціація, яка пов'язана з Україною, бо при згадці про нього одразу відчуваєш запашний аромат, тепло та затишок української оселі.





Хмарівська філія Джулинського опорного ЗЗСО I-III рівнів Джулинської сільської ради Вінницької області



Тирлівська філія Шляхівського опорного закладу загальної середньої освіти I-III рівнів ім. Героя Соціалістичної Праці Кузика Г. Й. Джулинської сільської ради Гайсинського району Вінницької області



Комунальний опорний заклад освіти «Липовецька ЗОШ I-III ст. №1 ім. В. Липківського Липовецької міської ради Вінницької обл.

## Горобець Артур

Для мене БОРЩ є символом України. Український борщ - невід'ємна частина національної культури. Ми знаємо, що українська кухня походить від сільських страв, основою яких є злакові та овочі, її своєрідність виражається у використанні свинини, сала, буряка та комбінованій термічній обробці великої кількості компонентів страви. На мою думку, українська гастроспадщина відкриває світу надзвичайно багату та різноманітну кулінарну історію нашої країни, знайомить із унікальними рецептурами приготування традиційних національних страв у різних куточках України.

## Гребінний Данило

Немає нічого кращого, ніж з'їсти миску гарячого борщу в холодний зимовий день. Адже борщ зігріває не тільки тіло, але і душу. Для мене борщ - символ достатку і добробуту родини, єднання і злагоди в сім'ї, української гостинності. Кожна господиня вкладає в приготування борщу свою добру і щедру душу, недарма ця страва з національним характером. Страви української кухні стоять на 8 місці між кулінарним багатством Японії і Китаю. Їжа допомагає знаходити спільне людям із різних культур. Наша кухня має прихильників по всьому світу.

## Гудзінська Тетяна

### Інтерв'ю з бабусею Вірою

– Кажуть, що в інтернеті зафіксовано 76 видів борщів. Чи є там Ваш, бабусю?

– Якщо там є борщ зі сливою, то він може бути схожий на той, що готували у нашому краї! Але у нас подавали борщ не з пампушками, а з пиріжками з горохом. І ще у нас варять борщик з рибою та примовляють: **«Невелика хиба, коли в борщі є риба!»**, бо хоч так можна урізноманітнити повсякденні страви. А борщ з м'ясом подавали молодяткам на весіллі, так бажали їм ситного та доброго життя!

## Даниленко Яна



Мурафський ЗЗСО I-III ступенів Вінницької обл.

Україна має безліч неофіційних символів: бандуру і трембіту, річку Дніпро, калину, українських волів. А в українській національній кухні один із найяскравіших таких символів – борщ.

У моїй родині борщ завжди вважався символом міцної сім'ї: усі інгредієнти у глиняному горщику варяться, бурлять, а потім, мліючи, передають свої аромати і смаки одне одному, стають одним цілим – багатим, наваристим, густим. А коли приходив час споживати цю багату страву, насипали в макітру або найбільшу миску і їли всі з одного посуду. Це зближувало, піднімало апетит і настрій усіх присутніх. Тому я вважаю, що борщ – це страва спокою, миру, достатку та добробуту в сім'ї і державі.

## Драбенюк Ольга



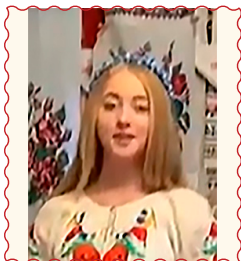
КЗ «Калинівська загальноосвітня школа I-III ступенів №2-гімназія» Вінницька область

Українська кухня та культура є тісно пов'язаними. У гарній хаті борщ подавали гарячим, у керамічному посуді, та таким, щоб з нього ще пара йшла. Українці вірили, що то не просто пара, а духи предків, що відійшли у світ інший, а нині завітали, щоб допомагати нам. Тому борщ подавали і на поминальних обідах після похорон. Крім цього, борщ належав до обов'язкової їжі на обжинках, хрестинах, весіллях.

Саме головне у борщі: він повинен бути солодким, бо кислий смак – це ознака сумного і безрадісного життя. **«Хай буде борщ ріденький, але солоденький!»**

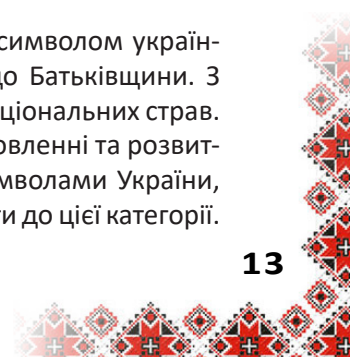
## Заторська Діана

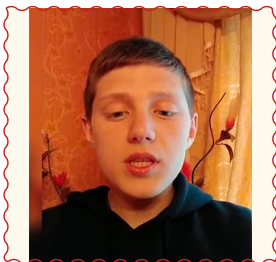
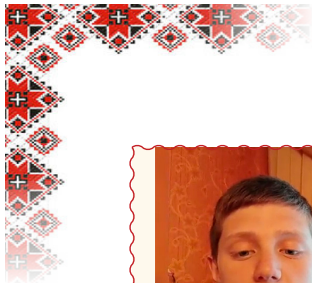
### Інтерв'ю з бабусею



СЗШ I-III ст. № 2 с. Городківка, Крижопільський р-н Вінницької обл.

Український борщ для мене, перш за все, є символом української традиції, справжньої кухні та любові до Батьківщини. З давніх давен наша культура формувалася з національних страв. Саме український борщ став знаковим у становленні та розвитку наших традицій. Як і верба, і калина є символами України, так і український борщ можна сміливо віднести до цієї категорії.

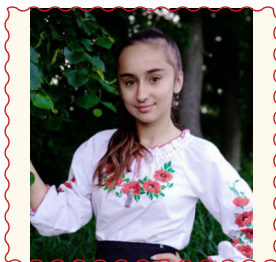




Хоменківський ЗЗСО I-III ступенів Джуринської сільської ради Шаргородського району Вінницької обл.



Загальноосвітня школа I-II ступенів с. Мирне Калинівського району Вінницької області



Опорний заклад середньої загальної освіти I-III ст. с. Багринівці Вінницької обл.

## Івасько Денис

### Інтерв'ю з мамою Галиною Петрівною

**«Хто їсть борщ, той козак, а хто не їсть, той слабак!»** Так кажуть, бо борщ – це чоловіча страва. А ще на другий день після весілля ходять у гості до молодят на борщ і кажуть для запрошення: **«Я люблю усякий борщ, аби з м'ясом!»**

Український борщ є символом гостинності кожної української сім'ї, а також майже щоденне приготування цієї чудової страви свідчить про затишок і ситість кожної української родини.

## Коцьона Сергій

Український борщ – не просто буденна страва, це символ родинності, це найперша і найточніша асоціація, пов'язана з Україною. Ця асоціація смачно пахне і обіцяє тепло, затишок, ситість.

Українська кухня – це характерний стиль приготування їжі, практика і традиції, які пов'язані з українською культурою, це кулінарне мистецтво українців. Така страва, як український борщ, має багатотисялітню історію.

На сьогодні важлива популяризація української гастротрадиції, адже вона відкриває нам світ надзвичайно багатий та різноманітний кулінарної історії нашої країни.

## Кузьменко Аліна

### Інтерв'ю з бабусею

Борщ — одна з найпопулярніших українських страв. Він є своєрідною візитною карткою нашої країни. Подейкують : страву вигадали осілі на хуторах козаки. І вже 300 - 400 років ласують цією смачною стравою і у великих містах, і у маленьких селах.



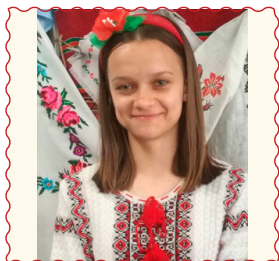
ЗЗСО I-III ступенів с. Нова Гребля Калинівського району Вінницької області

## Литвинюк Яна

### Інтерв'ю з родинного дому поета Євгена Гуцала

#### «Пісня про борщ»

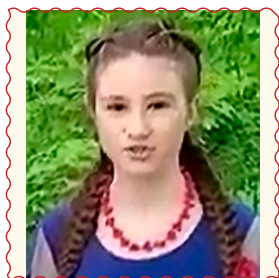
*Коли йде осінній дощ, зайці в полі варять борщ!  
Зайці варять борщ у полі з буряків і бараболі,  
Моркву в борщ вони кладуть і капусточку січуть.  
Зайці в борщ кладуть квасолю, сиплють перцю, сиплють солі,  
Листя кидають із лавра, щоб удався борщ на славу!  
І на славу в зайців борщ, коли йде осінній дощ!*



Джулинський опорний ЗЗСО I-III рівнів Джулинської сільської ради Вінницької області

## Макарчук Іванна

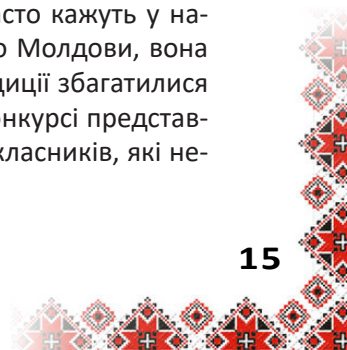
Із давніх-давен українська земля славиться своїми кулінарними традиціями: вареники і галушки, тушкована капуста і козацький куліш, ковбаси і пампушки. Хіба все можна перерахувати?! Та з-поміж усього розмаїття страв найголовнішим є український борщ. Це символ непереможного українського люду; символ родинного затишку та української гостинності. Не обходиться без цієї страви жодне свято! Скільки рецептів придумали українські господині, скільки життєвих премудростей вклали у приготування українського борщу. Тож не дивно: гості, які завітали в Україну, насамперед прагнуть скуштувати нашого борщу, щоб насолодитися його неповторним смаком! Для України її кухня – це те саме, що й література, мова, мистецтво, це неперевершений здобуток, яким варто пишатися!

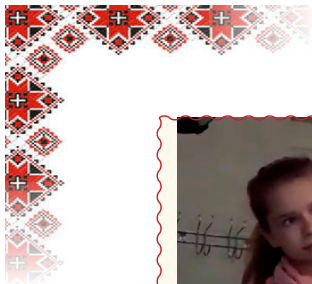


Опорний навчальний заклад «ЗЗСО I-III ступенів №2 імені Івана Богуна» м. Ямпіль Ямпільської міської ради Вінницької області

## Максименко Анна

«**Борщ—то не їжа, то ліки!**» - так часто кажуть у нашому селі. Наш край дуже близько до Молдови, вона вже на тому березі Дністра. Наші традиції збагатилися молдовськими, змішалися, тому на конкурсі представлений вернісаж борщів від моїх однокласників, які несуть традиції наших народів!





Комунальний заклад «Переморська гімназія» Вінницького району Вінницької області

## Олексієнко Аліна

### Інтерв'ю з мамою

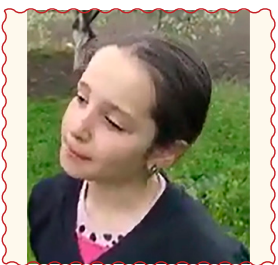
*Свининка на кісточці, жменька квасолі,  
Капуста та ще бараболі, морквина, буряк, часничок і перчинка,  
Листочок лавровий і кропу стеблинка,  
Петрушечки трохи та солі краплинка,  
А ще помідори додати у горщик,  
І вийде смаченький улюблений борщик!*



Самгородоцький ЗНВК I-III ступенів «Школа-дитячий садок», с. Самгородок, Вінницька обл.

## Оркуша Вікторія

Український борщ можна вважати символом домашнього затишку і достатку. Ця страва дійшла до нас крізь століття, не оминаючи жодної української хати, залишаючи по собі слід у казках, піснях, прислів'ях, приказках і не тільки. Можна сміливо стверджувати, що борщ є невід'ємною частиною української культури і цінною традицією, що об'єднує покоління. Варто один раз спробувати борщ, щоб у нього закохатись і дізнатися, як смакує Україна.



Загальноосвітня школа I-II ст. с. Скала Оратівської селищної ради Вінницької області

## Пиндер Ангеліна

### Інтерв'ю з бабусею

У нас кажуть **«Без добавки і борщ не смачний!»** Ми все життя варили борщ і не замислювалися над його значенням для науки. Просто любимо, варимо і їмо!



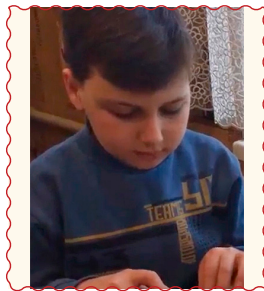


Філія закладу середньої освіти І-ІІ ст. с. Северинівка опорного навчального закладу «ЗЗСО І-ІІІ ст. с. Довжок» Ямпільської міської ради Вінницької області

## Писарська Домініка

### Інтерв'ю з тіткою Оленою Вікторівною Богдан

В Україні борщ здавна вважався символом міцної родини, адже всі складники, додаючись у нього по черзі, варяться, мліють, передають свої аромати і смаки один одному і утворюють неповторну смакову гаму - його величність український Борщ. І кожна господиня готує його з великою любов'ю до тих, для кого готується страва. Тому, коли згадуєш про борщ, то головним в спогадах є родинні стосунки, домашній затишок та «смак дитинства».



Бершадський ЗЗСО І-ІІІ ступенів №1, Вінницька обл.

## Рижавський Владислав

### Інтерв'ю з мамою

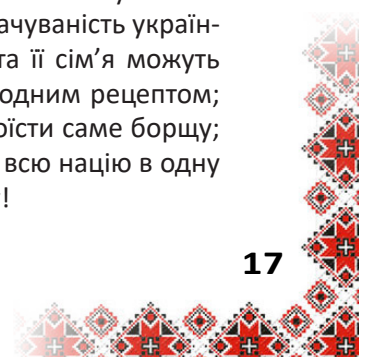
*Чому народ співає в сніг і в дощ?  
Бо сили надає нам борщ!  
Тому незламна ненька Україна,  
Що кожний день борщем годує сина!*



КЗ «Вороновицький ліцей» смт Вороновиця Вінницької області

## Попадюк Адріана

Ця страва символізує простоту, адже містить найпростіші інгредієнти; вишуканість і комфорт, адже її не соромно подати гостям до столу і щоразу за смачним частуванням ділитися рецептами; характер і непередбачуваність українського народу, адже щоразу господиня та її сім'я можуть щиро дивуватися його різному смаку за одним рецептом; добру вдачу, адже іноді просто мріємо поїсти саме борщу; серце України – адже червоне й об'єднує всю націю в одну жагучу життєдайну любов по всьому світу!





Барський ліцей №2  
Барської міської ради  
Вінницької області

## Саврацька Марія

### Інтерв'ю з мамою, бабусею та прабабусею

**«Без буряка і сметани борщ смакувати не стане!»** – наш барський борщ ще буває з гарбузом, пастернаком та зеленими яблучками. Ми зберігаємо родинні рецепти, а у нашому випадку – передаємо з піснями та приказками від самої прабабусі, яка сама створює вірші, до молоді!

*Борщик червоненький готувала ненька  
Смачно і поживно, та й квасолі жменька!  
Борщикочок духмяний з ложкою сметани,  
Так що аж на все село пахнуть грінки часником!  
Нехай люди борщ їдять, нехай силу мають,  
Нехай нашу Україну завжди прославляють!*

## Сайчук Лілія

### Інтерв'ю з хрещеною Поповою Наталею Михайлівною

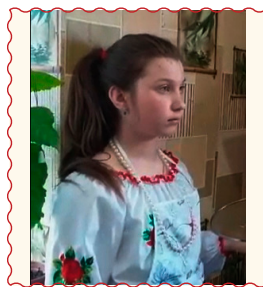


Опорний заклад «Джуринський заклад загальної середньої освіти I - III ступенів» Джуринської сільської ради Вінницької області

Мама вчила нас із сестрою покроково варити борщ, а ще, виходячи на роботу, залишала нам записки – що купити у магазині, як різати та варити м'ясо, порядок укладання овочів у казанок. Хоча ми вчилися готувати разом, у нас із сестрою завжди різний борщ! Для різних подій я готую борщ по-різному: пісний – на олії, на суботу-неділю – на смальці, а у святкові дні – з найкращих продуктів.

## Стець Софія

### Інтерв'ю з мамою



Серединський заклад загальної середньої освіти I-III рівнів імені В. М. Думанського Джуринської сільської ради, с. Серединка Гайсинського р-ну Вінницької області

Зараз піст, тому ми готуємо борщ із грибами та журавлиною, наш родинний рецепт! **«Їж борщ з грибами та тримай язика за зубами»**. Готуємо і примовляємо та приспівуємо:

*Правда, люди, правда, я господиня гарная?  
Коли б пішов дощик, помив мені горщик,  
Я б своєму миленькому наварила б борщик!*

Наш батько дуже любить борщ і знає цікаві прислів'я до нього: **«Горе тому, у кого нема борщу вдома!», «Не карай, Боже, нічим, якщо борщ ні з чим!», «Сила не лише в борщі, сила в родині!»**



Дяківський заклад загальної середньої освіти I - II рівнів, с. Дяківка Гайсинського р-ну Вінницької обл.

## Сухоленцев Євгеній

Наша українська кухня і наша культура тісно пов'язані між собою, адже святкові традиції переплітаються із кулінарними. Згадаймо дванадцять пісних страв на Свят-вечір, або «багатий стіл» на Різдво, чи Великодні крашанки, писанки та смачні пасочки. Взагалі жодна важлива подія, як народження дитини, хрестини, весілля чи похорон, не обходяться без частування спеціально приготовленими стравами, які ще називають обрядовими (кутя, узвар, вареники, коровай, весільний борщ).



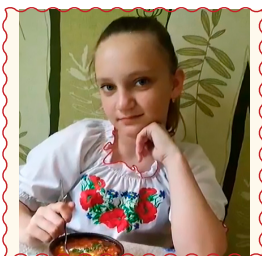
ЗЗСО I-III рівнів імені Кузика Г.Й. Джулинської сільської ради Бершадського району Вінницької області

## Тітієвський Ігор

### Інтерв'ю з з мамою

#### «Сам борщ їм і вас запрошую»

Докладно описаний процес приготування борщу.

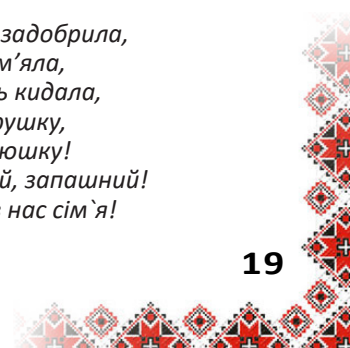


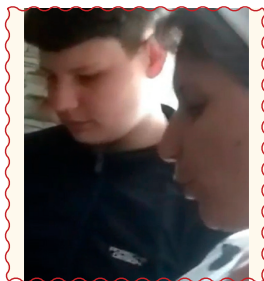
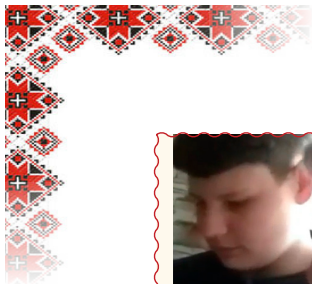
Шаргородський будинок дитячої та юнацької творчості Вінницької області

## Титаренко Єлизавета

### Інтерв'ю з з мамою

*Моя мати борщ варила, його салом задоврила,  
Сікла моркву і буряк і томати м'яла,  
Потім смажену цибулю в чавунець кидала,  
І капусту, і часник, зелену петрушку,  
А потім дала мені спробувати юшку!  
Ой, який же борщ смачний, український, запашний!  
Всю каструлю з'їла б я, та велика в нас сім'я!*



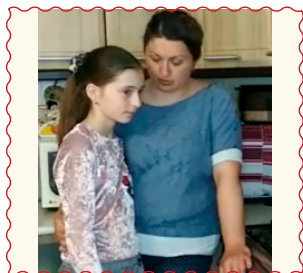


Переорська гімназія Стрижавської територіальної громади, с. Мізяківські Хутори Вінницької області

## Ткачук Владислав

### Інтерв'ю з мамою

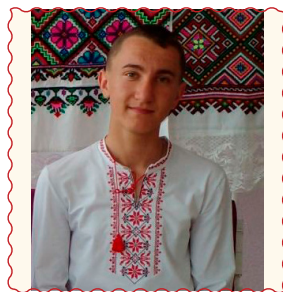
Колись бабуся варила огірочник – це такий різновид борщу, окрім червоного, зеленого та холодного. Також багатьом відомі регіональні борщі – київський, галицький, поліський тощо. Вони відрізняються не інгредієнтами, а особливостями приготування заправки: вона може бути як з томатами чи пастою, так і зі сметаною або навіть із борошном.



М'якохідський заклад загальної середньої освіти I-II рівнів Джулинської сільської ради, с.М'якохід Гайсинського р-ну Вінницької обл.

## Хавецька Софія

Мені подобаються сучасні пісні про борщ, особливо популярна у нашій родині пісня Михайла Поплавського та молодого колектива, назву якого я не знаю (Ця пісня у нашому відео як саундтрек)!



Тернівський ЗЗСО I - III рівнів Джулинської сільської ради, с. Тернівка Гайсинського р-ну Вінницької обл.

## Ціханевич Дмитро

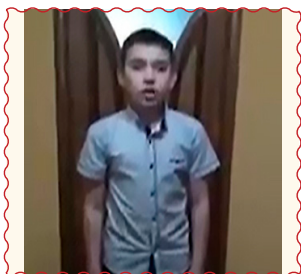
В Україні протягом віків сформувався справжній культ борщу, і кожен край пишається місцевими особливостями приготування. Уміння варити борщ у гастрономічній культурі українців відіграє роль певного вікового переходу і в деяких випадках набуває ознак ініціації. На мою думку, в Україні борщ був і має залишитись обов'язковою стравою на Святвечір, Різдво, Великдень, другий день весілля, на поминки й гостини.



Мурафський ЗЗСО I-III ступенів Мурафської сільської ради Шаргородського району Вінницької області

## Чернецька Вікторія

Борщ для мене це не просто овочевий суп з м'ясом або грибами, це найпопулярніша перша страва, смачний символ України і моєї сім'ї. Протягом століть борщ був щоденною їжею на столі українців. Борщ варили не тільки на повсякдень, але й на Різдво, весілля, хрестини, поминки. У піст борщ варили без м'яса та сала. З борщем пов'язана численна низка стійких висловів, що здавна увійшли в українську мову: **сідайте борщувати; байка байкою, а борщ стигне.**



Хоменківський ЗЗСО I-III ст с. Нові Хоменки Вінницької області

## Чіпак Олександр

**Інтерв'ю з мамою Людмилою Григорівною та бабусями**

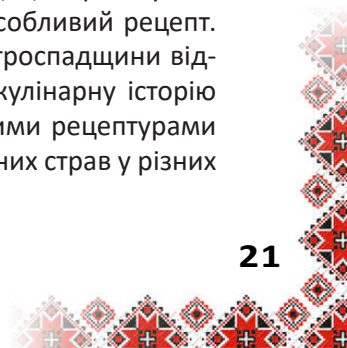
«**Борщ з'їмо, а за кашу поцілуймося!**», а ще у нашій родині співають пісню «Навари, милая!», коли готують борщ!



КЗ «Калинівська загальноосвітня школа I-III ступенів №2-гімназія» Вінницька область

## Шпак Анастасія

Борщ – символ українського народу. Його з давніх-давен готували наші предки, передаючи рецепт із покоління в покоління. Наша кухня тісно пов'язана з культурою. У кожній страві є своє свято та традиція приготування. Звісно, що у кожній сім'ї є свій особливий рецепт. І саме популяризація української гастропадщини відкриває світу багату та різноманітну кулінарну історію нашої країни, знайомить із унікальними рецептурами приготування традиційних національних страв у різних куточках України.





КОЗО «Липовецька ЗОШ I-III ступенів №1 ім. В. Липківського», Липовецької міської ради Вінницької області

## Юкало Маргарита

### Інтерв'ю з Козак Вірою Віталіївною, керівницею гуртка народної творчості

Ми неодноразово брали участь у фестивалях «Театр на газоні» та «Липневі посиденьки», які проходять у рамках конкурсу фольклорних колективів. У нас є пісні про борщ, але я хочу поділитися своїми спогадами щодо цієї страви: мій самий перший борщ вийшов не дуже, бо кожна господиня отримує свій власний рецепт тільки з досвідом. Тому я вважаю, що борщ – це мудрість, настрої, сила та натхнення! У нас завжди борщ літній відрізнявся від зимового, а на свята до борщу подавали пироги, а не хліб.

Городоцький ЗЗСО I-III ступенів, с. Городок Дашівської селищної ради Вінницької області

## Юрченко Назар

### Інтерв'ю з бабусею

Окрім трьох відомих різновидів борщу (червоного, зеленого та холодного), у нас варять ще борщ білий, він на сироватці та сметані. Я дуже люблю борщ з печі, але зараз це неможливо, а технологію я зберігаю і посуд я використовую традиційний глиняний.



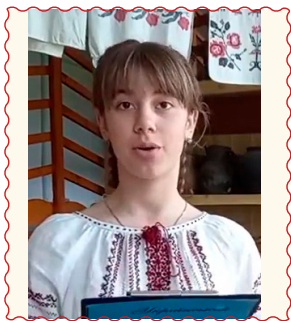
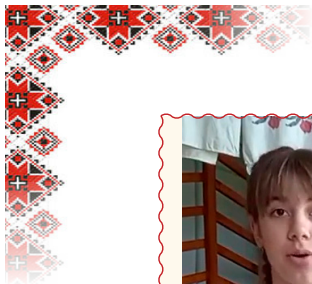
# ВОЛИНСЬКА ОБЛАСТЬ

## КЛОПОТЕНКО Євген Вікторович

Шеф-кухар, голова ГО «Інститут  
культури України»



*“Надзвичайно приємно, що наша заявка з включення культури приготування борщу до списку нематеріальної спадщини ЮНЕСКО заохотила та надихнула провести цей конкурс, не очікував такого резонансу та кількості робіт.*”

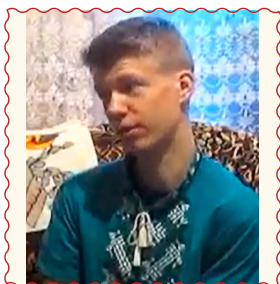


філія ОЗ «Вишнівський НВК  
ЗОШ I - III ст. - ДНЗ» - Радехівсь-  
ка ЗОШ I- II ст., с. Радехів,  
Любомльський район,  
Волинська обл.

## Загола Олександра

### Інтерв'ю з бабусяю Надією Іванівною

Я – керівник етнографічної секції у музеї і дуже люблю борщ! Наш борщик з грибами має різний смак і аромат в залежності від сорту грибів, а квасолю я додаю відповідно до рецепту Ольги Сумської. У мене немає родинного рецепта, але я сама вигадую щось цікавеньке і питаю у людей. Тільки тут я бачила традицію «затертих» борщів та капустняків. Цілу картоплю варять разом із м'ясом, а потім її товчуть. На другий день Пасхи обов'язково варять зелений борщ.



ОЗЗСО «Люб'язівсь-  
кий ліцей», с. Люб'язь  
Волинської області

## Кузьмич Назарій

### Інтерв'ю з бабусяю

У моєму дитинстві мати варила зелений борщ з лободи, бо навіть щавлю не було у городі, його не сіяли, а знайти його треба було біля річки. Вот ми, діти, виходили, як кози, збирали собі зелені листочки! А ще пригадую холодний борщ, особливо у жару, там варені тільки картопля та буряк, все решта сире!



ВСП «Любешівський  
технічний фаховий  
коледж Луцького НТУ»  
Волинської області

## Корець Вадим

### Інтерв'ю з тіткою

Рецепт нашого борщу старовинний, він дійшов до мене аж з XVIII століття, а разом з борщем подають передполум'яники. Піч у хаті душа і оберіг, тому справжній борщ тільки з печі, а ексклюзивними інгредієнтами у нас є журавлина та мед. А традиційні спеції практично не використовуються, тільки перець! Кажуть **«їж борщ з перцем та й з чистим серцем»**. До відео використаний чудовий саундтрек з народною піснею «Ой, і чий сиві воли по полю ходили?».





ЗСО І-ІІІ ступенів  
смт Цумань Волинської  
області



ОЗ «Вишнівський НВК ЗОШ  
І-ІІІ ст.–ДНЗ», с. Коцюри  
Любомльського району  
Волинської області



Загальноосвітня школа  
1-ІІ ступеня с. Мстишин  
Луцького р-ну Волинсь-  
кої області

## Кручковська Дарина

### Інтерв'ю з Федоровою Марією Михайлівною, жителькою села Цумань

Ми готуємо волинський борщ по-цуманські з господинею етносадиби Лопатенського історико-культурного музею-заповідника пані Марією. У цьому борщі використано 2 види буряків – запечений у печі та заквашений протягом 3-4 тижнів. Для будь-якої їжі для своїх дітей і онуків пані Марія завжди вигадувала цікаві назви. Для борщика, наприклад, була назва “Рум’яні щічки”, тому ніхто ніколи не відмовився його їсти. Під час процесу приготування нас розважає пісенькою про борщ шкільний гурт “Перлина”.

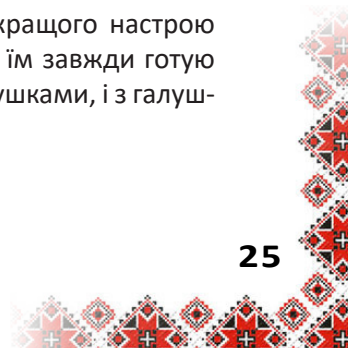
## Ряпич Вікторія

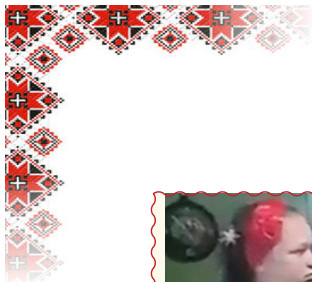
Борщ є витвором тисячолітнього українського кулінарного мистецтва. Попри всю палітру ментальних особливостей українців із різних куточків країни та світу, страва залишилася спільною для всієї нації, а відтак асоціюється з умиротворенням та гостинністю. Популяризація традиційної української кухні є запорукою створення смачної візитівки країни.

## Самолук Анна

### Інтерв'ю з бабусею

Чоловіки люблять поїсти, тому для кращого настрою та отримання результатів на роботі я їм завжди готую борщ – і червоний, і зелений, і з пампушками, і з галушками та сальцем.





Грем'яченський ліцей  
Цуманської селищної ради  
Волинської області

## Шуміліна Ольга

---

### Інтерв'ю з мамою та хрещеною

*Картопля, морква, цибулина,  
Бурячок і капуста,  
Ще й квасольки – шасть у горщик!  
Ну й смачненький буде борщик!  
Борщ варити вміємо, всі секрети знаємо,  
Доброго здоров'я всім вам побажаємо!*

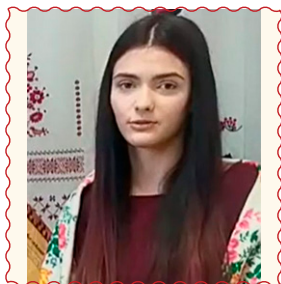
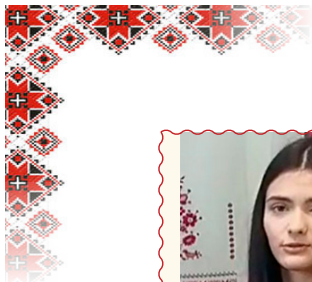
# ДНІПРО- ПЕТРОВСЬКА ОБЛАСТЬ

**КРИКУН**  
**Юлія Сергіївна**

Науковий співробітник відділу мистецтвознавства і фольклористики Державного наукового центру захисту культурної спадщини від техногенних катастроф, кандидат історичних наук.



// *Конкурсанти вклали душу і любов, створюючи відеосюжети з інтерв'ю зі своїми рідними та друзями. Звичайно, кожне відео унікальне та виняткове, бо кожен регіон має свої особливості і секрети приготування смачної страви. Учні показали справжню красу борщу – у всіх варіаціях його рецептів: закарпатський борщ з білими грибами; подільський борщ з пелюстками соняху; полтавський пісний борщ зі щукою; чернігівський борщ із кабачками; борщ із різноманітними ягодами: журавлиною, сливами, вишнями і черешнями та сушеними грушами і яблуками; «затертий»/«засмакований» салом або шкварками – та ще й волинські передполум'яники-пампушки з часником.*



Комунальний позашкільний навчальний заклад «Будинок дитячої творчості» Підгородненської міської ради Дніпровського району Дніпропетровської області

Криворізька загальноосвітня школа I-III ступенів № 15 ім. М. Решетняка, м. Кривий Ріг Дніпропетровської області

Але я – сучасна жінка, використовую побутову техніку, не маю городу для вирощування власних овочів й при цьому впевнена, що борщ повинен залишатися борщем, хоча кожного разу він навіть у мене різний!



Володимирівська філія Томаківського НВК «ЗОШ I-III ст.-ДНЗ» №1 Дніпропетровської області

## Антонова Юлія, Корнілова Анастасія

Інтерв'ю з директором центру кобзарського мистецтва Ганжею Аллою Костянтинівною та керівницею проекту Діденко Євгенією Миколаївною

Ми дуже хочемо, щоб молодь долучалась до справи збереження національної культурної спадщини.

## Височіна Аліна

Інтерв'ю з мамою

Я варю класичний борщ і не маю якогось надзвичайного рецепту, бо вважаю, що так я зберігаю традиції.



## Дзейтова Дінара

Інтерв'ю з бабусею Людмилою

Моя мати передала мені рецепт борщу з галушкою – це такий пласт тіста, яким накривають борщ. Тісто варилося, напитувалося смаками, потім його виймали, різали та їли замість хліба. Пісні про борщ я теж знаю, але їх краще співає мій товариш Володимир. Це пісня «Мамин борщ» та пісня Михайла Поплавського «Український борщ».

## Завидовська Євгенія, Завидовська Анна



Покровська загальноосвітня школа I-III ступенів Покровської сільської ради, с. Покровське Нікопольського р-ну Дніпропетровської області

### Інтерв'ю з мамою

Я готую свій борщ за рецептом з інтернету. Обов'язково у борщі повинні бути капуста та буряк, а все інше – за бажанням хазяйки. Особливість приготування борщу у нашому регіоні – це яйце, яке не забувають додати до червоного борщу.



Покровська загальноосвітня школа I-III ступенів Покровської сільської ради с.Покровське Нікопольського р-ну Дніпропетровської області

## Задорожня Вероніка

Український борщ для мене символізує одночасно єдність і різноманітність нашої країни. Це наша візитка і коронна страва. Це частина історії та культури. Тому що культура – це усе те, з чого складається звичайне життя людини, а не тільки окремі звичаї та обряди. Наша гастропадщина дуже багата. Це один зі способів заявити про себе світові. Борщ заслуговує на те, щоб стати таким же популярним, як суші та піца.

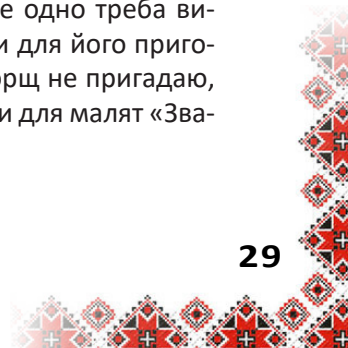


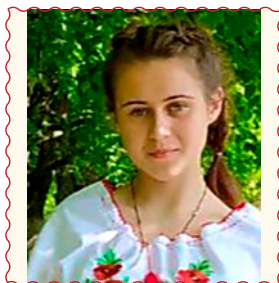
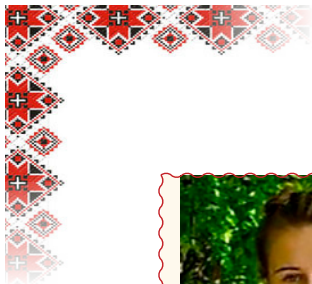
Криворізька загальноосвітня школа I-III ступенів № 116, м. Кривий Ріг Дніпропетровської області

## Неделька Аліна

### Інтерв'ю з мамою Тамілою

Свій рецепт борщу я отримала від мами, але змінила дещо на свій смак. Живучі у місті, все одно треба використовувати свіжі та якісні продукти для його приготування. Чогось фольклорного про борщ не пригадаю, але у нас дома є книжечка з віршиками для малят «Зва-рю тобі борщику».





Опорний комунальний навчальний заклад «Лозуватська загальноосвітня школа I-III ступенів імені Т.Г. Шевченка», с. Лозуватка Дніпропетровської області

## Шабелян Сніжана

### Інтерв'ю з мамою

«Борщ такий пісний, що хоч голову мий!» – так кажуть інколи в наших краях, але ми будемо готувати м'ясний борщ, і так про нього ніхто не скаже! Ми з мамою почитали цікаві факти про борщ, особливо мені сподобалося використання борщу в економіці – це «індекс борщу», який показує купівлеспроможність населення.

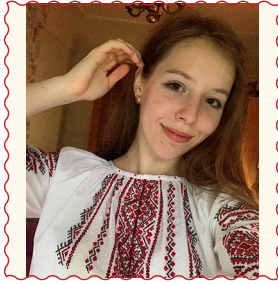
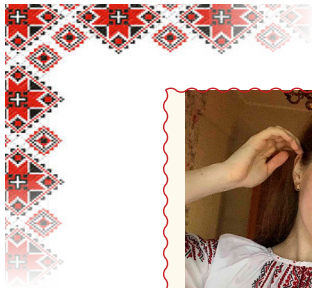
# ДОНЕЦЬКА ОБЛАСТЬ

## МАНЬКОВСЬКА Руслана Вікторівна

Науковий керівник секції «Історія України» КПНЗ «Київська Мала академія наук учнівської молоді», заступник голови Національної спілки краєзнавців України, провідний науковий співробітник Інституту історії України НАН України, доктор історичних наук, заслужений працівник культури України.



“ *Всеукраїнський конкурс учнівської молоді «Український борщ – національний бренд кулінарної культури» став символом єднання України та кожної її родини довкола кулінарних традицій нашого народу, засвідчив любов і шану громадян різних поколінь та національностей нашої країни до нематеріальної культурної спадщини України.* ”



Лицей «Надія» м. Покровська Донецької області

## Булатова Вікторія

Борщ є символом нашої Батьківщини, її багатогранністю, різноманіттям та неповторністю. Як на мене, це культурний продукт, який ми вміємо створювати та демонструвати. Тож приготування українських страв є одним з видів мистецтва. Кожна країна має свою особливу кухню. Кожна людина бажає пробувати щось нове у житті, й страви також входять до цього списку. Будь хто повинен мати можливість відкрити щось нове для себе та ще й дізнатися, як це створити. Наприклад, як зварити наш український борщ.

## Гречка Дарина, Северін Владислав, Частов Андрій



НВК №1  
м.Покровська  
Донецької  
області

На мою думку, борщ є символом культури й достатку українців. Наша кухня складалася протягом багатьох віків. Вона певною мірою відбиває не тільки історичний розвиток, але й звичаї, смаки, соціальні умови, в яких перебував наш народ у процесі свого історичного розвитку.



Педагогічний  
коледж м.  
Покровськ  
Донецької  
області

Борщ для мене є символом національної та неповторної української кухні. За багатотисячолітню історію розвитку нашої країни борщ став невід'ємною частиною культурного життя та побуту, символом і спадщиною, яка зберігається з покоління в покоління. Цей культурний напрямок потрібно розвивати як туристичний, використовуючи регіональні особливості приготування страв.



НВК №1  
м.Покровська  
Донецької  
області

Для мене борщ – це символ гастрономічної спадщини України. Він є нашою невід'ємною частиною, і його дуже часто асоціюють саме з українським народом. Тому я вважаю, що українська кухня є частиною культурної спадщини України і її популяризація стане розповсюдженням та складовою частиною культурного життя.





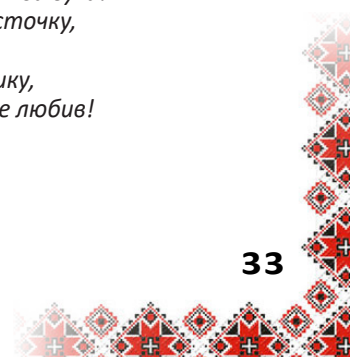
ЗЗСО I-III ступенів №20  
ВЦА м. Торецьк Донецької  
області

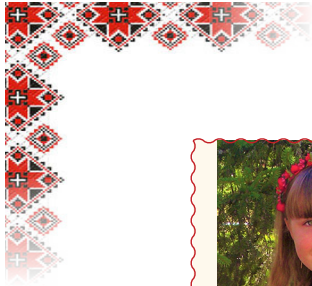
## Кульмінська Еліна

### Інтерв'ю з бабусею

Рецепти борщу в нашій родині зберігає бабуся, вона варить пісні борщі з грибами або квасолею, а м'ясні частіше за все з птиці – курочки, качечки, індички, а більше за все бабуся любить бульйон з молодого півника! «Щоб варити борщ, треба бути охайною й мати гарний настрій!»

*Як була я молоденька, то жаліла мене ненька!  
Не давала готувати, щоб могла я погуляти!  
Не варила я, не мила, рученятки не згубила,  
Тільки Василя любила:  
Як заграють музики - лихо нашим черевикам!  
У полив'янім горщику не варила борщику,  
Не варила й в казані, бо навіщо він мені?  
А як заміж пішла, своє щастя знайшла,  
Подарив мені колечко мій коханий Василечко!  
Не варила і не мила, Василечка любила,  
а він мене попід ручки: «Звари мені борщику  
в полив'янім горщику!»  
Я йому: «Вари сам, Василю, а я поруч посижу!»  
Він не сів та не їв, ще й, як грім, заgrimів!  
Що ти, каже, ледащо, чоловіку наварила?  
Вилий свій борщ свині, не підсовуй мені!  
Будеш так готувати, підеш в хлів ночувати!  
Не варила й не пекла, бо на гульках була!  
Як ти б рано вранці встала, гіркого перчику б зірвала,  
перебила би квасолю, перебрала б бараболю,  
І реберця б нарубала, і капусту б шинкувала,  
А ще сало і часник, щоб любив чоловік.  
Наварила б борщику в полив'янім горщику,  
З часником та пампушками - пообідайте всі з нами!  
Василь борщик виїдає, я йому підсипаю,  
Їсть і свекр, і свекруха - не відтягнеш їх за вуха!  
Свекр об'їдає кісточку, нахвалює невісточку,  
з'їла й трішки я, бо люблю я Василя!  
Наварила борщику в полив'янім горщику,  
Щоб умлів він і упрів, та й Василь мене любив!*





КЗ «Донецький обласний центр туризму та краєзнавства учнівської молоді»

## Рязанцева Альбіна

### Інтерв'ю з бабусею Оленою

У нашому регіоні борщі розподіляють по сезонах: літній – з рибою; осінній – м'ясний або з квасолею; зимовий – пісний з грибами або капуста з пшоном; весняний – зелений борщ. Я більш за все люблю борщ з кропивою, ми готуємо його пару раз на сезон, бо час молоді кропивки дуже короткий. Але зелений борщ можна варити з будь-якою травою, підійде щавель, шпинат, а яйце та сметана додадуть смаку!



ЗЗСО I-III ступенів №20 ВЦА місто Торецька Донецької області

## Усенко Анна

### Інтерв'ю з бабусею

Найсмачніший борщ виходить з печі або приготовлений у чугунку. У нашій родині всі готують борщ – і я, і чоловік, і хто вільний. За традиціями, борщ завжди готували на кожний день та на свята, особливі рецепти були на Різдво, на хрестини та на поминки.

# ЖИТОМИРСЬКА ОБЛАСТЬ

## СІРЕНКО Сергій Васильович

Провідний науковий співробітник відділу історії незалежної України Національного музею історії України, кандидат історичних наук.



*“ Конкурс «Український борщ – національний бренд кулінарної культури» задумувався як науково-навчальний, а надіслані матеріали ще й перетворили його на кулінарне шоу.*



Опорна Липненська ЗОШ I - III ступенів Любарської селищної ради Житомирської області



Коростишівська ЗОШ I-III ступенів № 1 Житомирської області



Коростишівська ЗОШ I-III ступенів № 1 Житомирської області

## Багінська Надія

### Інтерв'ю з мамою

Борщ у нашому селі готують на всі свята, але тільки червоний та гарячий, бо так вірили у спілкування з духами предків. Ексклюзивний інгредієнт – це наша українська щедрість та гостинність, у кожної господині є правило **«Чого сама не люблю, того в борщ не кладу!»**

## Барановська Марія

### Інтерв'ю з дівчатами

Моя бабуся знає безліч борщів – панський, гетьманський, полтавський, чернігівський, гуцульський, київський, навіть бідний! За бабусиним рецептом ми спробуємо приготувати червоний борщ з сушками на відкритому вогнищі.

**«Поки буде борщ і сало, «Слава Україні!» будемо кричати!»**

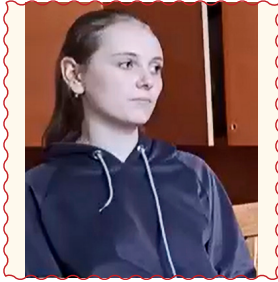
## Булаєнко Богдан

### Інтерв'ю з бабусяю

Я сама родом з Черкащини, так там для борщу не використовують варені буряки, а тільки квашені. Борщ інший виходить, але саме це різне і об'єднує Україну!

## Корченюк Ольга

### Інтерв'ю з подругами, шкільним кухарем і соціальним педагогом



Ліцей №2 ім. Л.Х. Дарбіняна Коростишівської міської ради Житомирської області

Борщ -- це не просто найпопулярніша страва на Україні, – це оберіг. Зварити борщ, на мою думку, -- це ціла наука, яку нині старше покоління передає молодшому, адже українська кухня – це така ж культурна спадщина українського народу, як мова, література, мистецтво. Страва, до складу якої входять капуста, буряк, квасоля, картопля, морква, вважається найтиповішою в українській національній кухні. Я думаю, що ця найуживаніша повсякденна страва є доступною кожній сім'ї і сприяє зміцненню здоров'я усіх, хто її споживає.

## Мислицький Святослав

### Інтерв'ю з бабусею Тетяною



Кремненський ЗЗСО I-III ступенів Житомирської області

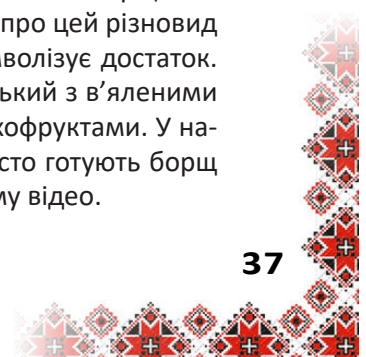
За старими кулінарними книгами, борщ готується на гусячому бульйоні, це дуже жирна страва, яка ще й заправляється товченим салом з часником. На Поліссі борщ – символ сім'ї, бо всі інгредієнти, мліючи, передають смаки одне одному. Віддаючи – збагачуються, ось така філософія міцної родини!

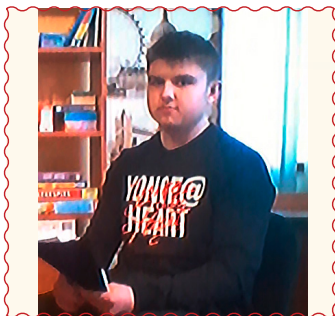
## Моржук Тетяна



Кремненський ЗЗСО I-III ступенів Житомирської області

Борщ – збірна назва різних варіантів перших страв, які об'єднує квасний смак. Найчастіше словом «борщ» називали саме червоний, перша згадка про цей різновид борщу датована 1779 роком, він символізує достаток. На Житомирщині готують борщ поліський з в'яленими грибами та борщ коростенський з сухофруктами. У нашому селі у теплу пору року дуже часто готують борщ на природі, що ми і показали у нашому відео.





Коростишівська ЗОШ І-ІІІ ступенів № 1 Житомирської області

## Смирнов Владислав

Моя бабуся готувала борщ у печі, без зажарки, пропарювала довго, а мама для прискорення процесу із зажарочкою, бо без печі! Борщі були різні – червоний, зелений з яйцем, з салом, шкварками, квасолею. Мені було цікаве не тільки приготування, а й споживання (хоча у нашій місцевості борщ не є святковою стравою) – як подавати, що додавати, у якому посуді готувати та на столі презентувати! А секрет смаку борщу, як на мою думку, – це все, що вирощено на своєму городі, своїми руками.



ОЗЗСО Пулинської ЗОШ І-ІІІ ступенів, смт Пулини Житомирської області

## Опанащук Ліана

### Інтерв'ю з мамою

Я пам'ятаю історію назви «борщ» не з класичних версій про борщовик, а легенду, що козаки, сидючи в осаді, не мали доступу до харчів, тому вкинули до казана все, що у них було, і так вийшов борщ! У мене немає секретних інгредієнтів, але з часом мій борщ зпростився – замість бульйону додаю до нього фрикадельки, це економить час і не змінює смак!

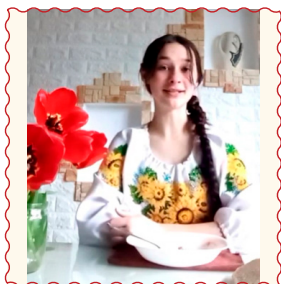


Ліцей №5 імені Т.Г. Шевченка Коростишівської міської ради м. Коростишів Коростишівського району Житомирської області

## Терещенко Карина

### Інтерв'ю з мамою

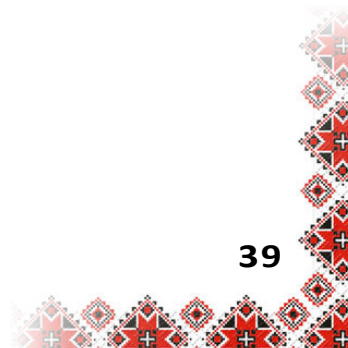
Український борщ для нашої родини є символом затишку, здоров'я та достатку. Як і культура, українська кухня колоритна, яскрава, різноманітна та має історичне підґрунтя. Не даремно під час приготування страв часто лунають українські пісні, а атмосфера такого приготування надає особливого смаку та настрою. Українські страви перевірені часом, в них міститься велика кількість вітамінів та мінералів, що є необхідним для життя та розвитку людини. В українських стравах - здоров'я нації, і саме тому так необхідно популяризувати українську гастроспадщину.



Кремненський ЗЗСО І-ІІІ  
ступенів Житомирської  
області

## Ярмолук Маріанна

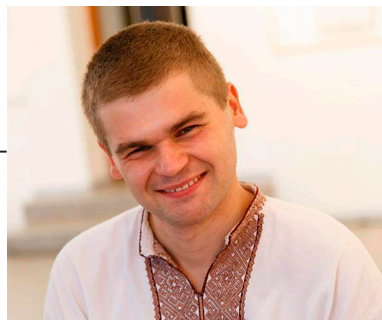
Головною фішкою мого борщу є використання квашеного буряку. Готувати його не складно, рецепт я дізналася від своєї бабусі і рекомендую витратити трохи більше часу, але приготувати справжній борщ. Я прагну популяризувати стару українську кухню і дуже вдячна Михайлу Поплавському, що він створює пісні про сало, про борщ та мамину найсмачнішу їжу!



# КИЇВСЬКА ОБЛАСТЬ

## ЩИБРЯ Володимир Васильович

Директор Центру фольклору та етнографії Інституту філології Київського національного університету імені Тараса Шевченка, асистент кафедри фольклористики, кандидат історичних наук.



*” Борщ є важливим елементом національної культурної спадщини українців. Попри велику регіональну різноманітність, борщ є тією стравою, яку готують в усіх без винятку регіонах, тому він є смачною ниткою, яка єднає південь та північ, захід та схід.*



Київський державний коледж туризму та готельного господарства, с. Шевченкове Київської області

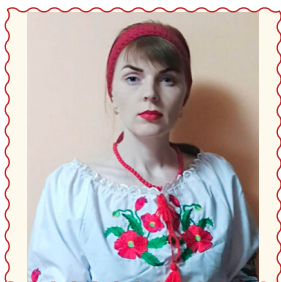
## Бобко Валерія

### Інтерв'ю з мамою Оленою Михайлівною

Я дуже любила готувати разом з бабусею, розпалювала пічку, слідувала за вогнищем, це такі чудові спогади дитинства! А прислів'я **«Іж борщ з грибами та тримай язика за зубами»** наша бабуся частенько нам повторювала, коли ми, діти, бешкетували за столом. У нас у родині готують тільки червоний борщ, але додаємо щось по сезону: яблука, сливи, аличу влітку, квашену капусту, сушені гриби та квасолю взимку. Але діти не люблять борщ з квасолею, тому варимо його дуже рідко.



## Бондаревська Вікторія



ДПТНЗ «Київське вище професійне училище водного транспорту», смт Бровари Київської області

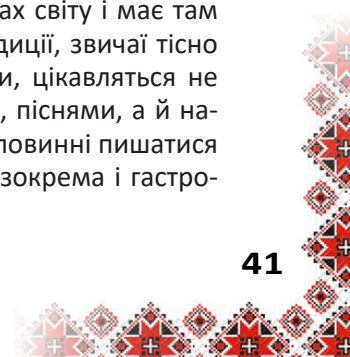
Борщ – це символ надійного даху над головою, родинного тепла, сімейної злагоди і спокою. Ця страва давно увійшла до списку традиційних українських страв та стала одним із головних і найулюбленіших символів народної кухні. Українська кухня створювалась протягом століть, тому вона багата різними стравами і по-своєму відтворює у кулінарії різні свята, урочистості, народну культуру та звичаї. Український борщ давно перестав бути просто смачною стравою, він став частиною національної культури і символом української кухні, і ми як справжні українці повинні популяризувати і передавати рецепт борщу в спадщину своїм нащадкам.

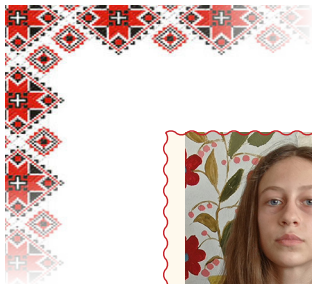


Гостомельський центр творчості дітей та юнацтва, гурток «Українські візерунки»

## Гоменюк Валентина

Український борщ – здавна наша національна страва, наша візитівка. Ця страва відома у багатьох країнах світу і має там шанувальників. Українська кухня і наші традиції, звичаї тісно пов'язані. Адже хто б не завітав до України, цікавляться не лише нашою мовою, архітектурою, історією, піснями, а й національною кухнею. Усе це єдине ціле. І ми повинні пишатися і примножувати нашу культурну спадщину, зокрема і гастрономічну.



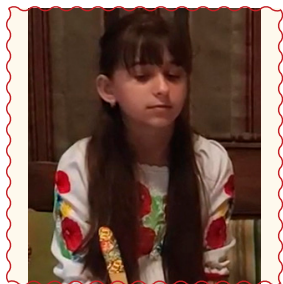


Комунальний заклад «Гаврилівський ЗЗСО I-III ступенів» №8, с. Гаврилівка Київської області

## Зав'язун Єлізавета, Хлань Анастасія

### Інтерв'ю з сусідкою Галиною Іванівною

Моя мама родом з Житомирщини, там популярний рецепт грибного борщу з чорносливом. На Київщині зовсім не так готують борщ, без печі, але теж дуже смачно!



Білогородський НВК Київської області

## Колісніченко Юлія

### Інтерв'ю з мамою

Наш борщ червоний тільки із запеченим буряком. Саме головне у родинному рецепті – якнайменше сучасних технологій та інгредієнтів.

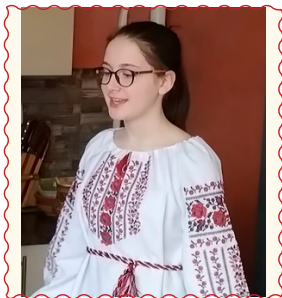


Путрівський ОЗО – освітній центр Глевахівської селищної ради Фастівського району Київської області

## Коток Софія

### Інтерв'ю з бабусею

Як готувала моя бабуся, то у неї борщ не зажарювався, а заминався, та заправка була інша: свіжий внутрішній жир + цибуля + часник + помідори розтиралися у макітрі й додавалися до борщика. А потім він млів у печі ще 1,5-2 години. Неймовірно смачний був!



Устимівська ЗОШ I-III ступенів  
Ковалівської сільської ради  
Київської області

## Коцупал Вікторія

### Інтерв'ю з мамою

Борщ – він як кунг-фу... Ти можеш варити його все життя, але так і не досягнеш рівня бабусі!

Гостинність наша переповнює по вінця,  
І всі упевнені, що ми в раю живем!  
Та, щоб пізнати справжню душу українця,  
Вам причаститись треба звареним борщем!



Мар'янівський НВК «Загальноо-  
світня школа I-III ступенів –  
дошкільний навчальний заклад»  
Ковалівської сільської ради  
Київської області

## Луценко Тетяна

### Інтерв'ю з мамою

На мою думку, борщ – це символ родинного кола. У традиціях українських сімей майже завжди, коли родина сідає до столу, подають борщ. Українська кухня та культура пов'язана тим, що відрізняє нашу країну від інших, роблячи її унікальною. Щоб про нас дізналось більше народів по всьому світі та ні з ким не плутали наші традиції.



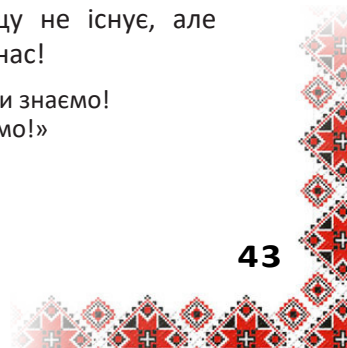
Комунальний заклад «Улянівський  
ЗЗСО I-III ступенів – заклад до-  
шкільної освіти» Бориспільського  
р-ну Київської області

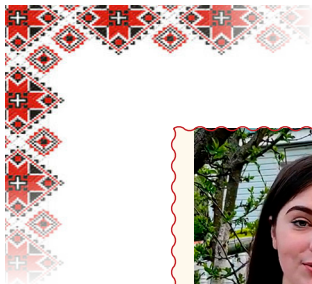
## Михайловський Руслан

### Інтерв'ю з мамою Юлією та сестричкою

Я вважаю, що стандарту для борщу не існує, але справжній борщ тільки з печі, от як у нас!

«Борщ ми вміємо варити, всі секрети знаємо!  
Та здоров'я вам усім щиро побажаємо!»





ОЗО «Калинівський академічний ліцей – освітній центр» Київської області

## Подорожна Вікторія

Інтерв'ю зі шкільним кухарем  
Оленою Михайлівною та співробітниками  
етносадиби

У шкільній їдальні борщ дуже смачний, майже як домашній, всі наші учні його із задоволенням їдять. А для порівняння двох борщів ми завітали в етносадибу, де нам приготували борщ за старовинним рецептом, а ще заспівали чудових народних пісень!

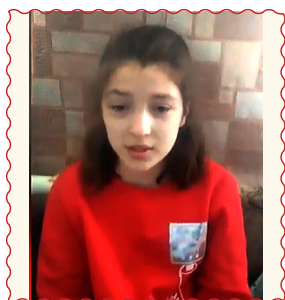


Опорний заклад освіти «Красилівський академічний ліцей» Ставищенської селищної ради Білоцерківського району Київської області

## Полотняк Анастасія

Борщ корисний, друзі, дуже!  
Це я точно знаю.  
Овочі усі з городу  
Сама я збираю!

Всі повинні пам'ятати  
Предків заповідь просту:  
«Хочеш ти здоровим стати –  
Їж побільше українського борщу!»

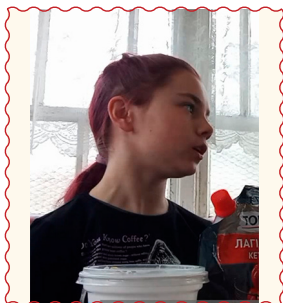


КЗ «Ташанський ЗЗСО І-ІІІ ст. – ЗДО» Київської області

## Середа Лілія

Інтерв'ю з мамою Галиною

Кваліфікацію кухаря визначають за якістю приготування перших блюд, тому всі українські господарочки – найкращі кухарі! У нашій родині популярне прислів'я **«З'їсти борщ до кришечки, щоб не боліли кишечки»**. Спочатку діти сміялись, уявляючи радість кишечок від смачної їжі, але наминали борщик зі свіжим хлібом! Сподіваюсь, що це і є відчуття дому і дитинства, яке не покине ніколи.



Мар'янівський НВК «Загальноосвітня школа I-III ступенів – дошкільний навчальний заклад» Ковалівської сільської ради Київської області

## Сулима Діана

### Інтерв'ю з мамою

Із самого дитинства пам'ятаю пісеньку, у якій згадується борщ:

Іди-іди, дощику, зварим тобі борщику в полив'янім горщику!  
Тобі кашка, а нам борщ, щоб густішим падав дощ!



Бориспільський міський центр туризму та краєзнавства учнівської молоді Київської області

## Таразевич Надія

### Інтерв'ю з керівницею гуртка народознавства «Волошка»

У кожної нації є своя культура. Наш народ завжди славився гостинністю та привітністю. Гарна господиня завжди пригощала гостей смачним обідом. Основним серед страв був борщ. Тому ми популяризуємо різні рецепти українського борщу. Адже без минулого немає майбутнього.

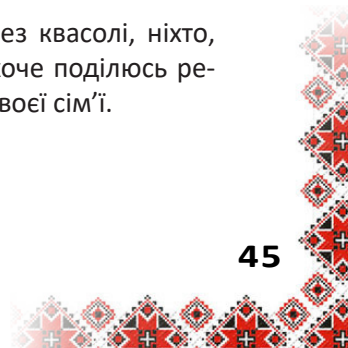


Київський коледж легкої промисловості, м. Вишневе Київської області

## Швець Дар'я

### Інтерв'ю з мамою

У нас у родині люблять борщ, але без квасолі, ніхто, крім бабусі й дідуся, її не жалує. Я охоче поділюсь рецептом свого борщу, який готую для своєї сім'ї.



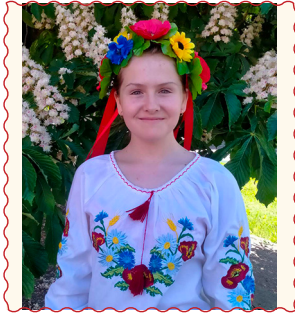
# КІРОВОГРАДСЬКА ОБЛАСТЬ

## ГОЛОВКО Олександр Миколайович

Молодший науковий співробітник відділу архівних наукових фондів рукописів та фонозаписів Інституту мистецтвознавства, фольклористики та етнології ім. М. Т. Рильського НАН України



“ Український борщ такий смачний, що навіть дощ із неба пускається, щоб його скуштувати.



КЗ «Плетеноташлицька ЗШ I-III ступенів» Злинської сільської ради, с. Плетений Ташлик Новоукраїнського району Кіровоградської області

## Козінська Ліза

### Інтерв'ю з бабусею

**Бабусю, твій борщ завжди шедевр, а ти сама — шеф, кращий за Клопотенка!**

Для мене український борщ не тільки універсальна страва, а й народний символ України, який слід зрівняти з вербою та калиною, унікальні наші страви, ісконні та величні, Богом дані нам і вічні, це борщ, сало, пампушки та вареники.

Ми маємо знати не тільки звичаї та традиції нашого народу, а й популяризувати українську кухню, тому що це невід'ємна частина душі українця.



Комунальний заклад «Злинський ліцей» Злинської сільської ради Кіровоградської області

## Сідінюк Софія

Український борщ для мене та моєї сім'ї — це символ маминої та бабусиної любові, їх ніжності та надійності. У народі стверджують, що «скільки господинь, стільки рецептів». І кожен борщ — це симфонія смаку. І не дивно, адже рецептів борщу є дуже багато.



# ЛУГАНСЬКА ОБЛАСТЬ

## КЛОПОТЕНКО Євген Вікторович

Шеф-кухар, голова ГО «Інститут  
культури України»



*“Враження від робіт: Круто! Школярі провели супер роботу зі збору рецептів, особливо сподобалося, що конкурс підштовхнув поспілкуватися з бабусями та подекуди прабабусями про борщ. Адже в ЮНЕСКО ми подавали культуру приготування борщу, яка передається від покоління до покоління, і якраз це наслідування традицій знайшло відображення у конкурсі.*”





Лисичанська ЗОШ I - III ступенів № 25 м. Новодружеськ Лисичанської міської ради Луганської області

## Бутова Аліна

Перша задокументована згадка про борщ у Києві датована 1584 роком, а ще літературні твори містять інформацію про нього! Наприклад, «Енеїда» Котляревського та «Майстер і Маргарита» Булгакова. Борщ варять не тільки в Україні, а й її сусіди – білоруси, молдовани, поляки, румуни, литовці тощо, але тільки наш борщ внесений до ЮНЕСКО!

Врубівська загальноосвітня школа I-III ступенів Попаснянської районної ради Луганської області

## Гета Софія

### Інтерв'ю з мамою й татом

У нашій сім'ї рецепт борщу об'єднаний, трішки з маминої сторони, трішки з папиної, тому що у кожного регіону свої традиції приготування та свій рецепт. Наш секретний інгредієнт – добро й гарний настрій, наша любов!

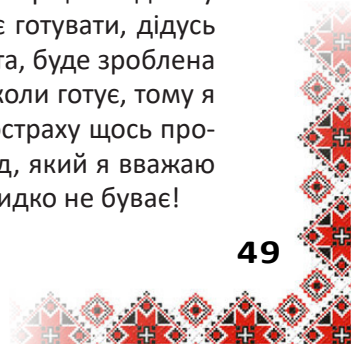


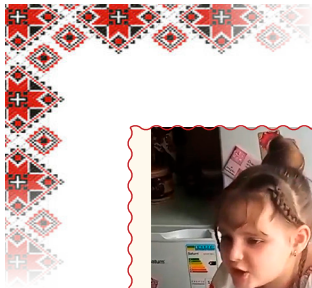
Куземівський ліцей Коломиїчеської сільської ради Сватівського району Луганської області

## Зорянська Ольга

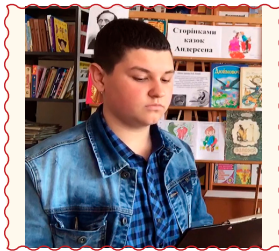
### Інтерв'ю з дідусем

Ще з козацьких часів живе традиція готувати чоловікам, тому у нашій родині самий смачний борщ виходить у дідуса. Для тих, хто каже, що не вміє готувати, дідусь повторює приказку: «Аби руки та охота, буде зроблена робота!» Дідусь ніколи не поспішає, коли готує, тому я можу вчитися у нього спокійно, без остраху щось пропустити. Мені подобається його підхід, який я вважаю секретним інгредієнтом, – смачно швидко не буває!





Загальноосвітня школа I-III ступенів с. Лисичанського Попаснянської районної ради Луганської області



Попаснянська багатoproфільна гімназія № 25 Луганської області



Танюшівський ЗЗСО I-III ступенів Новопсковської районної державної адміністрації Луганської області

## Кравченко Мирослава

**Борщ** – це символ родинності, родини, страва з національним характером і, головне, позитивна.

Ця асоціація смачно пахне і обіцяє тепло, затишок, ситість, а відтак умиротворення – це символ української гостинності. Українська кухня – частина української культури. У моєму розумінні, кухня і культура пов'язані на сто відсотків – неможливо уявити будь-яку націю без власної кухні, тому що ми є те, що ми їмо. Якщо наші пращури їли той самий борщ, ми не можемо від нього відмовитись. Тому важлива популяризація української гастронадщини – це частина нашого генетичного коду нашої ідентичності.

## Лізанець Ярослав

**Інтерв'ю з вчителькою української мови Світлоною Миколаївною та бібліотекаркою Оленою Анатоліївною**

У кожної господині свій рецепт борщу, але кажуть, що існує приблизно 70 видів борщу. Мені дуже подобається закарпатський холодний борщ, але у наших краях такий не варять!

## Нехаєнко Лариса

Хоча є дуже відоме прислів'я про хліб, наша бабуся переробила його і тепер каже, що борщ всьому голова! Варити борщ, як і пекти хліб, – це дуже важлива і непроста справа, матусі і бабусі передають свої вміння донечкам, щоб зберегти душу нашого народу!



Центр позашкільної освіти зі школярами та молоддю м. Лисичанськ Луганської області

## Павлова Олександра

Для мене український борщ – це, перш за все, моя родина. Ось кипить запашний бульйон – це бабуся із дідусем – основа родини; картопелька, капуста, цибулька – то моя мама та її сестри – кожна додає свій смак у страву; бурячок, часничок, помідорчик – то чоловіча половина нашої родини, її сила і захист. Морквичка, петрушка та інша зелень, сальце чи олійка – то ми, дітлахи, і хоча ми ще малі, але без нас родина не родина. А ще є різні інгредієнти, такі як гриби, квасоля, чорнослив, сушені яблука та копчені груші і багато чого ще – це як родичі, які приїздять у гості і приносять у будні родині свій присмак та колорит.



Лисичанська загальноосвітня школа I-II ст. № 24 Луганської області

## Потуринський Владислав

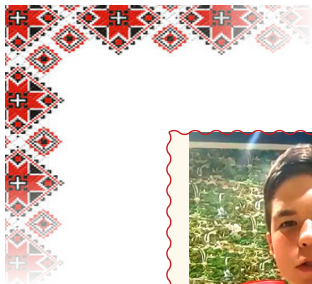
### Інтерв'ю з різними людьми

У кожного є свої секрети приготування борщу – це гострий перчик або зажарочка, яку тушкують 40 хвилин, часничок, який треба кинути у особливий момент приготування, – адже борщ варять і люблять всі!

## Пунтус Денис

Лисичанська багатопрофільна гімназія Луганської області





Лисичанська ЗОШ I-III ст.  
№2 Луганської області

## Семіволков Тимур

### Інтерв'ю з мамою

У нас велика родина, і всі мої хлопці дуже чекають борщ, тому це у нас святкова страва, яку я готую тільки у неділю. Протягом робочих днів всі зайняті та заклопотані, а у неділю вся родина збирається за столом їсти борщ, його у нас люблять всі: і дорослі, і малі!



Середня загальноосвітня  
школа I-III ступенів № 12  
м. Северодонецьк Луганської області

## Сурікова Валерія

Взагалі-то кулінарія України – це зовсім окрема історія! Найголовніша страва України – це, звісно, ж борщ. Саме ця страва насиченна різними овочами, прянощами та, найголовніше, любов'ю! Тому борщ для мене асоціюється з добробутом, сім'єю та затишком!

Усі сім'ї України хоча б 3 рази на тиждень готують борщ! І не тому що він дуже смачний, а тому що він є символом єдності та неповторності України! Кулінарія та історія України пов'язані між собою, мабуть, це хоча б тому, що без кухні та, звісно ж, борщу не можна уявити її історію! Тому саме кухня і історія починалися з борщу!

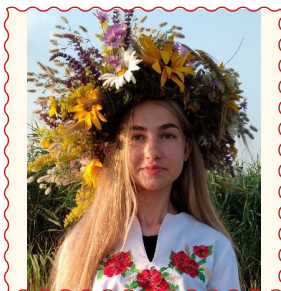
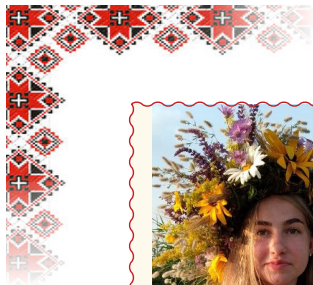
# МИКОЛАЇВСЬКА ОБЛАСТЬ

## КРИКУН Юлія Сергіївна

Науковий співробітник відділу мистецтвознавства і фольклористики Державного наукового центру захисту культурної спадщини від техногенних катастроф, кандидат історичних наук.



*Конкурс підтвердив, що борщ є родинною стравою, унікальний рецепт якої передається від бабусі до внучки, що є частиною культурної трансмісії – відродження сімейних традицій та пам'яті поколінь. Направду, в цьому і є найбільша сакральна цінність страви. Загалом у 90 % випадків готують борщ жінки, переймаючи досвід від старшого покоління у родині. Проте серед конкурсантів є багато представників чоловічої статі, які надіслали цікаві роботи.*



Михайло-Ларинський  
ЗЗСО І-ІІІ ст. Воскресен-  
ської селищної ради  
Миколаївської області



Будинок дитячої  
та юнацької творчості  
Заводського району  
м. Миколаєва



Воз'ятський ліцей Єла-  
нецької селищної ради  
Вознесенського р-ну  
Миколаївської області

## Редькіна Олександра

Українська кúхня — характерний стиль приготування їжі, традиції, які тісно пов'язані з українською культурою.

Українська кухня нараховує сотні рецептів: борщі й пампушки, паляниці й галушки, грибна юшка, бануш, вареники й ковбаси, напої з фруктів і меду, відомі далеко за межами України.

Я, вважаю, що гастропадщина допоможе розповісти всьому світу, яка українська кухня, які її смаки та традиції.

## Сасюк Святослав

### Інтерв'ю з татом Сергієм Григоровичем

Я сам родом з Вінниччини, там варять борщі з салом або грибами, а тут, на Миколаївщині, більш популярний борщ з рибою, саме з бичками. Це все залежить від того регіону, де розповсюджені місцеві продукти, але борщ шанують у будь-якому куточку України. Наш рецепт у цьому відео з річковими бичками, які є тільки на Миколаївщині, це наш ексклюзивний інгредієнт! І борщ готують на вулиці, це теж додає йому смаку, а нам — апетиту!

## Стецюк Віолета

### Інтерв'ю з хрещеною

У нас такий край, де нема регіонального рецепту борщика, тільки родинний, бо люди переселялись сюди з зовсім різних земель і привозили свої традиції і рецепти, які зараз перемішалися і склали неповторність. Моя бабуся готувала борщ в печі, додавала товчений з салом часничок, квашені бурячки та квасок від них.

Я готую м'ясний борщ на бульйоні з кісточкою, хрящиками, бурячки беру маленькі, не більші за 5-6 см в діаметрі. Дуже рада, що можу передати молоді свій рецепт. Смачного!

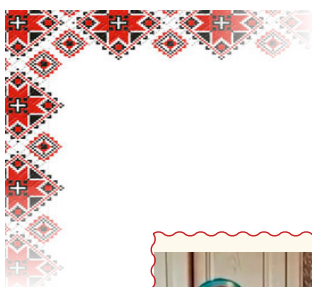
# ОДЕСЬКА ОБЛАСТЬ

## МАНЬКОВСЬКА Руслана Вікторівна

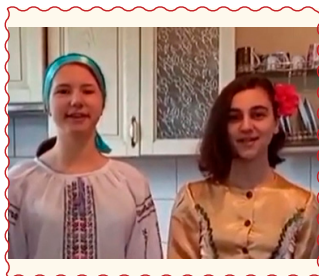
Науковий керівник секції «Історія України» КПНЗ «Київська мала академія наук учнівської молоді», заступник голови Національної спілки краєзнавців України, провідний науковий співробітник Інституту історії України НАН України, доктор історичних наук, заслужений працівник культури України.



*“ Під час конкурсу учні та їх родини проявили унікальну солідарність не лише у збереженні національних традицій, але й у відстоюванні їх на міжнародній арені, гуртом підтримали внесення страви до списку Всесвітньої культурної спадщини ЮНЕСКО.*



## Беркуця Анастасія, Котляренко Ксенія



Котловинська ЗОШ  
с. Котловина Ренійська ОТГ  
Ізмаїльського р-н Одеської  
області

### Інтерв'ю з мамами

У нас багатонаціональний край, є румуни, болгари, гагаузи, росіяни та українці, всі живуть у мирі і злагоді, обмінюються традиціями та рецептами. У нашому селі живуть гагаузи, тому ми вирішили готувати борщ і чорбу та порівняти, чи схожі ці страви. Ми провели батл між двома мамами – українкою, яка готуватиме борщ, та гагаузкою, яка готуватиме чорбу. Результат був досить несподіваний – страви майже однакові, тільки зі своїм національним колоритом!



Ренійський заклад загальної середньої освіти №1  
Ренійської міської ради  
Одеської області

## Ботіка Євгенія, Карастаматі Юрій

### Інтерв'ю з учнями та вчителями рідної школи

Історики вважають, що назва «борщ» виникла при осаді Азовської фортеці. Вони зварили всі залишки харчів і несподівано отримали дуже смачну страву, і так вийшов борщ, який співзвучний слову «щерба» (уха)! До цього часу козаки вважають борщ своїм винаходом. Не оминають увагою борщ художники («Малевич і борщ») та поети (Котляревський у «Енеїді» дуже колоритно описав борщ).





Загальноосвітня школа I-III ступенів №2 м. Чорноморськ Одеської області

## Голованчук Анна

### Інтерв'ю з мамою Лілією Вікторівною

Мама готує борщ для своєї родини і з задоволенням ділиться власним рецептом, а донька за час приготування страви розкажує історичні факти про борщ, зміни у його приготуванні та регіональні особливості.

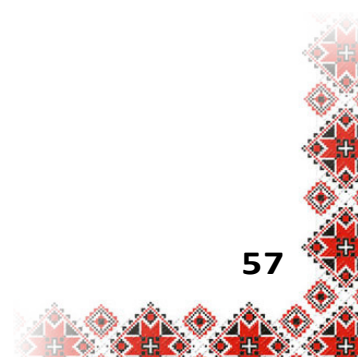


Ренійський РМЦ Ренійської міської ради Одеської області

## Карасені Олександра

### Інтерв'ю з мамою

**«Борщ, хоч лице зморщ, а очі витріщ!», «За те старий стару хвалить, що вона добрий борщ варить!»** – такі приказки про борщ говорила моя мати. Але у нас родина інтернаціональна, я – українка, чоловік – гагауз, тому ми об'єднуємо традиції наших кухонь і виходить завжди цікаво й смачно! Наш конкурсний борщ з любистком. Спробуйте, смачного!





ЗОШ №2 м. Чорноморськ  
Одеської області

## Перестенко Вікторія

Для мене український борщ є унікальним поєднанням традицій та смаку. Це бренд нашої країни, так би мовити, наша візитівка для туристів.

На мою думку, наша національна страва містить в собі не просто смак, а ще й традиції нашого народу. Саме під час приготування борщу ми можемо дізнатися, як саме його готували наші бабусі, прабабусі, у які часи вони жили і яких правил дотримувалися при приготуванні страви.



Нагірнянський ЗЗСО  
Ренійської міської ради  
Одеської області

## Стойловська Дар'я

Українська кухня створювалась протягом багатьох віків, тому вона певною мірою відбиває не тільки історичний розвиток українського народу, його звичаї і смаки, а й соціальні умови, природні та кліматичні особливості, в яких перебував український народ в процесі свого історичного розвитку. Багато страв української кухні дістали загальне визнання українського населення, а деякі страви української кухні, наприклад борщі й вареники, увійшли в меню міжнародної кухні.

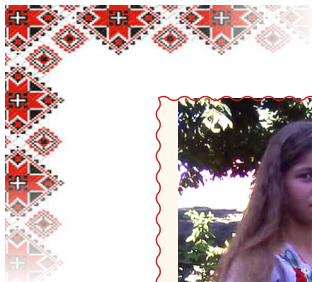
# ПОЛТАВСЬКА ОБЛАСТЬ

## СІРЕНКО Сергій Васильович

Провідний науковий співробітник відділу історії незалежної України Національного музею історії України, кандидат історичних наук.



*“ З кожним наступним відео учасники продовжували дивувати своєю винахідливістю в подачі інформації. Крім опитування, робили відеопередачі, телемості, цілі кулінарні шоу, а багато хто зробив собі просто свято борщу. Усе це наштовхнуло на думку, що телеканали можуть організовувати шоу «Готуємо борщ – організуємо собі свято».*



Старосанжарський ЗЗСО І-ІІІ ступенів ім. О. Мешко, с. Старі Санжари Полтавської області

## Антонь Ангеліна

### Інтерв'ю з мамою

У тих краях, де я народилась, варять не борщ, а богроч. Там схожі інгредієнти, але без буряка.

Український борщ – невід'ємна частина національної культури, улюблена страва нашого народу, з давніх-давен наші пращури варили його, жодне свято чи якесь масове гуляння не обходилося без українського борщу. З одних і тих самих інгредієнтів кожна господиня варила борщ, який у кожному домі він мав свій запах та смак. Традицію варіння борщу передавали з покоління в покоління – удосконалюючи його рецепт.



Комунальний заклад «Загальноосвітня школа І-ІІІ ступенів №34 Полтавської міської ради» Полтавської області

## Бабіч Дар'я

### Інтерв'ю з мамою

У нашій сім'ї готують різні види борщу, але буковинський – без картоплі, з маринуваним буряком. У наших краях кажуть – якщо дівчина вміє готувати борщ, її пора видавати заміж!

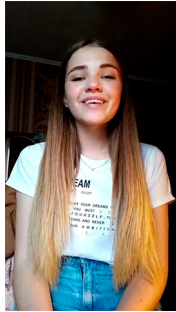


Комунальний заклад «Полтавська гімназія «Здоров'я» №14 Полтавської міської ради Полтавської області»

## Биков Нікіта

Як багато вміщено у слові «український борщ»: це й тепло маминих рук, й корисні овочі, й запашні пампушки до борщу, й посиденьки за обіднім столом з родиною. Для мене наш борщ є символом домашнього затишку, неквапливих розмов за столом з присмаком сала та часнику.

## Білик Марина



Лубенська загальноосвітня школа №7 імені Героя України Віри Роїк Полтавської області



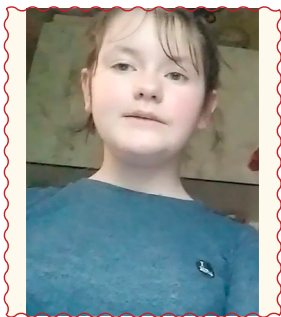
Будинок дитячої та юнацької творчості Котелевської селищної ради, с. Котельва Полтавської області

## Бугрій Оксана

### Інтерв'ю з мамою

Колись мій тато, коли залицявся до мами і намагався її здивувати, вирішив зварити борщ. Так він не тільки здивував, а й покорив її на все життя!

Для нашої родини український борщ є символом щасливої родини та спокійної господині, яка точно впевнена, що її сім'я буде ситою. Адже страва, яку вона приготувала, не лише дуже смачна, а ще й корисна.

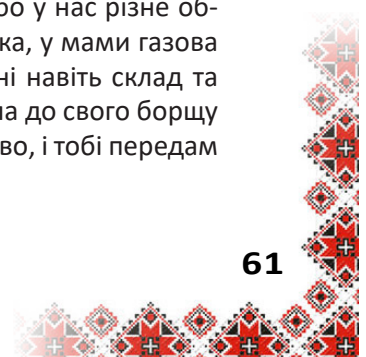


Глобинська загальноосвітня школа I-III ступенів №3 Полтавської області

## Буянкова Дар'я

### Інтерв'ю з мамою Лілією

**“Як подумаєш про борщ, то аж душу гріє!”** Мій борщ не такий за рецептом, як у мами чи бабусі, бо у нас різне обладнання для приготування – у бабусі пічка, у мами газова плитка, а у нас сучасна техніка! Тому різні навіть склад та нарізання овочів для борщу! А ще я додала до свого борщу те, що мама й бабуся не додавали, можливо, і тобі передам цей секрет, раптом знадобиться!





Кременчуцький педагогічний коледж імені А.С.Макаренка Полтавської області

## Горбань Інна

### Інтерв'ю з мамою

*Чогось смачнішого немає за український справжній борщ!  
Його в нас кожний споживає? як світить сонце чи йде дощ!  
Хазяйка кожна ще й чаклує, но як це робить – не питай!  
Та борщ по-різному смакує – як вимагає рідний край!*

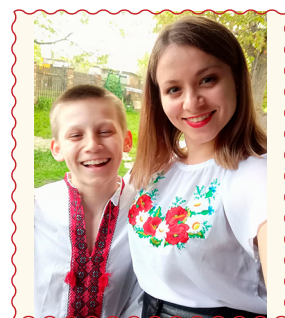


Гаркушинська гімназія  
Миргородської міської ОТГ  
с. Гаркушинці Полтавської  
області

## Додух Вероніка

### Інтерв'ю з мешканцем села Гаркушинці паном Володимиром

Друзі мені порекомендували пана Володимира як неперевершеного спеціаліста з приготування борщу. Тому я із задоволенням спостерігала за процесом приготування, розмовляли ми про якість продуктів та особливості їх використання у борщі, а головне – я запам'ятовувала унікальний рецепт від майстра!



Філія Пирятинського ліцею  
Пирятинської міської ради  
Полтавської області

## Доценко Владислав

### Інтерв'ю з мамою

Мама докладно розповіла легенду про князя, який запросив з ворогуючих земель представників з овочами, які вони вважали самими смачними. Один дядько віз буряки та потрапив з ними під дощ. Але князь вже пообіцяв приготувати страву з усіх привезених овочів, тому велів вкинути їх у казан. Страва вийшла дуже смачна, і всі залишилися задоволеними.

Особливості української кухні обумовлені способом життя народу, переважна більшість якого займалась важкою хліборобською працею. Щоб виконувати важку працю, людям була потрібна ситна, калорійна їжа. Тому для української кухні характерні страви багаті і на білки, і на жири, і на вуглеводи, ще й дуже смачні. Саме тому для більшості страв характерний складний набір компонентів (так, у борщі їх нараховується до 20).



Полтавський обласний науковий ліцей-інтернат II-III ступенів при Кременчуцькому педагогічному коледжі імені А. С. Макаренка

## Жук Катерина

### Інтерв'ю з бабусяю Тонею

Готую борщ із сучасною версією квашеного буряка, а секрет свого борщу передам онучці як весільний подарунок!

*Іди-іди, дощичку, зварим тобі борщичку в полив'янім горщику,  
На бабини капусти, на дідове сіно, та на все, що не зняли з тіла!*



ДСХШ I-III ступенів «Колегіум мистецтв у Опішні» імені Василя Кричевського Полтавської області

## Ібрагімова Асура

### Інтерв'ю з сусідкою

У давні козацькі часи готували прародича борщу – шпундру, у якій були тільки буряки та м'ясо. З часом рецепт став більш складним та цікавим, але залишився оригінальною національною стравою! Навіть представники інших релігій можуть адаптувати його до своїх смаків та потреб, не порушуючи правил.



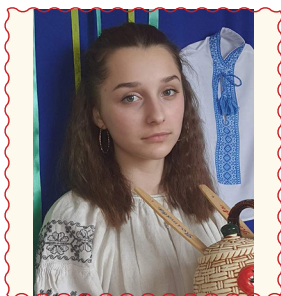
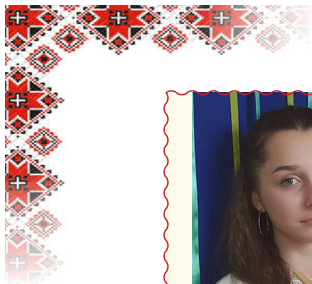
Горошинська загальноосвітня школа I-III ступенів с. Горошине Полтавської області

## Кабачок Софія

### Інтерв'ю з сестрою Вікторією

Самий кращий борщ – бабусин, з печі, бо він ароматний та самий правильний. Взагалі, у нас в селі дуже часто повторюють, що **борщ та каша – їжа наша!**





## Калайтан Анна

Цікава задумка відео – мама бере інтерв'ю у донечки, а вона потім з маминою допомогою готує борщ за старовинним рецептом, отриманим від бабусі.

Комунальний заклад «Полтавська загальноосвітня школа I-III ступенів № 20 імені Бориса Серги» Полтавської області



## Колісніченко Софія

Особисто для мене борщ є символом родинного вогнища та затишку, адже, коли я приходжу втомлена додому, з кухні віє запахом запашного маминого борщу. Тому це ще й асоціація з мамою, її золотими руками, її ласкою та любов'ю.

Узагалі українська кухня та культура тісно пов'язані та схожі між собою, тому що у них панує різноманіття. Сам лише борщ має стільки різновидів, що усі-усі й не перерахуєш; а ще ж у нашій кухні є й галушки, і кутя, ще є вареники з різними начинками, паляниці і багато-багато інших смаколиків.

Козельщинський Будинок дитячої та юнацької творчості смт Козельщина Кременчуцького р-ну Полтавської області

## Кужель Софія



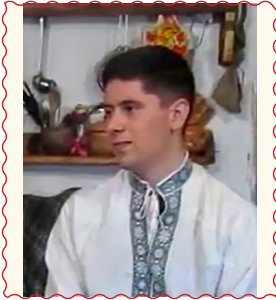
Борщ – це гастрономічна спадщина нашого народу, яка об'єднує схід і захід, північ і південь нашої красивої багатокраїни, бо кожен регіон має свої особливості і культуру приготування цієї страви. А ще цікаво простежити гастрономічні зв'язки українців через його Величність «борщ» з польською, білоруською та литовською кухнею.

Саме ця страва притягує туристів на фестиваль Борщу до Полтавщини, бо гастрономічна спадщина - це тренд сучасного туризму. **«Їсти, пити і хороше походити»** - ось що треба сучасному туристу! А наше завдання показати культурну спадщину. Традиції і цінності об'єднують, слід пам'ятати про це.

Полтавська гімназія № 13 Полтавської області



## Личко Денис



Мачухівський НВК Мачухівської сільської ради Полтавського району с. Мачухи Полтавської області

**Інтерв'ю з дослідницею Оленою Щербань, етнографинею, хазяйкою Музею звареного борщу, засновницею фестивалю борщу**

Музей демонструє еволюцію борщу, технологію приготування, продукти для борщу, бо 100 років тому борщ був зовсім інший, тому чекаємо дослідників для можливого написання дисертацій! Експонати музею – піч, кочерга, горщики та сам зварений борщ. Видів його безліч: недільні, щоденні, різдвяні, пісні, червоні, зелені, з грушками, з рибою .....! Борщ не дивитися, а куштувати треба!

## Лобачевська Аліна



Потічанська філія I-II ступенів з дошкільним підрозділом Опорного закладу «Решетилівський ліцей ім. І.Л. Олійника» с. Потічок Решетилівської міської ради Полтавської області

**Інтерв'ю з мамою**

Найсмачніший борщ – мамин, бо це її любов до дітей і родини. Кожна країна має свою національну кухню. Україна не виняток. Її кухня і культура тісно пов'язані. Коли люди з інших країн чують це слово («**борщ**»), то в них відразу в голові виникає образ України. Для мене борщ – це не просто перша страва! Це символ родинного затишку! Саме з ним асоціюється моя мама і бабуся: найсмачніший борщ можуть приготувати тільки вони.

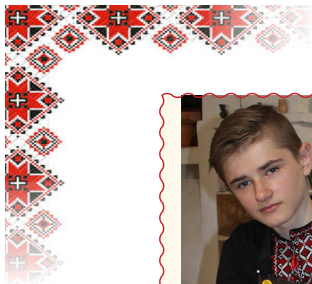
Кременчуцький педагогічний коледж імені А.С. Макаренка Полтавської області

## Ляшенко Анастасія

**Інтерв'ю з мамою Вікторією**

Самий смачний борщ – на відкритому вогні у казанку. У мене є секретик – моя власна аджика з кількох видів перців, суміші спецій та натхнення. На відміну від печі, на вогні борщ треба готувати набагато швидше, м'ясо повинне бути з тих частин, яким не треба томитися. Коли готують цей борщ, примовляють **“Дим густий – борщ пустий”**, бо, коли вогонь швидко прогорить, борщ не встигне приготуватися.





Човно-Федорівський ЗЗСО I-III ступенів Опішнянської селищної ради Полтавської області



Дібрівська гімназія Миргородської міської ОТГ с. Дібрівка Миргородського району Полтавської області



Новосанжарський ліцей смт Нові Санжари Полтавської області

## Микуляк Денис

### Інтерв'ю з етнографинею Оленою Щербань, засновницею Музею звареного борщу

У моїй колекції 365 видів борщу, тобто на кожен день, але найсмачніші борщі – осінні, бо все свіженьке, одразу з грядки! Весняний борщ називають бідним, бо там тільки зелень. Але борщ повинен бути здоровим, щоб від нього була користь. Тому у приготуванні можна обійтися без того, що не по сезону. На жаль, з повсякденного вжитку вийшли піч та казанок, тому борщ став швидшим, але менш правильним! Борщ – обідня страва, тому його починали готувати зранку.

## Момот Марина

Багато страв української кухні є етнічною символікою. Українці їх усвідомили як своєрідний код власної культури. Український борщ є символом міцної родини. Усі інгредієнти страви варяться, а потім чарують своїм приємним ароматом. Історичне минуле українських страв та його особливості пов'язані з культурою харчування українців. Гастрореспандщиною України вважається особливий туристичний продукт – борщ, який сприяє залученню іноземних туристів в Україну та є однією із візитних карток нашої держави.

## Мусіяка Анна

Для мене український борщ, перш за все, символ єдності нації, її найактуальніший бренд, що створює імідж усій кулінарній культурі. Пронесена крізь віки, ця страва увібрала в себе історію народу: у різноманітності рецептів утілена кожна епоха.

Українська кухня – обрамлення нашої культури, ідентифікатор нації у світовому масштабі. Це автентична «родзинка», яка асоціативним ланцюжком одразу вимальовує в уяві кожного українця образ України. Тренд на національну самовідомість виник давно, але в сучасному світі набув виняткового значення.



Максимівський навчально-виховний комплекс «Загальноосвітня школа I-III ступенів – дошкільний навчальний заклад» с. Максимівка Карлівської районної ради Полтавської області

## Пацула Валерія

Для мене борщ – це символ сімейного затишку, добробуту, любові, батьківської турботи. Адже саме за обідом (де ця страва обов’язково присутня) збирається вся наша сім’я, щоб поділитися всім, що відбувається в житті кожного її члена. В сучасних умовах все більше і більше відходять в історію українська культура, народність, традиції. Тому ми повинні популяризувати національні особливості, і кухня не є виключенням.



Кременчуцький педагогічний коледж імені А.С. Макаренка Полтавської області

## Рак Вікторія

### Інтерв’ю з вихователькою гуртожитку Аллою Олексіївною та мамою

Карта борщу відображає різноманіття варіантів його приготування, дуже подобається приказка **“Подумаєш про борщ – і душа зігрівається”**.

Готуємо борщ за рецептом завідувачки гуртожитку Вікторії Ігорівни.



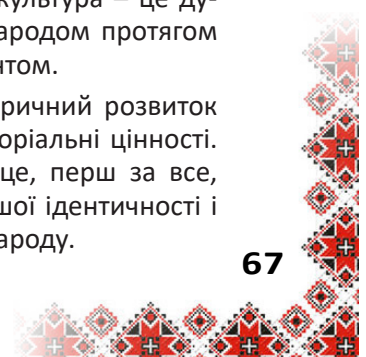
## Соловей Ксенія



Дмитрівська ЗОШ I-III ступенів Горішньоплавнівської міської ради Кременчуцького району Полтавської області

Український борщ для мене – це частинка сімейного тепла, повага до традицій, елемент національної культури. Можна навіть сказати, що приготування борщу для українця – це прояв патріотизму. А якщо національна культура – це духовні та матеріальні цінності, створені народом протягом його історії, то кухня є її важливим елементом.

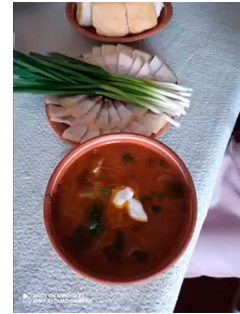
Українська кухня несе в собі історичний розвиток народу, звичаї, смаки, соціальні та територіальні цінності. Тому популяризація української кухні – це, перш за все, шана до нашої історії, це визначення нашої ідентичності і розвиток майбутнього для українського народу.





## Стрижньова Сніжана

Березоворудська загальноосвітня школа I-III ступенів Пирятинської міської ради Полтавської області



Загальноосвітня школа I-III ступенів № 1 м. Лубни Полтавської області

## Ступка Вікторія

У довгому списку перших страв наше око вихоплює не бульйон, окрошку, сюрпу, мінестроне, рамен чи щі, а зупиняється на борщі. Саме український БОРЩ заслужено головує на нашій кухні.

Борщ не буденна страва. Він – символ єднання родини навколо святкового чи буденного столу, основа національних кулінарних традицій.

Борщ є символом української гостинності, ситості, затишку.

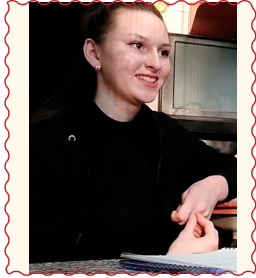


Старосанжарський ЗЗСО I-III ступенів імені Оксани Мешко с. Старі Санжари Полтавського району Полтавської області

## Титаренко Володимир

Моя родина дуже любить їсти борщ. Для мене борщ – це символ сімейного затишку, зв'язок із предками. Також борщ є символом України.

Українська кухня тісно пов'язана з культурою, тому що наша кухня виникла не сьогодні і не рік тому, а формувалася багато століть. Вона стала частиною культури. В наш час все менше молоді готують українські страви, тому що їхнє приготування вимагає багато часу і зусиль. Легше приготувати бутерброд чи піцу. На мою думку, важлива популяризація української гастроспадщини. В гіршому випадку через декілька десятків років мало хто зможе приготувати шедеври української кухні.



Полтавський обласний науковий ліцей-інтернат II-III ступенів при Кременчуцькому педагогічному коледжі імені А. С. Макаренка

## Циклаурі Марія

### Інтерв'ю з тіткою Аліною

У моїй сім'ї всі люблять борщ, навіть дорослі донечки, коли приїздять до мене, завжди просять приготувати саме мій борщ! Я вперше приготувала борщ десь років у 14, коли батьки дуже сильно затрималися на роботі, а я вирішила зробити сюрприз – все закладала по пам'яті, але мене похвалили, сказали, що вийшло смачно! А далі вдосконалювала свій борщ для моєї родини: на свята беру більш якісне м'ясо, а на повсякдень можу і без нього, але з грибами борщ не дуже люблю. Але головне – не інгредієнти, а настрій, любов та чисті думки!



Лубенська загальноосвітня школа I-III ступенів № 7 імені Героя України Віри Роїк Лубенської міської ради Полтавської області

## Шевеленда Софія

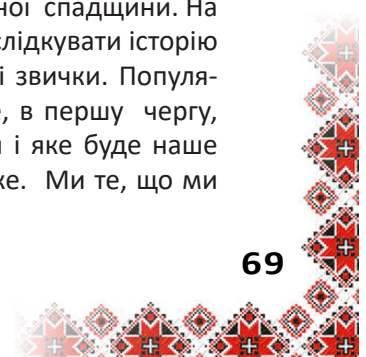
Для мене український борщ є символом достатку родини, стравою, яка об'єднує покоління за великим обіднім столом. З першою думкою про борщ згадую вишиванку, вербу, калину, українські національні свята, а з першою думкою про українську культуру завжди думаю про борщ, шматочок запашного сала та пухку пампушку з часником. І все це настільки тісно переплетено, що борщ та українська культура є єдиним цілим. Мрію, щоб туристи масово відвідували Україну, щоб посмакувати смачного, наваристого українського борщу. Адже борщ- це культ України

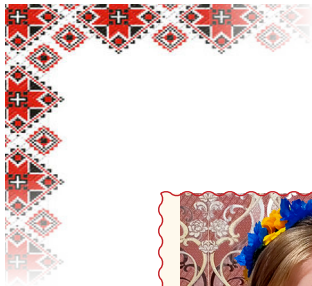


Дмитрівська ЗОШ I-III ступенів Горішньоплавнівської міської ради Кременчуцького району Полтавської області

## Шинкоренко Ілля

Український борщ – це символ сімейних традицій. Культура та кухня - невід'ємні частини нашої духовної спадщини. На прикладі борщу ми бачимо, як легко прослідкувати історію розвитку українців, їх побутові та харчові звички. Популяризація української гастронадщини – це, в першу чергу, розуміння хто ми є, звідки наше коріння і яке буде наше майбутнє, бо з малого починається велике. Ми те, що ми споживаємо.





Пришибський НВК с.  
Пришиб Шишацької ОТГ,  
Миргородського р-ну Пол-  
тавської області

## Юрчина Діана

### Інтерв'ю з тіткою Валентиною

*Я готую борщик в полив'яний горщик,  
Принесу з криниці чистої водиці,  
І картоплю вкину, й свіжу капустину,  
Бурячків, квасолі, вкину трошки солі!  
Поралась не марно, вийшов борщик гарний!  
Прийдуть козачата – буду частувати!*

Борщ – символ достатку. Українська кухня і культура нероздільні. Так, у с.Опішня Полтавської області виготовляють керамічний посуд. У керамічних горщиках запікають овочі, подають вареники зі сметаною, тушкують картоплю з чорносливом та м'ясом.

## Яременко Алевтина

### Інтерв'ю з мамою

Кременчуцький педагогічний коледж імені А.С.Макаренка Полтавської області



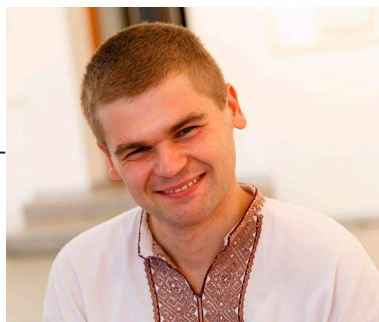
**“Борщ всьому голова!”, “Коли гарний борщик, то маленький горщик!”**

# РІВНЕНСЬКА ОБЛАСТЬ

## ЩИБРЯ

### Володимир Васильович

Директор Центру фольклору та етнографії Інституту філології Київського національного університету імені Тараса Шевченка, асистент кафедри фольклористики, кандидат історичних наук.



“ Конкурс показав, що борщ об’єднує не лише різні області України, а й цілі родини. Спільне приготування борщу представниками різних поколінь забезпечує передачу та збереження кулінарних секретів, родинних традицій, а разом – значного етнокультурного пласту.



Опорний заклад «Рокитнівський ліцей №3» смт Рокитне Рокитнівського р-ну Рівненської області

## Богданець Тетяна

### Інтерв'ю з тіткою Валентиною

Ми варимо борщ за старовинним рецептом з сироваткою з козиного молока та повчаємо дівчаток **“Хороша дружина має добрий борщ готувати та чоловіка частувати”**. У нашому краї багато чого кажуть про борщ:

**Яка наречена — така в неї скриня, а який борщ — така господиня!**

**Який буде борщ варити, так і чоловік буде любити!**

**Як буде їсти добрий борщ чоловік, то буде жити довгий вік!**



Кідрівський НВК «ЗОШ I-III ступенів – ДНЗ» с. Кідри Рівненської області

## Буткевич Вікторія

Борщ завжди готує мама, це самий простий рецепт для нашої сім'ї, але до нього обов'язкові пампушки з часником! Гарний борщ неможливий без буряку та капусти. Рецепт борщу переходить від бабусі до мами, а потім від мами до донечки разом із приказкою: **«Їж борщ з грибами й тримай язика за зубами!»**

## Виннічук Соломія

### Інтерв'ю з тіткою Оксаною



Докладний рецепт борщу з пампушками





Ясногірська загальноосвітня школа I - III ступенів Вирівської сільської ради Сарненського району Рівненської області

## Вознюк Юрій

### Борщ та каша сім'я наша.

Для моєї родини це символ затишку, тепла, любові, об'єднання. Приготування традиційного українського борщу, на мою думку, тісно пов'язані між українською кухнею та культурою. Я вважаю, що передача у спадок свого патріотизму та вміння готувати українські страви є невід'ємним елементом, що об'єднує українців у єдину сім'ю.

Отже, популяризація українських страв є важливою справою на сьогодні, адже борщ – це сила, а українці – нація єдина ...



Чабельська гімназія с. Чабель Рівненської області

## Дубина Дарина

Український борщ для мене є символом родинного затишку, тепла, материнської любові і...символом достатку. Це символ давньої української хати, печі, атрибут кожної вправної господині. А ще це ніжні руки мами... Українська кухня – це мистецтво, це особливий стиль приготування їжі, це традиції, що тісно переплітаються з українською культурою. Окремі страви, такі як борщ, мають багатовікову історію. Популяризація української гастронадщини є дуже важливою. Тому що ми хочемо, щоб світ про нас почув, про нашу величчю і глибоку історію.



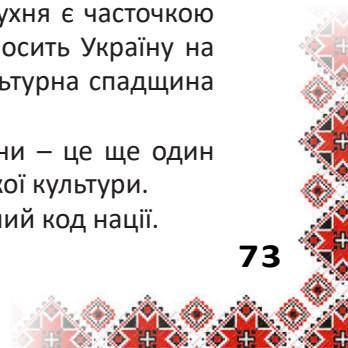
Глиннівський НВК с. Глинне Рівненської області

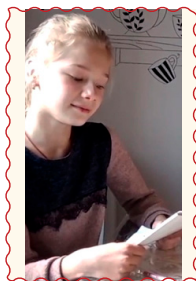
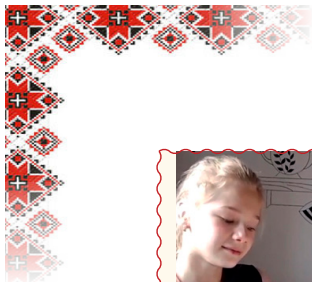
## Жуковська Анна

Український борщ є символом родинного бренду кожної господині. У кожній родині зберігаються особливі рецепти приготування українського червоного борщу.

Серед страв традиційної української кухні червоний український борщ – король столу. Українська кухня є часточкою безмежної української культури, яка підносить Україну на європейському рівні. І нематеріальна культурна спадщина – це фішка України на світовому рівні.

Популяризація української гастронадщини – це ще один щабель до вершин досконалості української культури. Червоний український борщ – це генетичний код нації.





Полицький ЗЗСО І-ІІІ ст. с.  
Полиці Вараського р-ну  
Рівненської області

## Зектер Софія

### Інтерв'ю з мамою

Борщ – українська національна страва. Секрети його приготування передавались із покоління в покоління. Для мене український борщ символізує нашу працелюбність і любов до землі. Популяризація української кухні, українських традицій – це один із способів донесення майбутньому поколінню нашої історії. У нашій родині борщ обов'язковий на Різдво, бо він – одна з 12 пісних страв.



Дорогобузька гімназія  
Бабинської сільської ради  
Рівненської області

## Іванчук Валерія

Готують з татом борщ на припічку. На свинячих ребрах, за бабусиним рецептом – це був святковий борщ; на кожний день – борщ з грибами або різними сухофруктами.

**“Їж борщ з грибами та тримай язика за зубами!”**

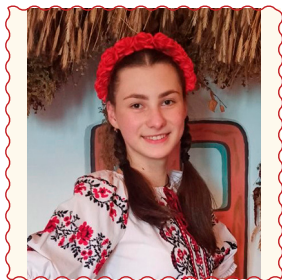


## Ковалець Дарина



Вежицький заклад загальної середньої освіти І – ІІІ ступенів с. Вежиця Рівненської області

Борщ – улюблена страва українців. Ця страва набуває популяризації у всьому світі. Особисто для мене український борщ символізує міцну родину, яка збирається за спільним столом для куштування цієї надзвичайно смачної та ароматної страви. І оскільки ми українська нація, то ми повинні любити свою кухню, змінювати і наповнювати її новаторськими рецептами, пропагувати наші рецепти по всьому світу, створювати кулінарні українські проекти, які були б популярними і за межами країни. Адже у нас прекрасна країна, багато ресурсів та велика кількість якісних продуктів. Нехай це знають всі інші країни світу і додають до свого меню виключно українські страви.



Комунальний заклад  
«Центр дитячої та юнаць-  
кої творчості» м. Сарни  
Рівненської області



Березнівський економіко-  
гуманітарний ліцей  
Рівненської області



Великовербченський ліцей  
Сарненської міської ради  
Рівненської області

## Ковальчук Ольга

Український борщ для мене є символом української національної кухні. Асоціюється він з поліською хатою, переступивши поріг якої, відчуваєш дух прадавніх національних традицій, де пахне чебрецем, рутою та м'ятою, а на столі парує смачний борщ, зварений у печі, поруч з ним лежить велика житня паляниця на полотняній скатертині.

Наша українська кухня зі своїми стравами та колоритними народними традиціями ідентифікувала себе в світі як нація самобутніх українців. Наразі популяризація української гастротрадиції досить важлива та актуальна через міграційні процеси населення, родинні зв'язки, великою мірою через дипломатичні відносини.

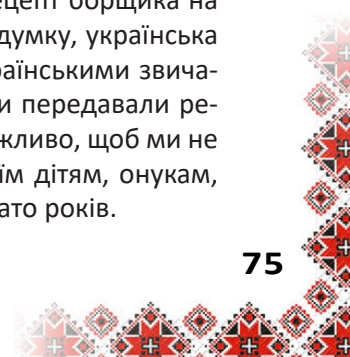
## Кондратюк Діана

### Інтерв'ю з мамою

Ми готуємо багато видів борщів – червоний, зелений, капустяний, з грибами, з квасолею тощо. Секретний інгредієнт – це домашня сметана! На жаль, деякі люди не люблять домашню сметану, але не у нашій родині.

## Куліш Дарина

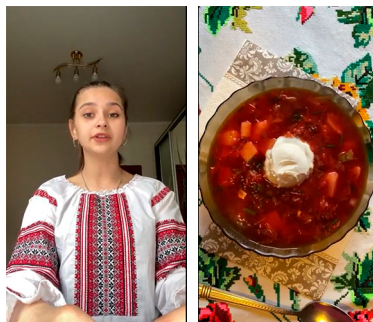
Бабуся варить борщ в печі, закладає у баняк все одразу, ставить у піч на 2-3 години. Мама готує борщ на плиті, не використовує квасолю та капусту. Я готую свій борщ у мультиварці, хочу створити власний сучасний рецепт борщика на основі бабусиною та маминого. На мою думку, українська кухня та культура пов'язані з давніми українськими звичаями та етнографією тому, що наші предки передавали рецепти борщу з покоління в покоління. І важливо, щоб ми не забували ці рецепти і розповідали їх своїм дітям, онукам, щоб старовинні звичаї зберігались ще багато років.





Загальноосвітня школа №  
3 I-III ступенів м. Костопіль  
Рівненської області

## Назаревич Дарина



Ясногірська загальноосвіт-  
ня школа I-III ступенів с.  
Ясногірка Рівненської  
області

## Опалько Віталій

Україна має багато матеріальних та нематеріальних символів. Якщо розглядати борщ, то він є кулінарним символом України. Кухня – це різноманіття смачних та вишуканих страв, це красива та оригінальна сервіровка. Врешті решт, це страви, які передаються з покоління в покоління. Це знання та вміння, набуті нашим народом протягом віків. Тому вважаю, що кухня та культура тісно пов'язані, тому що це і є часткою нашої культури.



Кам'яне-Случанська гім-  
назія Вирівської сільської  
ради Сарненського району  
Рівненської області

## Пономарчук Поліна

Шанобливе ставлення і почесне місце серед національних цінностей займає український борщ. Це не просто буденна страва, а символ міцної родини та достатку. Борщ – основа кулінарної традиції українців, яка сильніша за новітні рецепти та закордонні запозичення. Та це не означає, що не можна приготувати смачну страву без печі, домашньої сметани чи сала.

Приготування борщу, практика і традиції пов'язані з українською культурою, — це кулінарне мистецтво українців. Я вважаю український борщ нематеріальною культурною спадщиною. На мою думку, дуже важлива популяризація української гастропащини як складової міжнародного іміджу України та прояв культурної ідентичності.

## Прит Арсен

Рокитнівський ліцей  
№2 Рокитнівської  
селищної ради Рів-  
ненської області



Готують з бабусею борщ у печі за рецептом діда Василя

## Семенюк Аліна



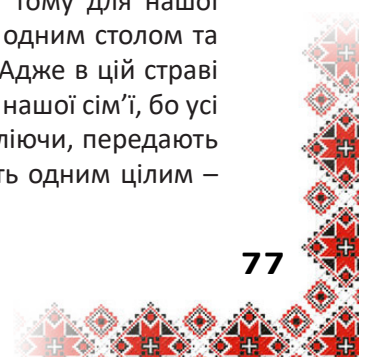
Заборольський ліцей Олександрійської сільської ради Рівненської області

## Симончук Дарина



Масевицький ліцей Рокит-  
нівської селищної ради Рівнен-  
ської області

Ми вважаємо, що борщ є національним символом нашої країни. Український борщ передає традиції та культуру нашого народу. Тому для нашої родини він є як святковою, так і буденною стравою. З давніх часів вважалося, що український борщ є символом міцної родини, тому для нашої сім'ї він є традицією збиратися разом за одним столом та смакувати маминим запашним борщем. Адже в цій страві поєднані смаки та вподобання всіх членів нашої сім'ї, бо усі інгредієнти варяться, вирують, а потім, мліючи, передають свої аромати і смаки одне одному, стають одним цілим – багатим, наваристим, густим.





КЗ «Привіленьський ліцей»  
с. Привільне Дубенського р-ну  
Рівненської області

## Солтис Анастасія

---

### Інтерв'ю з однокласниками

Ми одностайно визначились – борщ неможливий без мами, без каструлі та без води, а все інше – як скаже хазяйка!



Селищенська гімназія Вирівської сільської ради Рівненської області

## Царук Руслана

---

### Інтерв'ю з бабусею

Борщ у нас різний, але той, що готували наші бабусі, зовсім не такий, який готують сучасні господині, за технологією та за смаком. У печі треба готувати так, щоб до обіду чи вечері борщ упрів не менш як за три години.

# ТЕРНОПІЛЬСЬКА ОБЛАСТЬ

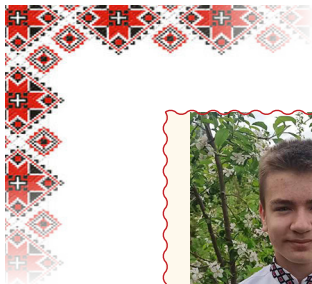
## ГОЛОВКО

*Олександр Миколайович*

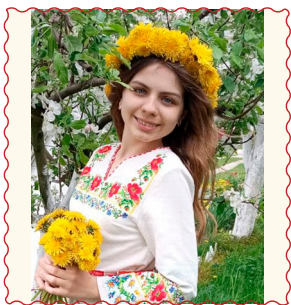
Молодший науковий співробітник відділу архівних наукових фондів рукописів та фонозаписів Інституту мистецтвознавства, фольклористики та етнології ім. М. Т. Рильського НАН України



*“ Найкращий борщ той, що згуртував довкола себе всю родину. Завдяки конкурсу учні не тільки дізналися цікаву етнографічну інформацію, а й навчилися разом зі старшими родичами готувати борщ, чим забезпечили спадкоємність української кулінарної традиції, бо передадуть засвоєні рецепти своїм дітям.*”



Циганська ЗОШ I-III ступенів імені Івана Франка с. Цигани Борщівської ОТГ Тернопільської області



Лановецький заклад загальної середньої освіти I-III ступенів № 2 Кременецького району Тернопільської області



Лановецький заклад загальної середньої освіти I-III ступенів № 2 Кременецького району Тернопільської області

## Винник Вадим

### Інтерв'ю з мамою

Побажання всім господиням: ніколи не готуйте без гарного настрою! У нашій родині готують борщ на Різдво без м'яса та сметани, пісні борщі з грибами або з квасолею, але самий популярний – червоний з м'ясом!

Українська кухня є пам'яткою нашого народу, яку можна порівняти з культурою та традиціями країни. Для мене вона – як мистецтво, без якої ми не можемо називатися українцями. Традиційною українською стравою є борщ. Це не просто буденна страва, це символ родинного тепла, окраса столу і оселі.

## Демчук Аліна

Борщ — улюблена страва українців, символ української кулінарної культури і достатку. В Україні існують три головні різновиди борщу: червоний борщ, зелений борщ та холодний борщ. Про український борщ згадують і намагаються його скуштувати майже всі, хто відвідує Україну.

Багато яскравих зразків усної народної творчості є свідченням його значущості у харчуванні українців.

Українська кухня відкриває світу надзвичайно багату та різноманітну кулінарну історію нашої крани.

## Демчук Анастасія

Борщ – українська національна страва, символ міцної родини, а також благородства, чесності і багатства, страва, без якої не обійдеться жодне народне свято. Здавна в українській кухні він мав ритуальне значення. Борщ був однією з обов'язкових весільних страв, також готували на свята і поминки.

Як одна із найпопулярніших страв, борщ певною мірою відбиває не тільки історичний розвиток нашого народу, а й його звичаї і смаки.





Трибухівська загальноосвітня школа I-III ступенів с. Трибухівці Трибухівської ОТГ Бучацького р-ну Тернопільської області

## Дзундза Марія

### Інтерв'ю з мамою

Український борщ – не просто буденна страва, для мене – це символ родинності, елемент ритуалу єднання, основа кулінарної традиції, яка сильніша за будь-які новітні експерименти і заморські запозичення. Це символ української гостинності, а несвідомий вибір щоденної страви на користь борщу для нашої родини – прояв приватного патріотизму.



Почаївська ЗОШ I-III ступенів Тернопільської області

## Кравець Ігор

Для мене червоний борщ – це неповторний смак. Це натхненна розповідь мами про той аромат і атмосферу, які панували у прабабусиній кухні ще за тих часів, коли борщ готувався в печі. Чи пов'язані між собою українська кухня і культура? Та хай би спробував хтось заперечити! Звісно, що так!!! Це дві частинки одного цілого, тому що життя пересічного українця складають культура, звичаї, традиції, побут, і всі ці речі тісно пов'язані. Популяризація побутових традицій українців (господарщини) сприятиме збереженню національних культурних цінностей.

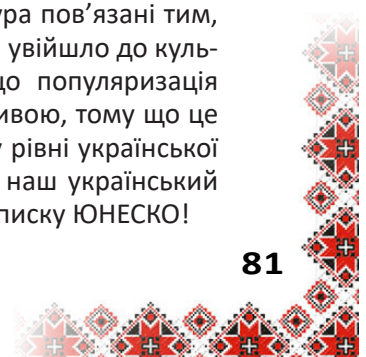


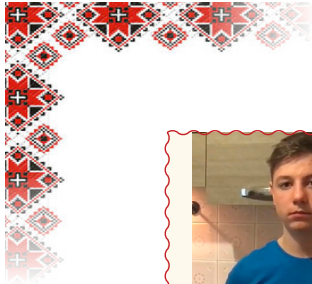
Ковалівський заклад загальної середньої освіти I-III ступенів Монастирської міської ради с. Ковалівка Чортківського р-ну Тернопільської області

## Кравчук Софія

Для мене борщ – це не просто звичайний овочевий суп з додаванням м'яса. Борщ є символом міцної української родини, де всі інгредієнти дають свій смак і поєднуються один з одним.

На мою думку, українська кухня та культура пов'язані тим, що приготування борщу стало традицією і увійшло до культурної спадщини України. Я вважаю, що популяризація української гастронадщини є дуже важливою, тому що це є початком просування на міжнародному рівні української спадщини та культури. Я дуже хочу, аби наш український борщ став частиною Репрезентативного списку ЮНЕСКО!





Заліщицька державна гімназія  
м. Заліщики Тернопільської  
області

## Музика Віталій

Секретний інгредієнт моєї мами – буряк запечений або відварений, який додаємо у самому кінці разом зі свіжою зеленню або моїм італійським винаходом – замороженим кубиком з перебитої блендером зелені та солодким перчиком. Запрошую на борщ фразою італійською «Bosch pronto per mangiare!»



Садківський НВК с. Садки  
Кременецького району  
Тернопільської області

## Петрова Вероніка

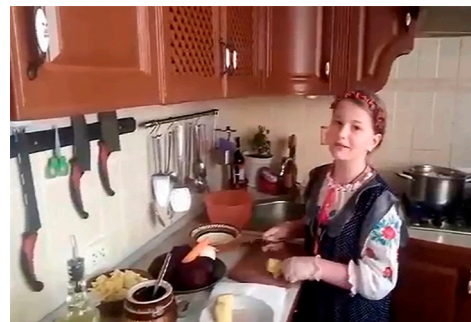
### Інтерв'ю з бабусею Ольгою Миколаївною

Мені у дитинстві здавалося, що пісенька-закличка «Іди-іди, дощику...» завжди допомагала й саме після неї дощ був рясніший! Тому борщ люблю з дитинства, варю його зараз із задоволенням і тебе навчаю!

## Савіцька Юліанна

Білівська ЗОШ I-III ст. с. Біла  
Чортківського р-ну  
Тернопільської області

Показує процес  
приготування  
борщу з пече-  
ним буряком  
за рецептом  
дідуся

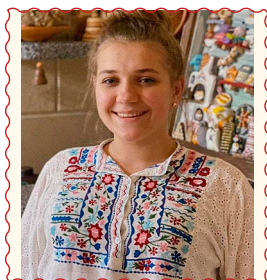




Лановецький ЗЗСО I-III ступенів I-III ступенів № 2 Лановецької ОТГ Кременецького району Тернопільської області

## Смосюк Марта

Для мене борщ є символом смачної української кухні і достатку. Також борщ - улюблена перша страва українців. На мою думку, саме українська кухня збагачує культуру, адже це є особливий стиль приготування їжі, практика і традиції. Це є своєрідне кулінарне мистецтво українців. Я вважаю, що популяризація української гастронадщини є важливою тому, що це дає можливість розповсюджувати і застосовувати українську кухню частіше. Завдяки цьому кожен українець зможе більше дізнатися про свою кухню і приготувати щось смачненьке.



Тернопільська спеціалізована школа I-III ступенів № 3 Тернопільської області

## Хоміцька Христина

Український борщ – для мене це символ гостинності, щирості та міцної родини. Це той борщ, який зварила мама, який ми любимо їсти за родинним столом у колі нашої сім'ї. Українська кухня створювалась протягом віків, тому в ній відтворено не лише історичний розвиток нашого народу, а й культурно-побутові традиції того чи іншого регіону України. Наша кухня – це неоціненний здобуток, яким потрібно так само пишатися, як і мовою, літературою та мистецтвом. Тому нам потрібно популяризувати українську гастронадщину, щоб зберегти та відкривати світу унікальні рецепти приготування традиційних національних страв з різних куточків України.

# ХАРКІВСЬКА ОБЛАСТЬ

## КЛОПОТЕНКО Євген Вікторович

Шеф-кухар, голова ГО «Інститут  
культури України»



“ Чому важливо не лише варити борщ, а й вивчати його історію?  
Борщ – це не просто страва. Це те, що визначає нас як українців, як і мова. Якщо у будь-якої нації забрати мову, їжу, релігію і одяг, нація перестав бути нацією. Прагну відродити і показати українцям, що ми єдині в борщі, в їжі. Це той фактор, який є дуже важливою частиною нашої ідентичності.

”



КЗ «Лозівський ліцей №3»  
м. Лозова Харківської області

## Бойкова Дар'я

### Інтерв'ю з бабусею Світлоною Олексіївною

У 1926 році у газеті «Харьковский пролетарий» з'явилася замітка про вокзал містечка Лозова, який був названий найкращим, та й ще і з найкращим борщем, за яким під час зупинки була черга з подорожувальників. Саме завдяки борщу був побудований завод «Центрокуз», про що наведена дуже цікава довідка з архіву Харківської області. У нас люблять борщ, а я дуже люблю приказку **«Вітер хмари наганяє — мабуть, буде дощ, мати півня зарубала — мабуть, буде борщ!»**



# ХЕРСОНСЬКА ОБЛАСТЬ

## КРИКУН Юлія Сергіївна

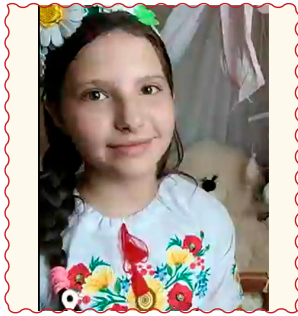
Науковий співробітник відділу мистецтвознавства і фольклористики Державного наукового центру захисту культурної спадщини від техногенних катастроф, кандидат історичних наук.



“ Отже, понад 250 різноманітних цікавих відеоробіт із усіх регіонів країни, без сумніву, підтвердили, що борщ є одним із елементів національної ідентичності та давньою культурною спадщиною українців.

## Дрига Марія

### Інтерв'ю з тіткою Оксаною та бабусею

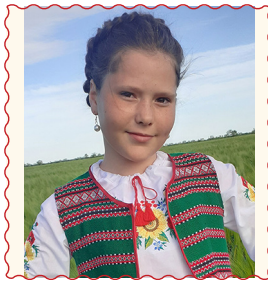


Новодмитрівська ЗОШ I-III ступенів Іванівської селищної ради Херсонської області

Легенда про виникнення борщу: турки захопили одне містечко і захотіли щось поїсти, але страва їм не сподобалася! Тому куховарка стукнула самого невдоволеного турка та й втопила його в казані, після чого страва стала червоною.



## Дрига Ольга



учениця 5-го класу Новодмитрівської загальноосвітньої школи I-III ступенів Іванівської селищної ради Херсонської області

Кожна країна пишається своїми національними стравами. Вони стають "кулінарною візиткою", за якою країну впізнають за кордоном. В Україні найпопулярнішою та найсмачнішою стравою є борщ. Українська кухня тісно пов'язана з українською культурою. Старі рецепти, історія та культура споживання, яка передавалася з уст в уста, – це все, безперечно, українська культура. Для мене кухня – це те, що може з першого погляду закохати. Можна довго розмірковувати з приводу цього питання, але ніщо не замінить смакові властивості страв української кухні.



Новодмитрівська ЗОШ I-III ступенів Іванівської селищної ради Херсонської області

## Капелюх Діана

Як на мене, борщ – це символ родини, родинного тепла, надійного даху над головою, сімейної злагоди і спокою. А ще, борщ – це символ української кулінарної традиції, яка сильніша за будь-які новітні кулінарні експерименти і заморські запозичення. Саме з борщем пов'язана найперша і найточніша асоціація з Україною.

В Україні існує справжній культ борщу. Тому вважаю важливим популяризацію української кухні і поділяю думку, що розвивати українську культуру потрібно за принципом борщу: своє, автентичне, смачне, корисне, багатоякісне, а відтак цікаве для цілого світу.



Новодмитрівська ЗОШ I-III ступенів Іванівської селищної ради Херсонської області

## Мала Богдана

Український борщ – це символ єдності моєї родини. Уся моя сім'я спішить додому на обід. Саме обідній, український, бабусин борщ збирає моїх рідних за столом. Борщ є символом сімейного тепла і злагоди в моїй родині. Ніде правди діти, я обожаю український борщ!



# ХМЕЛЬНИЦЬКА ОБЛАСТЬ

## МАНЬКОВСЬКА Руслана Вікторівна

Науковий керівник секції «Історія України» КПНЗ «Київська мала академія наук учнівської молоді», заступник голови Національної спілки краєзнавців України, провідний науковий співробітник Інституту історії України НАН України, доктор історичних наук, заслужений працівник культури України.

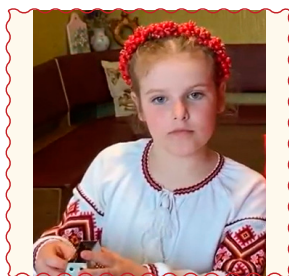


“ Знайомство молоді з давніми традиціями свого народу сприятиме усвідомленню їхньої приналежності до глибокої та багатой національної культури, формуватиме у них почуття поваги до своїх пращурів та духовної спадщини, яку вони мають передати наступним поколінням.

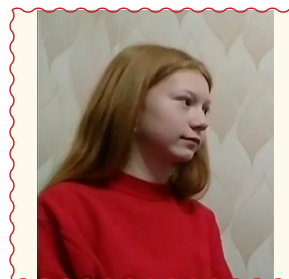


Митинецька загальноосвітня школа I-III ступенів с. Митинці Хмельницької області

Раніше борщ був обов'язковою стравою на всі свята: на Різдвяний вечір, на поминальних обідах, на весіллі. Зокрема, на Хмельниччині другий день після весілля називали «Гарячий борщ», бо ця страва мала бути обов'язковою на столі.



Хмельницька середня загальноосвітня школа I-III ступенів №13 імені М.К.Чекмана м. Хмельницький



Старокостянтинівська ЗОШ I-III ступенів № 1 Хмельницької області

## Андрощук Назар

### Інтерв'ю з бабусею Марією

Дуже люблю пісню Поплавського “Борщ” та готую прямо так, як у нього співається, – з часничком, з пампушками та чарочкою. У нас пампушки не печуть, а смажать й поливають часниковим соусом. Борщ є однією з національних страв України, символом сили, здоров'я, мужнього козацького духу. Оскільки до складу борщу входять поживне м'ясо, корисні овочі, багаті на білок бобові, запашні спеції, то ця страва є поживною та калорійною.

Українська кухня є невід'ємною частиною культури України.

## Аksamітовська Дарина

### Інтерв'ю з мамою

Готують разом борщ та обговорюють 5 топ-фактів про борщ:

1. Закарпаття – це регіон, у кому не варять традиційний борщ.
2. На честь борщу назване містечко Борщів на Тернопільщині.
3. Існує понад 70 зафіксованих рецептів борщу.
4. Замість оцту чи лимону раніше для закислення борщу використовували кислу капусту, яблука або ягоди.
5. Борщ подають не раніше, ніж через півгодини після приготування.

## Бузинарчук Анна

### Інтерв'ю з мамою

Наш борщ без ексклюзивних інгредієнтів та чогось незвичайного, він, навпаки, дуже традиційний, щоб зберегти родинний рецепт та українські традиції!

## Варава Аліна

Старокостянтинівська  
ЗОШ I-III ступенів № 1  
Хмельницької області

### Інтерв'ю з мамою

Відповідає на конкурсні питання та надає факти

про деякі складові борщу:

Про буряк – він буває не тільки червоний, а ще й білий, смугастий тощо.

Про картоплю – спочатку люди спробували плоди, а не самі бульби, й це у деяких випадках закінчилося отруєнням.



Шепетівський навчально-виховний комплекс у складі: «ЗОШ I-III ступенів та ліцей ім. Героя України М. Дзявувського» Хмельницької області

## Васянович Анастасія

### Інтерв'ю з вчителькою трудового навчання Муляр Марією Андріївною

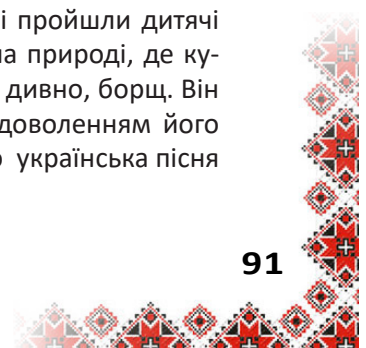
Представлений докладний рецепт червоного борщу з поясненням послідовності приготування для збереження вітамінів та отримання максимальної користі від продуктів.

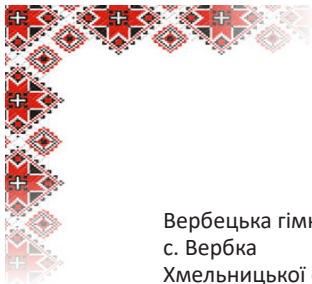


Ліцей №17 м. Хмельницького Хмельницької обл.

## Вінскевич Назарій

Український борщ – це родина за гарно прикрашеним столом, це усміхнена бабуся у білій хустині. Вона ставить на стіл повну миску борщу, щедро приправляє його сметаною і зеленню, куйовдить мені чуприну і промовляє стиха «Іж, онучку». Саме у селі, у бабусі з дідусем і пройшли дитячі роки. А ще це весела гомінка компанія на природі, де куховарить тато. Окрім шашлику – це, як не дивно, борщ. Він варить його у великому казані. Всі із задоволенням його вплітають, просять добавки. І обов'язково українська пісня під гітару. Їх мій тато знає чимало.

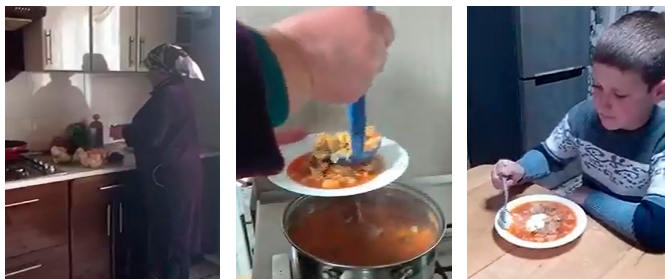




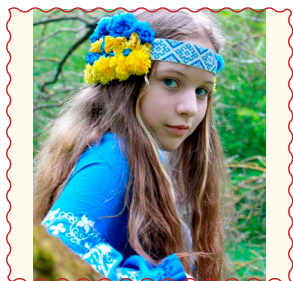
## Дубина Богдан

Вербецька гімназія  
с. Вербка  
Хмельницької області

Готують борщ разом із бабусею.



## Єфімова Катерина



Кам'янець-Подільська ЗОШ  
№ 8 Хмельницької області

Український борщ для мене є символом плодючості нашої землі. Усе, що вродило на городі, в умілої господині перетворюється на смачну і запашну страву. Вишиті рушники в українській хаті на іконах, шанобливе ставлення до гостей, вишукане частування, доброзичливість і терпимість – ось що, на мою думку, поєднує українську культуру і кухню. Все це закладено в нашому генетичному кодові. І наше завдання – не розтратити передане пращурами, а збагачувати, розвивати і популяризувати.

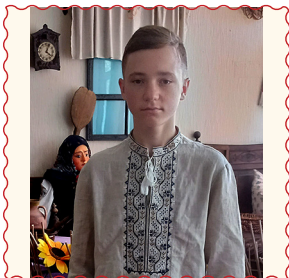
## Жук Валерія



Вінковоцький ліцей  
смт Віньківці Хмельницької  
області

Звідки така назва «борщ» – вчені ще на 100% не з'ясували, але мені подобається версія про квашене листя. У кожному регіоні є свої особливості приготування борщу, але наша родина любить саме червоний! Борщів багато різновидів: святкові, на другий день весілля, на Різдво, на поминки тощо. Ми дотримуємося традицій і, зберігаючи їх, варимо різні борщі!

Борщ – це не просто дуже смачна і надзвичайно популярна страва. Його, без перебільшення, унікальні смакові якості зробили відомим майже в усьому світі.



Солобковецький ЗЗСО I-III ступенів с. Тарасівка Хмельницької області

## Зозуля Сергій

### Інтерв'ю з мамою

Український борщ є символом нашої духовності, культури українського народу. У цій смачній українській страві – традиції нашого народу, його унікальність, охайність, наш генетичний код. У такий спосіб ми, українці, бережемо зв'язок із могутньою силою, що породила й благословила нас на довге щасливе життя. Адже кожен борщ має свій код, якому наші предки надавали магічного значення.

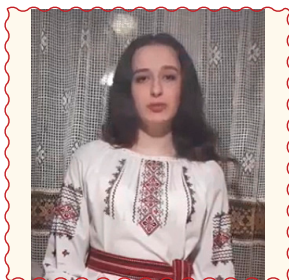


Новоушицька ЗОШ I-III ступенів № 2 смт Нова Ушиця Хмельницької області

## Коверда Валентин

### Інтерв'ю з бабусею

Борщ – одна з головних страв української кухні. Для мене український борщ є символом міцної родини: усі інгредієнти варяться, вирують, а потім, мліючи, передають свої аромати і смаки одне одному, стають одним цілим – багатим, наваристим, густим.

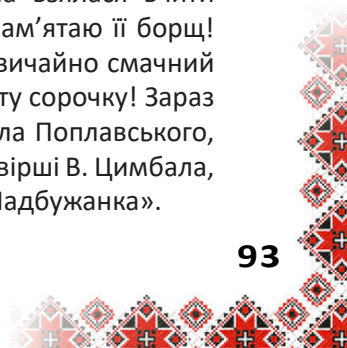


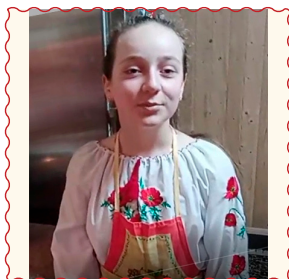
Плужненський ліцей імені Р.Й. Бортника с. Плужне Хмельницької області

## Кондратович Анастасія

### Інтерв'ю з тіткою Іриною

Мене виховувала бабуся, бо батьки були на роботі майже увесь час. А у 17 років, коли я поїхала на навчання та почала жити у гуртожитку, виявилось, що готувати я не вмію. Наша завідувачка гуртожитку Марія Степанівна взялася вчити мене усіляких хатніх справ, особливо я пам'ятаю її борщ! Він зовсім не такий, як у бабусі, але надзвичайно смачний і такий, що до столу хочеться вдягти вишиту сорочку! Зараз я люблю готувати борщ під пісню Михайла Поплавського, але ще мені подобається пісня «Борщ» на вірші В. Цимбала, музику В. Цікача у виконанні колективу «Надбужанка».





Сокільський ліцей імені С.М. Кротіка с. Сокіл Хмельницької області

## Кордончук Софія

Борщ – одна з найпоширеніших страв української кухні. Українська кухня – це величезна частина української культури. У моєму розумінні взагалі кухня і культура пов'язані на сто відсотків – неможливо уявити будь-яку націю без власної кухні, тому що ми є те, що ми їмо. Якщо наші пращери їли той самий борщ і вареники – ми не можемо від них відмовитися, тому що це частина нашого генетичного коду. Цінуймо культуру і традиції нашого народу.



Івашковецька ЗОШ I-II ст. с. Івашківці Кам'янець-Подільського р-ну Хмельницької області

## Космак Анна

З давніх-давен український борщ є символом національної культури. А особисто для мене: це сім'я за столом, це щира розмова рідних, це ціла традиція приготування, яка передається з покоління в покоління. Борщ, вареники, сало, галушки – без них неможливо уявити українську кухню, українські традиції, а отже, і українську культуру. Україна славиться багатьма своїми брендами. А тому про ще один бренд – національну кухню – ми маємо ще більше говорити, показувати, влаштовувати різні заходи, щоб наша гасторспадщина популяризувалась та примножувалась.

## Кравчук Яна

Шепетівська загальноосвітня школа I-III ступенів № 4 імені Валі Котика м. Шепетівка Хмельницької області



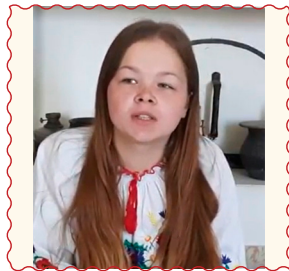
Докладний рецепт борщу (готує мама)



Ліцей № 17  
м. Хмельницький

## Кучман Софія

Для мене борщ – це мамина творчість. Ми маємо улюблений сімейний рецепт, але дуже часто мама експериментує і додає щось нове і незвичне, наприклад, сушені грушки, дерен, копчену паприку, лемонграс, сичуанський перець. З одного боку, борщ - це наші традиційні інгредієнти, частина культури, яку змальовано і згадано в багатьох творах словесного, художнього, пісенного мистецтва. А з іншого боку, це основа для зв'язку зі світом, його розмаїттям смаків.



Антонінський ліцей  
с. Антоніни Антонінської  
селищної ради  
Красилівського району  
Хмельницької області

## Ленюк Іванна

### Інтерв'ю з вчителькою Лесею Валеріївною

**«Борщ повинен бути такий, щоб за столом від пари дітей не було видно!»**

Представлений докладний рецепт борщу та відповіді на конкурсні питання від вчительки. Зараз в українських діаспорах, що живуть у Бразилії, США та Канаді, борщ головний на Різдво та весілля!

Жуківська філія Улашанівського ліцею імені Володимира Марковського с. Жуків Хмельницької області

## Ліщенко Яна

### Інтерв'ю з бабусею

Докладний рецепт борщу (на припічку готує бабуся) та співає пісеньку.

*А мій милий у колгоспі робить,  
Натрудився й на обід не ходить!  
Я зварила дуже добрий борщик.  
А він каже, що немитий горщик!  
Я кажу, що горщика не мила!  
Взяла йому чаю заварила!*

*Пішов милий на суд подавати,  
А що я буду, бідна, казати?  
Приїхали судді судити – присудили  
горщик помити!  
А мій милий голодом намлівся,  
Прийшов та і борщику наївся!*



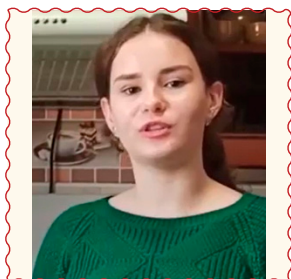


Пільноолексинецька філія Опорного закладу «Городоцький ліцей № 2» с. Пільний Олексинець Городоцького р-ну Хмельницької області

## Любинецький Тарас

У моїй родині борщ – головна страва майже кожного дня. Ця страва є витвором кулінарного мистецтва. Його смакові якості неперевершені.

Дуже приємно чути від своїх білоруських друзів, які живуть у м. Гродно, який смачний у нас борщ та вареники з сиром. Коли вони приїжджають до нас, то просять приготувати його у банячку у печі і на стіл подати разом з українським салом. Така смакота!



Пільноолексинецька філія Опорного закладу «Городоцький ліцей № 2» с. Пільний Олексинець Городоцького р-ну Хмельницької області

## Нагородна Наталія

Борщ – одна з головних страв української кухні. Він – традиційна національна страва, яка за своєю популярністю не має рівних, бо споконвіку застосовується як у буденних, так і у святкових та обрядових частуваннях. У кожній господині – свій рецепт борщу, а в моїй родині він найсмачніший. А чому? Тому що він готується «з душею». Запашний борщ об'єднує за столом всіх домашніх. Борщ для українця – символ злагоди, любові до ближнього, культурна спадщина наших предків.



Загальноосвітня школа № 10 I-III ступенів с. Голосків Хмельницької області

## Олійник Софія

Борщ для мене – це найперша і найточніша асоціація, пов'язана з Україною, і головне – позитивна. Ця асоціація смачно пахне і обіцяє тепло, затишок, ситість, а відтак умиротворення. Це символ української гостинності, а несвідомий вибір щоденної страви на користь борщу для кожного українця – прояв приватного патріотизму. Люди передавали рецепти з покоління в покоління. І, на мою думку, це повинно поширюватися і в інших країнах.



## Ординат Андрій

### Інтерв'ю з мамою

Борщ готує бабуся й ділиться власним рецептом.



Старокостянтинівська ЗОШ I-III ступенів № 1 Хмельницької області

## Прісняк Богдан



Кам'янець-Подільська ЗОШ № 6 Хмельницької області

Українська кухня – це стиль приготування їжі, це традиції, які пов'язані з минулим нашого народу, зумовлені історичними особливостями, і саме вони передаються у вишуканості й ніжності наших страв.

Надзвичайно важливою є популяризація української гастрономічної спадщини, адже українська кухня збагачує світову культуру, оскільки в нас дуже багате історичне минуле. Саме тому українська кухня – це мистецтво. Її мають знати і шанувати в цілому світі.

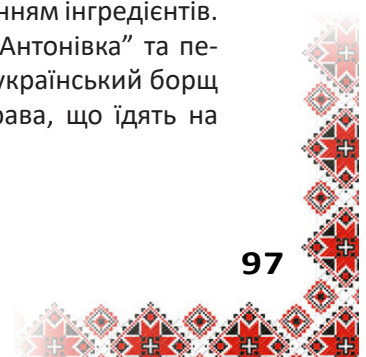
## Рибчук Дар'я

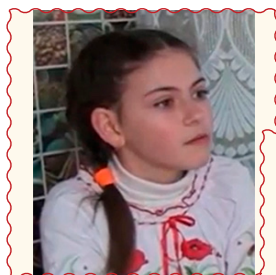
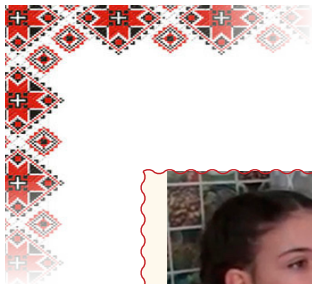
### Інтерв'ю з бабусяю Любов'ю Вікторівною



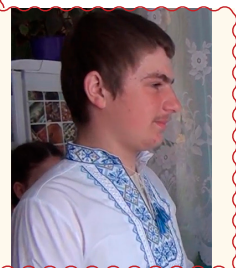
Кам'янець-Подільський НВК у складі гімназії та спеціалізованої ЗОШ I-III ступенів № 13 з поглибленим вивченням польської мови м. Кам'янець-Подільський Хмельницької області

Ми приготуємо класичний подільський борщ, який вже сам по собі став одним з найпопулярніших із різновидів українських борщів як найгармонічніший за поєднанням інгредієнтів. Наш родинний рецепт з яблуками сорту "Антонівка" та пелюстками соняшника. Особисто для мене український борщ є символом сім'ї, добробуту, адже це страва, що їдять на обід, коли за столом збирається уся сім'я.





Голенищівський ліцей  
ім. А.Д. Локазюка  
с. Голенищево  
Летичівської ОТГ  
Хмельницької області



## Серветник Ольга, Сидорчук Юрій

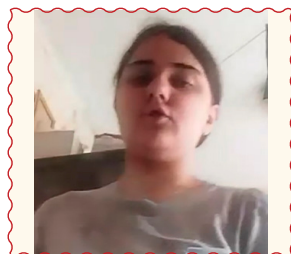
Борщ, на нашу думку, є головною стравою української кухні. Адже коли в домі на столі є миска борщу, в ньому немає бідності, всі ситі і здорові. Українці (гречкосії) – люди працьовиті і зовсім не войовничі. До всього ставляться з повагою і любов'ю. Провідною ідеєю нашого відеоролика є популяризація «секретного» інгредієнту приготування будь-яких страв, зокрема борщу – готувати потрібно з любов'ю, яка через страву передається від дружини, мами, бабусі – родині.



Шепетівська загально-  
освітня школа № 1 I-III  
ступенів Хмельницької  
області

## Сидорчук Олена

Для мене український борщ є національним брендом, завдяки якому про нас, українців, знає весь світ! А ще для мене – це символ родинного тепла та добробуту. Українська кухня та культура в цілому пов'язані тим, що це ті поняття, які ідентифікують наш народ. Завдяки нашій українській кухні і національній культурі ми маємо власне українське обличчя, характер, звички, маємо все те, що робить нас єдиними, неповторними, унікальними і особливими у своїй ідентифікації!



Ліцей № 17  
м. Хмельницький

## Фуртак Вероніка

### Інтерв'ю з мамою і сестричкою

Мама давно навчила мене варити борщ, червоний і зелений! Зараз піст, тому я пропоную своїй родині зелений борщ із щавлем та яйцем, він дуже смачний і не такий складний у приготуванні, як червоний! А ще й вітамінів можна набратися з його допомогою!



## Цибуля Дарія



Радосівська загальноосвітня школа I-III ступенів Ізяславської міської ради Хмельницької області

Борщ - улюблена страва українців, символ української кулінарної культури, достатку та гостинності.

Традиційна українська кухня – це кулінарне мистецтво, яке пов’язане з культурою приготування їжі. Вона створювалась протягом багатьох віків, тому певною мірою відбиває не тільки історичний розвиток українського народу, а його звичаї і смаки.

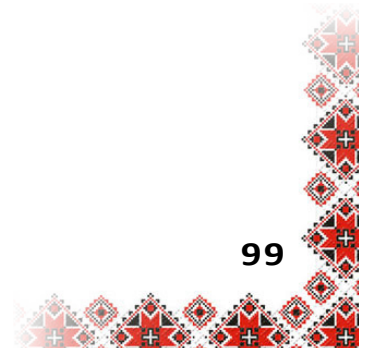
«Гастропадщина України» – це ексклюзивний туристичний продукт, який сприятиме залученню іноземних туристів в Україну. Вона відкриває світу надзвичайно багату та різноманітну кулінарну історію України з її унікальними рецептурами приготування традиційних національних страв у різних регіонах країни.



Кам’янець-Подільська ЗОШ № 8 Хмельницької області

## Юрчук Діана

Ще змалечку мені бабуся казала, що кожна господиня має свій рецепт борщу. Я, щоправда, не дуже в це вірила. Згодом у цьому переконалася сама. Наша кухня, як і культура, виявляється, дуже різноманітна і щедра, як і ненька Україна. Тому, на мою думку, варто обов’язково ділитися своїми рецептами і використовувати рецепти інших господинь, щоб поширювати надбання українських господинь, щоб юні покоління не забували своїх витоків.



# ЧЕРКАСЬКА ОБЛАСТЬ

## СІРЕНКО Сергій Васильович

Провідний науковий співробітник відділу історії незалежної України Національного музею історії України, кандидат історичних наук.



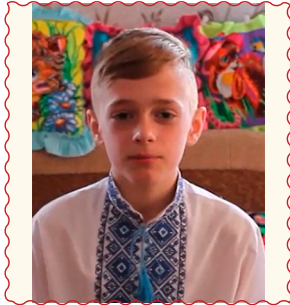
*“Опрацювавши всі матеріали конкурсу, можна констатувати, що це не лише про борщ, а й парад вишиванок!”*

## Ємел'янова Олександра

Черкаський обласний Центр туризму, краєзнавства і екскурсій учнівської молоді Черкаської обласної ради Черкаської області



## Котяхов Олександр



Заклад загальної середньої освіти I-II ступенів с. Степанівка Шрамківської сільської ради Золотоніського району Черкаської області

Борщ – це унікальне явище, яким по праву може пишатися побутова культура України. Борщ – це те, що об'єднує українців. Для мене борщ являється символом родинного тепла, затишку, гостинності української кулінарної культури і достатку. Він об'єднує сім'ю за одним дружним столом.

Борщ має широке ритуальне значення в українській побутовій обрядовості, а ще його найчастіше згадують у фольклорі. Унікальні смакові якості борщу зробили його відомим в усьому світі.

## Полховська Ірина



Державний навчальний заклад «Черкаське вище професійне училище» м. Черкаси Черкаської області

На мою думку, українська кухня має свій характерний стиль приготування їжі, практику і традиції, які пов'язані з українською культурою, кулінарним мистецтвом українців. Не забуваймо, що українська гастронадщина – це наші родинні традиції гостинності та кулінарна культура. В Україні існує справжній культ борщу. Так створімо світовий гастрономічний бренд за принципом борщу: свій, родинний, з родзинкою, автентичний, сучасний, смачний, корисний, багатоваріантний, а відтак, цікавий для цілого світу.



Лебединський навчально-виховний комплекс «Заклад дошкільної освіти – загальноосвітня школа I-III ступенів №1» Шполянської міської ради об'єднаної територіальної громади Черкаської області

## Пухлій Алла

На мою думку, борщ є символом злагоди, добробуту та достатку.

Їжа – частина культури та національної ідентичності, тому кухня нерозривно пов'язана з українською культурою. Вона є вагомим частинкою нашого повсякденного життя. Українське приготування страв особливе, а їх головна відмінність – багатокомпонентність. Протягом століть борщ був щоденною їжею на столі українців. Його рецепт передавався від покоління до покоління. Кожна господиня, готуючи борщ, кладе туди свій секретний компонент, роблячи страву неповторною. Вона вкладає в нього частиночку своєї душі, дарує йому позитивну енергетику. Це сприяє позитивному впливу страви на здоров'я всіх членів родини.



Тальнівський навчально-виховний комплекс «Загальноосвітня школа I-III ступенів № 1-гімназія» Тальнівської міської ради Черкаської області

## Сапіга Валерія

Театралізована вистава про сватання та традиції приготування борщу для сватів.

**«Борщ єднає родини!»**

**«Ой, дитино, не журися, а до роду притулися!»**

**«Щоб не подарували граблі та вила, що негарно борщ зварила!»**

**«Хоч соли, хоч не соли, а свекрусі борщ вари!»**

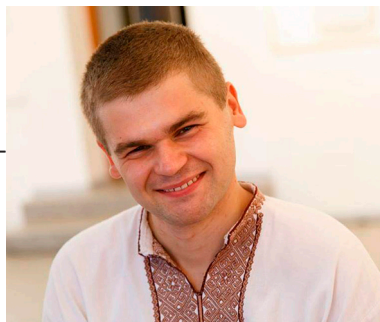
Український борщ – це символ єднання родини. Споконвіку українців відрізняла особлива гостинність, яка проявлялася і за столом у родинному колі. Українські гостини не обходилися без головної страви – борщу.

Я переконана, що необхідно популяризувати нашу гастропащину, щоб українські страви стали привабливими для гостей України. Це приверне увагу світової спільноти до нашої держави та української культури. Без української кухні збідніла б наша духовність, а ми не відчували б себе справжніми українцями.

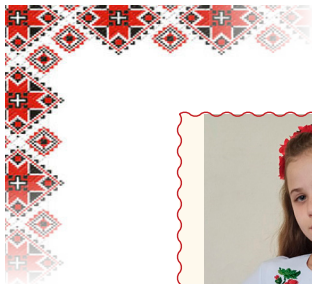
# ЧЕРНІВЕЦЬКА ОБЛАСТЬ

## ЩИБРЯ Володимир Васильович

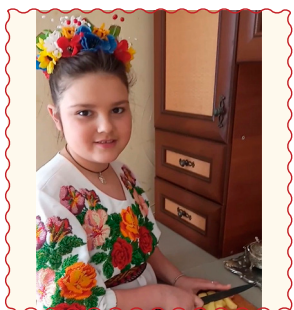
Директор Центру фольклору та етнографії Інституту філології Київського національного університету імені Тараса Шевченка, асистент кафедри фольклористики, кандидат історичних наук.



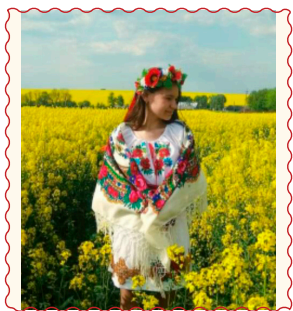
*“ Вивчення, збереження та популяризація кращих рецептів, дослідження регіональної специфіки є важливими завданнями як для науковців, так і для пересічних громадян в умовах глобалізації та мультикультурності світу. Саме тому борщ входить до національного переліку елементів нематеріальної культурної спадщини України та торує шлях до переліку ЮНЕСКО.*”



Кулівецький ЗЗСО І-ІІ ступенів с. Кулівці Чернівецької області



Ошихлібський ЗЗСО І-ІІІ ступенів Кіцманської ОТГ Чернівецької області



Товтрівський ЗЗСО І-ІІІ ступенів с. Товтри Чернівецького р-ну Чернівецької області

## Бідняк Ольга

Український борщ – не просто буденна страва, це символ родинності, елемент ритуалу єднання, основа кулінарної традиції.

### Інтерв'ю з бабусею

“Кожне сільце має своє сільце!”, а борщ різний у кожній родині. У нашому краї варили два борщі – один у печі, а інший на припічку, тому це були різні страви за різною технологією. Закваску для борщу робили зі ржаного борошна, не квасили буряків.

## Бойда Анна

### Інтерв'ю з мамою

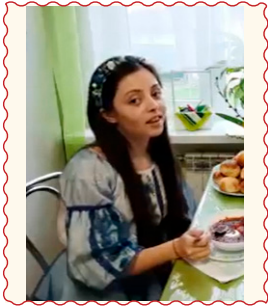
У нашій сім'ї готують різні види борщу, але буковинський – без картоплі, але з маринованим буряком. У наших краях кажуть – якщо дівчина вміє готувати борщ, її пора видавати заміж!

## Бойчук Богдана

### Інтерв'ю з мамою

У кожній родині завжди є секретний інгредієнт, у нас це лимончик. Тому борщ – це приворотне зілля, лад у родині залежить від хазяйки, яка охороняє спокій, додаючи у їжу свої улюблені компоненти.





Лашківський ЗЗО І-ІІІ ступенів Кіцманської ОТГ Чернівецької області

## Брусник Таїсія

### Інтерв'ю з бабусею

Назва «борщ» виникла, можливо, від назви рослини «борщовик», яку додавали у їжу. Але мені дуже подобається легенда про князя, який хотів об'єднати ворогуючі племена й наказав привезти до палацу самий кращий овоч зі свого краю. Але один дядько, який віз у діжці солодкі буряки, попав під дощ. Коли він прибув до палацу й дав князеві спробувати свої солодкі овочі, вони виявилися кислими, бо забродили! Князь не сказав про це, але наказав своєму кухарю зварити усе, що привезли люди, у великому казані на знак дружби і єднання. Вийшов смачний суп, який назвали «борщ», його рецепт до кожної домівки принесли всі князеві гості.



Глиницький ЗНЗ І-ІІ ступенів с. Глиниця Мамаївської ОТГ Чернівецької області

## Верстюк Анастасія

### Інтерв'ю з бабусею

Всі продукти для нашого буковинського борщу у нас стандартні, але наприкінці приготування загущуємо борщ 1-2 ложками борошна. У відео презентований реп про борщ та різноманітні жарти! Наприклад, наварила я борщу, з'їла половину каструлі, в очах потемніло, тепер точно знаю, що таке «переборщила»! :) Рецепт борщу у нашій сім'ї передається із покоління у покоління, і цей спадок являє собою «Нематеріальну культурну спадщину» нашого куточка Буковини. Борщ потрібно вміти не тільки приготувати, а й гарно подати до столу, з колоритним оформленням у національному стилі.

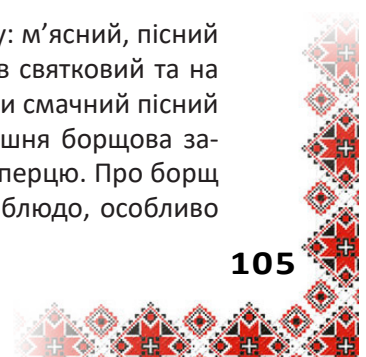


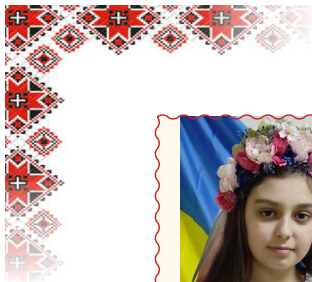
Щербинецький НВК – філія Котелівського НВК-ОЗ с. Щербинці Чернівецького р-ну Чернівецької області

## Галак Валентина

### Інтерв'ю з бабусею

У нашій родині бабуся варила 3 види борщу: м'ясний, пісний зі щавлем та квасолевий, а також борщ був святковий та на кожен день. Зараз піст, тому будемо готувати смачний пісний борщ на олії. Секретний інгредієнт – домашня борщова заквартка з жареного луку, моркви, солодкого перцю. Про борщ у нашій родині кажуть, що це саме перше блюдо, особливо для тих, хто важко працює!





Неполовецький ЗЗСО  
I-III ступенів смт Неполоківці Чернівецької області



Тисовецький ЗЗСО ім.  
Анни Душак с. Тисовець  
Чернівецького р-ну Чернівецької області



Неполовецький ЗЗСО  
I-III ступенів смт Неполоківці Чернівецької області

## Гелета Мар'яна

### Інтерв'ю з мамою

Борщ – кулінарний символ України, улюблена страва українців. Багато страв української кухні набули певної символіки через усвідомлення українцями власної соціальної культури. Гастроспадщина України – це ексклюзивний туристичний продукт, який сприятиме залученню іноземних туристів в Україні.

## Гордаш Іван

### Інтерв'ю з мамою

Наш дідусь – грибник, тому у нас завжди є перші весняні грибочки, з яких ми варимо білий борщ, у нас у родині його любляють найбільше! Смажимо грибочки та цибулю на вершковому маслі, додаємо сметану, протушуємо й висипаємо у каструлю майже готовою картоплею. Дуже смачно!

## Городицька Анна

### Інтерв'ю з мамою

На Тернопільщині є місто Борщів, де збираються представники всіх регіонів України на щорічне свято борщу. У нас на Буковині готують борщі пісний, який обов'язковий на свят-вечір, та жонатий, який з м'ясом. Вважають, що приготування борщу – це тільки родинна справа, тому кажуть **«Де велика рада, там борщ рідкий»**.

## Данилюк Анастасія

Новодністровський ЗЗСО  
II-III ступенів Чернівецької  
області

### Інтерв'ю з мамою

Завжди намагаюся готувати борщ у глиняному посуді, хоча зажарку роблю у звичний нам спосіб.



Неполоковецький ЗЗСО  
I-III ступенів смт Неполоківці Чернівецької  
області

## Добрянська Яна

### Інтерв'ю з бабусяю

У нашій родині дуже люблять борщ, особливо бабусин! Секретний інгредієнт її борщу – лимонний сік, який треба додавати замість оцту для збереження красивого кольору борщу. **«Борщ та каша – сила наша!»**

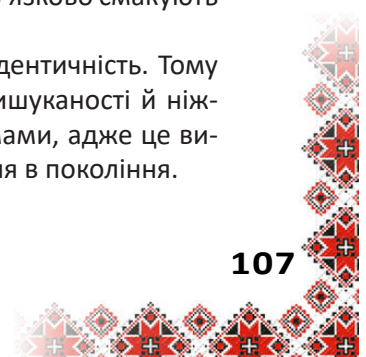


Путильський ЗЗСО I-III ступенів с. Путила Чернівецької області

## Дурлова Каміла

Борщ – це страва з національним характером. Простота і пряmolінійність борщу – в його звичних для кожного українця інгредієнтах. До складу червоного борщу входить до 20 найменувань продуктів, які готують з м'ясом, грибами, буженими ребрами, додаючи сметану. Обов'язково смакують пампушки з часником до борщу.

Українська кухня – це, однозначно, про ідентичність. Тому що це про традиції, які передаються у вишуканості й ніжності страв. І це завжди йде через руки мами, адже це вишукані страви, які передаються з покоління в покоління.





Неполоковецький ЗЗСО  
I-III ступенів смт Неполоківці Чернівецької області



ОЗ «Мигівський ЗЗСО ЗДО» с. Мигове Видницького р-ну Чернівецької області



Полянський ЗЗСО I-III ступенів Клішківецької сільської ради Хотинського району Чернівецької області

## Загарія Софія

### Інтерв'ю з мамою

Борщ – окраса українського столу! Український борщ символізує гостинність українського народу, родинне тепло, достаток та затишок в оселі. Ця страва є однією з головних на столі кожної родини, тому нам як нащадкам української гастротрадиції потрібно шанувати традиції, передавати їх та прищеплювати любов до них майбутнім поколінням.

## Кочерган Софія

### Інтерв'ю з мамою

Наш борщ за бабусиним рецептом, обов'язково на буженій солонині, з товченими картоплею та квасолею, для кислинки додають щавель у будь-який борщ – у зелений та у червоний.

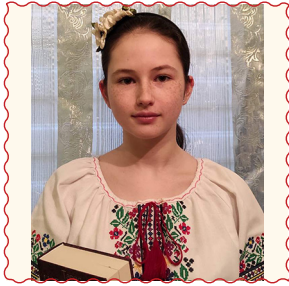
## Мельник Ірина

### Інтерв'ю з бабусею

**“Хочеш добрий борщ зварити, треба 12 разів через поріг переступити!”** Буковинський борщ варять на припічку, саме він максимально схожий на сучасний.

Борщ — це символ родини. Цю страву готували в нашій сім'ї, незалежно від того, чи це були складні післявоєнні роки, коли не було що їсти, чи зараз, коли ми можемо дозволити собі різноманітні страви.

## Мойсей Евеліна



Реваківський ЗЗСО I-III ступенів Чернівецької області

Український борщ для мене є символом щедрої, щирої душі нашого талановитого народу. Зі смаком зварена ця страва – це невід’ємна візитівка вправної господині, берегині роду.

Ми ніколи не зможемо дізнатися, хто першим зварив борщ, але я впевнена, що кожна газдиня віддавала частиночку своєї душі, щоб удосконалити цю страву і зготувати її ще смачнішою.

Для українців головним завданням є популяризація своєї гастропадщини, щоб не загубити ті зерна, які надбав наш талановитий народ тисячоліттями. Ми повинні розвивати і примножувати українську кухню та культуру.

## Новоженя Віталіна

### Інтерв’ю з бабусею

**“Роби до поту, а борщ вари в охоту”, “Язиком говори, а руками борщ вари!”** У нашій місцевості борщ варять на цукровому буряку, зажарку називають закришкою, бо овочі кришать для неї, а кольору надають помідори і перець, спеціально закислені для борщу.

Бабуся бере участь у фольклорному колективі “Прялочка”, дуже любить пісню про борщ “Навари, милая!”

Українська народна кухня – це така ж культурна спадщина українського народу, як мова, література, мистецтво, це неоціненний здобуток, яким можна і варто пишатися, який не слід забувати.

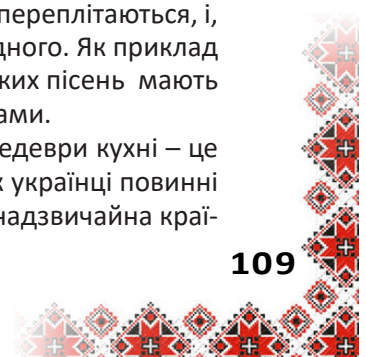


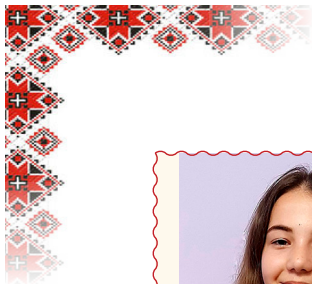
Веренчанський ЗЗСО I-III ст. імені Ірини Вільде Чернівецької області

## Потерейко Каріна

На мою думку, український борщ є символом української національної кухні, рецепти якого передаються з покоління в покоління. Українська кухня та культура переплітаються, і, напевно, не змогли б існувати один без одного. Як приклад ми можемо побачити, що багато українських пісень мають тексти, які пов’язані з українськими стравами.

Кожен народ має свої традиції, звичаї, шедеври кухні – це як візитна картка своєї країни, тому ми як українці повинні показати всьому світові, що ми Україна – надзвичайна країна.





Новоселицький ліцей Новоселицької міської ради Чернівецької області

## Савка Каріна

### Інтерв'ю з мамою

Раніше борщ з м'ясом та сметаною був лише на свята, а картоплю почали додавати лише на початку XIX століття. Наш родинний рецепт з домашньою аджикою, приготовленою з болгарського перцю та перчику чілі. Для нашої сім'ї український борщ є символом міцної родини. Кожний окремий інгредієнт після варки та бурління стає одним цілим із рештою – як справжня родина.

Бережіть традиції! Вони – душа нашого народу!



Глиницький ЗНЗ I-II ступенів с. Глиниця Чернівецького району Чернівецької області

## Ткачук Крістіна

Український борщ для мене є символом міцної родини, оскільки всі інгредієнти під час варіння передають свої смаки і аромати одне одному, стають одним цілим. Український борщ має багатовікову історію, бере свій початок ще з трипільської культури. Займаючись важкою хліборобською працею, людям потрібна була ситна, калорійна їжа, багата на білки і жири. Так ось у борщі їх нараховується до 20-ти. Отже, українська кухня та культура тісно пов'язані. Велике значення має популяризація української гастропащини з метою збереження традицій гостинності та збагачення культури приготування страв.

## Штефуряк Анна-Ольга



Загальноосвітня школа № 24 I-III ступенів м. Чернівці



Тисовецький ЗЗСО І-ІІ ступенів імені Анни Дущак Великокучурівської сільської ради Чернівецького району Чернівецької області

## Штефуряк Таїсія

В Україні борщ здавна вважався символом міцної та великої родини, усі інгредієнти варяться, а потім, мліючи, передають свої аромати і смаки одне одному, стають одним цілим – багатим, наваристим, густим.

Українська кухня для мене – мистецтво. Приготування їжі – особливий процес. В ньому шлях значно цікавіший, аніж результат. Але українська кухня створювалась протягом багатьох віків, тому для мене культура і кухня дуже щільно пов'язані. Гастроспадщина певною мірою відбиває не тільки історичний розвиток українського народу, а і його звичаї і смаки.



# ЧЕРНІГІВСЬКА ОБЛАСТЬ

## ГОЛОВКО Олександр Миколайович

Молодший науковий співробітник відділу архівних наукових фондів рукописів та фонозаписів Інституту мистецтвознавства, фольклористики та етнології ім. М. Т. Рильського НАН України



“*Відеозаписи конкурсантів рясніють креативними ідеями, яких слід повчитися і нам, науковцям, для кращого представлення української культурної спадщини у цифровому просторі.*”





Борзнянська ЗОШ І-ІІІ  
ступенів імені Христини  
Алчевської м. Борзна  
Чернігівської області

## Плющ Дмитро

### Інтерв'ю з мамою

Наш рецепт родинний, я дізналася про нього від бабусі! Цей борщ з грушами ще має назву «Козацький», бо проїжджі козаки завжди зупинялися у нашому краї та із задоволенням їли саме цей борщ. А щоб дізнатися, чи парубок справжній козак, любили пошуткувати і додати до борща самий гострий перчик.

Якщо бабуся варила борщ з м'ясом, завжди примовляла **«Дешеве м'ясо — поганий борщ!»**, а я люблю приказку «Із цією людиною борщу не звариш», але це не про тебе сьогодні, дякую за допомогу і запрошую до столу. Сподіваюся, що від мого борщика тебе «за вуха не відтягнеш».



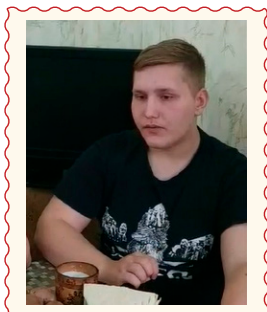
# М. КИЇВ

## ГОЛОВКО Олександр Миколайович

Молодший науковий співробітник відділу архівних наукових фондів рукописів та фонозаписів Інституту мистецтвознавства, фольклористики та етнології ім. М. Т. Рильського НАН України



*“ Сила борщу – в його рецептурному різноманітті та сміливих кулінарних експериментах, до яких вдаються українці, щоб повсякчас вдосконалити страву, подбати, щоб вона ніколи не «приїлася».*



ДПТНЗ «КВПУВТ», Київ

## Алексєєв Кирило

### Інтерв'ю з бабусею

Якщо вивчати походження слова, то за деякими джерелами воно походить від словосполучення «бури щі», яке означало «суп на буряковому квасі» й трансформувалося у борщ. Ця назва була виявлена у письмових джерелах у XVI-XVII століттях та поширилася у південних регіонах Російської Імперії (включаючи сучасні Україну, Білорусь та Польщу), Болгарії, Чехії та Словаччини. До приготування борщу треба підходити з душею та гарним настроєм.



Центр позашкільної освіти Дарницького району міста Києва

## Антонов Іван

Український борщ для мене – це символ родинного затишку та достатку, теплих спогадів дитинства та кулінарної гордості країни. Адже українська кухня є невід'ємною частиною української культури, віддзеркаленням ментальності нашого народу. Унікальність борщу в його універсальності, адже ним пригощають і у свято, і у будні. Наша українська гастропадщина має зберегтись як генетичний код для майбутніх поколінь.

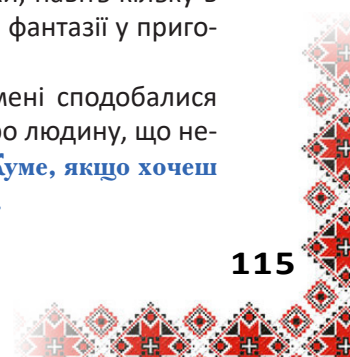


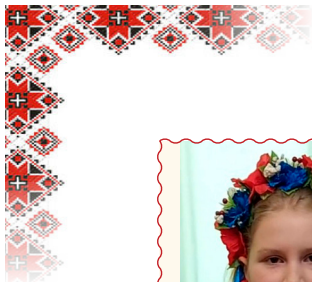
Спеціалізована школа №49 з поглибленим вивченням французької мови міста Києва

## Бенкендорф Софія

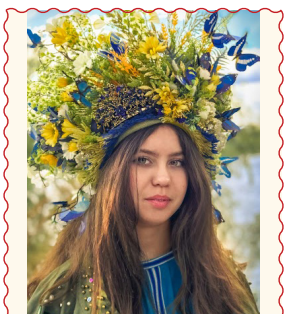
Намагалась знайти спільне та відмінне у приготуванні борщу. Але лайфхаки у кожному з регіонів виявилися досить різними та цікавими: одні додають червоне вино, інші – змелені на кавомолці сушені білі грибочки, навіть кільку в томати теж у борщі можна побачити! Але фантазії у приготуванні немає меж!

У народі багато кажуть про борщ, але мені сподобалися приказка **«З ним борща не зварити!»** – про людину, що ненадійна, та вислів про незваних гостей **«Куме, якщо хочеш вчорашнього борщику, приходь завтра!»**.





Спеціалізована школа  
№ 80 Печерського району  
міста Києва



Український колеж  
ім. В.О. Сухомлинського  
міста Києва



Школа № 132 міста Києва

## Бісіркіна Валерія

Українська кухня тісно пов'язана з українською культурою, адже кожна держава має свої національні страви, які асоціюються з тією чи іншою країною. Дуже важливо популяризувати національні страви тому, що вони відображають культурну спадщину нашого народу.

Наші прабабусі із покоління в покоління передавали рецепт українського борщу, який є однією з найсмачніших страв української кухні. Кожна господиня має свій неповторний рецепт українського борщу, який смакує як українцям, так і гостям нашої країни.

## Данюк Давид, Рудневська Дар'я

**Інтерв'ю з мамою Іриною Рудневською, відомою кулінарною експерткою та телеведучою**

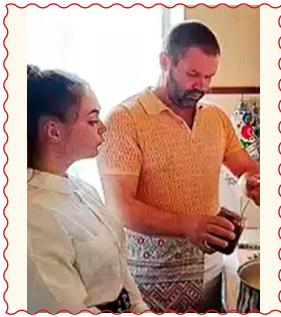
Борщ – це смак України! Найпопулярніша та найвідоміша страва, яка представлена на столах кожної української родини не тільки на Батьківщині, але й далеко за її межами! Задача сьогодення полягає в збереженні української культури саме в споживанні національної здорової їжі. Адже світова глобалізація та «чужа» їжа поглинають нові покоління.

## Донченко Дар'я та Олександра

**Інтерв'ю з мамою**

Український борщ – для мене це страва затишку, вечері в родинному колі з обов'язковим обговоренням смаку сьогодні, посмішки мами від нашої захопленості, елемент ритуалу єднання, основа кулінарної традиції.

Борщ – це найперша і найточніша асоціація, пов'язана з Україною, і головне – позитивна. Ця асоціація смачно пахне і обіцяє тепло, затишок, ситість. Це символ української гостинності.



Державний Професійно-технічний навчальний заклад «Київське вище професійне училище водного транспорту» міста Києва

## Жукова Софія

### Інтерв'ю з татом / цікавинки про борщ

Цікаві факти про борщ: існує понад 70 видів борщу, але краще їх поділити на червоні, зелені та холодні; згадки про борщ з'явилися у XV-XVI столітті; існує борщовий пояс від Польщі до Волги; у 2005 році Укрпошта випустила блок марок на борщову тематику.



Київський фаховий коледж будівництва, архітектури та управління міста Києва

## Журавльова Катерина

### Інтерв'ю з однокурсниками, які представили борщі своїх регіонів

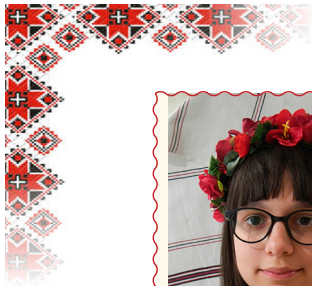
1. Полтавський борщ на м'ясі качки, перепілки та курки.
2. Запорізький – на свинині (ребра чи м'ясо на кісточці).
3. Кримський – з перцем, помідорами, кукурудзою та айвою.
4. Львівський – з сосисками, але без капусти.
5. Закарпатський – не борщ, а бограч у горщику.



Спеціалізована школа I-III ступенів № 41 імені З.К. Слюсаренка з поглибленим вивченням англійської мови міста Києва

## Забуранна Богдана





Спеціалізована школа I-III ступенів №41 імені З.К.Слюсаренка з поглибленим вивченням англійської мови міста Києва

## Інова Тетяна

### Інтерв'ю з мамою

Походження борщу невідоме, але є припущення, що перші борщі варили з рослини акант, вірніше, з квасу, який робили з її листя. Зараз єдиного рецепту борщу не існує, тільки регіональні чи родинні.

Для мене український борщ є символом козацької культури, багатих кулінарних здобутків тощо. Також, як на мене, він символізує достаток, родинне тепло й вірність давнім традиціям.

## Колесников Михайло



Гімназія № 290 міста Києва

...Так і борщ! Імовірно, ви зустрінете його у світі, адже він заслужено набув любові й популярності не лише в нашій Батьківщині. Але щоб відчутти смак саме українського борщу, його повинні створити українські руки, які увібрали відчуття рідної кухні з молоком матері, й неодмінно з того, що виросло саме на батьківській, зігрітій сонцем землі.

Ось тоді, занурюючись у свої найкращі спогади після гарячої, ароматної тарілки, вам стане так щемно, що серце переповниться вдячністю і любов'ю до тих, хто зміг донести смачні секрети цілого етносу до наших днів.

## Медведєв Тимур

### Інтерв'ю з татом

Український борщ символізує мир, родинне тепло, овочі, які тільки що були викопані з городу. Борщ – це душа України, колір вишиванки, втілення українського колориту.

Мій секретний інгредієнт – це помідори у власному соку (ніякої томатної пасты!), трохи цукру та улюблені спеції. Чоловіки на кухні – це круто!

Технічний ліцей Шевченківського району міста Києва



Спеціалізована школа № 80  
міста Києва

## Мірталібова Вероніка

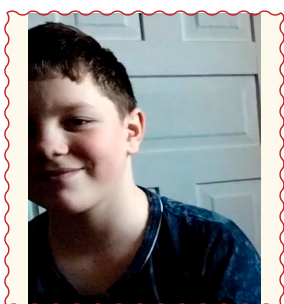
Борщ — це улюблена страва українців, яка є смачним символом української кулінарної культури і достатку. Для мене борщ є символом родинного обіду, коли за обідом збирається вся моя велика родина: бабуся, дідусь, мої батьки, брат, дядько з дружиною та своїми дітьми і я. Без української кухні ми не можемо називатися українцями! Вона є частинкою культури, що ідентифікує нас як українців!

Як ми, українці, ставимося до власної кухні, так вона і представлена в світі! Тому популяризація української кухні (гастро-спадщини) є важливим завданням для кожного українця!

Загальноосвітня  
школа № 101 міста  
Києва

### Інтерв'ю з мамою

Мама готує борщ з самих звичайних продуктів, але на зиму робить дуже багато заморозки і використовує взимку саме її. Перець, зелень, стручкова квасоля – завжди є у нашому борщику, а також лаврушка, сіль та улюблені спеції.

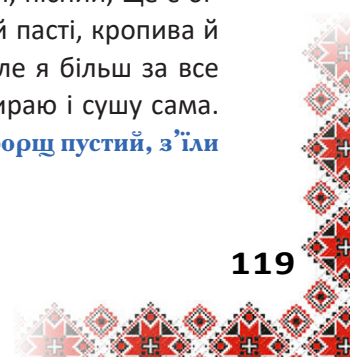


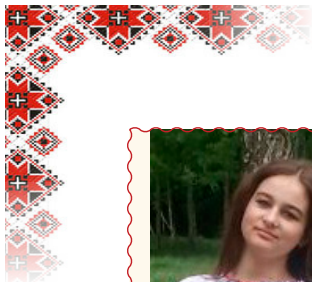
Києво-Печерський  
ліцей №171 «Лідер»  
міста Києва

## Палюх Артемій

### Інтерв'ю з бабусяю

На Поліссі борщ – символ сім'ї, бо пара з борщу – душа предків! У нас борщів багато – червоний, зелений, пісний, ще є білий. Готуємо на ребрах, саморобній томатній пасті, кропива й борщова лобода – теж чудові інгредієнти, але я більш за все люблю борщик з сушеними грибами, які збираю і сушу сама. Про борщ моя бабуся казала **«Дим густий — борщ пустий, з'їли до кришечки, щоб не боліли кишечки»**.





## Петренко Магдалина

### Інтерв'ю з мамою



ДПТНЗ «Київське вище професійне училище водного транспорту» міста Києва

Найдорожчий борщ – київський, який готують з трьох видів м'яса, а ми варимо єврейський, такий собі адаптований до країни нашого проживання, – тільки на курятині, буряк попередньо відварений, додаємо багато цукру.

В Україні борщ здавна вважався символом міцної родини. У загальних рисах українська кухня надзвичайно різноманітна, її головна особливість – багатокомпонентність, так само, як і в українській культурі.

Цей загальний контекст може допомогти сьогодні в пошуку стратегії брендингу локальних громад. Брендунання території навколо продуктів харчування – цілком робочий варіант.

## Руденко Денис, Прокопчук Карина



Спеціалізована школа №251 імені Хо Ши Міна з поглибленим вивченням англійської мови міста Києва



Культура і кухня кожної країни – це взаємопов'язані речі. Якщо хочеш повністю зрозуміти країну, в яку приїхав, зрозумій її культуру, звичаї і, звісно, спробуй місцеву кухню.

Рецепт борщу складався величезну кількість століть, тому він – унікальна гастро-спадщина нашого народу, надбання минулих поколінь. Забути його і знецінити – це злочин проти свого ж народу.

## Рябих Іван



Центр дитячої та юнацької творчості Дарницького району міста Києва

Торговий агент Мартин Груневег у 1584 році описує борщ як повсякденну їжу і питво населення нашого краю. У 1649 році у реєстрі Запорізького козацтва вже є Борщеники. З'являються місцевості, річки, села та міста, наприклад, Борщів на Тернопільщині та Борщагівка у Києві.

Страви, які притаманні українській кухні, багато чого можуть розказати і про українську культуру загалом. Повноцінне культурне пізнання народу та проникнення його духом неможливе без занурення у гастрономічне середовище.



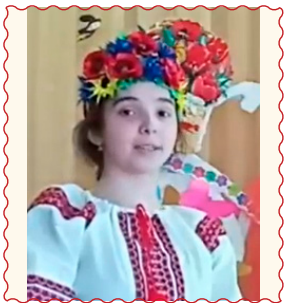


Школа I-III ступенів  
№111 ім. С. А. Ковпака  
Дарницького району  
міста Києва

## Сімонова Мар'яна

Для мене український борщ є українським символом сім'ї і домашнього затишку.

Популяризація української гастропащини важлива в контексті того, щоб ми не забували свої традиції, а також використовували у сучасному житті рецепти тих страв, які наші пращери готували без застосування будь-яких хімічних добавок і цим самим берегли своє здоров'я.



Загальноосвітня школа  
№ 282 міста Києва

## Степенко Любов

Український борщ для мене — це перші згадки про дитинство, тихий спів птахів, приємний голос мами або бабусі, що кличе мене додому з виснажливої прогулянки, бо вже накритий стіл до вечері, а в центрі столу — горщик із борщем. Про борщ та інші страви в Україні складали казки, приказки, писали вірші та пісні. Український народ шанобливо ставиться до національних страв, тож це знайшло відображення в культурній спадщині. Отже, українському борщу потрібна популяризація, щоб він не зник з наших столів. Саме з метою популяризації української гастропащини я і взяла участь у цьому конкурсі.



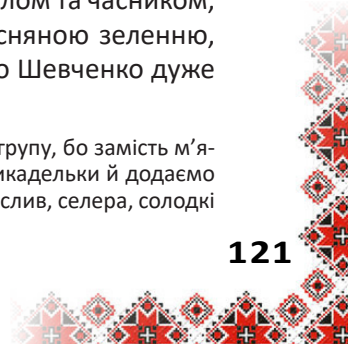
Загальноосвітня школа  
№ 249 міста Києва

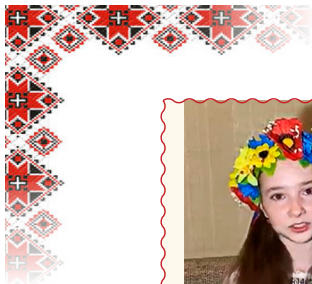
## Ткаченко Ілля

### Інтерв'ю зі шкільними вчительками та мамою

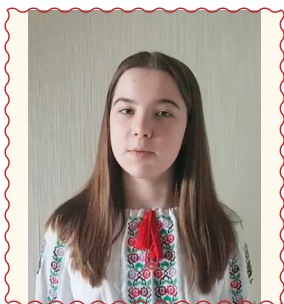
Шкільні вчительки пригадали, що у кожній родині додавали у борщ самі несподівані інгредієнти, але традиційні види борщів знають всі: червоний борщ з товченим салом та часником, зелений борщ зі щавлем або будь-якою весняною зеленню, пісний борщ з грибами та рибою. Кажуть, що Шевченко дуже любив борщ з карасями!

Рецепт від мами: починаємо варити овочеву групу, бо замість м'яса використовуємо фарш, з якого робимо фрикадельки й додаємо їх у самому кінці. Секретні інгредієнти – чорнослив, селера, солодкі буряк та морква, багато свіжої зелені.





Спеціалізована школа №251 імені Хо Ши Міна з поглибленим вивченням англійської мови міста Києва



Спеціалізована школа №251 імені Хо Ши Міна з поглибленим вивченням англійської мови міста Києва



Спеціалізована школа I-III ступенів № 73 з поглибленим вивченням української мови, літератури та українознавства міста Києва

## Ульяненко Катерина

### Інтерв'ю з мамою

Бабусини рецепти борщів пам'ятаю і використовую для своєї родини, особливо з грибами, як сушеними, так і свіжими. Борщ із печі, да з білими грибочками – це смак дитинства!

## Харченко Поліна

Борщ – це смачний символ України, символ добробуту її народу, найпопулярніша перша страва в нашій країні. Борщ – це символ єдності та різноманітності українців, адже свій особливий рецепт борщу має кожен регіон України.

У той же час борщ не просто перша страва, а це страва, яка є доречною і в будень, і в свято, і на весіллі, і на поминках, і влітку, і взимку, будь-коли і будь-де – я не зустрічала людей, яким би не сподобався наш український борщ. Про борщ складені прислів'я та приказки, його в своїх творах описують класики української літератури, від самого слова «борщ» походять назви багатьох українських населених пунктів.

## Ческідова Вікторія

### Інтерв'ю з бабусею Світлою Іванівною

Для мене український борщ – це символ маминого і бабусиноного тепла, нашої родинної єдності. Українська кухня – це частина української культури, і борщ є однією з найцінніших страв нашої кулінарії. У світі є дуже популярним гастрономічний туризм, і український борщ є нашою смачною візитівкою.

Український борщ – це те, що об'єднує українців в усьому світі!!!



Школа № 132 міста Києва

## Юхта Руслана

### Інтерв'ю з друзями (батько та син, \чемпіони з боротьби)

Про борщ в народі кажуть «Борщ без буряка як жінка без чоловіка». Наш родинний пісний рецепт борщу – з піджареною картоплею, з грибами й цибулею. Цей рецепт мама колись побачила по телебаченню у інтерв'ю з мамою Кузьми Скрябіна, з тих пір ми дуже часто його готуємо!

Борщ – це символ української культури, побуту та родинності. Я обожнюю дні, коли вся сім'я збирається за столом та куштує національну страву. Відчувається тепла атмосфера та єднання рідні. Кожен українець готує борщ по-своєму, але зберігає традиційний рецепт та стиль приготування страви, тому, у моєму розумінні, кухня і культура дуже пов'язанні у процесі його приготування.

Також дуже важливою є популяризація української гастрономії, тому що Україна має надзвичайно багату кулінарну історію, наші люди дуже гостинні, вони можуть залучити багатьох іноземних туристів.



Гімназія «Троєщина»  
міста Києва

## Ярославський Денис

### Інтерв'ю з мамою

Немає заходу без сходу, немає літа без дощу,  
Немає річеньки без броду, а України – без борщу!






**ПРИСЛІВ'Я ТА ПРИКАЗКИ  
ЗІ СЛОВОМ "БОРЩ", ЯКІ НАВЕДЕНІ  
У КОНКУРСНИХ РОБОТАХ**




- Байка байкою, а борщ стигне!
- Без добавки і борщ не смачний!
- Без борщу і хліба немає обіда!
- Борщ - батько, а каша - мати!
- Борщ з'їмо, а за кашу поцілуймося!
- Борщ повинен бути такий, щоб за столом від пари дітей не було видно!
  - Борщ та каша - сім'я наша!
  - Борщ та каша - сила наша!
- Борщ такий пісний, що хоч голову мий!
- Борщ, хоч лице зморщ, а очі витрищ!
- Будемо варити борщ, щоб пішов рясний дощ!
- Вітер хмари наганяє - мабуть, буде дощ, мати півня зарубала - мабуть, буде борщ!
  - Горе тому, у кого нема борщу вдома!
  - Де велика рада, там борщ рідкий!
  - Дим густий - борщ пустий!
- Їж борщ з грибами та тримай язика за зубами!
- Їж борщ з перцем та й з чистим серцем!
- За те старий стару хвалить, що вона добрий борщ варить!
  - «З ним борща не зварити!»
- Коли смачний борщик, то маленький горщик!

- «Куме, якщо хочеш вчорашнього борщику, приходь завтра!»
  - Невелика хиба, коли в борщі є риба!
  - Не карай, Боже, нічим, якщо борщ ні з чим
    - Роби до поту, а борщ вари в охоту!
    - Сам борщ їм і вас запрошую!
  - У доброї куховарки борщ смачний і без шкварки!
    - Хай буде борщ ріденький, але солоденький!
    - Хліб – то голова, а головний після хліба – борщ!
- Хороша дружина має добрий борщ готувати та чоловіка частувати!
- Хочеш добрий борщ зварити, треба 12 разів через поріг переступити!
  - Хто їсть борщ, той козак, а хто не їсть, той слабак!
    - Чого сама не люблю, того в борщ не кладу!
      - Я люблю усякий борщ, аби з м'ясом!
      - Язиком говори, а руками борщ вари!
- Як буде їсти добрий борщ чоловік, то буде жити довгий вік!
- Як кукурудзу посієш до дощу, так і будеш мати сало до борщу!
  - Як піде травневий дощ, то з грибами буде борщ!
- Яка наречена – така в неї скриня, а який борщ – така господиня!
- Який буде борщ варити, так і чоловік буде любити!
  - Який кухар, такий борщ!





«Я готую борщик: у полив'яний горщик  
Наберу водиці з чистої криниці,  
Кину картоплину, свіжу капустину,  
Бурячка й квасолі, сипну трошки солі!  
Варись-варись, борщику,  
В полив'янім горщику,  
Їсти тебе будуть усі добрі люди!»



## **Борщ по-МАНівськи, або вивчаймо українські традиції разом!**

Каталог учасників Всеукраїнського конкурсу учнівської молоді  
«Український борщ – національний бренд кулінарної культури»

Автор ідеї Моїсеєнко Є.В.

Відповідальний за випуск І. Поліщук

Редактор Н. Земляк

Технічний редактор Г. Мірошниченко

Дизайн, верстка М. Ковтун

м. Київ, вул. І. Мазепи, 13

тел. (044) 451 7375

(044) 451 7430

<https://kman.org.ua/ua>

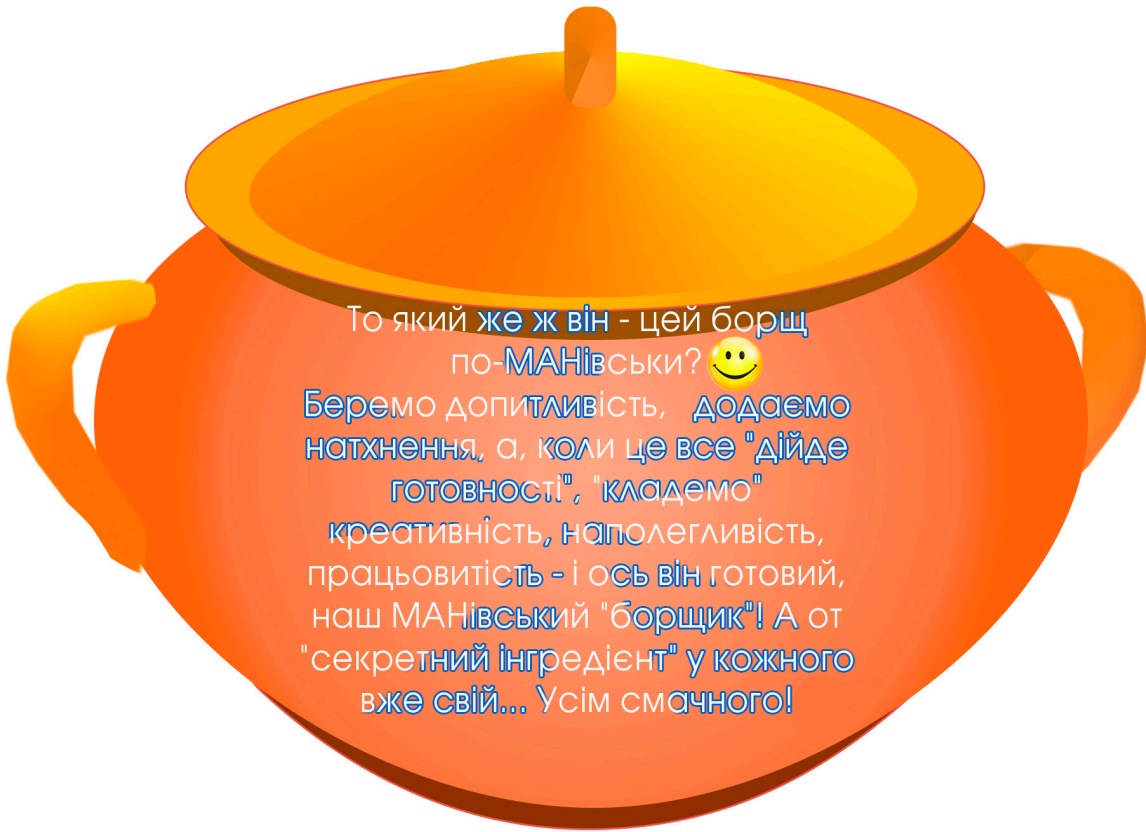
<https://www.facebook.com/kyiv.man/posts>

[https://uk.wikipedia.org/wiki/Київська\\_Мала\\_академія\\_наук\\_учнівської\\_молоді](https://uk.wikipedia.org/wiki/Київська_Мала_академія_наук_учнівської_молоді)

[https://www.instagram.com/kyivska\\_man](https://www.instagram.com/kyivska_man)

[https://t.me/kyivska\\_man](https://t.me/kyivska_man)





То який же ж він - цей борщ  
по-МАНівськи? 😊  
Беремо допитливість, додаємо  
натхнення, а, коли це все "дійде  
готовності", "кладемо"  
креативність, наполегливість,  
працьовитість - і ось він готовий,  
наш МАНівський "борщик"! А от  
"секретний інгредієнт" у кожного  
вже свій... Усім смачного!

МОЯ РОДИНА! МОЯ КРАЇНА УКРАЇНА - МОЯ РОДИНА! УКРАЇНА - МОЯ РОДИНА! МОЯ РОДИНА МОЯ КРАЇНА МОЯ КРАЇНА  
КРАЇНА УКРАЇНА - МОЯ РОДИНА! УКРАЇНА - МОЯ РОДИНА! УКРАЇНА - МОЯ РОДИНА! УКРАЇНА - МОЯ РОДИНА!  
УКРАЇНА - МОЯ РОДИНА! УКРАЇНА - МОЯ РОДИНА! УКРАЇНА - МОЯ РОДИНА! УКРАЇНА - МОЯ РОДИНА! МОЯ КРАЇНА  
НАДІЯ УКРАЇНА - МОЯ РОДИНА! **УКРАЇНА - МОЯ РОДИНА!** УКРАЇНА - МОЯ РОДИНА!  
УКРАЇНА - МОЯ РОДИНА! КРАЇНА МОЯ РОДИНА УКРАЇНА - МОЯ РОДИНА! УКРАЇНА - МОЯ РОДИНА! МОЯ КРАЇНА  
УКРАЇНА - МОЯ РОДИНА! УКРАЇНА - МОЯ РОДИНА! МОЯ РОДИНА УКРАЇНА - МОЯ РОДИНА! УКРАЇНА - МОЯ РОДИНА!