

Дмитренко А.А.

Волинський національний університет імені Лесі Українки

ЕТОКУЛЬТУРНІ ТРАДИЦІЇ ВИКОРИСТАННЯ ЧОРНИЦЬ У ХАРЧУВАННІ НАСЕЛЕННЯ ПРАВОБЕРЕЖНОГО ПОЛІССЯ: НАЧИНКИ ДЛЯ ПИРОГІВ ТА ВАРЕНИКІВ

У статті висвітлюються етнокультурні традиції використання дикорослих ягід чорниць для приготування у селах Правобережного Українського Полісся вареників та пирогів, які є важливими гастромакерерами названого регіону. В основі дослідження – польові етнографічні матеріали, зібрані авторкою у різних районах Волинської, Рівненської, Житомирської та Київської областей за авторськими програмами-запитальниками упродовж 2005–2014 років. На основі аналізу компонентного складу начинок для пирогів та вареників, відзначено значну варіативність страв. З'ясовано, що для приготування чорничних начинок, як доповнення, використовувались численні продукти (мак, яблука, груші, буряки, морква, конопляне сім'я, квасоля, картопля, мед, цукор), які додавали страві кращого смаку і ситності. Проаналізовані способи приготування начинок: розпарювання, розтирання у макітрі, товчіння у ступі, перетирання та ін. Щодо форми вареників і пирогів, то до середини ХХ століття вареники робили досить великими, часто обліплюючи начинку тістом. Пирогов, окрім звичайних невеликих виробів, робили у вигляді рулетів (завітухи, завертні), стульників (начинка обгорталася) і відкритих трикутників (пуріни, книші). Відзначено, що вареники і пироги займали значне місце в гастрокультурі мешканців Правобережного Полісся. Найчастіше їх готували в неділю, на різноманітні присвятки і свята. Своєрідну ритуальну роль вареники зі свіжими чорницями відігравали на Дев'ятуху і Десятуху, де вони були символом початку ягідного сезону, так як готувались із перших зібраних ягід. Вареники і пироги, у т. ч. і з чорничними начинками, на Поліссі готували на Розигри (Проводи русалок), на свята Івана Купала (Івана Петрівського), Петра і Павла, Андрія, Варвари, Сави, Ганни, Різдва, Щедрий вечір, Сорок Святих. Отож, вареники і пироги є важливим елементом нематеріальної культурної спадщини, важливим фактором ідентичності українців та їх культурного розмаїття.

Ключові слова: Правобережне Полісся, гастрокультура, ягоди чорниці, пироги, вареники.

Постановка проблеми. Етнокультурна спадщина народу – важливий чинник його національної ідентичності. У зв'язку з російським вторгненням в Україну, світ накінець чітко усвідомив, що Україна – не росія і українці – не росіяни. Україна – незалежна держава, а українці – народ з багатою культурою, інтерес до якої сьогодні зростає з кожним днем. Ми можемо говорити про своєрідний бум інтересу світової спільноти до української культури. Тому вивчення різноманітних аспектів етнокультурної спадщини українців слугуватиме популяризації здобутків нашого народу, сприятиме включенню традиційних страв до туристичних магнітів різних областей. Адже в останні десятиліття у туристичних локаціях велика увага приділяється приготуванню страв із місцевих продуктів. Саме тому Державне агентство України з розвитку туризму оголосило 2022 рік роком популяризації української кухні, що передбачає формування

локальних «гастрокошиків». Через оволодіння кулінарними символами відбувається засвоєння етнокультурних норм та цінностей і формування певного етнокультурного діалогу між минулим, сьогоденням і майбутнім.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Незважаючи на те, що етнокультурні традиції харчування українців стали об'єктом дослідження ще у 1970-х рр., однак автори дуже коротко визначають місце дикорослих ягід у харчуванні українців, наголошуючи в основному на лікувальних властивостях чорниць і не згадуючи про вживання їх для приготування пирогів [1, с. 23, 53, 57, 60–61; 3, с. 31–32]. Страви із ягід згадані у статті М. Давидюка про традиції харчування мешканців Волині і Полісся [5–6] та дослідженні Н. Гаврилюк про родинну обрядовість українців [3]. Використання чорниць для приготування кашоподібних страв, узварів, киселів і настоянок висвітлено в одній із статей авторки [2].

Джерельну базу статті склали польові матеріали, зібрані авторкою у селах Правобережного Полісся у 2005–2014 рр. [2; 8–16].

Формулювання цілей статті (постановка завдання). На основі польових етнографічних матеріалів проаналізувати локальні особливості приготування ягідних начинок для пирогів та вареників, що є важливими етно-визначальними маркерами (гастромаркерами) Правобережного Полісся. З цією метою висвітлити склад начинок та способи їх приготування; з'ясувати види пирогів з чорницями та їх назви; місце пирогів та вареників у системі святково-обрядової культури.

Виклад основного матеріалу дослідження. Упродовж життя людина пізнає світ, переймаючи ті ціннісно-ментальні орієнтири, які сформувалися в певному регіоні упродовж багатьох тисячоліть. Важливу роль у формуванні етнокультурних маркерів відіграють природо-географічні умови регіону. Саме завдяки різним природним зонам українці мають численні регіональні і локальні особливості культури, пізнання і популяризація яких зробить нас більш відомими у світовому співтоваристві. Чорниці надзвичайно поширені в системі харчування мешканців Полісся, у т. ч. для приготування традиційної страви українців – пирогів і вареників. У різних регіонах зафіксовано чимало видів сумішей, якими начиняли ці кулінарні вироби.

1. Найпростіша начинка – сирі або сухі чорниці. Вареники зі свіжими чорницями можна вважати своєрідною ритуальною стравою, пов'язаною з початком ягідного сезону. Із ягід, зібраних на Дев'ятуху або Десятуху (дев'ятий або десятий тижні після Великодня): «...на Дев'ятника, на Десятуху вже йдуть на вареники» (с. Кам'яне Сарненського р-ну – далі – Срн.) [16]. У с. Луко (Вараського р-ну – далі – Врс.) зафіксований звичай варити вареники і з останніх зібраних у сезоні чорниць [11].

Вареники зі свіжими чорницями були обов'язковою стравою і в інші дні, наприклад, на свята Івана Купала (7.07), Петра і Павла (12.07). У селах Ємільчинщини їх готували на Розигри, що знаменували собою завершення Русального тижня і початок Петрівки. Саме цього дня на Поліссі проводжали русалок і жінки збиралися на вечерю, влаштовуючи її біля річки чи в когось у хаті: «Казали, що Розигри. Ну, то варим вареники вдома. Да зийдема в одну хату... Вареникув наварили да й едятъ» (с. Серби Новоград-Волинського р-ну – далі – Н-В) [12].

В інші пори року на Поліссі готували вареники із сухими чорницями. Для цього ягоди попередньо розпарювали у горщику чи макітрі і добре розминали [10]. Іноді сухі чорниці товкли у ступі і тоді вже запарювали окропом [15]. Для підсолювання начинки до пирогів і вареників використовували мед, а з другої половини ХХ ст. – цукор [14].

Вареники і пироги з сухими чорницями робили на різні свята та присвятки: Андрія (13.12), Сави (18.12), Ганни (22.12) та ін.: «<...> коли завгодно, тоді їх зробив, да зварив, да й такє. На любє, присвяток який є, осььо Варвари, Сави, Андрий. Ну такє є. Ганни. Це все такіє во. Колі тако й на неділю, тоже такіє вареники варили» (с. Радогоща Крст.) [15]. Особливо слід відзначити приготування вареників, у т. ч. й з чорницями, на день Варвари (17.12), який вважається жіночим святом. Цього дня вареники були не просто святковою, а обрядовою стравою, адже без них святкової вечері просто не могло бути. Жінки сходилися в якійсь із хат, частували одна одну своїми варениками, відзначаючи при цьому, у кого вони вдалися кращі, а в кого – гірші [16]. У с. Вовчиці (Врс.) вареники з чорницями робили на Сорок Святих, 22.03) [13]. Пироги, як святкову страву, готували на Коляду і Різдво (6–7.01). А на Щедрий вечір (13.01) вони ще були ще й символом достатку [6, с. 66].

2. Поширеною начинкою для пирогів та вареників була суміш із сухих чорниць і маку. Респонденти відзначають, що колись маку сіяли дуже багато, тому його було достатньо. Для приготування начинки мак і чорниці розпарювали і добре перетирали [16].

3. Іноді до начинки з чорниць і маку додавали ще й сухі груші-дички і робили вареники та пироги, особливо на Коляду (6 січня). Для цього сухі дички товкли у ступі, розпарювали і додавали до маку та чорниць [15].

4. Наступний вид начинки – чорниці, мак, сухі груші і яблука. Всі інгредієнти розпарювали і подрібнювали: «Мак, ягода черніка, натовкли в ступі – вареники варили, пироги пекли» (с. Путиловичі Крст.) [15].

5. В останні десятиліття, у зв'язку із забороною сіяти мак, використання його у якості начинки до пирогів частково зменшилось. Інформанти, особливо старшого віку, відзначають гірші смакові якості купованого маку та й його дороговизну. Тому мак, як складову начинку для пирогів та вареників, почали замінити іншими інгредієнтами. Часто замість маку використовують

свіжі або сухі яблука, якими «загущують» чорниці, тобто роблять начинку більш густою. Свіжі яблука просто «кришать» (ріжуть на шматочки), труть на терку або навіть припарюють окропом і додають до розпарених сухих чорниць (с. Підлубли Н-В) [12]. Мешканці с. Поліське (Рівненського р-ну – далі – Рівн.) для начинки часто використовують сухі чорниці або ягоди із настойки та сухі яблука і печуть такі пироги дотепер [9].

6. Начинку також роблять із розпарених сухих чорниць і садових груш: «... розпарували груши да тие сухие ягоди тоже розпарували, та робили вареники» (с. Бовсуни Крст.) [15].

7. Для багатьох сіл характерне поєднання сухих чорниць, груш і свіжих або сухих яблук в одній начинці. Яблука терли на терці, а груші обов'язково тушкували, щоб вони стали м'якими, подрібнювали і змішували, додаючи чорниці: «Тоді вже, як я стала більша, то я знаю, що моя мама там, коле схоче, в неділю чи там на Коляду ... і ягоди сухіє, і яблика, грушке ... і робели пироге. На Коляду чи й так» (с. Підбороччя К-К) [14].

8. Дуже поширеним інгредієнтом у складі начинки для вареників та пирогів був буряк. Респонденти наголошують, що до війни використовували лише червоні або «рябі» столові буряки, а з утвердженням колгоспів з'явилися і цукрові. Люди й самі почали їх сіяти та використовувати для підсолоджування страв [14]. З поширенням цукрових буряків для приготування начинки до пирогів частіше використовували саме їх [12]. У с. Столинські Смоляри Ковельського р-ну (далі – Квл.) пироги з цукровим буряком, чорницями і маком готували на Коляду і Різдво: «То сахарні буряки, ... не червоні. А туди ще ягоди і мак, от таке! На коляду, так!» [2]. Для приготування начинки буряки подрібнювали на терці і тушкували в печі, потім додавали сухі чорниці [13; 16]. Пані Марія із с. Нуйно (К-К), яка за своє життя такі пироги пекла багато разів, відзначала, що вони були дуже смачні: «З бураком мешали..., і ягуд насепав, то вже такеї вкусни! Такеї вкусни! ... Ягудьме пахнуть шо ну. Шо вам не передати» [14]. Використання начинки з чорниць і буряків характерне для різних районів. В той же час чимало респондентів наголошували, що вони ніколи не готувати пироги з такою начинкою: «Не мишала, я зроду такого не їла» (с. Малі Телковичі Врс.) [13]; «Нє, я не знаю. Ми вдома нє, з бураком не їли» (с. Запілля Крст.) [15]. З підвищенням добробуту для начинки брали тільки ягоди, в які, замість буряків, додавали цукор [14].

9. У селах Камінь-Каширщини зафіксовано використання моркви для приготування начинки для пирогів. Її змішували з буряками, тушкували і додавали багато сухих чорниць: «Морква ілі бураке. І тушимо. ... Солодкі бураке. І домішуємо. І ягід багато. І такеї пироге пекле» (с. Полиці К-К) [14].

10. Інколи до моркви, буряків і чорниць додавали ще й сухі груші. Все клали у «чигун» (чавун – металевий посуд), доливали трошки води, тушкували у печі і все добре переминали, перетворюючи в густу однорідну масу, як варення: «Тепер вже варення мона додати. А тоді, хто ж те варення вмів варети?» (с. Полиці К-К) [14].

11. У с. Пнівне (К-К) начинку для пирогів робили із суміші чорниць, буряків і сухих яблук. Смак таких пирогів дотепер пам'ятає мешканка села: «О! Яке ж то пироге добри буле! ... да до того вже смачне, шо здається і зараз їла би». Респондент наголосила, що не раз просила свою невістку напекти таких пирогів, однак молодь вже «не визнає» давніх страв, «ганьбує», «А я їх привсткую» [14].

12. Окремі господині до чорниць і буряків додавали сухі груші, які ретельно чистили від хвостиків, складали все в «чигун» і тушкували у печі: «І таке вже було солодке, шо тепер такого, здаєця, й варення нема, як тоді те було» (с. Велимче Квл.) [14].

13. Подекуди начинка мала ще більше інгредієнтів – змішували чорниці, буряки, сухі яблука і груші (с. Ромейки Врс.) [11].

14. У ряді сіл в якості компонента начинки для пирогів та вареників використовували конопляне сім'я: «Натрут бурака червоного. Туди ягод, туди яких грушок натовчут... Потовчут тие зернята коноплі. Начинка називається» (с. Велихів Срн.) [11].

15. Подекуди до начинки з чорниць, груш і буряків додавали ще й мак: «Пироги пекли. Хто з чим. З грушамі, із маком. І було таке, шо й з бураками були, бо не було сахару... да втушим їх, да перемешаєм... З розпареними ягодами..., бо сахару не було, де той сахар був» (с. Рудня-Жеревці Крст.) [15].

16. Останній вид начинки для пирогів та вареників – суміш сухих чорниць і квасолі (пасоля, фасоля, биб, волох): «І з волохом пироге, з ягодьми» (с. Світязь Квл.) [2]. Для цього квасоллю замочували, варили і добре перетирали товчачиками. Потім додавали сухі розпарені чорниці. З появою м'ясорубок, квасоллю і чорниці перемелювали «на машинку»: «Биб одварували. Молоди, зна-

чить, на машинку. Колесь тем, товкачем, мнели» (с. Хотешів К-К) [14]; «Попарять і колись не було тих машинок., вертуном потовчуть, потовчуть попарені і заліплюють пироги, а тепер то вже крутять, на машині тій» (с. Столинські Смоляри Квл.) [2]. З поширенням цукру начинку із квасолі та чорниць почали підсолоджувати: «... квасоля варана. Да потовкти, да тудя черниць, то воно добре. Трошкі присолодить, добри пироги» (с. Білка Рівн.) [9]. У с. Великі Цепцевичі (Врс.) у начинку з квасолі та сухих чорниць інколи додавали ще й варену картоплю: «... пасолі, да ягод, отак помнут, та такиє пироги тиє добри. Наветь з картоплюю» [11]. У с. Хотешів (К-К) до такої начинки добавляли сухі яблука [14].

У піст традиційно готували вареники (пироги, варені пироги) з сухими чорницями та квасолею: «З пасольою, ягоди туде доміщували ... Як то посниє дні все» (с. Полиці Врс.) [11]. У багатьох селах такі вареники обов'язково готували на Коляду та Різдво: «На Коляду робели таке пиружке. Биб одварували... І туде сепали ягоди і так ліпели такого вареника... Яй зара таке зроблю собі. Я люблю таке пироге» (с. Хотешів К-К) [14]. Подекуди пироги з квасолею і чорницею вважались буденними, тому на Різдво робили начинку із чорниць та маку: «З пасольою не. Оно мак і черници. На Коляди» (с. Бистричі Брзн. Рівн.) [9]; «З бобом не мешали» (с. Нуйно К-К) [14].

Всі названі начинки використовувалися для приготування пирогів та вареників, які у багатьох поліських селах також називають «пирогами».

По-можливості пироги з ягодами пекли чи не кожен суботу й неділю: «А преїде субота-неділя, то ... пекле пироге. ... Кожна субота-неділя вже мушии» (с. Полиці К-К) [14] та на всі свята, особливо на великі – Великдень, Трійцю, Різдво, Василя, Водохреще, Стрітіння та ін.: «Да й тепер же ж, ото як Руздво, і Великдень, то це ж печеш пирожки» (с. Бовсуни Крст.) [15].

На Різдво пироги були обов'язковою стравою. З їх приготуванням на Поліссі були пов'язані й певні ритуальні дійства. Наприклад, водою, на якій місили тісто на пироги, підливали дерева [5, с. 44]. Пирогами з чорницями обдаровували колядників та шедрувальників: «Частували колядників» (с. Іванчиці Врс.) [13]; «На Коляду пекле. Да. На Коляду» (с. Грудки К-К) [14]; «Пекли пироги на Роздво ... Я напечу таких і ше моя мати покойна була, то напечем, да колядникам давали» (с. Калинівка Крст.) [15].

У поліських селах пекли кілька видів пирогів із сухими чорницями. Найчастіше це були звичайні

невеличкі пиріжки. Другий вид – великі пироги-рулети, які подекуди називають «завертні» або «завітухи» [9; 11; 13]. На Камінь-Каширщині випікали пироги-«стулники», які теж були великі за розмірами, але, на відміну від «завертнів», не загорталися а стулювалися і заціпувалися. При цьому начинка обгорталася (обліплювалася) тістом [14].

У багатьох селах на Різдво пиріжки з чорницями загортали у вигляді трикутників – «на три уголочки». У с. Залужжя (Срн.) такі пиріжки називалися «пуріни», «пуріми». Їх пекли і на жіночі посиденьки на Варвари: «На Варвари шо вже! І пуріми, і вареники варилі» [16]. Подекуди трикутні пиріжки з чорницями називають «книші» («книши», «книшики», «книше»). Респонденти пояснюють, що така форма пиріжків спричинена тим, що начинка з чорницями може витікати, а у книшах вона не загортається повністю і залишається зверху в центрі пиріжка, тому добре припікається: «І книшики пекла. Це на Роздво, то вже ж тії книшики пекти всігда. ... Бураки да ягоди» (с. Кривотин Н-В) [12]. Трикутні пиріжки робили і в с. Ставок (Рівн.), але до начинки обов'язково додавали груші і червоний буряк: «Колись тушили буряк червоний. І це туди кидали ягоди... і робили такі пироги. І так вони трикутничком таким ... зклеювались... А середина не закривалася... Начинка була зверху. І вона, як спечеться, то ця начинка ще так як би ще раз притушиться. Присмажується» [9]. Традиція називати пироги з відкритою начинкою книшами характерна і для Карпат [3, с. 62].

Повсюди на території Українського Полісся пироги з ягодами були традиційною стравою жіночого провідування породілі [3, с. 77]. На Шаччині (Квл.) такі пироги називали родинниками [2].

Начинку із сухих чорниць, іноді в поєднанні з яблуками та грушами, просто намазували на скибки хліба або ж використовували для налісників («налісніки»): «Брالی сушку. Сухи яблука, груши, ягоди і все те парилі... Да, як наробить баба, яка то смакота була... да потовче товкачком, да винесе в кладочку, да таке воно холодненьке, тиждень ємо з хлібом. І намазуємо пирожки, налісніки в нас кажуть, отак!» (с. Любиковичі Срн.) [16].

Висновки і перспективи дослідження. На онові проведеного дослідження з'ясовано, що приготування страв – складний процес, який включає в себе ряд компонентів: набір продуктів та способи їх поєднання; техніки обробки і приготування; способи поєднання; назви страв залежно

від способу виготовлення; місце страв у системі щоденного і святково-обрядового харчування. Пирого і вареники, як кулінарний символ, є результатом пізнання і пристосування до навколишнього середовища і відзначаються значною варіантністю. Чорниці, як основний компонент для приготування начинки для вареників та пирогів, поєднувалися з іншими продуктами, які додавали стравам ситності і смаку: цукрові і столові буряки, морква, мед, цукор, мак, груші, яблука, конопляне сім'я, квасоля, картопля. За формою існувало кілька видів пирогів із чорницями: звичайні невеликі пиріжки; великі пироги-рулети – завертні, завітухи; ступниці (начинка обліплювалась тістом); трикутники – пуріни, книші.

Окремого дослідження потребують етнокультурні особливості приготування інших борошняних страв із чорницями.

Список літератури:

1. Артюх Л.Ф. Українська народна кулінарія. К. : Наук. думка, 1977. 198 с.
2. Архів Музею етнографії Волині та Полісся при Волинському національному університеті імені Лесі Українки, ф. Шацьк-2008.
3. Гаврилюк Н. К. Картографирование явлений духовной культуры (по материалам родильной обрядности украинцев). Київ : Наукова думка, 1972. 280 с.
4. Гонтар Т.О. Народне харчування українців Карпат. Київ: Наукова думка, 1979. 116 с.
5. Давидюк М. Традиційне харчування волинян. *Народна творчість та етнографія*. 2006. № 1. С. 38–50.
6. Давидюк М. Традиційне харчування волинян. *Народна творчість та етнографія*. 2006. № 2. С. 61–70.
7. Дмитренко А. Використання чорниць у щоденному й обрядовому харчуванні населення Правобережного Полісся: кашоподібні страви, узвари, киселі, настоянки. *Матеріали до української етнології*. 2019. № 18(21). С. 63–79.
8. Музей-архів Народної культури Українського Полісся Державного наукового центру захисту культурної спадщини від техногенних катастроф (далі –МАНКУП ДНЦЗКСТК), ф. Рокитне-2006, оп. Дмитренко (Рокитнівський р-н Рівненської обл.).
9. МАНКУП ДНЦЗКСТК, ф. Зарічне-2010, оп. Дмитренко (Заріченський і Дубровицький р-ни Рівненської обл.).
10. МАНКУП ДНЦЗКСТК, ф. Ємільчине-2011, оп. Дмитренко (Ємільчинський і Новоград-Волинський р-ни Житомирської обл.).
11. МАНКУП ДНЦЗКСТК, ф. Сарни-2008, оп. Дмитренко (Сарненський і Дубровицький р-ни Рівненської обл.).
12. МАНКУП ДНЦЗКСТК, ф. Володимирець-2009, оп. Дмитренко (Володимирецький і Дубровицький р-ни Рівненської обл.).
13. МАНКУП ДНЦЗКСТК, ф. Володарка-2012, оп. Дмитренко (Володарський і Васильківський р-ни Київської обл.).
14. МАНКУП ДНЦЗКСТК, ф. Березне-2013, оп. Дмитренко (Березнівський, Костопільський, Сарненський р-ни Рівненської обл.).
15. МАНКУП ДНЦЗКСТК, ф. Камінь-Каширський-2012, оп. Дмитренко (Камінь-Каширський і Ратнівський р-ни Волинської обл.).
16. МАНКУП ДНЦЗКСТК, ф. Лугини-2005, оп. Дмитренко (Лугинський, Овруцький і Коростенський р-ни Житомирської обл.).

Dmytrenko A.A. ETHNOCULTURAL TRADITIONS OF USING BLUEBERRIES IN NUTRITION OF THE POPULATION OF THE RIGHT BANK POLISSIA: FILLINGS FOR PIE AND VARENYKY

The article highlights the ethnocultural tradition of using wild blueberries for cooking in rural Right-Bank Ukrainian Polissia varenykys and pies that are important hastromarkeramy these regions. At the heart of the study – field ethnographic materials collected by the author in various regions of Volyn, Rivne, Zhytomyr and Kyiv regions by copyright programs, questionnaires during 2005–2014 years. The analysis component part of fillings for pies and dumplings, noted significant variation in food. It was found that cooking blueberry fillings, in addition, many used products (poppy seeds, apples, pears, beets, carrots, hemp seed, beans, potatoes, honey, sugar) are added and the dish taste better sytnosti. Analyzed how to prepare stuffing: steaming, rubbing in makitry, contusion in a mortar, grinding and others. As for the shape of varynyky and pies, by the mid-twentieth century dumplings made quite large, often filling obliplyuyuchy dough. Pies than conventional small products, made in the form of rolls (zavituhy, screw) stulnykiv (filling obhortalasya) and open triangles (purine,

Knysh). It is noted that the varenykys and pies occupy a significant place in *hastrokulturi* right-bank Polissia residents. Most often they were prepared on Sundays, for various holidays and celebrations. Varenykys with fresh blueberries played a kind of ritual role at the *Deviatnutsia* and *Desiatnutsia*, where they were a symbol of the beginning of the berry season, as they were prepared from the first berries collected. Varenykys and pies, including blueberry fillings, were prepared in Polissia for *Rozygra* (Mermaid Farewells), *Ivan Kupala* (Ivan Petriskyj), Peter and Paul, Andrew, Barbara, Sava, Anna, Christmas, Generous Evening, Forty Saints. So, varenykys and pies are an important element of the intangible cultural heritage, an important factor Ukrainian identity and their cultural diversity.

Key words: Right-bank Polissia, gastronomy, blueberries, pies, varenyky.