

УДК 379.85:641(477.4)

*Нестерчук Інна Костянтинівна,*  
кандидат географічних наук, доцент

Житомирський національний аргоекологічний  
університет, м. Житомир, Україна,  
e-mail: nester\_geoeck@ukr.net

### *ПРИКЛАДНЕ ГАСТРОНОМІЧНЕ ДОСЬЄ ПРАВОБЕРЕЖНОГО ПОЛІССЯ*

В статті проведено ревізію гастрономічних пропозицій території дослідження Правобережного Полісся з метою залучення та просування місцевих автохтонних страв та харчових традицій.

*Мета.* Обґрунтування теоретико-методологічного підходу до питань просування місцевих продуктів харчування та вина шляхом ретроінноваційної перспективи. Тому створення іммерсивного еногастрономічного досвіду вимагає інноваційного підходу, починаючи із винаходів традиційних страв та рецептів, але без ризику втрати автентичності.

*Методика.* Спираючись на ретроінноваційний підхід та польові дослідження намагалися забезпечити синергію гастрономічного туризму через ряд змінних: просування та реклама місцевої кухні як ресурсу конкретного регіону; розробка універсального тур продукту, який включає гастрономічні тури; набутий досвід, щодо унікальних місць, які справляють враження «привабливої кухні»; кулінарні події, прив'язані локалізовано.

*Результати.* Результати наукового дослідження регіону анонсують велику традиційну спадщину, в якій автохтонна кухня стає ланкою між задоволенням досвіду для туриста та рекламою місцевості. Ключовим фактором є перетворення загального туристичного продукту на унікальний досвід, завдяки гастрономічним маршрутам, які поліпшують місцеву інфраструктуру та будуть сприяти розвитку економіки в регіоні.

*Наукова новизна.* Знання про їжу та вино Правобережного Полісся стануть основним мотиваційним фактором для відвідування даного пункту призначення. В світлі цих змін необхідно прийняти новий підхід до популяризації гастрономічного туризму – новий образ мислення.

*Практична значимість.* Гастрономія в останні роки стала однією з головних мотивацій для відвідування географічних районів, зокрема Правобережного Полісся. Фактично, туристи вимагають нових вражень, які стимулюють інші почуття, крім зору: гастрономічний туризм здатний стимулювати інші відчуття, такі як смак і запах. Гастрономічний туризм демонструє великий потенціал для туристичного продукту та створює нові можливості для розвитку інших господарських заходів.

*Ключові слова:* гастрономічний туризм, гастрономічне досьє, Правобережне Полісся, ретроінноваційна перспектива, історія і еволюція продуктів харчування.

УДК 379.85:641(477.4)

*Нестерчук Інна Константиновна,*  
кандидат географічних наук, доцент

Житомирський національний  
агроекологічний університет, г.  
Житомир, Україна,  
e-mail: nester\_geoeck@ukr.net

### *ПРИКЛАДНОЕ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ДОСЬЕ ПРАВОБЕРЕЖНОГО ПОЛЕСЬЯ*

В статье проведена ревизия гастрономических предложений территории исследования Правобережного Полесья с целью привлечения и продвижения местных автохтонных блюд и пищевых традиций.

*Цель.* Обоснование теоретико-методологического подхода к вопросам продвижения местных продуктов питания и вина путем ретроинновационной перспективы. Поэтому создание иммерсивного этногастрономического опыта требует инновационного подхода, начиная с изобретений традиционных блюд и рецептов, но без риска потери подлинности.

*Методика.* Опираясь на ретроинновационный подход и полевые исследования пытались обеспечить синергию гастрономического туризма через ряд переменных: продвижение и реклама местной кухни как ресурса конкретного региона; разработка универсального турпродукта, который включает гастрономические туры; приобретенный опыт, относительно уникальных мест, которые производят впечатление «привлекательной кухни»; кулинарные события, привязанные локализовано.

*Результаты.* Результаты научного исследования региона анонсируют большое традиционное наследие, в котором автохтонная кухня становится звеном между удовлетворением опыта для туриста и рекламой местности. Ключевым фактором является превращение общего туристического продукта на уникальный опыт, благодаря гастрономическим маршрутам, которые улучшат местную инфраструктуру и будут способствовать развитию экономики в регионе.

*Научная новизна.* Знание о еде и вине Правобережного Полесья станут основным мотивационным фактором для посещения данного пункта назначения. В свете этих изменений необходимо принять новый подход к популяризации гастрономического туризма - новый образ мышления.

*Практическая значимость.* Гастрономия в последние годы стала одной из главных мотиваций для посещения географических районов, в частности Правобережного Полесья. Фактически, туристы требуют новых впечатлений, которые стимулируют другие чувства, кроме зрения: гастрономический туризм способен стимулировать другие ощущения, такие как вкус и запах. Гастрономический туризм демонстрирует большой потенциал для туристического продукта и создает новые возможности для развития других хозяйственных мероприятий.

*Ключевые слова:* гастрономический туризм, гастрономическое досье, Правобережное Полесья, ретроинновационная перспектива, история и эволюция продуктов питания.

UDC 379.85:641(477.4)

*Nesterchuk Inna Kostyantynivna,*  
Candidate of Geographical Sciences, Associate  
Professor

National Argoecological University,  
Zhytomyr, Ukraine, e-mail:  
nester\_geoek@ukr.net

## *APPLIED GASTRONOMIC DOSSIER OF THE RIGHT-BANK POLISSYA*

In the article, an audit of gastronomic proposals for the territory of the the Right-bank Polissya study was carried out in order to attract and promote local autochthonous dishes and food traditions.

*Goal.* The substantiation of the theoretical and methodological approach to the issues of promotion of local food and wine through a retro-innovative perspective. Therefore, the creation of immersive ethno-gastronomic experience requires an innovative approach, starting with the inventions of traditional dishes and recipes, but without the risk of loss of authenticity.

*Method.* Based on the retro-innovative approach and field research, we tried to ensure the synergy of gastronomic tourism through a range of variables: promotion and advertisement of local cuisine as a resource of a particular region; development of a universal

product tour, which includes gastronomic tours; the experience gained about the unique places that make the impression of an "attractive kitchen"; culinary events tied locally.

*Results.* The research results of the region announce a large traditional heritage in which the autochthonous cuisine becomes a link between the pleasure of experience for the tourist and the advertisement of the area. A key factor is the transformation of the general tourist product into a unique experience, thanks to gastronomic routes that will improve local infrastructure and contribute to the development of the economy in the region.

*Scientific novelty.* Knowledge of food and wine of the Right-bank Polissya will become the main motivating factor for visiting this destination. In light of these changes, it is necessary to adopt a new approach to the promotion of gastronomic tourism – a new way of thinking.

*Practical significance.* Gastronomy in recent years has become one of the main motivations for visiting geographic areas, in particular, the Right-bank Polissya. In fact, tourists demand new experiences that stimulate other feelings, besides the sight: gastronomic tourism can stimulate other sensations such as taste and smell. Gastronomic tourism demonstrates great potential for tourism product and creates new opportunities for development of other economic events.

*Key words:* gastronomic tourism, gastronomic dossier, the Right-bank Polissya, retro-innovative prospect, history and evolution of food products.

*Вступ.* Правобережне Полісся має сильну і точну ідентичність, однак це відоме в основному лише мешканцям, а ще гірше іноземцям. Тому зважаючи на цю причину цей регіон вважають новим та непізнаним туристичним напрямком, який пропонує широкий спектр послуг та розваг для туристів. Кухня та страви Правобережне Полісся мало відомі за кордоном. Туристи сьогодні мало знають про цю територію і тому не знають про культурну і продовольчу та винну пропозицію. Тільки завдяки ефективній компанії крупно масштабного просування, яка дозволить нам взнати про їжу, вино цього краю, і таким чином покращить сприйняття Правобережного Полісся як місця для гастрономічного туризму.

*Постановка проблеми.* Сьогодні все більше число туристів рухається за конкретними інтересами, включаючи культуру, гастрономію, продукти харчування, вино. Сподіваючись отримати відповідний їхнім вимогам досвід, хочуть взаємодіяти із тими, хто проживає в цьому місці та пізнати місцевий стиль життя. Зокрема, туристи із продуктів харчування і вина являють собою зростаючий сегмент ринку, і все більше та більше напрямків та посередників пропонують сумісний творчий досвід. З цієї точки зору регіон Правобережне Полісся повинен покращити якість відвідин та запропонувати регіональні продукти, які можуть задовольнити потреби цього туриста. В той же час заохочувати розвиток співпраці між виробниками та постачальниками агропродовольчої продукції з операторами туризму та культури. Знайти баланс між традиціями та інноваціями складно, але необхідно надихнути уяву туриста, на допомогу приходить новий спосіб захисту продуктів харчування і вина – ретроінноваційний.

*Аналіз останніх публікацій.* Основним джерелом для написання даної роботи послугував науковий матеріал [1- 4, 10, 13, 16, 19, 20 - 22, 24, 27,

33, 38], Важливу роль для вивчення теми зіграв також аналіз наукових праць [7, 8, 23]. Суттєве значення має розпочате в статті теоретичне узагальнення матеріалу за темою: ретроспективне вивчення харчування поліщуків Правобережного Полісся [9, 36]. Врахований плідний науковий досвід зарубіжних вчених з вищезазначеної проблеми [39 - 55].

*Метою даної статті є комплексне міждисциплінарне дослідження гастрономії, традицій харчування, етнокультури поліщуків Правобережного Полісся в напрямку формування туристських ресурсів для організації гастрономічного туризму.*

*Вклад матеріалу дослідження.* Їжа являє собою важливий етнологічне джерело, що відображає специфіку культурного і соціально-економічного розвитку народів. Тому необхідно точно і недвозначно розуміння того, що Полісся - не просто міжетнічна зона, а в історичному і етнокультурному відношенні воно приналежить до етнічних територій України та Білорусі, а в північно-східній частині - і Росії, що його корінне населення відповідно є складовими частинами українського, білоруського та російського етносів [9, с. 5].

Особливою ієрархічністю відрізняються крайові самоназви на міжрегіональному пограниччі і в етноконтактних зонах. Так, в Західному Поліссі, де в основному проживають українці і білоруси, значна частина українців називає себе ще поліщуками, а українців, які живуть південніше, - польовиками або полянами [36, с. 20].

Найдавніші згадки про Полісся і його жителів - будинах (вудинах) мають місце в працях грецького історика Геродота (бл. 485-430 рр. до н. е.) [14, с. 21]. У Галицько-Волинському літописі, під роком 1274 згадується про князя Мстислава, який воював в Поліссі, котрий від Копиля пішов на південь до Полісся [31]. До другої половини XVI ст. відноситься вже карта Полісся (Tabula Paludum Polesie DrZiekera), видана в 1560 р в Гданську. Термін «Полісся» зустрічається в працях польських істориків XV-XVI ст. Я. Длугоша [42], М. Кромера [46], М. Стрийковського [54]. Згадані автори вкладали в це поняття різний зміст. Не було єдиної думки про розміщення Полісся і на картах XVI-XVIII ст. У XVIII ст. зона Полісся на карті французького інженера Гійома де Боплана позначена південним басейном р. Прип'ять (Волинь - Мозир). На карті Польщі 1702 р Поліссі розміщено в південно-прип'ятському басейні і простягається до межиріччя Дніпра і Сожа. Російський історик В. Татищев ототожнював Полісся з Чорної Руссю, центром якої називав Новгородок (Новгородок) і поміщав його між верхів'ям Німану, Дніпра і Прип'яттю. Різні тлумачення поліської зони мали місце і в XIX ст. в працях польських, російських і білоруських авторів (Р. Зенькевича [55], П. Шпилевського [37], А. Киркора [18], М. Довнар-Запольського [15], Е. Карського [19] і ін.).

Про Волинське Полісся та давні його період древньому містяться етнографічні відомості в другому томі «Стародавньої Польщі» польських авторів М. Балінського і Т. Ліпінського [39]. Певний внесок у вивчення етнографії Українського Полісся внесла Комісія за описом губерній

Київського навчального округу, в який входили, крім інших, поліські частини Київської, Чернігівської та Волинської губерній. Дійсним членом цієї Комісії був етнограф-збирач П. Делафліз[25].

Ряд статей з етнографії Полісся з'явився в 50-х роках ХІХ в. в різних періодичних виданнях. Виробнича діяльність, знаряддя праці, промисли і ремесла населення Полісся охарактеризовані в статтях російських етнографів і географів В. Міхельсона [26], А. Братчікова [11], А. Перлштейна [29], а також в роботі М. Очаповського [49].

Систематичний і цілеспрямований збір етнографічних матеріалів починається із заснування в 1845 р. Російського географічного товариства (РГТ). У Білорусію і в Україну були направлені дві етнографічні експедиції - етнографів і фольклористів С. Максимова та М. Дубенського в Білорусію, П. Чубинського – в Україну.

Виключно плідними були підсумки експедиції українського етнографа П. Чубинського, який в кінці 60-х - початку 70-х років обстежив Правобережну Україну, а також Мозирський, Пінський, Кобринський, Слонімський, Пружанський і Брестський повіти Білорусії. Виділяючи Полісся як окремих етнографічний регіон, П. Чубинський звернув особливу увагу на матеріальну і

духовну культуру його населення. У семитомному виданні «Трудов» ... [35] експедиції містяться багаті матеріали з етнографії та фольклору українців і білорусів Полісся.

Дослідження про населення Волинського Полісся належить польському автору Тадеушу Стецкому [53]. В його монографії «Волинь» дані відомості про житло і садиби, основні заняття населення, одяг.

Різнманітні відомості з етнографії Волинської губернії містяться в роботах українських істориків і краєзнавців Н. І. Теодоровича [34], А. Братчікова [12]. У них містяться цінні дані про господарську діяльність населення Волинського Полісся, його одяг і побут.

По Українському Поліссю численні статті були опубліковані в «Волинських губернських відомостях», «Київських губернських відомостях», «Чернігівських губернських відомостях», «Київському телеграфі», про білорусів і українців Полісся - у виданнях Російського географічного суспільства, Товариства любителів природознавства, антропології та етнографії Краківської Академії наук і ін.

У 80-90-ті роки з'являються дослідження Полісся, здійснені на більш високому науковому рівні. Це відноситься в першу чергу до публікацій білоруських і польських вчених М. Довнар-Запольського, О. Кольберга, М. Федоровського, Н. Янчука. Багаті матеріали, переважно по духовній культурі і сімейному побуті зібрав на Поліссі польський фольклорист і етнограф О. Кольберг [45].

В кінці ХІХ ст. покладено початок публікацій фольклорно-етнографічних матеріалів, зібраних протягом трьох десятиліть білоруським вченим М. Федоровським [43].

По Українському Поліссю етнографічні матеріали містяться в «Військово-статистичному огляді Волинської губернії» (Київ, 1887) А. Забеліна, в «Земському збірнику Чернігівської губернії» (1899, 1900), в «Волинських губернських відомостях», де було опубліковано кілька статей А. Братчикова про місцеве скотарство і городництво [12]. Опис поліської сохи дається в роботі Т. Луневського [44].

Протягом 80-х і 90-х рр. ХІХ ст. ряд робіт по етнографії Полісся з'являються у виданні Краківської академії наук [40], варшавських етнографічних журналах «Wisla» [51] 72, «Ziemia» [48]. У 1883 р виходить друком перша бібліографічна робота по Поліссю, укладачами якої є З. І. Пенкіна і В. І. Межов [28].

Основним продуктом харчування поліщуків є - хліб, тому що це притаманно землеробським народам, які споживали в основному страви з борошна, крупів та овочів. Бідні поліські землі мали вкрай низькі врожаї, тому хліба не вистачало на весь рік. Його випікали з житнього («житнай», «житнього») борошна з додаванням вівса, ячменю.

З другої половини ХІХ ст. в хлібне тісто стали додавати сиру терту або варену картоплю. У білоруських селах він називався «бульбяний хліб» [9, с 377]. Наповнювачем до борошна слугували ще домішки подрібненої кори молодих липових пагонів, товчений жолудь, листя лободи. У поліщуків було шанобливе ставлення до хліба, який відгравав важливу роль в сімейних обрядах як символ благополуччя: з хлібом відвідували породілля, відправлялися сватати, зустрічали почесних гостей. Хліб клали на кути зрубу при будівництві будинку. Як у всіх східнослов'янських народів, в поліських селах хліб пекли із заквашеного тіста. Тісто заміщували ввечері. Замість дріжджів використовували залишки тіста від попередньої випічки («тісто», «кісто», «рашчина», «закваска»). У селах західного Полісся закваскою слугувала також терта картопля. Тісто, що підійшло вранці місили, обробляли на буханки і садили в піч за допомогою дерев'яної лопати, що вистилана капустиним, дубовим або кленовим листом, лепехою («лепеха») або посипана мукою. Буханець хліба називалася в центральному та західному Поліссі «паляниця», «буханець», «бохан», «боханець», а в селах східного Полісся - «кулідка», «хлібина», «корвіга», а іноді «пірог», «пиріг», «палянка» [6]. Хлібних відходів майже ніколи не було, т. К. Сухі кірки, шматки, покриті в квас, сироватку, в березовий сік або в підсолону воду, становили особливу страву - «щюрю», широко відоме у найбільш бідніших верств білорусів-поліщуків.

З житнього хлібного тесту на сніданок пекли коржі - «підпалкі» (Овруцький, Олевський, Лугинський територіально-адміністративний район), «пудпалкі», які їли замість хліба. В українських селах східного Полісся крім житніх випікали невисокі буханки з гречаного борошна («гречаники»). Окрім цього до раціону додавали пироги з квасолею, картоплею, квашеною капустою, тертою коноплями («масльонкой»), пшоняною кашею, маком та сухими фруктами: яблуками, грушами, влітку - з чорницею і вишнями [41]. З житнього хлібного тіста випікали невеликі

круглі булочки - «пампушки». В Овруцькому р-н Житомирської області до «пампушок» варили «урду» - з розтертого і розведеного з водою конопляного насіння. Утворену зверху білу масу пересмажувати з цибулею та олією [32]. Багато страв робилося з закислого тіста, яке не підійшло, перш за все – млинці, які готували зазвичай із гречаного борошна в святкові та недільні дні. У ряді місць центрального Полісся (Столінський, Туровський райони), в зв'язку з тим що гречку не вирощують, млинці пекли з ячної, у заможних - з пшеничного борошна. Їли їх вранці і в обід з сиром або «клинковим» сиром, розведеним молоком або сметаною, смаженим («праженим») салом, а в піст - «з конопляним молоком». Під час посту готували готували «кулагу», «саладуху», «квашу». У деяких селах східного Полісся це блюдо готували з пророщеного жита, яку запарювали окропом (звідси назва цієї страви «париш», «паріші» в західному Поліссі). Протягом ночі тісто для кваші бродило («солодало», «гуляло»), вранці його варили. виходила кисло-солодка маса різної густоти. Часто в кулагу для кислоти додавали сушені яблука або калину, споживали в їжу з хлібом, печеною картоплею. Вівсяний кисіль на Поліссі готували з вівсяної муку, розведеної теплою водою, залишали в теплому місці на півдобу, після чого проціджували, розбавляли водою і варили. Готували його найчастіше під час постів, споживали з олією, маковим молоком, а також з солодкою водою - ситою. У селах центрального з західного Полісся готували «жур», «джюрі» - рідкий вівсяний кисіль. Древня страва - толокно у другій половині XIX - початку XX ст. більше вживалося в селах заболоченого пінського Полісся н в північних районах центральної частини Українського Полісся. При його приготуванні борошно з висушеного в печі н запареного окропом вівса розводили невеликою кількістю солоної або солодкої води. Ця страва не вимагало подальшої теплової обробки. Толокно вживали в їжу зазвичай в дорозі і на польових роботах [5].

Поширеними в поліських селах були такі борошняні страви, як «затірка», «куліш», «лемішка», «галушки», «палушки», готували з прісного гречаного або ячмінного тіста, яке пропускали через решето, розтирали руками і варили у воді або молоці. Нічим не заправлене, це блюдо в українських селах називалося «порожня затірка». Улюбленим блюдом поліщуків були вареники, які їли в недільні та святкові дні. Начинкою для вареників служила варена м'ята квасоля, пшоняна каша на молоці, квашена капуста, варена картопля, сир, мак, товчені сухі груші – дички, влітку – ерніка, вишні. Під час постів готували вареники з ертой коноплів, розведеною невеликою кількістю води. Важливу роль в харчуванні поліщуків грали каші з гречаної, ячмінної, пшоняної, рідше - із житньої та вівсяної крупи. У центральному та західному Поліссі (сучасні Ровенська і Житомирська області) готували круту пшеничну кашу з квасолею або на сироватці («сіроватчина каша», «сіроватка»). Ячмінна каша називалася «кутя», «груц», «путра».

З овочів на Поліссі готували переважно перші рідкі страви (рис. 1), (рис. 2).



Рис. 1. Посуд та начиння для приготування їжі, випікання хліба.  
1 - хлібна діжа, 2, 3 - горшки, 4 - «латка», 5 - чашка дерев'яна, 6 - «ковганка», 7 - половник, 8 - «хлібна лопата, 9 - вилошник [9, с. 393].

**Основні інгредієнти овочевих рідких страв, а саме борщу**

- свекла (буряки), морква, цибуля і в першу чергу капуста (свіжа і квашена, в залежності від пори року);

- додавали картоплю, квасолю;
- з грибами або рибою, часто з в'юнами, хлібним квасом, заправлений пісним маслом, який готували в пісні дні і на весіллях, тільки в свята присмачували м'ясом або салом.



У поліщуків відоме рідке блюдо - «**капуста**» з квашеної капусти, заправленої сушеними грибами або крупною (пшоняною, ячною);

- відомо рідке блюдо «**морк-а**» - відварена морква, залита молоком;
- влітку вживали «**холодний борщ**», «**хоздець**», «**халаднік**» - із зеленої цибулі, кропу, огірків хлібного або березового квасу.



- «**Голий суп**» - одна картопля;
- крім картоплі додавали квасолю, гриби, крупу, заправляли салом, «здором», пісним маслом.
- поширені були рідкі страви - «**юшка**», «**юшонка**», «**буля**», «**булл**», «**крішані з бульби**», «**варенок**», «**варьонкі**», заможні селяни варили із м'ясом.



Рис. 2. Рідкі овочеві страви поліщуків на теренах Правобережного Полісся



Поліщуки виключно вживали коров'яче молоко. Повсякденно було скудно, а в свята - вдосталь. Забілювали борщі молоком та відходами переробки. З молока готували сир, сирний сир, із сметани збивали масло. Повсюдно поліщуки готували на молоці густу або рідку пшоняну кашу. На свята готували сирники («сирніки»), налістники («перегартованічки»), молочний кисіль, борошняну або крохмальну локшину на молоці. Українці поліських сіл з першого після отелення корови молока і яєць випікали в печі молозиво [9, с. 384].

У раціоні поліщуків м'ясо в будень не вживали, здебільшого на свята. В основному споживали свинячу солонину. З м'ясом готували борщ, тушили картоплю («жарьонку»), капусту («качання з м'ясом», «смажена капуста»). Найпоширенішим був холодець - «холодець» («холодьонка», «дріжка», «дрігель», «холодне», «квашеніна»), ковбаси, які подавали на стіл у холодному або підігрітому вигляді. При прийомі гостей смажили яечню зі збитих або цілих яєць («пражана яешня», «цалкавуха»).

Харчовими добавками у поліщуків слугували гриби та ягоди. Висушені ягоди і фрукти (яблука, чорниця, груші) вживали для приготування компоту («звар», «озвар»), киселі готували з чорниці («мурза» Олевський, Овруцький, Луганський, Народицький, Ємільчинський райони), калини («каліновнік»), груш («грушовнік») [9, с. 384].

Для поліщуків рибні страви мали вагому роль. Найпоширенішою була вуха. Смажена риба рідко з'являлася на селянському столі, в основному її тушили в горщиках. З свіжої риби готували рибне холодне («холодець», «студзень», «холодьонку»).

Природно-географічні умови поліського регіону обумовлювали своєрідність традиційних напоїв домашніми приготування (рис. 3).



Рис. 3. Домашні напої поліщуків

Очевидним постає те, що ті харчові звички, які не мають глибокого зв'язку з навколишнім середовищем та історією гастрономії краю, можуть бути легко змінені, але не в нашому випадку, тому що території притаманна автентичність та щирість продукту. Тому туристи надають великого значення щирості продукту, який вони купують, та не потерплять обману. Існує природний зв'язок між територією, кліматом та виробництвом продуктів харчування. Для того, щоб відновити автохтонні страви потрібно задіяти ретроінноваційний підхід, який є джерелом фундаментальних історичних досліджень та симбіозом майстерності кухарів.

Ретроінноваційний підхід – це інтеграція історичних періодів, неповторної етнографічної індивідуальності, еволюції території, гастрономічних традицій, «розумної спеціалізації» в контексті гастрономічного туризму.

Завдяки вище зазначеному підходу в політиці регіонального розвитку, виразно ідентифікуються та яскраво посилюються унікальні знання та ресурси на територіальному рівні: окремі продукти та їх культурна самобутність тісно пов'язана з виробництвом, туризмом та охороною здоров'я.

*Висновки і перспективи дослідження.* У багатьох випадках гурмані-туристи мало знають про культуру продуктів харчування та винна і кулінарних звичках на території Правобережного Полісся. У зв'язку з цим ми намагалися охарактеризувати автохтонні продукти харчування та напої, для «адаптації» місцевих продуктів і рецептів до смаків гурманів у всьому світі, спираючись на ретроінноваційний підхід. Важливо визнати, що стійкий розвиток гастрономії Правобережного Полісся не тільки проходить через збереження минулого, але й також відноситься до створення майбутнього. Соціальні та культурні зміни, по суті впливають на звички харчування. Отже, традиційна кухня регіону заснована на передачі неявних знань, сучасна – кодифікована, яка передається через засоби масової інформації.

*Використані джерела:*

1. Артюх Л. Ф. З історії народної кухні. Великий піст. Молочні страви / Л. Артюх // Неопалима купина. – 1995. – № 1/2. – С. 3–5.
2. Артюх Л.Ф. З історії народної кухні. Картопля. Борщ / Л. Артюх // Неопалима купина. – 1995. – № 5/6. – С. 18–21.
3. Артюх Л. Ф. Звичаї українців у народному календарі : [укр. народна кухня] / Л. Ф.
4. Артюх Л. Ф. Українська народна кулінарія: історико-етнографічне дослідження : [монографія] / Л. Ф. Артюх. – К. : Наук. думка, 1977. – 154 с.
5. Архив ЛО ИИФЭ. – Ф. 1. – Оп. 2. – Ед. хр. 292. – Тетр. 1. – С. 127.
6. Архив ЛО ИИФЭ. – Ф. 1. – Оп. 2. – Ед. хр. 292. – Тетр. 1. – С. 102.
7. Бабарицька В. К. Організація туризму : навч. посібник / В. К. Бабарицька, О. О. Любіцева. – К., 1998. – Ч. 1. – 82 с.
8. Бейдик О. О. Рекреаційно-туристські ресурси України: методологія та методика аналізу, термінологія, районування : монографія / О. О. Бейдик. – К. : ВПЦ «Київ. ун-т», 2001. – 295 с.
9. Бондарчик В. К. Полесьє. Матеріальна культура / В. К. Бондарчик, И. Н. Браим, Н. И. Бураковская. – К. : Наук. думка, 1988. – 448 с.

10. Борисенко М. Побут міських мешканців України в 30-х роках ХХ століття / М. Борисенко // Етнічна історія народів Європи. – 2008. – Вип. 24. – С. 12–18.
11. Братчиков А. Изготовление и сбыт хлеба в Волынской губернии / А. Братчиков // Волынские губернские ведомости. – Житомир, 1855. – № 15. (Далее: ВГВ).
12. Братчиков А. Материалы для исследования Волынской губернии в статистическом, этнографическом, сельскохозяйственном и других отношениях / А. Братчиков. – Житомир, 1868–1869. – Вып. 1/2. – С. 17–29.
13. Волкова А. В. Науково-етнографічне дослідження особливостей технології страв української національної кухні [Електронний ресурс] / А. В. Волкова. – Режим доступу: <http://journals.uran.ua/pathofscience/article/view/72984>.
14. Геродот История : в 9 кн. / под общ. ред. С. А. Утченко ; пер. и примеч. Г. А. Стратановского. – Л., 1972. – Кн. 4. – С. 21–136
15. Довнар-Запольский М. Белорусское Полесье / М. Довнар-Запольский // Сборник этнографических материалов, собранных М. Довнар-Запольским. – Киев, 1895. – Вып. 1. Песни Пинчуков.
16. Жовнірова М. В. Їжа і харчування як елемент традиційно-побутової культури українців / М. В. Жовнірова, Р. В. Дьяченко // Українська культура ХХІ століття: стан, проблеми, тенденції : матеріали Всеукр. наук.-теорет. конф. – К. : КНУКіМ, 2011. – С. 36–38.
17. Карский Е. Беларусь / Е. Карский. – Вильна, 1904. – Т. 1. С. 24–20
18. Киркор А. Литовское Полесье. Белорусское Полесье / А. Киркор // Живописная Россия. – 1882. – Т. 3, ч. 1/2. – С. 10–18.
19. Кравець О. М. Сімейний побут і звичаї українського народу: істор.-етногр. нарис / О. М. Кравець. – К. : Наук. думка, 1966. – 136 с.
20. Кувеньова О. Ф. Громадський побут українського селянства / О. Ф. Кувеньова. – К. : Наук. думка, 1966. – 135 с.
21. Культура і побут населення України / В. І. Наулко, Л. Ф. Артюх, В. Ф. Горленко [та ін.]. – К. : Либідь, 1993. – 255 с.
22. Ліпец Ю. В. Розвиток і традиції харчування в українській культурі / Ю. В. Ліпец // Українська культура ХХІ століття: стан, проблеми, тенденції : матеріали Всеукр. наук.-теорет. конф. – К. : КНУКіМ, 2011. – С. 51–55.
23. Любіцева О. О. Туризмознавство: вступ до фаху : підручник / О. О. Любіцева, В. К. Бабарицька. – К. : ВПЦ «Київ. ун-т», 2008. – 335с.
24. Маланчук В. А. Побут українців у дослідженнях Володимира Гнатюка / В. А. Маланчук // Народна творчість та етнографія. – 1973. – № 2. – С. 28–34.
25. Медико-топографическое описание государственных имуществ Киевского округа с изображением некоторых произведений из царств растительного и животного, с приложением статистики всякого селения, с видами, снятыми с природы, изображением крестьянских костюмов и географической карты Киевского округа, составленное доктором медицины Де-Ла Флизе. – Киев, 1854. – 1245 с.
26. Михельсон В. Литовская соха / В. Михельсон // Журнал Министерства государственных имуществ. – 1849. – Ч. 30. – С. 141–142. (Далее:ЖМГИМ).
27. Ніколенко В. В. Гастрономічні детермінанти суспільного життя: соціологічний вимір : автореф. дис. на здобуття наук. ступеня д-ра соціол. наук : спец. 22.00.01 / В. В. Ніколенко. – Харків, 2015. – 38 с.
28. Пенкина З. Полесье: Библиографические материалы по истории, географии, статистике и этнографическому состоянию Полесья. – СПб., 1883.
29. Перлштейн А. Волынское Полесье / А. Перлштейн // Волынские губернские ведомости. – 1855. – № 15.
30. Поллан М. Философия еды. Правда о питании. Как нам, Homo sapiens, питаться, чтобы быть предельно здоровыми / М. Поллан. – М. : Астрель, 2013. – 284 с.
31. Полное собрание русских летописей. – СПб., 1908. – Т. 2. – 873 с.
32. Потаповский А. Отличительные черты жителей Овручского уезда / А. Потаповский // Зеленин Д. К. Описание рукописей ученого архива Русского географического общества. – Петроград, 1914. – С. 321.
33. Похлебкин В. Национальные кухни наших народов [Електронний ресурс] / В. Похлебкин. – Режим доступу:

[http://www.ereading.club/chapter.php/46184/6/Pohlebkin\\_Nacional%27nye\\_kuhni\\_nashih\\_narodov.html](http://www.ereading.club/chapter.php/46184/6/Pohlebkin_Nacional%27nye_kuhni_nashih_narodov.html)

34. Теодорович Н. И. Волинь в описании городов, местечек и сел / Н. И. Теодорович. – Почаев, 1890. – Т. 2. – С. 24–31.
35. Труды Этнографическо-статистической экспедиции в Западно-Русский край, подготовленной Русским географическим обществом. Юго-Западный отдел : Материалы и исследования, собранные действительным членом П. П. Чубинским. – СПб., 1872—1878.— Т. 1—7. С. 5000.
36. Украинцы / отв. ред. Н. С. Полищук, А. П. Пономарев. – М. : Наука, 2000. – 535 с.
37. Шпилевский П. А. Путешествие по Полесью и Белорусскому краю / П. А. Шпилевский // Современник. – 1853. – Т. 39, № 6. – С. 75–98 ; Т. 40, № 7. – С. 1–20, С. 39–110 ; 1854. – Т. 48, № 11. – С. 1–58 ; 1855. – Т. 52, № 7. – С. 1–62.
38. Яценко С. А. Традиційна народна їжа як предмет етнографічного дослідження [Електронний ресурс] / С. А. Яценко. – Режим доступу: <http://eprints.zu.edu.ua/2018/1/3.pdf>.
39. Balickiego M., Lipickiego T. Starożytna Polska pod względem historycznym, geograficznym i statystycznym opisana przez. – Warszawa, 1884. – Т. 2. – С. 816–933.
40. Brykczycki A. Zapiski etnograficzne z Polesia Wołyńskiego / A. Brykczycki // Zbiyr. – 1888. – Т. 12. – С. 23–30.
41. Сербай І. А. Вічынскія паляне / І. А. Сербай. – Мінск, 1928. – 46 с.
42. Diugosz J. Dzieje Polski / J. Diugosz. – Krakow, 1866. – Т. 2. – 417 с.
43. Federowski M. Lud białoruski na Rusi Litewskiej / M. Federowski. – Warszawa ; Krakow, 1897–1903. – Т. 1/3. – 59 s.
44. Juniewski T. Socha Litewska, Podlaska / T. Juniewski. – Warszawa, 1899. – 69 s.
45. Kolberg O. Zwyczaje obrzki weselne z Polesia / O. Kolberg // Zbiyr. – 1889. – Т. 1. – С. 208–245.
46. Kromer M. Polska czyli o roioieniu ludności, obyczajach, urzkdach i sprawach publicznych Krystwa Polskiego / M. Kromer. – Olsztyn, 1977. – Ks. 1. – С. 15–25.
47. Lista produktów tradycyjnych 2005–2007 / Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi. – Warszawa : Wydawnictwo Duszpasterstwa Rolników, 2007. – 311 s.
48. Naikowski W. Polesie / W. Naikowski // Ziemia. – 1912. – № 42. – С. 674–675.
49. Oczapowski M. Gospodarstwo wiejskie / M. Oczapowski. – Warszawa, 1856.
50. Produkty Regionalne Województwa Zachodniopomorskiego / red. E. Cielmuda, E. Pawłowicz. – Szczecin : P.P.H. Zapol Dmochowski, Sobczyk sp.j, 2011. – 190 s.
51. Rokossowska Z. Chleb: Jego znaczenie w przesłdzie, lecznictwie i codziennym iyciu, zebrane na Woyniu ze wsi Jurkowszczyźnie w pow. Zwiannelskim / Z. Rokossowska // Wisia. – 1881. – Т. 3. – С. 153–158.
52. Sieci współpracy w turystyce wiejskiej: stan obecny i nowe wyswania / red. J. Wojciechowska. – Krakow ; Łódź : Partner Poligrafia, 2017. – 279 s.
53. Stecki T. Woicy pod względem statystycznym, historycznym i archeologicznym / T. Stecki. – Lwyw, 1864. – Т. 1. – С. 50–78; 1872. – Т. 2. – С. 25–4.
54. Strykowski M. Kronika polska, litewska, imudzka i wszystkiej Rusi / M. Strykowski. – Warszawa, 1848. – Т. 1. – С. 238–381.
55. Zienkiewicz R. Piosenki gminne ludu picckiego / R. Zienkiewicz. – Kowno, 1851. – 500 s.

#### *Использованные источники:*

1. Артюх Л. Ф. Из истории народной кухни. Великий пост. Молочные блюда / Л. Ф. Артюх // Неопалимая купина. – 1995. – № 1/2. – С. 3–5.
2. Артюх Л. Ф. Из истории народной кухни. Картофель. Борщ / Л. Ф. Артюх // Неопалимая купина. – 1995. – № 5/6. – С. 18–21.
3. Артюх Л. Ф. Обычаи украинцев в народном календаре: [укр. народная кухня] / Л. Ф. Артюх.
4. Артюх Л. Ф. Украинская народная кулинария: историко-этнографическое исследование : [монография] / Л. Ф. Артюх. – К. : Науч. мысль, 1977. – 154 с.
5. Архив ЛО ИИФЭ. – Ф. 1. – Оп. 2. – Ед. хр. 292. – Терп. 1. – С. 127.
6. Архив ЛО ИИФЭ. – Ф. 1. – Оп. 2. – Ед. хр. 292. – Терп. 1. – С. 102.
7. Бабарицкая В. К. Организация туризма: учеб. пособие / В. К. Бабарицкая, О. О. Любицева. – М., 1998. – Ч. 1. – 82 с.

8. Бейдик А. А. Рекреационно–туристские ресурсы Украины: методология и методика анализа, терминология, районирование : монография / А. Бейдик. – М. : ИПЦ «Киев. ун–т», 2001. – 295 с.
9. Бондарчик В. К. Полесье. Материальная культура / В. К. Бондарчик, И. Н. Браим, Н. И. Бураковская. – К. : Науч. мысль, 1988. – 448 с.
10. Борисенко М. Быт городских жителей Украины в 30–х годах XX века / М. Борисенко // Этническая история народов Европы. – 2008. – Вып. 24. – С. 12–18.
11. Братчиков А. Изготовление и сбыт хлеба в Волынской губернии / А. Братчиков // Волынские губернские ведомости. – Житомир, 1855. – № 15. (Далее: ВГВ).
12. Братчиков А. Материалы для исследования Волынской губернии в статистическом, этнографическом, сельскохозяйственном и других отношениях / А. Братчиков. – Житомир, 1868–1869. – Вып. 1/2. – С. 17–29.
13. Волкова А. В. Научно–этнографическое исследование особенностей технологии блюд украинской национальной кухни [Электронный ресурс] / А. В. Волкова. – Режим доступа: <http://journals.urau.ua/pathofscience/article/view/72984>.
14. Геродот. История : в 9 кн. / под общ. ред. С. А. Утченко ; пер. и примеч. Г. А. Стратановского. – Л., 1972. – Кн. 4. – С. 21–136
15. Довнар-Запольский М. Белорусское Полесье / М. Довнар-Запольский // Сборник этнографических материалов, собранных М. Довнар–Запольским. – Киев, 1895. – Вып. 1. Песни Пинчуков.
16. Жовнирова М. В. Еда и питание как элемент традиционно–бытовой культуры украинцев / М. В. Жовнирова, Р. В. Дьяченко // Украинская культура XXI века: состояние, проблемы, тенденции : материалы Всеукр. науч.–теорет. конф. – М. : КНУКиИ, 2011. – С. 36–38.
17. Карский Е. Беларусь / Е. Карский. – Вильна, 1904. – Т. 1. – С. 24–20.
18. Киркор А. Литовское Полесье. Белорусское Полесье / А. Киркор // Живописная Россия. – 1882. – Т. 3, ч. 1/2. – С. 10–18.
19. Кравец А. Н. Семейный быт и обычаи украинского народа: историко–этнографический очерк / А. Н. Кравец. – К. : Научная мысль, 1966. – 136 с.
20. Кувеньова А. Ф. Общественный быт украинского крестьянства / А. Ф. Кувеньова. – К. : Научная мысль, 1966. – 135 с.
21. Культура и быт населения Украины / В. И. Наулко, Л. Ф. Артюх, В. Ф. Горленко [и др.]. – М. : Просвещение, 1993. – 255 с.
22. Липец Ю. В. Развитие и традиции питания в украинской культуре / Ю. В. Липец // Украинская культура XXI века: состояние, проблемы, тенденции : материалы Всеукр. науч.–теорет. конф. – М. : КНУКиИ, 2011. – С. 51–55.
23. Любицева А. А. Туризмоведение: введение в специальность : учебник / А. А. Любицева, В. К. Бабарицька. – М. : ИПЦ «Киев. ун–т», 2008. – 335 с.
24. Маланчук В. А. Быт украинцев в исследованиях Владимира Гнатюка / В. А. Маланчук // Народное творчество и этнография. – 1973. – № 2. – С. 28–34.
25. Медико–топографическое описание государственных имуществ Киевского округа с изображением некоторых произведений из царств растительного и животного, с приложением статистики всякого селения, с видами, снятыми с натуры, изображением крестьянских костюмов и географической карты Киевского округа, составленное доктором медицины Де–Ла Флизе. – Киев, 1854. – 1245 с.
26. Михельсон В. Литовская соха / В. Михельсон // Журнал Министерства государственных имуществ. – 1849. – Ч. 30. – С. 141–142. (Далее: ЖМГИМ).
27. Николенко В. В. Гастрономические детерминанты общественной жизни: социологическое измерение : автореф. дис. на получение науч. степени д-ра социол. наук : спец. 22.00.01 / В. Николенко. – Харьков, 2015. – 38 с.
28. Пенкина З. Полесье : Библиографические материалы по истории, географии, статистике и этнографическому состоянию Полесья. – СПб., 1883.
29. Перлштейн А. Волынское Полесье / А. Перлштейн // Волынские губернские ведомости. – 1855. – № 15.
30. Поллан М. Философия еды. Правда о питании. Как нам, Homo sapiens, питаться, чтобы быть предельно здоровыми / М. Поллан. – М. : Астрель, 2013. – 284 с.
31. Полное собрание русских летописей. – СПб., 1908. – Т. 2. – 873 с.

32. Потаповский А. Отличительные черты жителей Овручского уезда / А. Потаповский // Зеленин Д. К. Описание рукописей ученого архива Русского географического общества. – Петроград, 1914. – С. 321.
33. Похлебкин В. Национальные кухни наших народов [Электронный ресурс] / В. Похлебкин. – Режим доступа: [http://www.ereading.club/chapter.php/46184/6/Pohlebkin\\_Nacional%27nye\\_kuhni\\_nashih\\_narodov.html/](http://www.ereading.club/chapter.php/46184/6/Pohlebkin_Nacional%27nye_kuhni_nashih_narodov.html/)
34. Теодорович Н. И. Волянь в описании городов, местечек и сел / Н. И. Теодорович. – Почаев, 1890. – Т. 2. – С. 24–31.
35. Труды Этнографическо–статистической экспедиции в Западно–Русский край, подготовленной Русским географическим обществом. Юго–Западный отдел : Материалы и исследования, собранные действительным членом П. П. Чубинским. – СПб., 1872–1878. – Т. 1–7. – С. 5000.
36. Украинцы / отв. ред. Н. С. Полищук, А. П. Пономарев. – М. : Наука, 2000. – 535 с.
37. Шпилевский П. А. Путешествие по Полесью и Белорусскому краю / П. А. Шпилевский // Современник. – 1853. – Т. 39, № 6. – С. 75–98 ; Т. 40, № 7. – С. 1–20, С. 39–110 ; 1854. – Т. 48, № II. – С. 1–58 ; 1855. – Т. 52, № 7. – С. 1–62.
38. Яценко С. А. Традиционная народная пища как предмет этнографического исследования [Электронный ресурс] / С. А. Яценко. – Режим доступа: <http://eprints.zu.edu.ua/2018/1/3.pdf>.
39. Balickiego M., Lipickiego T. Starożytna Polska pod względem historycznym, geograficznym i statystycznym opisana przez. – Warszawa, 1884. – Т. 2. – С. 816–933.
40. Brykczynski A. Zapiski etnograficzne z Polesia Wołyńskiego / A. Brykczynski // Zbiyr. – 1888. – Т. 12. – С. 23–30.
41. Сербай І. А. Вічыньскія паляне / І. А. Сербай. – Мінск, 1928. – 46 с.
42. Diugosz J. Dzieje Polski / J. Diugosz. – Kraków, 1866. – Т. 2. – 417 s.
43. Federowski M. Lud białoruski na Rusi Litewskiej / M. Federowski. – Warszawa ; Kraków, 1897–1903. – Т. 1/3. – 59 s.
44. Juniewski T. Socha Litewska, Podlaska / T. Juniewski. – Warszawa, 1899. – 69 s.
45. Kolberg O. Zwyczaj obrzędów weselnych z Polesia / O. Kolberg // Zbiyr. – 1889. – Т. 1. – С. 208–245.
46. Kromer M. Polska czyli o rozrobie ludności, obyczajach, urzędach i sprawach publicznych Królestwa Polskiego / M. Kromer. – Olsztyn, 1977. – Ks. 1. – С. 15–25.
47. Lista produktów tradycyjnych 2005–2007 / Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi. – Warszawa : Wydawnictwo Duszpasterstwa Rolników, 2007. – 311 s.
48. Naikowski W. Polesie / W. Naikowski // Ziemia. – 1912. – № 42. – С. 674–675.
49. Oczapowski M. Gospodarstwo wiejskie / M. Oczapowski. – Warszawa, 1856.
50. Produkty Regionalne Województwa Zachodniopomorskiego / red. E. Cielmuda, E. Pawłowicz. – Szczecin : P.P.H. Zapol Dmochowski, Sobczyk sp.j, 2011. – 190 s.
51. Rokossowska Z. Chleb: Jego znaczenie w przeszłości, lecznictwie i codziennym życiu, zebrane na Wołyniu ze wsi Jurkowszczyźnie w pow. Zwianelskim / Z. Rokossowska // Wisia. – 1881. – Т. 3. – С. 153–158.
52. Sieci współpracy w turystyce wiejskiej: stan obecny i nowe wyzwania / red. J. Wojciechowska. – Kraków ; Łódź : Partner Poligrafia, 2017. – 279 s.
53. Stecki T. Wołyń pod względem statystycznym, historycznym i archeologicznym / T. Stecki. – Lwów, 1864. – Т. 1. – С. 50–78; 1872. – Т. 2. – С. 25–4.
54. Strykowski M. Kronika polska, litewska, imudzka i wszystkiej Rusi / M. Strykowski. – Warszawa, 1848. – Т. 1. – С. 238–381.
55. Zienkiewicz R. Piosenki gminne ludu pińskiego / R. Zienkiewicz. – Kowno, 1851. – 500 s.

#### *References:*

1. Artiukh L. From the history of the folk cuisine. Great abstinence. Dairy dishes / L. Artiukh // Unheated bush. – 1995. – № 1/2. – P. 3–5.
2. Artiukh L. From the history of folk cuisine. Potato. Borsch / L. Artiukh / Unheated bush. – 1995. – № 5/6. – P. 18–21.
3. Artiukh L. The habits of Ukrainians in the national calendar : [ukr. folk cuisine] / L. Artiukh.
4. Artiukh L. Ukrainian folk cooking: historical and ethnographic research : [monograph] / L. Artiukh. – K. : Scientific Opinion, 1977. – 154 p.
5. Archive LO IIFE. – F. 1. – Op. 2. – Sav. un. 292. – Tetr. 1. – P. 127.

6. Archive LO IIFE. – F. 1. – Op. 2. – Sav. un. 292. – Tetr. 1. – P. 102.
7. Babarytska V. Organization of tourism : teaching manual / V. Babarytska, O. Liubitseva. – K., 1998. – Ch. 1. – 82 p.
8. Beidyk O. Recreational and tourist resources of Ukraine: methodology and methods of analysis, terminology, zoning : monograph / O. Beidyk. – K.: UPC "Kyiv un-t", 2001. – 295 p.
9. Bondarchyk V. Polesie. Material culture / V. Bondarchyk, I. Braim, N. Burakovskaia. – K. : Science thought, 1988. – 448 p.
10. Borysenko M. The Life of the urban people of Ukraine in the 30's of the XX century / M. Borysenko // Ethnic history of Europe nations. – 2008. – Vol. 24. – P. 12–18.
11. Bratchikov A. Making and selling bread in Volyn province / A. Bratchikov // Volyn provincial bulletin. – Zhytomyr, 1855. – № 15. (Further: VPB).
12. Bratchikov A. Materials for the study of the Volyn province in statistical, ethnographic, agricultural and other respects / A. Bratchikov. – Zhytomyr, 1868–1869. – Vol. 1/2. – P. 17–29.
13. Volkova A. Scientific and ethnographic research of the specialties of the technology of the Ukrainian national kitchen [Electronic resource] / A. Volkova. – Mode of access: <http://journals.urau.ua/pathofscience/article/view/72984>.
14. Herodotus History : in 9 books / under the total ed. S. Utchenko; transl. and note. G. Stratanovsky. – L., 1972. – Book 4. – P. 21–136.
15. Dovnar-Zapolsky M. Belarusian Polesie / M. Dovnar-Zapolsky // Collection of ethnographic materials collected by M. Dovnar-Zapolsky. – K., 1895. – Vol. 1: Pinchuk's songs.
16. Zhovnirova M. Food and nutrition as an element of the traditional household Ukrainian culture / M. Zhovnirova, R. Diachenko // Ukrainian culture of the XXI century: state, problems, tendencies : materials of the Around Ukrainian theoretical and scientific conference. – K. : KNUCaA, 2011. – P. 36–38.
17. Karsky E. Belarus / E. Karsky. – Vilna, 1904. – Vol. 1. – P. 24–20.
18. Kirkor A. Lithuanian Polesie. Belarusian Polesie / A. Kirkor // Picturesque Russia. – 1882. – Vol. 3, ch. 1/2. – P. 10–18.
19. Kravets A. Family life and customs of the Ukrainian people: a historical and ethnographic essay / A. Kravets. – K. : Scientific thought, 1966. – 136 p.
20. Kuveniova O. Public life of the Ukrainian peasantry / O. Kuveniova. – K. : Scientific opinion, 1966. – 135 p.
21. Culture and life of the population of Ukraine / V. Nalko, L. Artiukh, V. Horlenko [and others]. – K. : Lybid, 1993. – 255 p.
22. Lipets Yu. Development and traditions of nutrition in Ukrainian culture / Yu. Lipets // Materials of the Around Ukrainian theoretical and scientific conference. – K. : KNUCaA, 2011. – P. 51–55.
23. Liubitseva O. Tourism studies: introduction to the specialty : textbook / O. Liubitseva, V. Babarytska. – K. : UPC "Kyiv un-t", 2008. – 335 p.
24. Malanchuk V. The Life of Ukrainians in the studies of Volodymyr Hnatiuk / V. Malanchuk // Folk art and ethnography. – 1973. – No. 2. – P. 28–34.
25. Medical–topographical description of the state property of the Kiev district, depicting some works from the kingdoms of plants and animals, with the addition of statistics of every village, with views taken from nature, depicting peasant costumes and a geographical map of the Kiev district, compiled by the doctor of medicine De La Flisse. – K., 1854. – 1245 p.
26. Mikhelson V. Lithuanian Sokha / V. Mikhelson // Journal of the Ministry of state property. – 1849. – Ch. 30. – P. 141–142.
27. Nikolenko V. Gastronomic determinants of social life: sociological dimension : author's abstract of dis. for obtaining scientific degree of Dr. sociol. sciences : speciality 22.00.01 / V. Nikolenko. – Kharkiv, 2015. – 38 p.
28. Penkina Z. Polesie: Bibliographic materials on the history, geography, statistics and ethnographic state of Polesye. – SPb., 1883.
29. Perlshtein A. Volyn Polesie / A. Perlshtein // Volyn provincial gazette. – 1855. – № 15.
30. Pollan M. The Philosophy of food. The truth about nutrition. How do we, Homo sapiens, eat to be extremely healthy / M. Pollan. – M. : Astrel, 2013. – 284 p.
31. The complete collection of Russian chronicles. – SPb., 1908. – Vol. 2. – 873 p.
32. Potapovsky A. Distinctive features of the inhabitants of Ovruch district / A. Potapovsky // Zelenin D. Description of the manuscripts of the scientific archive of the Russian Geographical Society. – Petrograd, 1914. – P. 321.

33. Pokhlebkin V. National cuisines of our peoples [Electronic resource] / V. Pokhlebkin. – Access mode: [http://www.ereading.club/chapter.php/46184/6/Pohlebkin\\_Nacional%27nye\\_kuhni\\_nashih\\_narodov.html/](http://www.ereading.club/chapter.php/46184/6/Pohlebkin_Nacional%27nye_kuhni_nashih_narodov.html/).
34. Teodorovich N. Volyn in the description of cities, towns and villages / N. Teodorovich. – Pochaiev, 1890. – Vol. 2. – P. 24–31.
35. Proceedings of the Ethnographic–statistical expedition to the Western Russian region, prepared by the Russian Geographical Society. South–West Division : materials and research collected by full member P. P. Chubinsky. – SPb., 1872–1878. – Vol. 1–7. – P. 5000.
36. Ukrainians / resp. ed. N. Polishchuk, A. Ponomarev. – M. : Science, 2000. – 535 p.
37. Shpilevsky P. Journey to the Polesie and the Belarusian territory / P. Shpilevsky // Contemporary. – 1853. – Vol. 39, № 6. – P. 75–98; Vol. 40, № 7. – P. 1–20, P. 39–110; 1854. – Vol. 48, № II. – P. 1–58; 1855. – Vol. 52, № 7. – P. 1–62.
38. Yatsenko S. Traditional folk food as an object of ethnographic research [Electronic resource] / S. Yatsenko. – Access mode: <http://eprints.zu.edu.ua/2018/1/3.pdf>.
39. Balieskiego M., Lipieskiego T. Starożytna Polska pod względem historycznym, geograficznym i statystycznym opisana przez. – Warszawa, 1884. – T. 2. – S. 816–933.
40. Brykczyski A. Zapiski etnograficzne z Polesia Wołyńskiego / A. Brykczyski // Zbiór. – 1888. – T. 12. – S. 23–30.
41. Сербай І. А. Вічыньскія паляне / І. А. Сербай. – Мінск, 1928. – 46 с.
42. Diugosz J. Dzieje Polski / J. Diugosz. – Kraków, 1866. – T. 2. – 417 s.
43. Federowski M. Lud białoruski na Rusi Litewskiej / M. Federowski. – Warszawa ; Kraków, 1897–1903. – T. 1/3. – 59 s.
44. Juniewski T. Socha Litewska, Podlaska / T. Juniewski. – Warszawa, 1899. – 69 s.
45. Kolberg O. Zwyczaje obrzędki weselne z Polesia / O. Kolberg // Zbiór. – 1889. – T. 1. – S. 208–245.
46. Kromer M. Polska czyli o położeniu ludności, obyczajach, urzędach i sprawach publicznych Królestwa Polskiego / M. Kromer. – Olsztyn, 1977. – Ks. 1. – S. 15–25.
47. Lista produktów tradycyjnych 2005–2007 / Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi. – Warszawa : Wydawnictwo Duszpasterstwa Rolników, 2007. – 311 s.
48. Naikowski W. Polesie / W. Naikowski // Ziemia. – 1912. – № 42. – S. 674–675.
49. Oczapowski M. Gospodarstwo wiejskie / M. Oczapowski. – Warszawa, 1856.
50. Produkty Regionalne Województwa Zachodniopomorskiego / red. E. Cielmuda, E. Pawłowicz. – Szczecin : P.P.H. Zapol Dmochowski, Sobczyk sp.j, 2011. – 190 s.
51. Rokossowska Z. Chleb: Jego znaczenie w przeszłości, lecznictwie i codziennym życiu, zebrane na Wołyniu ze wsi Jurkowszczyźnie w pow. Zwiąnelskim / Z. Rokossowska // Wisia. – 1881. – T. 3. – S. 153–158.
52. Sieci współpracy w turystyce wiejskiej: stan obecny i nowe wyzwania / red. J. Wojciechowska. – Kraków ; Łódź : Partner Poligrafia, 2017. – 279 s.
53. Stecki T. Wołyń pod względem statystycznym, historycznym i archeologicznym / T. Stecki. – Lwów, 1864. – T. 1. – S. 50–78; 1872. – T. 2. – S. 25–4.
54. Strykowski M. Kronika polska, litewska, imudzka i wszystkiej Rusi / M. Strykowski. – Warszawa, 1848. – T. 1. – S. 238–381.
- Zienkiewicz R. Piosenki gminne ludu piskiego / R. Zienkiewicz. – Kowno, 1851. – 500 s.