

Звичайі та традиції Рівненщини

Підготували
здобувачі вищої освіти
спеціальності 014.07
Середня освіта (географія)
Курс 1, група Г-11
Зеленьк Мар'яна
Єфимець Дарина

Вступ

На карті України, окрім архітектурних та природних пам'яток, місто Рівне та Рівненщина мають лише їм притаманні автентичні особливості та культурні традиції. Зокрема обряди та звичаї, діалекти та фольклор, кулінарна спадщина, традиційні ремесла та промисли – все це, зазвичай, зберігається локально. Важливо їх не втратити, тому варто популяризувати та інтегрувати в сучасне життя.





Нематеріальна культурна спадщина
Рівненщини, як потужний ресурс для розвитку
туризму: традиція виготовлення мацика та обряд
“водіння Куста”

“Нащо кабана тримати, якщо мацика не напихати”

Дубровицький район – столиця традиції виготовлення мацика. Поколіннями родини передавали секрети приготування. Колись кожна господиня в селі робила мацики, а зараз – це рідкість.

“Мациком” називали тому, що господиня часто навідувалася на горище і “мацала” м’ясо, щупала чи висихає. Таким був спосіб зберігання м’яса у давнину, щоб воно не псувалось. А коли починались сінокоси, господині знімали з горища мацик та давали чоловікам на косовицю. Богук, каврук, карух, Іванко, мацьок – це все регіональні старовинні назви мацика.

Сьогодні поліський мацик – це делікатес, який вже можна зустріти і в крамницях Рівненщини, завдяки активізації місцевих виробників. І мацик – це як найкращий гостинець з Рівненщини.



Рецепт приготування мацика

Цей рецепт не міняється віки. Беремо свинячий шлунок або сечовий міхур, вичищаємо, вимочуємо. Тремо картоплю і замочуємо добре, і в соді, оцеті, і сіль. І кілька процедур так, щоб не пахло. Коли напихаємо мацик, міхур вивертаємо. Беремо відро м'яса (стегна, лопатки, шинка), плівочки обрізаємо, нарізуємо кусками. На відро м'яса додаємо півлітри солі і ще жменьку, перець, часнику дві жмені і лист. Лист підсушуємо і також жменею дрібнимо. Тоді він має гарний запах. Все це замішуємо і залишаємо на день.

Далі треба добре шлунок чи міхур напхати м'ясом та сильно втрамбуємо. Бо якщо лишиться повітря, то почне псуватися. І зашиваємо.

Мацики, зазвичай, виходять різні – один менший, другий більший. Але однаково добрі, бо зроблені за традицією та душею.



“Йой, убрали Куста й уви зеленее кльони”



Обряд “водіння Куста” на Рівненщині занесено до Національного переліку елементів нематеріальної культурної спадщини України. Село Сварицевичі Дубровицького району – це єдине село в Україні, де обряд зберігся впродовж століть практично без змін.

Щороку під час Свята Трійці у Сварицевичах гурти дівчат “водять Куста” – молоду дівчину, яку з голови до ніг пишно прикрашають гілками, травою та квітами. “Водили” її від хати до хати, співаючи кустові пісні та привітання. Потім зелене вбрання “куста” зривали та кидали на жито, або плели з нього вінки й вішали на фігуру (придорожній хрест).



(с) Олексій Плиск

(с) Центр Української Культури та Мистецтв

Чим більше “куста” на подвір’ї зайде, тим кращий урожай буде в господарів. Старші жінки йшли до церкви, а потім на кладовище, приносячи на могили лепеху – “кличання”. Голосили, оплакуючи померлих, та ділились з ними тим, що відбулось за рік у родині. Після обіду ходили в гості.



Традиційна каша - куліш



Ще здавна на Рівненщині споживають багато каш, найпопулярнішими з яких є гречана, пшоняна. Варять їх крутими до молока, шкварок, засмажок, а також рідкими – куліш, крупник.

Куліш на Поліссі – це основна страва у родині. У кожному селі свої власні рецепти, що передаються з покоління в покоління.

Традиційно каша готується з пшона в горщику (баняку), яке перед тим добре промивається. Найсмачніший куліш на кишці, із зеленичками, свинячими ребрами та білими грибами. І найважливіше – куліш повинен “мліти” півдня у печі. Найулюбленіший куліш малечі – це солодка пшоняна каша на молоці з медом.

Висновок

Традиції та обряди у різних народів своєю спадщину і звичаї, сформовані впродовж століть або навіть тисячоліть. Звичаї – це обличчя народу, глянувши в яке ми відразу можемо дізнатися, який це народ. Звичаї – це ті не писані правила, яким люди йдуть повсякденно в своїх найменших домашніх турботах і найбільш важливої суспільної діяльності. З незапам'ятних часів було трепетним ставлення до традицій.



Дякуємо за увагу!!!