

НАУКОВИЙ ВИСТУП «ТЕМАТИЧНА ГРУПА ЛЕКСИКИ ЗІ ЗНАЧЕННЯМ «НАЗВИ СТРАВ» ПЕРІОДУ КОЗАЦЬКОЇ ДОБИ» ЧЛЕНІВ ПРОБЛЕМНОГО ГУРТКА «КУЛЬТУРА ПРОФЕСІЙНОГО МОВЛЕННЯ»

27.10.2025 у рамках проведення тижня філологічних дисциплін Маша МИРОШНИЧЕНКО й Антоніна ГОРОВА (члени проблемного гуртка «Культура професійного мовлення», керівник – кандидат філологічних наук, доцент Олена ПАСІЧНА) виступили перед здобувачами освіти навчальної групи 7-051.

У певний історичний період в активному словнику українців використовувалися назви понять і предметів, які були характерними саме для цього часу. Тому актуальною проблемою сучасної лінгвістики є історичний аспект дослідження функціонування лексики в мовленні людей тієї чи тієї доби.

Предметом уваги здобувачок фахової передвищої освіти стала тематична група слів зі значенням «назви страв», що пов'язана з особливостями життя й побуту козаків.



У козацьку добу сформувались основи національної української кухні.

У доповіді було розглянуто тематичну групу лексики зі значенням «назви страв» за видами їжі: перші страви, другі страви, випічка, напої.

Козацька кухня вирізнялася різноманітністю. Найбільш популярними першими стравами в козаків були такі: щерба, капуста і борщ. До них подавали потапці. Смакували козаки й галушками.

08:05 Пн 27 жовт.

zjq-knmy-qvq

Шерба



- Коли любимо робити, і в нас є час, тоді ми робимо шербу.
- Шерба – це страва, яку готують з риби, яку висушують на вогні, а потім її смажать у сметані.
- Рибу з м'ясою підсмажують до золотистого кольору, і потім її смажать у сметані. Якщо у вас є час, тоді ви можете зробити шербу з риби, яку висушують на вогні, а потім її смажать у сметані. У вас є час, тоді ви можете зробити шербу з риби, яку висушують на вогні, а потім її смажать у сметані.

Дмитро, Поліна, Антоніна, Марк, Владислава, Ксенія, Вікторія, Єлизавета, Софія, Ангеліна, Ніколь, Анастасія, Олена, Олег, Ще 5

08:09 Пн 27 жовт.

zjq-knmy-qvq

Потанці



- Потанці – це страва, яку готують з риби, яку висушують на вогні, а потім її смажать у сметані.
- Потанці – це страва, яку готують з риби, яку висушують на вогні, а потім її смажать у сметані.
- Потанці – це страва, яку готують з риби, яку висушують на вогні, а потім її смажать у сметані.

Вікторія, Антоніна

З-поміж других страв люблять козаки куліш, тетерю, затірку, пугрю, лемішку.

08:11 Пн 27 жовт.

zjq-knmy-qvq

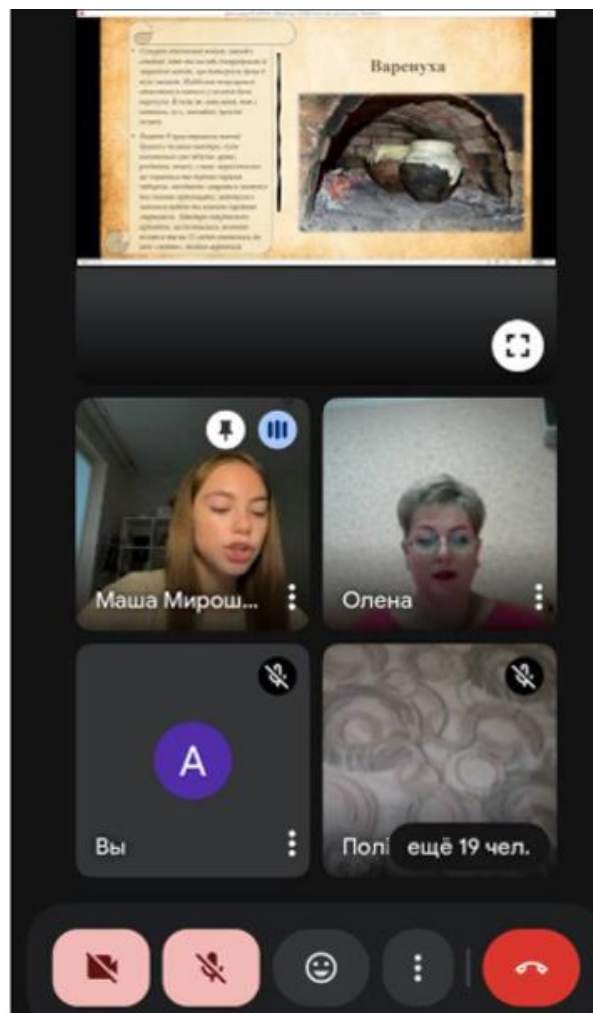
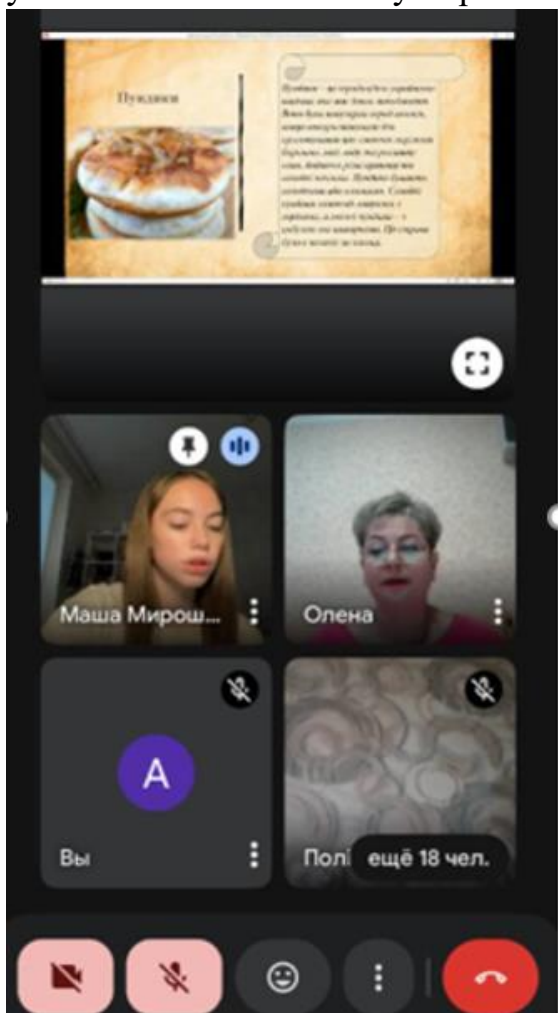
Тетеря



Тетеря – популярна серед козаків пшоняна страва, схожа на куліш. Друга назва тетері – «рибка», яку каша отримала через свій колір. Зазвичай цю страву готували без м'яса. Щоб тетеря була більш ситною, до неї додавали засмажку з цибулі або присмажену цибулю з салом. Іноді цю пшоняну кашу могли заправляти коасом та хреном, додаючи й часник. Коли була можливість, тетерю готували на рибній, а то й м'ясній юшці. Тетеря – це стародавня українська страва з пшона, рецепт якої передавали з покоління в покоління.

Вікторія, Антоніна

Смаколиками в козаків були вергуни, пундики, шулики медові, а улюбленими напоями – узвар та варенуха.



Проведене дослідження дозволяє розширити знання про кулінарні уподобання козаків, що знайшло відображення в їхньому активному словнику. Розглянута тематична група слів зі значенням «назви страв» дає нам уявлення не тільки про особливості української національної кухні, яка сформувалася в козацьку добу, але й про історичний аспект функціонування лексики в мовленні людей цього періоду.