

## ОБЛІКОВА КАРТКА

### елемента нематеріальної культурної спадщини України

Традиція приготування ет аяклак (караїмський пиріжок з м'ясом).

Досвід караїмів Мелітополя

(офіційна/визнана назва елемента нематеріальної культурної спадщини, до 10 слів)

### інша назва елемента нематеріальної культурної спадщини

(за потреби/наявності)

«Ет аякълакъ» (використовують караїмські громади України).

«Къбини» (використовують караїмські громади Литви і Польщі)

(назва, яку використовують громада(и), група(и), окрема(і) особа(и), пов'язана з побутованням елемента нематеріальної культурної спадщини, або назва, під якою елемент нематеріальної культурної спадщини вже відомий)

### 1. Загальна характеристика елемента нематеріальної культурної спадщини

1.1. Ареал сучасного побутовання елемента нематеріальної культурної спадщини	м. Мелітополь, Запорізька область
1.2. Ареал історичного побутовання елемента нематеріальної культурної спадщини	Кримський півострів
1.3. Носій(і) елемента нематеріальної культурної спадщини, що має(ють) безпосередній зв'язок з елементом НКС та вважає(ють) його частиною своєї спадщини	Представники караїмського етносу, члени національно-культурного караїмського товариства «Джамаат» м. Мелітополя Запорізької області. Майстринями виготовлення караїмського пиріжка (носіями елемента) є: 1. Арабаджи Олена Семенівна, 1960 р.н. 2. Вислогузова (Аттар) Наталія Данилівна, 1966 р.н. 3. Вислогузова Юлія Юріївна, 1986 р.н. 4. Єрмакова Наталія Володимирівна, 1971 р.н.

	<p>5.Єрмакова (Мангубі) Ольга Володимирівна, 1955 р.н.          6.Макарова Наталія Андріївна, 1954 р.н.          7.Семікіна Юлія Володимирівна, 1986 р.н.          8.Тракай Олена Андріївна, 1986 р.н.          9.Ялпачик Олена Сергіївна, 1975 р.н.          10.Ялпачик Софія Геліївна, 1937 р.н.</p>
<p>1.4. Галузь спадщини, яку представляє елемент нематеріальної культурної спадщини</p>	<p>Відмітити потрібне:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- усні традиції та форми вираження;</li> <li>- виконавське мистецтво;</li> <li>✓ <b><u>звичай, обряди, святкування;</u></b></li> <li>- знання та практики, що стосуються природи і Всесвіту;</li> <li>- традиційні ремесла;</li> <li>✓ <b><u>- інше ( національна кухня караїмів)</u></b></li> </ul>
<p>1.5. Стислий опис елемента</p>	<p>Народні традиції найдовше зберігаються саме в національній кухні. Караїми (караї), один із найменших за чисельністю населення етносів у світі, пронесли крізь століття і зберегли вірність своїй національній кухні з її давніми традиціями, що сягають ще хазарського періоду. Велика прихильність караїв до національних страв пояснюється не тільки їх смаковими якостями, а й національною традицією, що отримала своє відображення у прислів'ї: «Їжу, яку не споживає мій батько, і я не споживаю» ( караїмською: «Бабам ашаман ашни мен де ашамам»).</p> <p>Рецепти караїмських страв, типові для скотарів-кочівників і землеробів, передавалися з вуст в уста, від покоління – до покоління, дійшли до наших днів. Кухарське мистецтво у караїв завжди було у пошані. Професії кулінарів знайшли відображення у прізвищах: Пастак (кашовар), Екмекчі (пекар) та інших. З приготуванням їжі пов'язані таке повір'я: чим частіше готувати святкові страви і чим більше людей спробує їх, тим щасливішою буде господиня.</p> <p>Про національну кухню караїмів сьогодні відомо більше, ніж про сам народ. Особливість караїмської кухні полягає у вживанні та поєднанні різних видів баранини з тістом. На історичній території проживання караїмів у Криму здавна уславленими були саме караїмські пиріжки з м'ясом баранини (ет айакълакь). У Литві (Тракаї) та Польщі, де з XIV століття проживають караїмські діаспори, ці пиріжки називають кібіни (караїмською:«кьибини»).</p> <p>У Мелітополі караїми оселилися в середині XIX ст. З часом місцеві жителі</p>

познайомились з караїмською кухнею. На сьогодні караїмські пиріжки з м'ясом є найбільш відомою стравою і кулінарної візитівкою не тільки караїмів Мелітополя, а й інших караїмських громад України, Польщі і Литви.

Мелітопольські майстрині караїмської кухні використовують наступний рецепт, який відповідає автентичному рецепту караїмського пиріжка з м'ясом:

*виготовлення тіста:* просіяти борошно і замісити середньокруте тісто на воді з додаванням солі та дрібно нарізаного (3x5 мм) сирого баранячого курдючного жиру. Готовому тісту надають округлої форми та ставляють у прохолодне місце на 20-30 хвилин – «відпочити»;

*виготовлення начинки:* м'якоть баранини дрібно рубається сікачем. До приготованого м'яса додається дрібно нарізана цибуля, сіль, перець за смаком і 3-4 столові ложки води. Отримана суміш ретельно перемішується;

*виготовлення пиріжка:* тісто, яке «відпочило», ріжеться на шматочки та розкачується в коржик діаметром приблизно 10 -12 см і товщиною 2-2,5 мм кожний. На середину коржа викладається столова ложка начинки, щільно защіпаються краї, уздовж яких робиться «косичка» у такий спосіб: окраєць тіста злегка згинається великим пальцем і тісто вдавлюється до середини пиріжка, у результаті утворюється новий край, який загинається знову – і так до кінця пиріжка. У середині пиріжка робляться наскрізні защіпи – маленькі дірочки з двох сторін для виходу пару і кращого пропікання м'яса. Далі – пиріжки бризкають підсоленою водою, укладають на змащене жиром деко і ставлять у заздалегідь прогріту до 180° духовку на 40 хвилин. Готові пиріжки накривають серветкою і залишають на 10-15 хвилин.

Характерною особливістю автентичного рецепту караїмських пиріжків є використання курдючного жиру для листового тіста та рубленого баранячого м'яса для начинки. Тісто у караїмських пиріжків повинно бути хрустким, а начинка - дуже соковитою. Відома караїмська приказка свідчить: «Гарна господиня з тіста і м'яса спече пиріжок, а погана – з тіста зробить коржик, а м'ясо підсмажить» (караїмською: «Хатининь онъмази унни комеч, етни кебаб етер»).

<p>1.6. Матеріальні предмети, пов'язані з елементом нематеріальної культурної спадщини</p>	<p>Під час приготування елемента НКС використовується кухонний інвентар (миски, ложки, ножи, дрібне сито, кухонна дошка). Випікаються пиріжки в електричних, газових духових шафах.</p> <p>На порцію з 20 пиріжків необхідно: 300 г баранячого курдючного жиру, 4 склянки борошна, 1 чайна ложка солі, 700 г баранячого м'яса, 2 цибулини, 1 стакан води, сіль і перець за смаком.</p>
<p>1.7. Стисле визначення стану життєздатності елемента нематеріальної культурної спадщини</p>	<p><i>1.7.1 вік носіїв елемента нематеріальної культурної спадщини та середній вік інших членів громади (групи), які цікавляться елементом (слухачів, глядачів, учасників обрядів, споживачів традиційних знань, користувачів виробів народних промислів тощо);</i></p> <p>Середній вік членів мелітопольської караїмської громади - носіїв елемента НКС становить 40 років, інших, які є споживачами та цікавляться елементом НКС - від 3 до 95 років.</p> <p><i>1.7.2. широта охоплення елементом нематеріальної культурної спадщини членів громади (кількість носіїв) та ареал поширення елемента нематеріальної культурної спадщини;</i></p> <p>Широта охоплення мелітопольської караїмської громади елементом НКС складає 75 осіб.</p> <p><i>1.7.3. способи передачі елемента нематеріальної культурної спадщини в громаді від покоління до покоління, опис цього процесу;</i></p> <p>Важливим аспектом діяльності мелітопольського національно-культурного караїмського товариство «Джамаат» є збереження нематеріальної культурної спадщини караїмів, у т. ч. рецептів національної кухні.</p> <p>Кулінарні рецепти караїмських страв стали систематично збиратися відносно нещодавно. Першовідкривачами були старійшини караїмських громад: Т. Мангубі, О. Сапак, С. Баккал, З. Гаммал, Т. Телал, Ж. Сінані, . Е. Лебедева (Сіказан), М. Хафуз, Г. Ялпачик.</p> <p>Представником Мелітопольської караїмської громади, кандидатом географічних наук, доцентом О.Арабаджи підготовлено низку наукових публікацій щодо особливостей караїмської національної кухні та збереження нематеріальної культурної спадщини караїмів. Отримані результати апробовано у 2015-2018 рр. на науково-практичних конференціях в містах</p>

Києві, Дніпрі, Запоріжжі, Мелітополі, Софії (Республіка Болгарія).

У квітні 2018 року відділом культури Мелітопольської міської ради був організований Міжрегіональний семінар-практикум «Вивчення, популяризація та збереження нематеріальної культурної спадщини регіону: досвід Мелітопольщини», де було презентовано автентичний рецепт караїмських пиріжків та проведено майстер-клас з їх виготовлення.

*Опис стану життєздатності:*

*1.7.4 загрози сучасному побутуванню елемента нематеріальної культурної спадщини або ризику, що можуть виникнути в майбутньому для побутування елемента (за наявності);*

Не зважаючи на історичну популярність караїмської кухні, на сьогодні існує ризик зникнення автентичних рецептів виготовлення караїмських страв. У закладах харчування, у Всесвітній мережі Інтернет, у караїмських сім'ях тощо, використовується багато інтерпретованих рецептів караїмських страв, у т. ч. знаменитих караїмських пиріжків з м'ясом. Так, у борошно замість курдючного жиру додається жир яловичини або маргарин; у начинці замість баранячого м'яса використовується яловичина або куряче м'ясо; в начинку додаються картопля, овочі, гриби тощо. Всі ці кулінарні вироби презентуються як караїмські пиріжки з м'ясом.

*1.7.5 необхідність вжиття заходів із забезпечення життєздатності елемента нематеріальної культурної спадщини на цей час, опис заходів, необхідних для усунення існуючих загроз або уникнення майбутніх ризиків, для збереження елемента нематеріальної культурної спадщини.*

В етнокультурному караїмському центрі «Кале» та кафе караїмської кухні «Чир-Чир», які розташовані за адресою: м. Мелітополь, вул. Героїв України, 27, регулярно відбуваються національні караїмські свята – Киниш («Свято пиріжка») та Оракъ Тойу («Свято врожаю»); Дні караїмської культури; міські й регіональні культурні заходи з дегустацією караїмських пиріжків і популяризацією караїмської кухні. Приблизна кількість учасників цих заходів складає від 30 до 100 осіб. Великою популярністю серед жителів м. Мелітополь користуються майстер-

	<p>класи по виготовленню караїмських пиріжків, які проводять майстрині караїмської національної кухні Н.Вислогузова (Аттар), О.Єрмакова (Мангубі), С.Ялпачик. У меню національного караїмського кафе «Чир-Чир» включено караїмські пиріжки, які стали улюбленою стравою для мелітопольців та гостей міста.</p>
<p>1.8. Подібні елементи нематеріальної культурної спадщини, які існують у сусідніх адміністративно-територіальних одиницях чи їх частинах (за наявності інформації)</p>	<p>АР Крим (м. Євпаторія, м. Сімферополь, м. Севастополь, м. Бахчисарай, м. Феодосія), м. Мелітополь, м. Дніпро, м. Миколаїв, м. Одеса, м. Бердянськ, м. Харків, м. Тракай (Литва), м. Варшава (Польща).</p>
<p>1.9. Інформація щодо включення елемента нематеріальної культурної спадщини до місцевого переліку елементів</p>	<p>Наказом Департаменту культури, туризму, національностей та релігій Запорізької обласної державної адміністрації від 4 жовтня 2018р. №330-осн. до обласного переліку елементів нематеріальної культурної спадщини Запорізької області внесено елемент НКС «Традиція приготування караїмських пиріжків (ет айакълакь) – рецепти караїмів міста Мелітополя Запорізької області».</p>

## 2. Заходи з охорони елемента нематеріальної культурної спадщини

Зазначаються заходи, які проведено та плануються для забезпечення життєздатності елемента, рівень залучення до них членів громади, носіїв елемента: ідентифікація, документування, дослідження, збереження, захист, популяризація, передання наступним поколінням, інші заходи.

Згідно Статуту Мелітопольського національно-культурного караїмського товариства «Джамаат» важливим аспектом його діяльності є дослідження, захист, популяризація та збереження нематеріальної культурної спадщини караїмів, у т. ч. національних страв. З 2014 року ініціативною групою стали вивчатися автентичні рецепти караїмської кухні, перш за все, автентичний рецепт караїмського пиріжка з м'ясом. За результатами проведених досліджень підготовлено низку наукових публікацій щодо особливостей караїмської національної кухні та збереження нематеріальної культурної спадщини караїмів. Отримані результати апробовано у 2015-2018 рр. на науково-практичних конференціях в містах Києві, Дніпрі, Запоріжжі, Мелітополі, Софії (Республіка Болгарія).

В етнокультурному караїмському центрі «Кале» та кафе караїмської кухні «Чир-Чир» м. Мелітополь регулярно відбуваються національні караїмські свята Киниш («Свято пиріжка») та Оракъ Тойу («Свято врожаю»), міські й регіональні культурні заходи з дегустацією караїмських пиріжків і

популяризацією караїмської кухні. До цих заходів залучаються всі члени мелітопольської караїмської громади. Великою популярністю серед жителів та гостей м. Мелітополь користуються майстер-класи по виготовленню караїмських пиріжків. У меню національного караїмського кафе «Чир-Чир» включено караїмські пиріжки, які виготовлені за автентичним рецептом.

Мелітопольське караїмське національно-культурне товариство «Джамаат» та етнографічний караїмський центр «Кале» планують продовжувати вивчення особливостей та популяризацію караїмської національної кухні, перш за все, караїмських пиріжків з м'ясом, працюючи за наступними напрямами:

- проведення щорічно Днів караїмської культури з презентацією та дегустацією національної кухні, у т. ч. караїмських пиріжків;
- проведення у грудні 2018 року Фестивалю караїмського пиріжка «Усе найкраще для гостя дорогого» із запрошенням майстрів національної кухні караїмських громад України;
- розробка у 2018 році спільно з туристичним агентством «Браво-тур» (м. Мелітополь, директор Харченко В.К.) етно-гастрономічного маршруту для гостей міста з відвідуванням караїмського етнографічного центру «Кале» та проведенням майстер-класів з виготовлення караїмських пиріжків;
- популяризація караїмського пиріжка з м'ясом як гастрономічного бренду м. Мелітополя;
- проведення у 2019 році кулінарного батлу «Секрети караїмської кухні» з приготування традиційних караїмських страв із запрошенням представників караїмських громад України, Польщі та Литви;
- підготовка та видання у 2020 році кулінарного посібника караїмської кухні «Рецепти моєї бабусі»;
- продовження вивчення сімейних кулінарних рецептів, культури харчування караїмів тощо та презентація досліджень на науково-практичних конференціях;
- просування елемента НКС до Міжнародних списків ЮНЕСКО спільно з караїмськими громадами Польщі та Литви.

### 3. Участь заінтересованих сторін у підготовці облікової картки

Зазначаються підприємства, установи, організації, громади, групи, окремі особи, в тому числі носії елемента, які брали участь у підготовці облікової картки та в який спосіб

*Комунальна установа «Обласний методичний центр культури і мистецтва» Запорізької обласної ради: м. Запоріжжя, пр. Соборний, 152, тел. (0612) 63- 81- 56, e-mail: ocnt@i.ua, <http://zomc.org.ua>. – постійна консультаційна допомога по оформленню облікової картки.*

*Відділ культури Мелітопольської міської ради Запорізької області: м. Мелітополь, пл. Перемоги, 4, тел. (0619) 42- 25- 52, <http://mvk.zp.ua>. – постійна методична допомога в організації Днів караїмської культури; проведення міжрегіонального семінару-практикуму «Вивчення, популяризація та збереження нематеріальної культурної спадщини регіону: досвід*

Мелітопольщини», де було презентовано автентичний рецепт караїмських пиріжків; фінансування видання «Інтеркультурна абетка», в якій було представлено елемент НКС.

*Мелітопольський державний педагогічний університет імені Богдана Хмельницького: м. Мелітополь, вул. Гетьманська, 20, тел. (0619) 44- 04- 64, <http://www.mdpu.org.ua> .-* постійна науково-методична допомога науковців Університету по дослідженню елемента НКС та підготовці відповідних публікацій;

*національно-культурне караїмське товариство «Джамаат»:* м.Мелітополь, вул. Героїв України (Кірова), 27, <http://myk.zp.ua/gromadska-organizatsiya-melitopolske-natsionalno-kulturne-karayimske-tovaristvo-dzhamaat/> - вивчення автентичного рецепту елемента НКС; проведення майстер-класів по виготовленню караїмських пиріжків та організація інших заходів по збереженню, захисту та популяризації елемента НКС; оформлення облікової картки.

#### **4. Згода носія(їв) елемента нематеріальної культурної спадщини на його(їх) занесення до Національного переліку елементів нематеріальної культурної спадщини України, спосіб її отримання**

Надана письмова згода носіїв

#### **5. Допоміжні матеріали, що презентують елемент нематеріальної культурної спадщини**

Назва	Кількість	Стислий опис зображеного (зафіксованого) у фото-, аудіо-, відеоматеріалах	Дата виконання (день, місяць, рік)	Прізвище, ім'я, по батькові, посада, науковий ступінь, вчене звання (за наявності) особи, яка підготувала допоміжні матеріали
Фото-матеріали	До 10 од.	Фото 1. Інгредієнти, які необхідні для виготовлення елемента НКС	11.03.2018	Арабаджи О.С., кандидат географічних наук, доцент, Заслужений працівник освіти України
		Фото 2. Носій елемента НКС Софія Ялпачик нарізає баранячий жир	11.03.2018	Арабаджи О.С., кандидат географічних наук, доцент, Заслужений працівник освіти України
		Фото 3. Носій елемента НКС Софія Ялпачик сіє борошно	11.03.2018	Арабаджи О.С., кандидат географічних наук, доцент, Заслужений працівник освіти України



		Фото 4. Носій елемента НКС Софія Ялпачик замішує тісто	11.03.2018	Арабаджи О.С., кандидат географічних наук, доцент, Заслужений працівник освіти України
		Фото 5. Носій елемента НКС Софія Ялпачик розкачує тісто	11.03.2018	Арабаджи О.С., кандидат географічних наук, доцент, Заслужений працівник освіти України
		Фото 6. Носій елемента НКС Софія Ялпачик виготовляє начинку з м'яса	11.03.2018	Арабаджи О.С., кандидат географічних наук, доцент, Заслужений працівник освіти України
		Фото 7. Носій елемента НКС Софія Ялпачик викладає начинку на корж	11.03.2018	Арабаджи О.С., кандидат географічних наук, доцент, Заслужений працівник освіти України
		Фото 8. Носій елемента НКС Софія Ялпачик заціпляє краї пиріжка та робить «косичку»	11.03.2018	Арабаджи О.С., кандидат географічних наук, доцент, Заслужений працівник освіти України
		Фото 9. Носій елемента НКС Софія Ялпачик бажає «смачного!»	11.03.2018	Арабаджи О.С., кандидат географічних наук, доцент, Заслужений працівник освіти України
		Фото 10. Носій елемента НКС Софія Ялпачик з караїмським ансамблем «Джамаат» на Всеукраїнському фольклорному фестивалі «Віра. Надія. Любов»	29.09.2018	Рошиян Є.І., спеціаліст відділу культури Мелітопольської міської ради
Відео матеріали	До 5 хвилин	Відео-фільм «Інтеркухня. Секрети караїмської кухні». <a href="https://drive.google.com/file/d/1NM2BIqg3nXkOj0p4ah6ElQ4kvfc9vIk/view">https://drive.google.com/file/d/1NM2BIqg3nXkOj0p4ah6ElQ4kvfc9vIk/view</a>	2014	Дияк О.О., кореспондент ТРК «Мелітополь +», Мангубі О.В., член національно-культурного караїмського товариства «Джамаат»

### Перелік літературних джерел:

1. Арабаджи О.С. Караїмська кухня як елемент нематеріальної культурної спадщини// Матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції

- «Імплементация конвенции про охрану нематериальной культурной наследия: підсумки та перспективи» - Київ, 10-11 грудня 2015 р .- С.4-8.
2. Арабаджи О.С. Вивчення та збереження національної кухні як важливого елемента нематериальної культурної спадщини караїмів // Електронний облік: система впорядкування та реєстрації нематериальної культурної спадщини: Зб. наукових праць за матеріалами наук.-практ. конф. Київ, 10-11 листопада 2016 р. / Український центр культурних досліджень; заг. ред. О.А. Буценка. – К.: НАККМ, 2016. – С.4-6.
  3. Арабаджи О.С. Етнографічний музей «Кале» як осередок збереження історико-культурної спадщини караїмів // Імплементация Конвенції про охорону нематериальної культурної спадщини: підсумки та перспективи: Зб. наук. праць за матеріалами II Всеукраїнської науково-практичної конференції, Київ, 16 грудня 2016 р. / Український центр культурних досліджень; заг. ред. О.А. Буценка. – К.: НАККМ, 2016. – С.5-9.
  4. Арабаджи О.С. До питання збереження самобутності та культурної спадщини караїмів України// Матеріали Міжнародної конференції «Существующие механизмы противодействия дискриминации и защиты национальных меньшинств в странах восточного приграничья Европейского Союза и их эффективность на местном уровне» - Киев, 17-18 мая, 2017 г.- С. 12-17.
  5. Арабаджи О.С. Традиція частування караїмів як яскравий зразок нематериальної культурної спадщини народу //Імплементация Конвенції про охорону нематериальної культурної спадщини: підсумки та перспективи: Зб. наукових праць за матеріалами III Всеукраїнської науково-практичної конференції з міжнародною участю, 20-21 грудня 2017 р. / Український центр культурних досліджень; заг. ред. І.В. Френкель [та ін.] ; [упор. Босик З.О.; відп. ред. Телеуця В.В.]. — К.: НАККМ, 2018. — С.5 – 8.
  6. Інтеркультурна абетка.- Мелітополь, 2017. – С. 7.
  7. Лебедева Э.И. Рецепты караимской кухни. – Симферополь: Издательство «Таврида», 1992. – 272 с.
  8. Ормели Т.И., Гладилова Г.П. Все лучшее для гостя дорогого (воспоминания, фольклор, национальная кухня крымских караимов в стихах и рецептах). Справочное пособие. – Симферополь: Издательство «Доля», 2008. – 140 с.

#### Перелік Інтернет-ресурсів, які популяризують елемент НКС:

<http://zomc.org.ua/nematerialna-kulturna-spadhina/perelik-elementiv-nks>  
<http://mvk.zp.ua/news/v-melitopoli-poznajomilisya-z-nematerialnoyu-kulturnoyu-spadshhinoyu/>  
<http://www.krym.zp.ua/et-ayaklak-karaimskiy-pirozhok.html>  
[http://www.mv.org.ua/news/156787-kogo\\_v\\_melitopole\\_mozhno\\_korennyim\\_narodom\\_nazvat.html](http://www.mv.org.ua/news/156787-kogo_v_melitopole_mozhno_korennyim_narodom_nazvat.html)  
<http://v-i-p.org/1091-karaimskie-pirozhki.html>

<http://iz.com.ua/zaporoje/v-zaporozhskoy-oblasti-sostoyalas-vkusnaya-prezentatsiya.html>

<http://mvk.zp.ua/news/v-melitopoli-poznajomilisia-z-nematerialnoyu-kulturnoyu-spadshhinoyu/>

**Облікову картку підготовлено**

Посада, найменування організації	Спеціальність, науковий ступінь, вчене звання (за наявності)	П.І.Б.	Підпис	Дата складення
Член правління національно- культурного караїмського товариства «Джамаат» м. Мелітополь, проректор Мелітопольського державного педагогічного університету імені Богдана Хмельницького	Кандидат географічних наук, доцент, Заслужений працівник освіти України	Арабаджи Олена Семенівна Мелітополь, вул. Інтеркультурна, буд. 141-б, кв. 27 тел. 0(67) 763 75 29 olena.arabadji@ gmail.com		15.09.2018

Начальник відділу культури Мелітопольської міської ради Запорізької області	<hr/> <p>(підпис) М.П.</p>	М. О. Семікін
--	--------------------------------	---------------