

Міністерство освіти і науки України

Луцький національний технічний університет

(повне найменування вищого навчального закладу)

Факультет архітектури, будівництва та дизайну

(повне найменування факультету)

Кафедра архітектури та дизайну

(повне найменування кафедри)

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
ЗА СТУПЕНЕМ ВИЩОЇ ОСВІТИ «МАГІСТР»

СТИЛІСТИКА ТА ХУДОЖНЬО-ВИРАЖАЛЬНІ ЗАСОБИ
В ДИЗАЙНІ КУЛІНАРНИХ КНИГ

спеціальність 022 Дизайн
(шифр і назва спеціальності)

освітня програма «Дизайн»
(назва освітньої програми)

Виконав: здобувач вищої освіти
групи Дмз - 21
ПОЛОЛЕНЬО Александра Віталіївна

_____ (підпис)

Керівник:
канд. мист., доц.
БОНДАРЧУК Юлія Сергіївна

Кваліфікаційну роботу
допущено до захисту
«15» грудня 2023 р.

Гарант освітньої програми:
канд. мист., доцент
БОНДАРЧУК Юлія Сергіївна

Луцьк – 2023 рік

Луцький національний технічний університет
(повне найменування вищого навчального закладу)

Факультет архітектури, будівництва та дизайну

Кафедра архітектури та дизайну

Ступінь вищої освіти: магістр

Галузь знань: 02 «Культура та мистецтво»

Спеціальність: 022 Дизайн

Освітня програма: «Дизайн»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри архітектури та дизайну

Оксана ПАСІЧНИК

«18» вересня 2023 року

**ЗАВДАННЯ
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ**
на здобуття другого (магістерського) рівня вищої освіти

Лодосев Олександр Віталійович
(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема кваліфікаційної роботи Стилістика та художньо-виражальні засоби в дизайні: кунітарних кни

керівник кваліфікаційної роботи

Бондарчук Юлія Сергіївна, канд. мист. доц.

(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

затверджені наказом вищого навчального закладу від «17» жовтня 2023 року № 314/01-02

2. Строк подання кваліфікаційної роботи 15 грудня 2023 року

3. Вихідні дані до кваліфікаційної роботи даване по думці розробки

4. Зміст пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити)

Розділ 1 Кунітарні книжки: від початку до сучасності, 1.1. Тематикографічне дослідження
1.2. Визначення створення та використання кунітарних книжок, 1.3. Робота над художньо-
виражальними засобами в дизайні. Розділ 2 2.1. Види кунітарних виразів
2.2. Формально-кунітарних книжок, 2.3. Функції худ-вираж. засобів, 2.4. Вплив
худ-вираж. засобів в дизайні. Розділ 3 3.1. Стилістика в архітектурі кунітарних книжок.
3.2. Приклади естетичної кунітарних книжок, 3.3. Естетичні ознаки кунітарних книжок.
3.4. Вплив кунітарних книжок на дизайн.

5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень)
Аксометрична, конструктивна, перспективна аксонометрична, розрив, внутрішній блок, розроблений із використанням.

6. Консультанти розділів кваліфікаційної роботи

| Розділ | Прізвище, ініціали та посада консультанта | Підпис, дата | |
|----------|-------------------------------------------|----------------|------------------|
| | | Завдання видав | Завдання прийняв |
| Розділ 1 | Бондарчук Ю.С. доцент | | |
| Розділ 2 | Бондарчук Ю.С. доцент | | |
| Розділ 3 | Бондарчук Ю.С. доцент. | | |

7. Дата видачі завдання 15 серпня 2023 р.

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

| N з/п | Назва етапів науково-проектної роботи | Строк виконання етапів роботи | Примітка |
|-------|-----------------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------|
| 1. | Розділ 1. | 20.09.2023 | виконано |
| 2. | Розділ 2. | 15.10.2023 | виконано |
| 3. | Розділ 3. | 15.11.2023 | виконано |
| 5 | Формування висновків та додатків | 20.11.2023 | виконано |
| 6 | Розробка проектної частини | 24.11.2023 | виконано |
| 7 | Формування реферату | 01.12.2023 | виконано |
| 8 | Подання пояснювальної записки на інструментальну перевірку на | 07.12.2023 | виконано |
| 9 | Подання виконаного КР з відгуком | 12.12.2023 | виконано |
| 10 | Подання виконаної КР на підпис декану та відповідальному секретарю ЕК | 15.12.2023 | виконано |
| 11 | Захист кваліфікаційної роботи | 21.12.2022 | виконано |

Магістрант

Керівник кваліфікаційної роботи

Годосець В.В.

(прізвище та ініціали)

Бондарчук Ю.С.

(прізвище та ініціали)

АНОТАЦІЯ

Подолець О. В. Стилїстика та художньо-виражальні засоби в дизайні кулінарних книг

Пояснювальна записка присвячена дослідженню використання стилїстичних та художньо-виражальних засобів у дизайні кулінарних книг. Адже правильне їх використання впливає не лише на візуальні чинники, а також ергономічні та покращує сприйняття.

У першому розділі досліджено історіографію та розвиток кулінарних видань в різні періоди.

У розділі 2 систематизовано класифікацію кулінарних видань, а також досліджено вплив художньо-виражальних засобів на сприйняття читачем.

На основі досліджених результатів, у розділі 3 розглянуто використання різних стилей та дизайн рішень в оформленні кулінарних книг. Проаналізовано ергономічні особливості кулінарних видань.

У розділі 4 описується дизайн-розробка кулінарної книги, а саме: складові частини об'єкта проєктування, особливості формотворення об'єкта розробки, її функціональне призначення, а також матеріали, що використовуються у проєкті та технологія виготовлення.

Робота складається з вступу, 4-х розділів, списку використаних джерел (34 позиція) та додатків. Обсяг роботи (без врахування додатків) – 41 сторінка. Обсяг додатків – 56 сторінок.

Ключові слова: художньо-виражальні засоби, дизайн, кулінарні книги, видання, стилїстика.

ANNOTATION

Podolets O. V. Stylistics and artistic means of expression in cookbook design

The explanatory note is devoted to the study of the use of stylistic and artistic means of expression in the design of cookbooks. After all, their correct use affects not only visual factors, but also ergonomic ones and improves perception.

The first chapter examines the historiography and development of culinary publications in different periods.

Chapter 2 systematizes the classification of culinary publications, as well as investigates the influence of artistic means of expression on the reader's perception.

Based on the researched results, chapter 3 discusses the use of different styles and design solutions in the design of cookbooks. The ergonomic features of culinary publications are analyzed.

Chapter 4 describes the design and development of the cookbook, namely: the components of the design object, the features of the design object, its functional purpose, as well as the materials used in the project and the manufacturing technology.

The work consists of an introduction, 4 chapters, a list of used sources (34 items) and appendices. The volume of work (excluding appendices) is 41 pages. The number of applications is 56 pages.

Keywords: artistic means of expression, design, cookbooks, publications, stylistics.

ЗМІСТ

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| ВСТУП | 7 |
| РОЗДІЛ 1. Кулінарні книги: від початку до сьогодення | 9 |
| 1.1. Історіографія дослідження | 9 |
| 1.2. Еволюція створення та використання кулінарних книг | 12 |
| 1.3. Розвиток художньо-виражальних засобів в дизайні кулінарних книг..... | 16 |
| Висновки до розділу 1 | 17 |
| РОЗДІЛ 2. Класифікація та систематизація кулінарних видань | 18 |
| 2.1. Види кулінарних видань | 18 |
| 2.2. Класифікація кулінарних книг | 19 |
| 2.2.1. За адресністю читача | 20 |
| 2.2.2. За етнічними особливостями | 21 |
| 2.2.3. За рівнем художнього оформлення і способом поліграфічного виконання..... | 21 |
| 2.2.4. За матеріалами та конструкцією | 22 |
| 2.2.5. За періодичністю | 23 |
| 2.3. Функції художньо-виражальних засобів | 24 |
| 2.4. Вплив художньо-виражальних засобів на сприйняття кулінарних книг...26 | |
| Висновки до розділу 2 | 27 |
| РОЗДІЛ 3. Особливості дизайну кулінарних книг | 28 |
| 3.1. Стилістика в дизайні кулінарних книг | 28 |
| 3.2. Принципи естетизації кулінарних книг..... | 30 |
| 3.3. Ергономічні особливості кулінарних книг..... | 31 |
| 3.4. Використання художньо-виражальних засобів в дизайні кулінарних книг...32 | |
| 3.5. Колір та композиція кулінарних книг | 33 |
| 3.6. Перспективні напрямки розвитку кулінарних видань | 35 |
| Висновки до розділу 3 | 36 |
| РОЗДІЛ 4. Дизайн-розробка кулінарної книги | 37 |
| 4.1. Складові частини об'єкта проєктування..... | 39 |
| 4.2. Особливості формотворення об'єкта розробки | 39 |
| 4.2.1. Функціональне призначення розробки..... | 39 |
| 4.2.3. Композиційні особливості розробки..... | 42 |

| | |
|------------------------------------------------------|-----------|
| 4.2.4. Конструктивно-технологічне забезпечення | 43 |
| 4.3. Матеріали та технологія виготовлення | 43 |
| Висновки до розділу 4..... | 44 |
| ЗАГАЛЬНІ ВИСНОВКИ..... | 46 |
| СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ | 48 |
| ДОДАТКИ..... | 51 |
| Додаток А. Ілюстративний матеріал..... | 52 |
| Додаток Б. Таблиці та схеми | 77 |
| Додаток В. Дизайн-розробка кулінарної книги | 86 |

ВСТУП

Актуальність дослідження. Їжа та зокрема приготування страв є значимою частиною як попередніх століть так і нині, в час передових технологій. Гастрономічна культура розвивається в ногу з часом створюючи все більше викликів. Таким чином зростає розвиток національних страв різних націй.

Художньо-виражальні засоби часто використовують не вірно. Застосування не вірно підібраних кольорових чи графічних рішень негативно впливає на прийняття інформації читачем. Таким чином це призводить до відсутності цільового читача.

Поставлено проблему недостатньої популяризації кулінарних книг, що зумовлено не правильним використанням художньо-виражальних засобів.

Мета і завдання роботи. Метою дослідження являється аналіз використання та вплив стилістики, художньо виражальних засобів на дизайн кулінарних книг.

Завданнями роботи є:

- 1) Дослідження розвитку кулінарних книг та еволюція використання художньо-виражальних засобів.
- 2) Охарактеризувати класифікацію кулінарних книг.
- 3) Виділити вплив художньо-виражальних засобів на сприйняття кулінарних книг.
- 4) Визначити принцип естетизації кулінарних книг.

Об'єктом дослідження являється стилістика та художньо-виражальні засоби в дизайні кулінарних книг.

Предметом дослідження вплив художньо-виражальних засобів на сприйняття кулінарних книг.

Методи дослідження. З метою досягнення поставленої мети в ході наукового дослідження було використано системний підхід, що дозволяє розглянути використання художньо-виражальних засобів з різних сторін.

Із використанням методу систематизації було створено класифікацію кулінарних книг.

За допомогою методу прогнозування визначено перспективні напрями розвитку кулінарних книг.

Для проведення наукового дослідження було задіяно ряд видань, зокрема графічні матеріали, інтернет-ресурси, проаналізовано широкий ряд аналогів та прототипів кулінарних видань.

Наукова новизна отриманих результатів полягає у тому, що:

- *вперше*: проаналізовано еволюцію кулінарних, зокрема використання стилістики та художньо виражальних засобів у дизайні кулінарних книг; проведено класифікацію кулінарних книг; висвітлено вплив художньо-виражальних засобів на сприйняття кулінарних книг;

- *вдосконалено*: ряд технічних характеристик, що позитивно впливають на ергономічні властивості.

Практичне значення отриманих результатів. Кінцевий результат дослідження може бути використаний: 1) Методичних рекомендаціях; 2) Науково-теоретичних відомостях; 3) У практичній роботі дизайнера.

Апробація роботи. В ході дослідження результати роботи були висвітлені на VII Всеукраїнській науково-практичній інтернет-конференції молодих учених та студентів «Традиції та новації у дизайні». Опубліковано тези, що пов'язані із темою дослідження [34].

Структура роботи. Робота складається з вступу, 4-х розділів, списку використаних джерел (34 позиція) та додатків. Обсяг роботи (без врахування додатків) – 41 сторінка. Обсяг додатків – 56 сторінок.

РОЗДІЛ 1

Кулінарні книги: від початку до сьогодення

1.1. Історіографія дослідження

Кулінарні книги існують в усіх типах літератури, тому що на сьогодні немає єдиної кваліфікації таких видань. Теми кулінарних книги часто переходять у іншу інформативнішу нішу, обхвачуючи все. Наприклад від рецептів, кулінарних романів, методик оздоровлення до книг про правильне харчування. Таким чином люди проявляють все більшу цікавість до такого різновиду видань та все більше досліджують їх. До прикладу Олена Брайченко в науковому журналі «Українознавство» 1 (66)2018 досліджувала «Кухарські книги початку ХХст. як джерело дослідження гастрономічної культури українців». У своїй статті О. Брайченко описала історію розвитку гастрономічної культури та формування кулінарних термінів приготування в Україні на початку ХХ ст. Дослідила популярність різних видів безалкогольних напоїв, зокрема кави. Розглянула питання жіночої відповідальності за вибір, купівлю та приготування продуктів. Втім не маленьку роль відзначено на гігієну кухонних предметів та засобі зберігання харчових продуктів. Таким чином О. Брайченко відмітила, що Українська кухня першої третини ХХ ст. перебувала під впливом західноєвропейськими країнами, проте мала також і свої особисті традиційні страви. Також свій вклад у дослідження видань з кулінарії внесли Вишневецька Галина Богданівна та Бездіжа Алла Анатоліївна збірник тез доповідей Міжнародної наукової інтернет-конференції «Регіональна журналістика: реалії, виклики, перспективи». Даними авторами тез описано безліч кулінарних книг. Відокремлено основні переваги та їх недоліки. Вони зазначають, що кулінарні книги розвиваються в усіх напрямках тому можуть стати не лише простим збірником рецептів, а й справжнім витвором мистецтва. Втім кулінарні книги витвором мистецтва називав також Агарков В.В. у своїй статті «Кулінарні книги – пам'ятки кухарського мистецтва». Він дослідив видатні пам'ятки кулінарного мистецтва, втім я абсолютно не погоджуюся з автором адже він висвітлив книги російських авторів втім у нашій історії є не менш цінні екземпляри до яких

можна віднести перший випуск «Добра хазяйка», Уживаймо якнайбільше ярин!». Видано у 1928 році Лемківською говіркою тому частина слів буде складною для розуміння. У випуску викладено користь яриних культурах та рецепти з ними.

Однак тему дизайну досліджують не лише здобувачі освіти спеціальності 022 «Дизайн», а також 181 «Харчові технології», адже дизайн страви це крок до успіху. Стріха Людмила та Шевчук Наталя дослідили та підготували курс лекцій «Дизайн страв та кондитерських виробів». В своїй роботі автори виклали основні відомості про дизайн та естетику в оформленні кондитерських виробів та десертів. Не пропустили і тему технологічного процесу приготування та використання художніх елементів декору з оздоблювальних напівфабрикатів.

Більша частина наукових праць стосується рецептур української та іноземної кухні. До таких можна віднести «Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів» до нього включено Міністерством зовнішніх економічних зв'язків і торгівлі України не тільки рецепти та вагу готового виробу, а й різні офіційні накази.

Інтернет джерела якісно висвітлюють нові тенденції у форматі блогів з фото та відео. Тому Гончар Д., та Трубляк Г., проаналізували тему «Фуд-блогерство – візуальне мистецтво в кулінарії» та внесли свій вклад у її дослідження. Дані автори висвітлили фуд-тренди, що використовуються у дизайні страв. Тему фуд-дизайну також досліджували Бровенко Тетяна та Антоненко Артем «Фуд дизайн як актуальний напрям міждисциплінарних досліджень». Стаття являється першою публікацією в українському мистецтвознавстві та культурології. Обґрунтовує необхідність дослідження основних засад фуд-дизайну як актуальних напрямів сучасних теоретичних та практичних пошуків. Тим не менш тема фуд-дизайну залишається все ще актуальною, тому її також досліджували і Літвінчук А. Р., Фесак Є. М., Колісниченко Т. О., «Фуд-дизайн та фудстайлінг – інноваційні напрямки естетичного оформлення і презентації ресторанних страв». В представленій статті розглянуто ключові аспекти фудстайлінгу та фуд-дизайну, проаналізовано

актуальність даної теми в гастрономічних засадах. Також у статті представлено та описано концептуальну схему фуд-дизайну. В науковому журналі *International Journal of Food Design* випуск 1 номер 2 досліджується тема «Відповідність кольору та смаку: розробка страв, щоб виправдати очікування чи здивувати» авторами являються Карлос Веласко, Чарльз Мішель та інші. У статті демонструється та описується страва відомого шеф-кухаря-модерніста Йозефа Юсефа під назвою «Чотири смаки» де він вдало поєднує елементи, які мають характерний колір відповідного смаку (солоного, солодкого чи кислого, гіркого). У випуску 4 номері 2 Маріель Бордевейк, Хендрік Шифферштайн піднімається тема «Специфіка фуд-дизайну: досвід професійного дизайну». В представленій статті оглянуто сферу дизайну їжі та ґрунтуються на двадцятирічному досвіді автора. Підкреслюється важливість ергономічних факторів до розробки кулінарних видань. Втім цей журнал неодноразово піднімає тему фуд-дизайну у своїх статтях, тому у цьому ж випуску є стаття «Як дизайн і технології можуть змінити нашу систему харчування», автор Хлоя Рутцервельд. Їй належить авторство над книгою «Food Futures» де вона показує шляхи пошуку відповідей на тему їжі майбутнього. Під час пошуку вона уявляє шість майбутніх сценаріїв виробництва, реалізації і споживання їжі на базі проєктів, розроблених у співпраці з дослідниками різних сфер. Тим не менш у своєму випуску №4 (4) від вересня 2017 року [4] згадали про кулінарну книгу від ІКЕА «Homemade is Best», вона не є повністю описана з точки зору дизайну втім є цікавою для нього, адже за її концепцією фотографії складових продуктів виглядають наче інструкція до складання меблів.

Професор Кембриджського університету факультету природоохоронної біології Білл Сазерленд досліджуючи тему кулінарії, приготував страви написаними на клинописних дошках жителями Месопотамії. Їх також називають найстарішими кулінарними книгами, втім вигляд книги вони далеко не мають (Рис.А.1). Професор звертаючи увагу на стародавні інструкції приготував декілька страв та поділився ними у соцмережі.

1.2. Еволюція створення та використання кулінарних книг

Історія кулінарних книг так само стара, як і бажання готувати смачно. Коли смак страви переполює всі наші очікування, з'являється бажання взятися за олівець, для того щоб записати в сімейну книгу черговий кулінарний шедевр. Тому так само і робили у стародавній Месопотамії, лише для цього в них не було олівця, тому вони лишали перші кулінарні рецепти на глиняних табличках. (Рис.А.1) Зовсім мала частина глиняних табличок збереглися до наших днів.

Тому прийнято вважати, що найдавніша збірка рецептів, яка збереглася, написана латиною. Її оригінал було створено приблизно в I столітті до н. е., тому авторство часто віддають знаменитому римському гурману Маркусу Габію Апіцію. Про якого часто писали у своїх творах Сенека та Пліній. Більшість видань цього автора не збереглися. Але текст, що зберігся можливо був написаний в кінці IV або на початку V століття. Тому перше видання припадає на 1483 рік. Де автор розповідає про приготування сумішей стародавньої грецької і римської кухні, проте там вказано деякі подробиці з приготування їжі. Ця книга є останнім проявом Античної кухні. В якій неодноразово розповідається про пишні банкети філософів та імператорів та натякається про марнотратство у вигляді таких делікатесів як фуагра або язика фламінго.

Довга перерва у книговиданні. Лише наприкінці XIII століття почали з'являтися кулінарні рецепти у Європі. З яких збереглося лише близько сотні, деякі у фрагментах, чи варіантах до друку. Середньовічні рецепти були найранішими знайденими в данському рукописі, що датований близько 1300 р., що являються копіями стародавніх текстів кінця XII — поч. XIII ст.. Втім були розраховані не для широкої аудиторії читатів, вони переважно допомагали кухарям готувати для королів та їх сімей. Зберігали не лише складні, а також улюблені рецепти занатті. Такі книги дуже рідко попадались звичайному населенню, а якщо все ж таки це ставалося, то тільки з однією ціллю — здивувати сторонніх читачів всією помпезністю королівських трапез. Аристократичні рецепти не розповідали чітких пропорцій страви, тому були скоріше підказками для майстерних кухарів.

Рукописи Німецьких авторів прийнято вважати одними з найчисленніших, адже їхн кількість вражає. До прикладу серед яких «Книга доброї їжі» (*Das buch von guter spise*) (Рис.А.2), видана в 1350 р. в Вюрцбургу, також її називають «Вюрцбурзька кулінарна книга». Інша книга називається «Рецепти кухаря-майстра» (*Kuchenmeysterey*), і являється першою друкованою книгою про кулінарію (1485 р.). Німецькою мовою.

До французьких колекцій рецептів можна віднести: одна з найбільш відомих книг *Le Viandier* («Провізор») була написана в кінці XIV ст. шеф-кухарем Гійомом Тірелем. Він також був кухарем двох королів Франції; Інша не менш відома гастрономічна книга *Le Menagier de Paris* («Управляючий Парижа») — побутова кулінарна книга, написана невідомим автором з середньої ланки в 1390-х роках. Практично в усіх рецептах автор акцентує увагу на головні ознаки «високої» кухні — навички використовувати дорогі та спеції, готувати для страв соуси і красиво прикрасити страву. Збереглися також його рекомендації, як красиво зафарбовувати соус або як викласти декор на запечене м'ясо — проте лише для краси.

Першу англomовну збірку написав анонімний кухар Короля Річарда II, зауваживши у передмові, що витвір є сукупністю довгих гастрономічних і лікарських, філософських спостережень. Коли переглянути її сторінки, у відкритих цифрових архівах завдяки проєкту Гутенберг, що дозволяє побачити там такі делікатеси, як печеня із чаплі або смажене м'ясо кита. Тепер книга зберігається в Манчестері у бібліотеці Джона Райландса. Є ще одна цікава особливість, в меню кафе у цій бібліотеці повторили декілька страв за рецептами, що знайшли у бібліотеці. Тому там англійські історичні страви можна не тільки прочитати, а також спробувати.

Першим рецептом, що опублікувала англійська кулінарна книга був опис приготування равіолі (1390-ті рр.), видання *Forme of Cury* кінця XIV ст., написане кухарем короля Річарда II.

З кулінарних книг Південної Європи кінця XIV ст. дотепер збереглися два рукописи та декілька італійських збірок: каталонський *Llibre de Sent Soví*

(«Книга Святої Софії») та венеціанський *Libro per Cuoco*, в якому за алфавітним порядком розміщення 135 рецептів. Друковане видання *De honesta voluptate* («Про почесні задоволення»), опубліковане в 1475 році. Часто можна почути, що це одна з перших кулінарних книг створена на основі канонів епохи Відродження.

Винахід друкарського станка створило інформаційну революцію та змінило побут європейців, таким чином з'явилося більше видань для ширшого загалу читачів, втім досі для аристократів того часу. На той час авторами кулінарних книг були переважно чоловіки, втім читачами були частіше жінки, адже в заголовках було щось подібне «Поради для домогосподинь». Втім необхідно також пояснити, що домогосподинею того часу прийнято було вважати найняту працівницю. В якій було безліч обов'язків таких як приготування їжі, організація прийомів, домашнє виробництво продуктів. Досвід «домогосподинь» був не одразу на такому рівні, він поступово розвивався до середини XVIII століття, тому з'являлося все більше книг присвяченій цій темі, де надавалось значення до деталей. Це слугувало підґрунтям для формування чіткості та структури рецепта. Створились стандарти вимірювання інгредієнтів. Втім варто звернути увагу, що при такому великому розвитку все ще існувала межа. Кулінарні книги ділили не лише за сезонними стравами чи регіонами, а також різниця була в інгредієнтах.

До прикладу можна взяти дві кулінарні збірки француза Менона. Одна відповідала для аристократів, а інша для буржуазії. Для перших використовувалась велика кількість рецептів з дичини, на противагу до цього для бідних пропонувались поради як імітувати дичину, дороге м'ясо у своїх стравах. Наприклад пофарбувати попелом щетину на свині, щоб видати його за дикого вепра.

На прикінці XIX та початку XX століття інтелітні зв'язки між країнами були близькими. Тому деяка частина статного населення систематично їздила відпочивати, у ділових справах або навчання у Відень, Лондон або Париж та інші прекрасні міста того часу.

Також варто підмітити, що у той час була активною преса. Вона публікувала тогочасні новини із світу літератури, мистецтва та моди. Водночас опубліковувала правила етикету, сервірування, а також рецепти «високої» кухні, тому вони блискавично поширювались пресою. Рецепти того часу розповсюджувались за допомогою листувань, привезені з мандрівок або ж взяті у іноземних шеф-поварів. Отже рецепти, що можна побачити у книгах того часу, не завжди відображають саме українську культуру.

Відкриття друкарських технологій розширило можливості та змінило гастрономічні пріоритети. Згодом все більше жінок мали змогу купувати кулінарні книги, тому почало появлятися все більше таких видань для середнього класу. Амелії Сіммонс вперше згадує в своїй книзі рецепт, нині улюблену святкову стару всіх американців індичку з журавлинним соусом, видання датоване 1796 роком.

Втім такий розквіт технологій сприяв розвиток не лише американських чи європейських кулінарних видань. Початок ХХ століття, характеризується жагою українського народу до незалежності. Тому в українській кулінарії робляться дивовижні речі. Традиційна українська кулінарія популяризується тому по два боки Дніпра книжкові полиці переповнені заголовками українською мовою «Нова кухня вітамінова» Осипи Заклинської, «Страви й напитки на Україні» Зиновії Клиновецької «Домашня кухня. Як варити й пачи» Леонтини Лучаківської, , «Перша українська загальнопрактична кухня» Ольги Франко. Втім основи традиційних українських страв також збереглись в рецептах Дарії Цвек. Її батько був інспектором Варшавського Міністерства, тому часто брав дочку з собою. Ще будучи дитиною Дарія Цвек поринула в захопливий світ кулінарної науки. Її книги часто перевидаються, тому можна зустріти все в нових інтерпретаціях.

1.3. Розвиток художньо-виражальних засобів в дизайні кулінарних книг

Кулінарні книги розвивалися разом з художньо-виражальними засобами та можливістю їх виготовленням. Ще далеко до винаходу таких знарядь для писання як олівець, перо чи ручка. Жителі стародавньої Месопотамії занотовували основні принципи готування тієї чи іншої страви. Вони використовували ієрогліфи для нотування на кам'яних плитах (Рис.А.1) за допомогою різьблення, тому будь які ілюстрації бути відсутні. Втім з винаходом пера вдалося досягти вигляду книги, адже це були рукописи на папері, які згодом зшивались у книгу. *Das Buch von guter Speise* (Рис.А.2) у представленій сторінці можна помітити розграфленні олівцем стовпчики та рядки. У стародавніх рукописах можна побачити прагнення до чіткості. Відсутність будь яких ілюстрацій, втім текст оздоблюється заголовними великими літерами червоного кольору, а також декілька рядків з тексту виділені таким ж кольором. Варто зауважити, що на сторінці відсутня нумерація.

Розвиток та винахід друкарського станка спростили тиражування та видавництво книг. Якщо проаналізувати іншу книгу видану у Львові в 1905 році «Управа яринь» [10], то можна помітити різні за накресленням шрифти. В оформленні книги не використано художніх прийомів. Верста проста, по ширині, заголовки виділені усіма великими літерами. Нумерація розташовується зверху, по краях розташовуються лінії. Таке оформлення просте та лаконічне, втім не викликає захоплення від перегляду.

Переглядаючи книгу «Добра хазяйка» [11], на обкладинці у центрі розташовується вінок, розглядаючи який можна помітити стилізовані зображення квітів та колосків, та в середині надпис «Уживаймо якнайбільше ярин!». Зверху цікаве оздоблення шрифтового надпису назви. Обкладинка виконана з використанням трьох кольорів: білий, коричневий та чорний. На другій сторінці знизу розміщується логотип видавництва «Жіноча доля». Основне оздоблення як і в попередньому прикладі простий, втім на деяких

сторінках присутнє невелике графічне зображення винограду, що доповнює вигляд сторінки.

В книзі «Печиво куховарські приписи» » [11] виданій у 1969 році, можна прослідкувати за зображеннями, що своїм виглядом нагадують вишиванку. Рецепти з роками стали більш детальними. З лівої сторони розташовуються інгредієнти, а з правої спосіб їх приготування.

Висновки до розділу 1

Приготуванням страв займалися в усі часи тому кулінарні книги значно давніші ніж ми можемо собі уявити. Не потрібно собі думати, що у час коли не було Інтернету, господині не готували інших рецептів ніж ті які вони добре знали. Кожній господині як і у той так і у наш час цікаво готувати нові рецепти, тому вони обмінювались ними створюючи свої кулінарні книги.

Кулінарні книги розвивалися та вдосконалювалися одночасно з іншими технологіями. Першим кулінарним виданням (якщо можна так назвати) були глиняні таблички Месопотамії. Переломним моментом у розвитку кулінарних видань став винахід друкарського станка. Розвиток українських видань припав на початок ХХ столття.

РОЗДІЛ 2

Класифікація та систематизація кулінарних видань

2.1. Види кулінарних видань

Всі друковані видання можна поділити на 13 видів.

1. Видання для організації дозвілля.
2. Виробничо-практичне видання для аматорів.
3. Виробничо-практичне видання.
4. Громадсько-політичне видання.
5. Довідкове видання.
6. Літературно-художнє видання.
7. Навчальне видання.
8. Наукове видання.
9. Науково-виробниче видання.
10. Науково-популярне видання.
11. Нормативне виробничо-практичне видання.
12. Офіційне видання.
13. Рекламне видання.

Втім в кулінарних виданнях можна виділити 6 видів видань.

Навчальне видання містить в собі систематизовані відомості прикладного чи наукового характеру, висвітленні у форматі, що зручний до вивчення, та розрахований як для школярів так і для здобувачів різних ступенів освіти. До них можна віднести підручники, програми та навчальні посібники. У курсі лекцій «Дизайн страв та кондитерських виробів» [7]. Зібрано навчальні лекції та описано основні дані про технології початкової переробки худоби, виробництво ковбасних виробів, консерв.

Науково-популярне видання – це результат досліджень в різних галузях культури та науки, висвітленні у відкритому форматі для широкого кола читачів.

До них можна додати різні наукові журнали на кулінарну тематику до прикладу *International Journal of Food Design* в якому зібрано наукові статті на кулінарну тематику.

Виробничо-практичні видання описують процес та технологію або організацію виробництва, до прикладу це може бути технологічний процес приготування страви. Такий вид видання можна зустріти серед посібників. До прикладу «Кулінарія» [30] в якій представлено не лише рецепти страв, а й технологічні відомості про правильну обробку продуктів.

Довідникове видання характеризується короткими відомостями прикладного характеру чи наукового, та частіше всього систематизовані за алфавітним порядком або таблицею, що допомагає у швидкому пошуці. Прикладами таких видань є енциклопедії, каталоги, або словники. До таких видань можна віднести «Німецько-український кулінарний словник» [31] в якому наведено близько 6500 кулінарних термінів.

Рекламне видання часто красиво оформлене та містить короткі відомості про товар або послугу, товарів. До нього відносять листівки, буклети, прайси чи меню.

Літературно-художнє видання – це художні твори у прозі чи віршах. До прикладу всесвітньо відомий твір Івана Котляревського «Енеїда», що описав чимало українських страв.

2.2. Класифікація кулінарних книг

Класифікація кулінарних видань відбувається за декількома категоріями на які впливає попит, актуальність та конструктивна частина. Порядок класифікації представлено у таблиці (Табл.Б.2). Таким чином кулінарні видання можна поділити за:

- За адресністю читача;
- За етнічними особливостями;
- За рівнем художнього оформлення і способом поліграфічного виконання;
- За матеріальною конструкцією;
- За періодичністю

2.2.1. За адресністю читача

Нині кулінарні видання охоплюють усе більшу аудиторію читачів та розширюють її у порівнянні з минулими століттями коли вони були доступні лише для шеф-кухарів королів.

Кулінарні видання можна поділити на 4 типи.

Масове видання – тип видання, що не обмежується професійними, віковими, освітніми межами, а коло читачів достатньо різноманітне. Зазвичай друкується великими тиражами. До такого типу видання належать «Готуємо з Джеймі» від Джеймі Олівера. Рецепти кулінара прості тому і доступні, отже вони служитимуть базою для приготування кулінарних шедеврів.

Видання службового користування, призначене передусім для певної категорії, та містить в собі інформацію відомчого характеру. До прикладу технологічні карти якими користуються кухари в ресторані, в них зазначені продукти зв грамами та різні технологічні процеси. Видання такого характеру не оформляються за вимогами державних стандартів та частіше всього виглядають як табличка із назвою і переліком інгредієнтів. Технологічні карти подаються у вигляді таблиці зразок оформлення можна зустріти у «Збірнику технологічної документації» [33]. Назва під нею таблиця із інгредієнтами та грамами, знизу технологія їх приготування та правила подавання, а також вказується інвентар, що необхідний для її приготування та вимоги якості.

Бібліофільні видання, присвячені здебільшого для бібліофілів (колекціонерів) та характеризується точним відтворенням вінтажних. Наклад таких таких видань незначний, а вартість – малодоступна для абиякого читача. Прикладами цього є відтворення найпершого видання Івана Котляревського, «Енеїда».

Професійні видання відрізняються частим вживанням різної термінології, що є зрозумілою малій аудиторії, а також описують складні техніки, що підсилу спеціалістам даної категорії читачів.

2.2.2. За етнічними особливостями

Етнічні особливості кулінарних книг дуже важливі, адже територіально може не бути яких небудь інгредієнтів, що унеможливило б вірне приготування того чи іншого рецепту. Також слід не забувати, що в кожній кухні світу є свій переважаючий смак страв за описом якого ми можемо приблизно зрозуміти звідки страва походить. Наприклад використання великої кількості спецій характерне для країн азії таких як Грузія, Вірменія та Азербайджан. Корейя, Японія та Китай віддають перевагу рису та гострій лапші, тому їхню кухню можна назвати гострою.

В Україні з давніх давен сіль була досить дорогоцінною стравою та казали, що той хто має сіль легко зможе пережити зиму. Адже наші пращури зазвичай засолювали продукти на зиму, тому нашу кухню можна описати як кисло-солодка.

Кулінарні видання можна поділити за етнічними особливостями на національні, територіальні та альтернативні.

Національні видання – це ті видання в яких описується національні страви певної країни з їхніми особливостями. А також частково розповідається історія страви та як вона змінювалась із плином часу.

Територіальні видання характеризуються використанням у своїх рецептах особливих інгредієнтів, що складніше знайти в іншій місцевості. Популярний продукт на одній місцевості може виявитися абсолютно невідомим на іншій. Наприклад приготування страви із бринзи таких як «Фаршировані яйця із бринзою». Знайти саме Українську бринзу або вурду для приготування осінньої канапки з даного сиру та грибів складніше ніж здається.

2.2.3. За рівнем художнього оформлення і способом поліграфічного виконання

Книжкові кулінарні видання можна поділити на: звичайні, факсимільні видання та подарункові.

Факсимільне або бібліофільне видання – це перевидання, що достовірно відтворює відому історичну або художньої пам'ятки її особливості зокрема такі

як: формат, якість та вид паперу, обкладинку, граматичну та стилістичну особливість тексту. Схожим до такого є репринтне видання, що здійснюється шляхом копійного відтворення усіх сторінок видання. Втім на відміну від факсимільного — воно має на меті ідентичного відтворення всіх розмірів, його помилок і тд., якщо коротко кажучи частково удосконалення видання без серйозних правок у тексті.

Подарункове видання відрізняється покращеним художнім оформленням якістю матеріалів та ціною, а випускається для подарунків. Часто можна зустріти нестандартних розмірів, малим тиражом та за дорогою ціною.

2.2.4. За матеріалами та конструкцією

За матеріалами та конструкцією кулінарне видання можна поділити на 7 видів: *Книжкове видання* – має вигляд друкованого блоку, що скріплені у корінці, може бути різного формату в м'якій обкладинці або твердій палітурці. До прикладу на (Рис.А.3, Рис.А.5 та Рис.А.7) представлено візуалізацію книжкового видання у палітурці.

Журнальне видання – так само як і у книжковому друкований блок скріплюється у корінці, але це періодичне видання, що має встановлений формат. Зазвичай формат такого видання А4 (210x297 мм). Оформлюються всі випуски в одному стилі, та видається раз в місяць, два-чотири рази на рік. Також таким типам видання присвоюється ISSN, він використовується для ідентифікації. Він присвоюється до одного видання і надалі є не змінним, після випуску нового номеру розсилається про основним бібліотекам України.

Газетне видання – один або декілька друкованих аркушів сфальцьованих навпіл без скріплення, періодичне видання, що має встановлений формат. Видання частіше припадає раз на тиждень або раз в місяць.

Буклет – один друкований аркуш, сфальцьований в два, три або більше згинів. Прикладом такого видання являється реклама (Рис.А.45) де і найчастіше його використовують. Перевагою являється відносно компактний розмір у складеному вигляді та при цьому з можливістю подання макимальної кількості

інформації. Розмір буклету найчастіше в складеному вигляді в три рази 99x210мм, розкладений 210x297 мм.

Листкове видання – у вигляді друкованого аркушу, може бути довільного формату, орієнтовно до А3, без скріплення. До листкового типу видання також можна віднести в свою чергу різного роду листівки. Друк можливий як односторонній так двосторонній. Частіше всього використовуються розміри до А5 (148x210мм). У зразкові (Рис.А.46) демонструється двостороння листівка, де з однієї сторони розміщується апетитна фотографія страви, що демонструє безпосередньо сам рецепт який розміщується із зворотної сторони.

Карткове видання – друкований один або декілька аркушів, встановленого формату та матеріалу, що має підвищену щільність. Частіше всього можна зустріти картки А6 формату (105x148мм) з двостороннім друком на щільному папері орієнтовно 250x300 г\м2. Оформлюється зазвичай двосторонніми, де з однієї сторони розміщується рецепт страви, а з іншої зображення як вона виглядає приготованою.

Плакат – один друкований аркуш, орієнтовно формату більше А4. Його часто можна зустріти у А3 або А2 форматі. Папір частіше використовують 130-200 г\м2. Друк односторонній для можливості оформлення в рамку та декорування стіни.

2.2.5. За періодичністю

За періодичністю кулінарне видання можна поділити на:

Неперіодичне видання – тип видання, що не має на меті продовження видання.

Частіше всього це кулінарні книги загального призначення, що друкуються невеликими тиражами.

Серіальне видання – видання виходять протягом не встановленого часу, а послідовність нумерується або датується.

До такого типу видання можна віднести газети на кулінарну тематику в яких окрім рецептів господині можуть дізнатись корисну для них інформацію

таку як вибір продуктів або інше. Такі видання виходять зазвичай раз в два тижні-місяць.

Періодичне видання – видання, що виходить через встановлений період часу, декілька разів на рік попередньо зазначений час та мають однакову назву.

Прикладом такого видання являються різні журнали від наукових до художніх, що мають кулінарну тематику.

У першому випадку тему гастрономії розглядають під науковою точкою зору, тому там рідко можна зустріти саме рецепти, адже вони більш сконцентровані на нюансах технологій приготування. Також основною категорією читачів являються професійні кулінари, науковці і тд.

Другий вид видання характеризується простим наповненням. Відсутністю великої кількості кулінарних термінів. Частіше всього там можна зустріти рецепти із простої кухні, яка не має складних технологічних процесів. Такий вид видання зосереджений на домогосподарках або просто для дозвілля.

Продовжуване видання – видання виходить у не визначений час, в міру надходження інформації також номерується або датується.

Таке видання може містити інформацію як наукового характеру так і художнього. Характерною особливістю являється розгляд вузької теми протягом усього видання. Передбачити час виходу такого видання неможливий, адже інформація назбирається поступово із появою нових фактів.

2.3. Функції художньо-виражальних засобів

Функції художньо-виражальних засобів поділяються на:

- Інформаційно-пізнавальна
- Демонстративна
- Візуальна
- Раціоналізуюча
- Гуманістична
- Соціалізуюча
- Гедоністична

- Знакова
- Екологічна

Інформаційно-пізнавальна функція – значення її полягає легкому в поданні інформації до читача. Будь яке видання керується цією функцією адже несе в собі інформацію.

Демонстративна функція – включає в себе візуальну демонстрацію за допомогою зображень та графічних прийомів. До прикладу (Рис.А.10) на розвороті демонструється на лівій стороні основні характеристики вина за допомогою відносної діаграми та розписується його солодкість, кислотність, міцність і тд. На правій стороні розписується в основному про його солодкість також за допомогою іконок ложки показується наявність цукру в ньому.

Візуальна функція – заключається на грамотному та естетичному розміщенню інформації, що сприяє, зоровому задоволенню. Оформлення книги «Смак пива» (Рис.А.34) використовується верстка тексту у два стовпчика та заголовні тексти виділяються більшим розміром та кольором. Таким чином це допомагає полегшенню сприйняття інформації тому, що формат книги А4. А також у книзі використовуються великі, яскраві та насиченні кольором фотографії, що на глянцевому папері виглядають ще більш естетично.

Раціоналізуюча функція – це послідовна реалізація принципів раціоналізації. Метою цієї функції є пізнання основної мети для якої створюється річ. Метою кулінарного видання є пізнання рецептів, технології та секретів приготування страви. Окрім кулінарних книг існують записники (Рис.А.29) де метою їх створення є нотування рецептів. У вищезгаданому записнику (Рис.А.30) сторінки поділені по розділах в яких розміщуються лінії для можливості записів.

Гуманістична функція – втілює в собі людські цінності та гармонійно поєднує їх, що підтверджує статус людини. У книзі «Шляхетна кухня Галичини» (Рис.А.23) розповідається про історію та цінність галицької кухні, про ті моменти які вона пережила та як саме змінилась крізь роки.

Соціалізуюча функція – це поведінка людини, що оперується на історію та традицію суспільства, їх культуру. Про Галицьку традиційну гастрономію розповідається в безліч книгах зокрема у «Шляхетна кухня Галичини» (Рис.А.23) та «Галицькі смаколики» (Рис.А.29).

Гедоністична функція – втамовує потреби людини не тільки тілесно-чуттєві, а й зорові та інтелектуальні, що допомагає зрозуміти сенс та символічне значення предмету дизайну. В книзі «Натуральне вино» (Рис.А.26) чудовий дизайн, красиві фотографії доповнюються великою кількістю корисної інформації.

Знакова функція – допомагає активізувати в людей візуальну складову за допомогою спрощених знаків. Також вдале використання її демонструє естетичний розвиток та спрощений лаконічний дизайн. Прикладом використання цієї функції виступає книга «Wine Folly. Усе, що треба знати про вино» (Рис.А.10) де за допомогою різних спрощених знаків подається необхідна інформація.

Екологічна функція – відповідає за можливість розрахувати спосіб та механізм переробки та утилізації речей. Наприклад книга після прочитання якої сторінки можна перетворити на клумбу, закопуючи сторінки у земля. Попередньо дизайнери продумали систему за якою виготовляється папір разом з насінням квітів. Таким чином дизайнерський виріб прекрасно взаємодіє з навколишньою природою та є її частиною.

2.4. Вплив художньо-виражальних засобів на сприйняття кулінарних книг

Художньо-виражальні засоби на пряму впливають на сприйняття кулінарних книг, а також на їхній попит у продажах адже за допомогою їх можна заохотити читача придбати книгу. Опираючись на психологію кольору як на один з елементів художньо-виражальних засобів можна повипливати на бажання читача до покупки видання та приготування страви.

До прикладу не бажано використовувати яскраві не натуральні кольори, що не асоціюються із їжею. Художньо-виражальні засоби можуть як позитивно так і негативно впливати адже їх невдале використання може вплинути на сприйняття читачем інформації, що подається у виданні..

Наразі можна виділити два типи впливу художньо-виражальних засобів:

- Прямий
- Не прямий.

До прямого типу впливу художньо-виражальних засобів на сприйняття кулінарної книги можна віднести привабливі фотографії страви. Звертаючи увагу можна помітити велику кількість зображень страв, переглядаючи які мабуть у кожної людини виникне бажання скуштувати її. Таким чином це спонукає нас до приготування страви, що має прямий вплив на читача.

Не прямий тип впливу художньо-виражальних засобів на сприйняття кулінарної книги характеризується використанням невеликих відсилок в оформленні та стилістичними прийомами. До прикладу використання зображення зеленого поля позаду якого високі гори схиляє наші емоції до спогадів реклами «Milka», яка безпосередньо асоціюється із шоколадом. Таким чином покупець буде прагнути скуштувати його, сам того не підозрюючи.

Висновки до розділу 2

В розділі проаналізовано види кулінарних видань та розшифровується їх поняття. Також розглянуто класифікацію кулінарних видань зокрема за адресністю читача, етнічними особливостями, рівнем художнього оформлення і способом поліграфічного виконання, матеріальною конструкцією, періодичністю. За цим поділом описуються приклади їх використання. Досліджено вплив художньо-виражальних засобів на їх прийняття читачем. А також типи впливу на сприйняття кулінарних книг.

РОЗДІЛ 3

Особливості дизайну кулінарних книг

3.1. Стилiстика в дизайні кулінарних книг

Стилiстика в дизайні кулінарних книг дуже важлива адже оформлення видання відіграє особливу роль у приверненні уваги потенційного читача. З розвитком цифрової епохи iндустрія графічного дещо змінилася та еволюціонувала, тому можна виділити декілька стилів:

Модерн можна назвати як відповідь на промислову революцію, його також називають «Art Nouveau». Він і став так званим мостом між класичним академічним мистецтвом, його законами та сучасним проявом мистецтва. Сенса цього стилю заключається в декоративності форм.

Його часто використовують, щоб продемонструвати всю помпезність, адже притаманна велика кількість декору. Звертаючи увагу на обкладинку книги «Галицькі смаколики» (Рис.А.29), можна помітити дві характерні особливості. Це поєднання яскравих кольорів таких як бордовий та молочний, а також велику кількість різних деталей, що гармонійно доповнюють один одного.

Мінімалізм відрізняється стриманими формами та лаконічним розташуванням графічних елементів, що вдало поєднуються один з одним не перенасичуючи простір.

Прикладом цього дизайну є книга «Кухня Карпат Від простої їжі до делікатесів» (Рис.А.35) де при оформленні використовується мінімальна кількість графічних елементів, а текст безпосередньо вирівнюється по ширині.

Модернізм характеризується експериментами з матеріалами та методами їх поєднання у роботі. Він сформувався на основі п'яти стилів, які доповнювали один одного та замінювали. Баухаус, Дада, Де Стейлі, Футуризм.

Конструктивізм, стилістична форма, що розвинулася в період СРСР. Він відрізняється великими та сміливими надписами зазвичай на політичну тематику.

Такий стиль активно розвивався на початку 1930-х років, як iндустріальний адже саме в цей період припадає розквіт заводів. Зразком такого

стилю являється кулінарна книга 1937 року «БЕЗМЯСНА КУХНЯ» (Рис.А.47), в ній використовуються чіткі графічні елементи, що нагадують вишитий рушник. Елементи стилізовані та спрощені до геометричних фігур. На зворотній стороні обкладинки розміщується реклама ванільного цукру, ілюстрацію із текстом у низу доповнюють два цитрусові схожі на апельсини.

Баухауз – це художній стиль, що зосереджений у використанні геометричних фігур та мінімалістичних елементів. Він прагне нівелювати між художнім та прикладним мистецтвом.

Зокрема прослідковується у сторінках книги «Галицька кухня» де фотографії розташовуються у вигляді колажу створеного за допомогою прямокутників. Такий стиль у книгах демонструє стійкість та серйозність.

Ар-деко зародився у Парижі на міжнародній мистецькій виставці. Метою стилю являється створення елегантності, що являється символом багатства та вишуканості.

Його характеризує використання геометричних форм, поєднання яскравих симетричних візерунків. Правильне використання орнаменту в оздобленні книги доповнює її та робить цікавішою.

Рекламний бум, не можливо назвати художнім стилем, але втім він вплинув на сучасний графічний дизайн. Рекламний бум відображається у поп-арті, як в стилі для повсякденного життя.

Він характеризується використанням яскравих кольорів, що привертають увагу читача. До прикладу книга «Смачна країна» (Рис.А.28) розділ «Буковина» виділяється яскравим жовтим орнаментом на зеленому тлі. Назва розділу розміщується на білому фоні у вигляді обрамлення. Таким чином не залежно до використання яскравого та контрастного орнаменту назва розділу залишається читабельно.

Поп-арт характеризується використанням сміливих кольорів та гумористичною концепцією.

Такий стиль частково можна помітити у розворотах книги «Рецепти Мумі-мами» (Рис.А.38), яскраві кольори сторінок та контрастні ілюстрації

доповнюють один одного. Нові розділи книги оформленні на яскравому суцільному тлі білим кольором, що максимально є контрастним та привертає увагу, не зважаючи на це не ускладнюється прочитання назви. А шрифтовий надпис розділу доповнюється невеликими ілюстраціями, які також мають білий колір.

Швейцарський стиль, його ще називають міжнародним стилем, що виник у Швейцарії в 1940-50х роках та є базою більшості дизайну. Не зважаючи на час цей стиль дизайну залишається актуальним через свою простоту та легкість у читанні.

Характерність за якою можна впізнати швейцарський стиль це те, що при розробці дизайну використовується сітка, а шрифт частіше всього без засічок. До прикладу книга «У будні і свята» де у розвороті текст оформлюється у вигляді таблиці. Зверху написаний розділ «Меню на грудень», а по краях начу у щоденнику із школи розміщуються дні тижня та збоку від них рецепти до того чи іншого дня тижня. Фон сторінок світло бежевий, заголовки стриманого зеленого кольору, а основний текст для більшої читабельності оформлений чорним. Таким чином інформація, що розміщується на розвороті сторінок читабельна, а її розміщення не заважає прочитанню, а навпаки допомагає.

3.2. Принципи естетизації кулінарних книг

Естетичність кулінарних книг має надзвичайно важливе значення тому що, безпосередньо впливає на бажання читача переглянути цю книгу. На естетичність кулінарних видань впливають такі фактори як:

- Колір.
- Якість зображень.
- Дотримання стилістики.
- Закони композиції.

Звертаючи увагу на такі фактори можна узагальнити виділивши такі принципи естетизації:

- Візуальна.

- Сміслова.

Наразі зараз основним принципом естетизації кулінарних книг є привабливі та дуже апетитні фотографії страв. Таким чином стали популярні фуд-фотографії.

Для вдалості кадру фотографи мають свої секретики. Наприклад дорогий алкоголь частіше за все замінюють фарбованою водою або чаєм, а лід – пластиковими кубиками, адже така гастрономічна зйомка може тривати декілька годин підбираючи світло, вдалий ракурс і тд. М'ясні страви скоріш за все сирі у середині та зовні запечені за допомогою газового балончику, попередньо шкіру фіксується тонкими голками. Для подачі супу використовуються підставки у тарілці задля того, щоб більш естетично викласти інгредієнти на поверхні щоб досягнути ефекту невагомості. А ось для такого ефекту у складанні багат шарових композицій наприклад бургерів, млинців досягають за допомогою пінопласту. Світло у таких фотосесіях рекомендується використовувати тепле або нейтральне.

3.3. Ергономічні особливості кулінарних книг

Популярність кулінарних книг напряму залежать від їх ергономічних властивостей, адже нині існує досить багато видань. До основних ергономічних вимог кулінарних книг можна віднести розмір, матеріал з якого виготовлено. Щодо розміру то кулінарна книга повинна бути вміру великою для того щоб не займати багато місця на робочому столі, та не надто маленькою адже господиня готуючи страву має з легкістю її прочитати. Таким чином ідеальними розмірами в співвідношенні кулінарної книги, столу та рук господині можна вважати орієнтовно від 148x210мм до 210x297 мм.

Для кулінарних книг краще всього використовувати тверду палітурку, що дозволяє забезпечити в лежачому положенні відкриття сторінок на 180 градусів. Адже при оформленню видання у такий спосіб друк відбувається блоками, які після фальцювання скріплюються за допомогою прошиття нитками. На відмінну від палітурки можливе використання м'якої обкладинки, втім такий вид

скріплення менш ергономічний тому що ускладнює прочитання рецепту під час приготування страви.

Також не менш важливим є вибір матеріалу для виготовлення, а саме друк сторінок. Якщо у виданні є мальовничі зображення страв то краще всього підійде крейдований папір щільністю від 115 до 130 г/м². Використовуючи папір більшої щільності книга збільшиться в об'ємі та буде надто масштабною для прочитання, а також при великій кількості сторінок стає неможливим виготовлення.

Втім не менш важливим фактором ергономіки у виданнях є читабельність та зрозумілість інформації, що вони несуть в собі. Використання складних рукописних шрифтів в основному тексті є недоречним, адже це ускладнює його прочитання. Рекомендується використання складних декоративних шрифтів лише у заголовках та шпальтах, а оформлення основного тексту більш класичними шрифтами із засічками або без на вибір. Також поєднання більше трьох різних видів шрифтів вважається моветоном, якщо це попередньо не підтримується стилем. Використання надто малого кегля шрифту також негативно впливає на читабельність тексту. Тому ергономічно правильні видання значно більше привертають до себе увагу читача.

3.4. Використання художньо-виражальних засобів в дизайні кулінарних книг

Використання художньо-виражальних засобів є невід'ємною частиною дизайну кулінарної книги, адже саме вони впливають на її сприйняття читачем. Використовувати художньо-виражальні засоби необхідно правильно, адже за їх рахунок інформацію можна видати як в хорошому та і в поганому світлі. Не правильне використання може ускладнити як прочитання так і безпосередньо розуміння інформації. Переглядаючи різні кулінарні видання можна помітити спільну рису у візуальному вигляді – використання зображень страв. Наданий час мода до таких засобів відходить на задній план і більш актуальним стає використання спрощених ілюстрацій, що віддалено виглядають подібними. Беручи до прикладу оформлення книги «Нові кавові правила» (Рис.А.20), на

сторінках якої розміщуються стилізовані ілюстрації гілочок кави із зернятами. Таким чином вони доповнюють інформацію, що розміщується поруч. На розвороті (Рис.А.20) описуються регіони вирощування кави, відповідно до цього на ілюстраціях зображено гілки кави з цвітом та плодами.

Також не варто забувати про художньо-виражальні такі як колір та композиція, що на пряму впливають на стиль оформлення кулінарної книги. Звертаючи увагу на оформлення розворотів книги «Рецепти Мумі-мами» можна помітити використання контрастних кольорів, що привертають увагу. Втім варто наголосити, що ця книга передусім створена для найменших читачів, тому використання багатьох відтінків є недоцільним.

3.5. Колір та композиція кулінарних книг

Психологія кольору та композиційні прийоми в кулінарних книгах не менш важливі від ергономіки, адже наш апетит повністю залежить від цих факторів.

Білий колір асоціюється чистота та стерильність. Так як цей колір є ахроматичним то він ідеально підходить до всіх інших. На рахунок їжі то цей колір нагадує про молочні продукти, рис, часник. Також білий колір говорить про наявність в продуктах великої кількості вуглеводів. Отож людям, що береже свою фігуру варто утриматись від споживання продуктів білого кольору.

Червоний колір характеризується здатність пробуджувати апетит, тому він чудово підходить до гастрономічних видань, також він асоціюється із пристрастю та вогнем. Продукти червоного кольору характеризуються великим вмістом каротину. Продукти цього кольору наприклад такі як полуниця, томат, редиска та буряк сприяють покращенню кровообігу та обміну речовин. Втім це не все з корисних характеристик, адже продукти цього кольору вважаються чудовими профілактичними засобами проти онкологічних захворювань.

Помаранчевий колір у нас характеризується з такими продуктами як апельсини, персики, абрикоси та морква. Ці продукти багаті на вітамін С3 лютеїн, бета-керотин та лікопен, що позитивно впливають на імунітет та фізичний стан, здоров'я. Втім помаранчевий колір в нас також асоціюється з

креативністю, сміливістю та енергійністю. Такий колір відкритий для комунікації та чудово підходить для експериментів.

Жовтий колір в їжі ми знаходимо у лимонах, ананасах, бананах та кукурудзі, такі продукти багаті на вітамін Е. Також жовтий колір вказує на те, що в цих продуктах міститься велика кількість флавоноїдів, що пришвидшує обмін жирів.

Зелений колір можна знайти в багатьох продуктах. Різна зелень, ківі, брокколі, кольрабі, кабачки, огірки та ще багато. Всі ці продукти багаті на вітаміни А, С та К, що допомагають покращити зір також чудово впливають на профілактику серцево-судинних захворювань. Довга відсутність в харчуванні зелених продуктів може призвести до дратівливості, через це зелений колір має розслабляючі властивості. Зелений колір асоціюється із спокоєм, екологією.

Блакитний колір необхідно уникати в гастрономії, адже він найменш здатний викликати апетит. Тому, що блакитний колір найменш асоціюється із продуктами.

Синій колір продуктів можна назвати не природнім, адже існує дуже мало таких, тому люди на підсвідомому рівні стаються уникати їх. Втім деякі продукти такі як ожина, лохина або чорниця мають заспокійливий ефект на організм людини, а також допомагають подолати безсоння.

Фіолетовий колір асоціюється з такими продуктами як буряк, баклажани, сливи, що заспокійливо впливають на нервову систему. Також продукти цього кольору позитивно впливають на нормалізацію сну.

Таким чином кожен колір важливий, адже в кожному продукті є свої важливі мікроелементи та вітаміни.

Композиція в кулінарних виданнях не менш важлива ніж колір. Існує 6 основних композиційних прийомів таких як:

- Ритм;
- Метр;
- Симетрія;
- Асиметрія;

- Статика;
- Динаміка;
- Ньюанс;
- Контраст;

Ритмічність – це повторювання графічного елемента за не однаковим інтервалом. Такий прийом частіше всього використовують для задання динаміки. Він може бути створений за допомогою ліній, крапок, світлом або тінню.

Метричність – композиційний прийом у якому графічний елемент повторюється через однаковий інтервал.

Симетричність – це розміщення графічних елементів у дзеркальному відображенні один від одного. Подібний композиційний прийом використовується задля досягнення враження чіткості та організованості форм, таким чином заспокоює людський мозок.

Асиметричність – це абсолютна протилежність симетрії, оформлення композиції є довільним та в якійсь мірі хаотичним, що додає складності у зоровому сприйнятті композиції.

Статичність – це можливість графічного елемента залишатися на місці за допомогою монументальних фігур, що не взаємодіє з візуальною ілюзією.

Динамічність – це на відмінну від статичності можливість елемента створювати рух за допомогою оптичної ілюзії.

Ньюансом називають ледь помітну різницю у схожості графічних елементів. Наприклад відмінність у кольорі або формі.

Контрастність – це яскраве підкреслення відмінностей форми, кольору або розміру.

3.6. Перспективні напрямки розвитку кулінарних видань

Кулінарні видання розвиваються так кажучи в ногу з часом, адже появляється усе більше різних книг та іншої продукції на цю тему. Існує доволі багато кулінарних книг як для початківців так і для професіоналів. За допомогою

кулінарних книг можна популяризувати не тільки гастрономічні рецепти, а й безпосередню культуру яка в них була створена від самого початку. Наразі неможливо створити, щось що являється абсолютно новим, адже усі рецепти були вигадані нашими пращурами і зараз вони лише удосконалюються зважаючи на вподобання нових поколінь.

Втім в час цифрових технологій розвиваються кулінарні блоги в яких у відео детально розповідається спосіб приготування страви. Це неможливо абсолютно впевнено назвати виданням, адже вони не друкуються безпосередньо на папері чи будь якому іншому матеріалі. Тому не зважаючи на це кулінарні блоги являються новим перспективним напрямом видань. Обираючи платформу для видання варто звернути увагу на такі соціальні мережі як «Instagram» та «Youtube». Переглядаючи кулінарний блог в соцмережі «Instagram» з псевдонімом «so_easy_cook» (Рис.А.48) першим на, що користувач звертає увагу це фотографії та відео. Сторінка оформлена акуратно переважають коричневі кольори.

Висновки до розділу 3

В розділі розглядаються стилі кулінарних книг такі як: Модерн, Мінімалізм, Модернізм, Конструктивізм, Баухауз, Ар-деко, Рекламний бум, Поп-арт, Швейцарський. Проаналізовано ергономічні особливості кулінарних книг та їх вплив на читабельність інформації її сприйняття. Описано перспективні напрямки розвитку кулінарних книг.

РОЗДІЛ 4

Дизайн-розробка кулінарної книги

Завдання дипломного проєкту на тему:

«Дизайн-розробка кулінарної книги»

1. Призначення та галузь застосування: розробити дизайн кулінарної книги для популяризації української культури.

2. Умови для розробки: завдання для дипломного проєкту.

3. Мета розробки: за допомогою дизайн-аналізу ряду аналогів та прототипів розробити дизайн рішення кулінарної книги.

4. Джерела: наукові журнали, кулінарні книги, зразки аналогів та прототипів, інтернет-джерела.

5. Технічні вимоги:

- *Вимоги до макету:* підготовка внутрішнього блоку до друку, відповідно формату, розширення та типу друку.
- *Вимоги естетики:* згідно правилам композиції.
- *Вимоги до конструктивно-технологічного рішення:* виготовлення палітурки з матеріалів вищої якості та за збереження всіх технологічних процесів.
- *Вимоги ергономічності:* відповідність усім законам ергономіки в тоому числі антропометричних.

6. Специфічні вимоги: можливість внесення змін у процесі макетування.

7. Характер та стадії розробки: новітня дизайн-розробка на базі проведеного аналізу кулінарних видань та їх аналогів та прототипів. Також виконання всіх стадій розробки.

Стадії розробки:

- Дослідження аналогів та прототипів.
- Визначення концепції.
- Пошук основного матеріалу.
- Макетування.
- Погодження макету.

8. Обмеження: за технологією виготовлення, термінами та вартістю.

9. Композиційні елементи та види робіт, що підлягають розробці:

- Пояснювальна записка
- Електронний макет, що включає: обкладинку, форзаци та середину

із ілюстрованим матеріалом.

10. Пропозиції з використання матеріалів:

- **Обкладинка**

Крейдований папір щільністю 130 г\м2.

Матова одностороння ламінація.

- **Форзац**

Крейдований папір щільністю 130 г\м2.

Матова одностороння ламінація.

- **Внутрішній блок**

Крейдований папір щільністю 130 г\м2.

11. Документи та художньо-графічні матеріали, що передаються замовнику. Для можливості виготовлення розробленого проєкту замовнику передається наступні матеріали:

- Пояснювальна записка та дослідницький матеріал.
- Креслення.
- Макет обкладинки.
- Макет форзаців.
- Макет внутрішнього блоку.

12. Порядок контролю та приймання: відповідно до вимог та за домовленістю сторін.

Студент:

Керівник:



Подолець О. В.

Бондарчук Ю. С.

4.1. Складові частини об'єкта проєктування

Об'єктом проєктування являється кулінарна книга. Завданням дипломної роботи було створити дизайн розробку кулінарної книги із використанням художньо-виражальних засобів. Для концепції було обрано українські страви на основі яких створювалась книга.

Зміст розташований на початку та поділений на категорії такі як:

- Перші страви
- Закуси
- Основні страви
- Випічка
- Десерти
- Напої

Що допомагає пошуку необхідної страви. Нумерація сторінок віддзеркалена та розташовується знизу по обох краях сторінок. Розділи у середині книги виділяються окремими розворотами, що забезпечує полегшення пошуку.

Стиль у якому розроблена книга світлий та мінімалістичний. Використання стилізованих крупами вишиванок додає цікавості у перегляді.

Розмір друкованої книги 176x250мм.

Дизайн-проектна розробка включає в себе:

- Обкладинку (Рис.В.1)
- Конструктивну складову обкладинки (Рис.В.2)
- Форзац (Рис.В.3, Рис.В.4)
- Внутрішній блок, зокрема ілюстративний матеріал (Рис.В.5 та інші)

4.2. Особливості формотворення об'єкта розробки

4.2.1. Функціональне призначення розробки

Дизайн-проєктування викликано великою увагою до України та культури. Таким чином функціональним призначенням розробки являється в першу чергу популяризація української кухні з її традиціями та стравами. Розповсюдження української традиційної кухні на рівні з французькою та італійською є важливим

фактором, адже це сприяє пізнаваності. Також не менш важливим функціональним призначенням є інформаційна складова, що у книзі подається у вигляді рецептів для приготування українських традиційних страв. Дана книга буде корисною як для професійних кухарів так і для початківців. Проект виконаний у мінімалістичному стилі з використанням художньо-виражальних засобів, які стилізовано нагадують українську традиційну вишиванку.

Представлений об'єкт проектування здійснює такі функції як:

- Інформаційно-пізнавальна
- Візуальна
- Знакова
- Екологічна

Інформаційно-пізнавальну функція у розробці відповідає наповнення книги, зокрема набір рецептів. У змісті представлено 45 рецептів з різних регіонів України. Таким чином читач має змогу спробувати Полтавські вергуни (Рис.В.36) та Волинських мазуриків (Рис.В.28). Також в оформленні книги використовуються стилізовані образи вишиванки, що не менш за текст несе в собі інформацію.

Візуальна функція безпосередньо передбачає естетичне оформлення, що впливає на ергономічні чинники адже додає читабельності та легкому сприйнятті рецепту під час приготування. Використання стилізованих вишиванок додає цікавого вигляду та натхнення на приготування страви.

Знакова функція здійснюється у стилізованих українських вишиванках, які також називають «Кодом нації». Давним давно наші пращури використовували в оздобленні свого одягу знакові системи, що безпосередньо означають зорі, серце, дерево життя (Рис.А.44). Таким чином в ілюстраціях до книги використовується стилізована знакова система.

Екологічна функція зумовлена можливістю переробки. Книга виготовлена з палітурного картону та паперу, що дозволяє переробку на картон, ячну упаковку, серветки і тд. Також при виготовленні книги не використовується шкідливі речовини на фарби.

4.2.2. Ергономічні вимоги

При розробці дизайн-проєкту кулінарної книги були виконані всі ергономічні вимоги зокрема забезпечення антропометричних. Що виконуються за допомогою розміру та конструктивною складовою. Таким чином розмір розробленого видання 176x250 мм, що є ідеальним для такого типу книги. Зображення та текст рівномірно розміщуються на сторінках не перегружаючи їх та не створюючи додаткових ускладнень при прочитанні.

Орієнтація книги вертикальна та не доставляє труднощів при транспортуванні. При виготовленні використовується матовий крейдований папір щільністю 130г\м², що є оптимальним вибором товщини та безпосередньо типу паперу. Матовий крейдований папір не створює бликів та відблисків, що не відволікає від прочитання, а також він чудово передає насиченість та яскравість кольору.

Конструктивний елемент розроблений із врахуванням ергономічних вимог. Таким чином під час прочитання книги із її палітурки можна зробити додаткову опору для книги, що дозволяє її читати під кутом 45 градусів. На форзаці обкладинки додається креслення інструкції, для пояснення взаємодії із конструкцією. Передній та задній верхні кути відгортаються тим самим створюючи точку опори для книги.

У розробці використовується два шрифти. Перший «Koziyar» – декоративний для назви та заголовків, а другий «Book Antiqua» – читабельний із засічками. Кегель шрифта підібрано відповідно до ергономічних вимог, що дозволяє без проблем прочитати під час готування деталі страви. Шрифтові надписи чорного кольору розміщуються на білому фоні, що додає контрастності та не ускладнює прочитання тексту.

Кольори використовуються світлі та спокійні. Основний колір, що переважає у розробці – білий. Текстова частина – чорна, таким чином досягається максимальний контраст, що не ускладнює прочитання. Доповнюється ілюстраціями створеними за допомогою круп, яким притаманні теплі відтінки. Таким чином створюється відчуття затишку. Не зважаючи на те,

що усі крупи приблизно одного кольору є невеликий нюанс у відтінках, а також у діаметрі зернин, що додає цікавості при перегляді.

4.2.3. Композиційні особливості розробки

До засобів композиції, що застосовуються у проєктній розробці можна віднести ритм, метр, симетрія, динаміка та інші.

Метричний повтор та ритмічність простежується у ілюстраціях вишиванок. До прикладу більшість ілюстрацій створені за допомогою геометричних фігур, що ритмічно розміщені один від одного. При оформленні змісту (Рис.В.5) використовується дві невеликі ілюстрації вишиванок із ритмічним повторенням у вигляді ромбів.

Симетрія присутня не лише в ілюстраціях вишиванки, а також в оформленні сторінки та безпосередньо її верстці, адже нумерація сторінок та текст рівномірно віддзеркалений до середини розвороту. За допомогою симетрії створюється враження рівноваги, що візуально заспокоює погляд.

Тому при розробці розвороту із змістом (Рис.В.5) для досягнення рівноваги та цілісності композиції ілюстрації вишиванок розміщуються по обидва краї сторінок.

Динаміку безпосередньо можна помітити у ілюстраціях, що створені за допомогою використання різних круп. Чим і досягається динамічне зображення.

До прикладу на ілюстрації до розділу «Перші страви» (Рис.В.6) використовується зображення на якому хаотично розсипана квасоля наче господиня ненароком її туди впустила. Скупчення великої кількості зерен у центрі та поодинокі віддалені створюють відчуття руху, тієї самої динаміки.

Нюанс використано при створенні ілюстрацій, що мають недостатньо контрастний колір відповідно до основного фону. Таким чином ледь помітні зображення білого рису або муки на білому фоні додають цікавості та складності у композиції. Наприклад у розвороті до розділу «Десерти» (Рис.В.9) використовується зображення білої муки на білому фоні та за допомогою світлотіні передається деякий нюанс.

Контрастність застосовується у яскравих поєднаннях круп із більш спокійними, що додає насиченості ілюстраціям. Також задіюється контрастне поєднання темних відтінків круп із відносно світлішими, а також із світлим фоном.

Тим не менш велике значення має дотримання законів композиції, пропорцій, першочерговості і тд. Композиція кулінарної книги створюється за допомогою багатьох факторів, що доповнюють один одного.

4.2.4. Конструктивно-технологічне забезпечення

Основним конструктивно-технологічним елементом являється можливість читати книгу під час приготування страви під кутом 45 градусів. Виготовлення твердої палітурки відмінним від звичної за формою створює додаткову ергономічну перевагу. Адже зовсім не зручно читати рецепт страви в книзі, що лежить прямо по столі.

Таким чином було створено абсолютно нову та інноваційну підставку для книги із її власної палітурки. Тверда палітурка із підставкою створюється за допомогою п'яти шматків палітурного картону, що наклеюються в певному порядку (Рис.В.2) на попередньо заламінований крейдований папір товщиною 130 г\м². Таким способом створення палітурки дозволяє загорнути кути створивши додаткові дві точки опори для тримання книги. Для ознайомлення читача із цією можливістю на задній форзац (Рис.В.2) винесена інструкція, що пояснює цю технологію.

4.3. Матеріали та технологія виготовлення

Вибір матеріалів для виготовлення кулінарної книги опирається на ергономічні вимоги щодо неї та її конструктивну особливість.

При виготовленні твердої палітурки з конструктивною особливістю у вигляді опори для вертикального розташування використовується палітурний картон товщиною 1мм.

Для форзацу використовується папір товщиною 170 г\м², що є оптимальним для виконання його вимог. Враховуючи те, що кулінарна книга

буде використовуватися у відносно вологому середовищі через кулінарні процеси, а також звертаючи увагу на конструктивну особливість було прийнято рішення про використання додаткового ламінування на сторінках форзац.

Внутрішній блок виготовлено методом цифрового лазерного друку. Такий вид друку використовується для виготовлення малих тиражів, орієнтовно до 500 шт, а також зменшує час для його створення. Враховуючи наповнення в тому числі ілюстрації, використовується крейдований матовий папір товщиною 130грм, що забезпечує чудову кольоропередачу.

Також не менш важливим елементом у виготовленні являється закладка, виготовлена технікою макраме та імітує українську вишиванку. Вона фіксується між картон та форзац .

Висновки до розділу 4

В розділі 4 «Дизайн-розробка кулінарної книги» охарактеризовано складові елементи об'єкта проектування, зокрема особливості формоутворення об'єкта, використання художньо-виражальних засобів.

Об'єктом проектування являється кулінарна книга із використанням художньо-виражальних засобів. В книзі описано рецепти приготування понад 50 страв, поділених на окремі розділи для полегшення пошуку. Загальна кількість сторінок – 100. Для тематики кулінарної книги було обрано українську традиційну кухню.

Представлена розробка виконана в світлих, натуральних (теплих) відтінках, без використання лишні деталей, що характерно для мінімалістичного стилю, він є сучасним та актуальним.

У ході проектування виділено функції, які виконує кулінарна книга такі як: інформаційно-пізнавальна, візуальна, знакова та екологічна.

Також було описано композиційні особливості, що використовуються у дизайн-розробці такі як: метричний повтор та ритмічність, симетрія, динаміка, нюанс, контрастність.

В процесі розробки було створено кулінарну книгу та як доповнення конструктивних елемент у вигляді опори, що допомагає полегшенню її читання під час приготування страв.

Розробка кулінарної книги характеризується застосуванням художньо-виражальних засобів, зокрема при оформленні обкладинки та внутрішнього блоку за допомогою ілюстрацій стилізованих вишиванок.

Отже, при створенні кулінарної книги, враховувалися усі ергономічні та композиційні вимоги разом із художньо-виражальними засобами.

ЗАГАЛЬНІ ВИСНОВКИ

Результатом виконаних в ході роботи дослідження є вирішення науково-практичної проблеми у використанні художньо—виражальних засобів.

Було отримано наступні результати, що несуть науково-практичну цінність.

1. Досліджено розвитку кулінарних книг та еволюцію використання художньо-виражальних засобів.
2. Охарактеризовано класифікацію кулінарних книг, за такими критеріями як: адресністю читача, етнічними особливостями, рівнем художнього оформлення і способом поліграфічного виконання, матеріальною конструкцією, періодичністю
3. Виділено вплив художньо-виражальних засобів на сприйняття кулінарних книг.
4. Визначено такі принципи естетизації кулінарних книг як: візуальна та смислова. Також підкреслено такі фактори естетизації як: колір, якість, зображень, дотримання стилістики, закони композиції.
5. Досліджено функції кулінарних книг: інформаційно-пізнавальна, демонстративна, візуальна, раціоналізуюча, гуманістична, соціалізуюча, гедоністична, знакова, екологічна.
6. В роботі висвітлено особливості дизайн-розробки кулінарної книги. Для розробки було обрано традиційні українські страви.
Запропоновано авторське бачення кулінарної книги із використанням художньо-виражальних засобів, що застосовані в ілюстраціях у вигляді стилізованих вишиванок, створених за допомогою круп.
Під час розробки було прийнято рішення розділити рецепти на розділи для спрощення під час пошуку необхідної страви.
Кулінарна книга характеризується використанням світлих кольорів, теплих відтінків. А також ілюстрацій у вигляді стилізованих традиційних українських вишиванок.

Отже, в результаті дизайн-дослідження стилістики та художньо-виражальних засобів в дизайні кулінарних книг. Було створено кулінарну книгу із безпосереднім застосуванням таких засобів, що дало можливість розробити абсолютно новий дизайн з неординарним рішенням.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Українознавство 1(66)2018 , DOI: 10.30840/2413-7065.1(66).2018.132667
2. Збірник тез доповідей Міжнародної наукової інтернет-конференції «Регіональна журналістика: реалії, виклики, перспективи»
3. Готельно-ресторанний та туристичний бізнес: реалії та виклики [Електронне видання] : тези доп. Міжнар. студ. наук. конф. (Київ, 12 квіт. 2022 р.) / відп. ред. А. А. Мазаракі. – Київ : Держ. торг.-екон. у-т, 2022. – 393 с. – Укр. та англ. мовами.
4. The scraps book
5. Вісник Національної академії керівних кадрів культури і мистецтв № 2'2018
6. II всеукраїнська конференція здобувачів вищої освіти і молодих учених «інноватика в освіті, науці та бізнесі: виклики та можливості»
7. Дизайн страв та кондитерських виробів : курс лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти. Миколаїв : МНАУ, 2022. 92 с.
8. Невичерпний скарб 4 (4) 2017р.
9. Галицька вегетаріанська кухня / Ромулда Тарнавска. – Львів: 1901. – 114 с.
10. Управа яринь. Практичний poradник / Дрь Величко Григорій. – Львів : Манецкихь, 1905. – 21 с.
11. Добра хазяйка, ужи ваймо якнайбільше ярин! 1928
12. Добра хазяйка, уживаймо якнайбільше овочів та садовини! 1929
13. Вибір вин овочевих / Іван Филінчак. – Львів : Русалка, 1931. –10 с.
14. Безмяснакухня / М. Горбачева. – Львів : Русалка, 1937. – 35 с.
15. Практична Господиня II. Домашнє печиво / М. Горбачева. – Львів : Русалка, 1937. – 41 с.
16. Мід домашнє лікарство / Емілія Яновіцька. – Львів : Ревізіійний союз руских кооперативів, 1937. – 28 с.

17. 140 різних страв і вжитків з картопель / Марта Величковська. – Львів : Львівська друкарня новочасна, пасаж Міколяша, 1938. – 56 с.
18. Українська кухня дріб і дичина / Ольга Ліщинська. – Львів : друкарня Наукового Товариства ім. Т. Шевченка, 1938. – 95 с.
19. Українська кухня м'ясива / Ольга Ліщинська. – Львів : друкарня Наукового Товариства ім. Т. Шевченка, 1938. – 48 с.
20. Господарська кухня / Параскевія Слюзарівна. – Львів : Рекорд, 1938. – 34 с.
21. Наші страви / Олена Савич. – Баварія : 1947. – 74 с.
22. Печиво Куховарські приписи / Наталія Костецька. – Філадельфія : Америка, 1969. – 30 с.
23. Українське Кулінарне мистецтво як частка національної культурної спадщини / Алла Турченко. – Франція : 1985. – 15 с.
24. Українські страви / Зеновія Терлецька. – Нью Йорк : Союз Українок Америки, 1990. – 201 с.
25. Домашня кухня або як варити і пачи, I частъ старокраєва / Леонтина Лучаківська. – : Канадійський Фермер,. – 43 с.
26. Всенародня кухня / О. М. Франко. – Польща : Слово, 1937. – 41 с.
27. Розумне харчування кухарська книжка / Віра Ящинська. – Київ : Сяйво,. – 152 с.
28. Здорова кухня
29. International Journal of Food Design
30. Кулінарія / С. А. Шалимов, Н. И. Губа, Р. Б. Вировец. – Київ : Гооловне видавництво «Вища школа», 1980. – 420 с.
31. Німецько-український кулінарний / Г. Б. Мелех, С. В. Кійко – Чернівці : Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича, 2021. – 288 с.
32. Готуємо з Джеймі / Джеймі Олівер. – Львів : Видавництво старого лева, 2016. – 448 с.
33. Збірник технологічної документації / М.В.Мелько, О.С.Ступін. – Львів : СПОЛОМ, 2016. – 226 с.

34. VII Всеукраїнська науково-практична інтернет-конференція молодих учених та студентів «Традиції та новації у дизайні»

ДОДАТКИ

Додаток А

Люстративний матеріал



Bill Sutherland
@Bill_Sutherland



I blame lockdown but for some reason decided to cook Babylonian meal from the recipe tablet on the right; at 1750 BCE are the oldest recipes existing. Seemed to go down OK "Best Mesopotamian meal I have eaten".

A thread 1/6



Рис.А.1 Допис із соцмережі професора

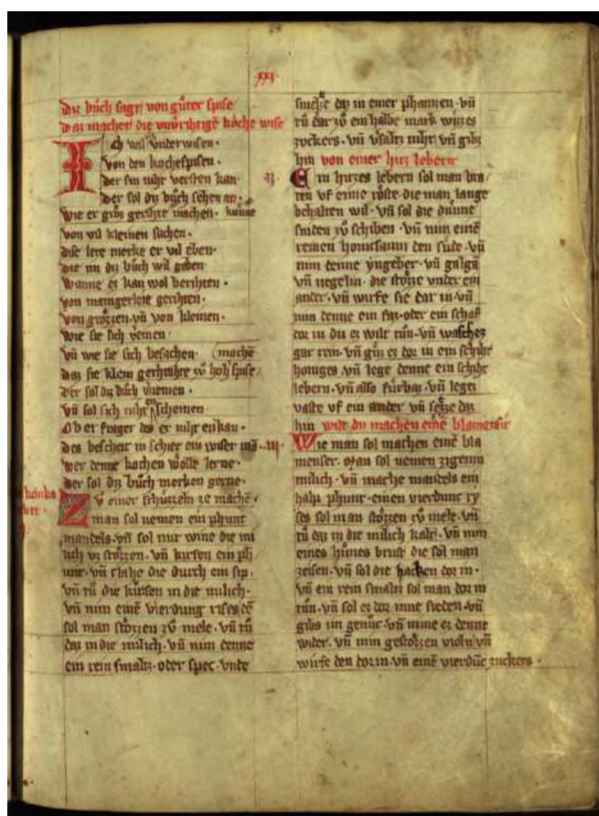


Рис.А.2 Сторінка із книги «Das Buch von guter Speise» 1350р.

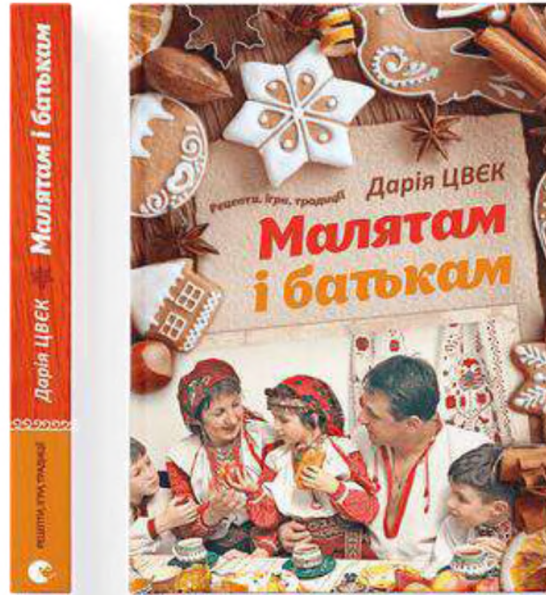


Рис.А.3 Дарія Цвек, Малятам і батькам



Рис.А.4 Розворот сторінок книги «Малятам і батькам» Дарії Цвек



Рис.А.5 Дарія Цвек, Солодке печиво



Рис.А.6 Розворот сторінок книги «Солодке печиво» Дарії Цвек

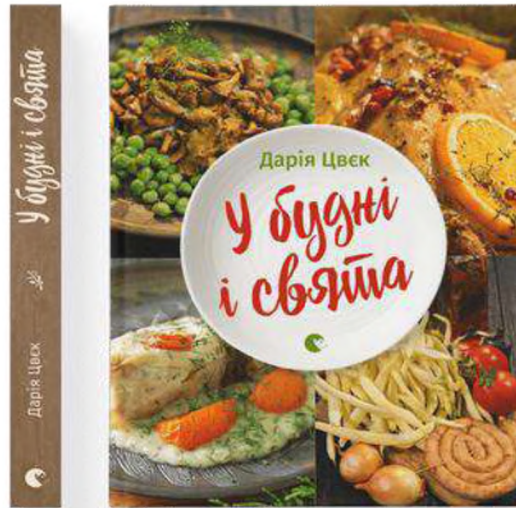


Рис.А.7 Дарія Цвек, У будні і свята



| МЕНЮ НА ГРУДЕНЬ | | |
|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| ПОНЕДІЛОК | <p>ПОНЕДІЛОК</p> <p>Суп з картоплі, квасолі та феттоса • Суп з м'яса з динки • Суп з маринованих • Салат з квасолі, картоплі та маринованих • Суп з картоплі та маринованих • Суп з картоплі та маринованих</p> | ЧЕТВЕР |
| | <p>ВІСІМЕК</p> <p>Суп з картоплі та маринованих • Суп з картоплі та маринованих • Суп з картоплі та маринованих • Суп з картоплі та маринованих</p> | |
| ВІСІМЕК | <p>ВІСІМЕК</p> <p>Суп з картоплі та маринованих • Суп з картоплі та маринованих • Суп з картоплі та маринованих • Суп з картоплі та маринованих</p> | П'ЯТНИЦЯ |
| | <p>СЕРЕДА</p> <p>Суп з картоплі та маринованих • Суп з картоплі та маринованих • Суп з картоплі та маринованих • Суп з картоплі та маринованих</p> | |
| СЕРЕДА | <p>СЕРЕДА</p> <p>Суп з картоплі та маринованих • Суп з картоплі та маринованих • Суп з картоплі та маринованих • Суп з картоплі та маринованих</p> | СУБОТА |
| | <p>СІБІДІЛОК</p> <p>Суп з картоплі та маринованих • Суп з картоплі та маринованих • Суп з картоплі та маринованих • Суп з картоплі та маринованих</p> | |
| СІБІДІЛОК | <p>СІБІДІЛОК</p> <p>Суп з картоплі та маринованих • Суп з картоплі та маринованих • Суп з картоплі та маринованих • Суп з картоплі та маринованих</p> | НЕДІЛЯ |
| | <p>СІБІДІЛОК</p> <p>Суп з картоплі та маринованих • Суп з картоплі та маринованих • Суп з картоплі та маринованих • Суп з картоплі та маринованих</p> | |

Рис.А.8 Розворот сторінок книги «У будні і свята» Дарії Цвек

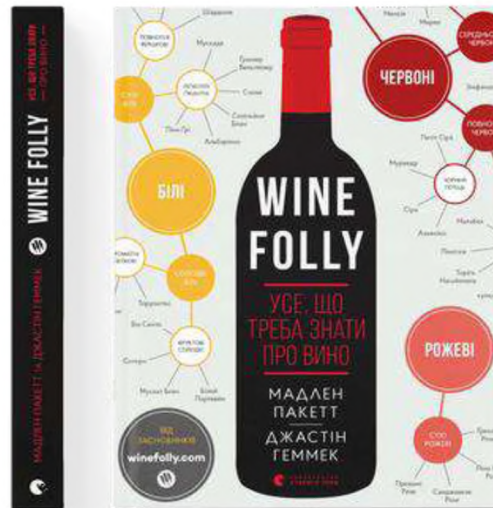


Рис.А.9 Джастін Геммек, Мадлен Пакетт Wine Folly. Усе, що треба знати про вино

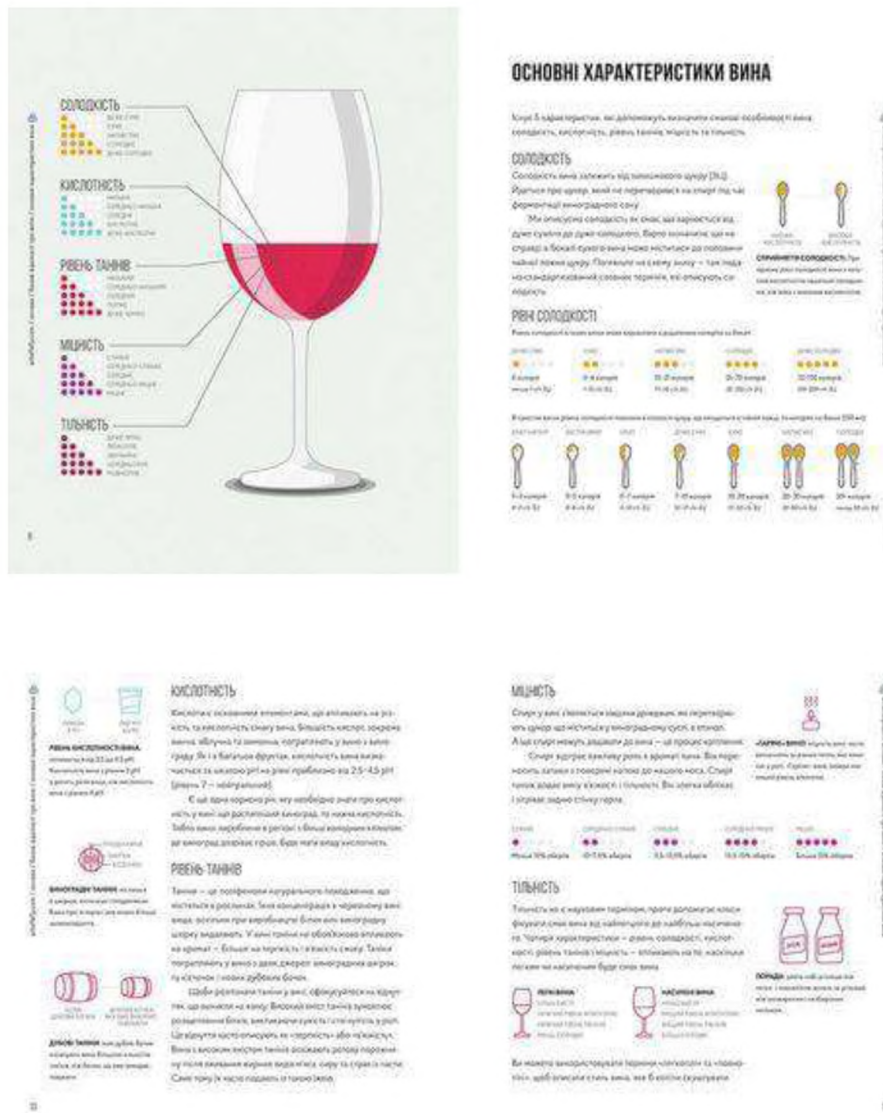


Рис.А.10 Розворот сторінок книги «Wine Folly. Усе, що треба знати про вино» Джастіна Геммека та Мадлен Пакетт



Рис. А.11 Джеймі Олівер Готуємо з Джеймі



Рис. А.12 Розворот сторінок книги «Готуємо з Джеймі» Джеймі Олівера



Рис.А.13 Джеймі Олівер Італійські страви з Джеймі Олівером



Рис.А.14 Розворот сторінок книги «Італійські страви з Джеймі Олівером» Джеймі Олівера



Рис.А.15 Джеймі Олівер, Смачні страви за 30 хвилин від Джеймі

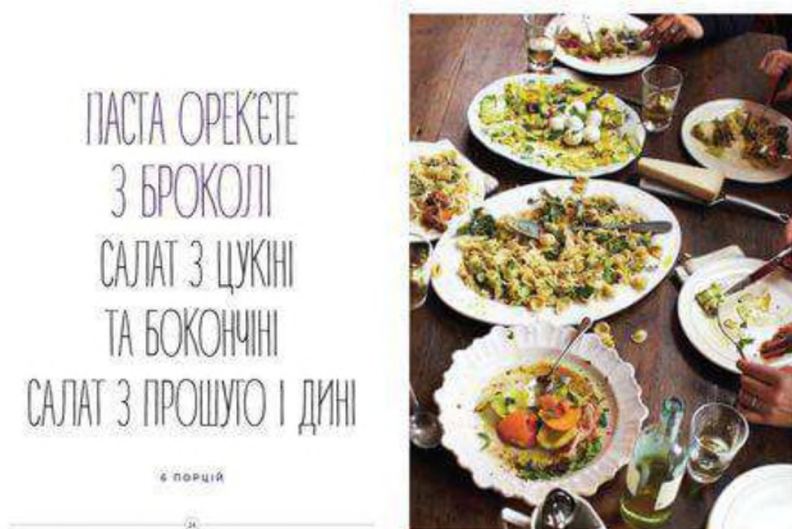


Рис.А.16 Розворот сторінок книги «Смачні страви за 30 хвилин від Джеймі» Джеймі Олівера



Рис.А.17 Джеймі Олівер Супер'їжа на щодень



Рис.А.18 Розворот сторінок книги «Супер'їжа на щодень» Джеймі Олівера



Рис.А.19 Джордан Майклмен Нові кавові правила



Рис.А.20 Розворот сторінок книги «Нові кавові правила» Джордана Майклмена



Рис.А.21 Енн Баррел, Сюзанна Ленцер Підкори свою кухню. Рецепти, що додають сил і натхнення



Рис.А.22 Розворот сторінок книги «Підкори свою кухню. Рецепти, що додають сил і натхнення» Енни Баррел та Сюзанни Ленцер



Рис.А.25 Ізабель Лежерон, Натуральне вино



Рис.А.26 Розворот сторінок книги «Натуральне вино» Ізабелі Лежерон

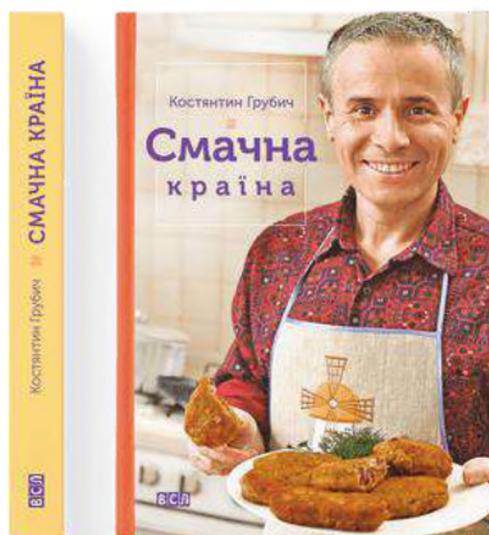


Рис. А.27 Костянтин Грубач, Смачна країна

18 • Автономна Республіка Крим

Кава по-татарськи

З моря перекоцуюно на материк. Колишня кавська столиця Бахчисарай — це судинне місце-казка. Тут для мусульманів знають багато екзотик. І чи не найбільшу цікавість викликає місцева кухня. Заради справедливості скажу, що українці мають декувати татарам за те, що багато елементів татарської національної кухні знайоміші в Україні українським. Про деякі секрети татарської кухні в спробувати дізнатися у місцевому кав'ярстві — стильному стінопису кафе-клубу, де заборонено вживати будь-які алкогольні напої, навіть пиво! Навіть будь-яка трапеза у татар починається з кави. Колоретний сам свого народу Блалар Азізов із гордістю зазначає, що кав'ярні з'явилися у Криму набагато раніше, ніж в материковій Україні.

Слідом за цим не менше зрозуміли стварення релігій — 200 річних турецьких млинок. Першими споживачами кави стали араби — понад 600 років тому, будучи на східних арабських гірських височинах куди з висхідними районів ірригації плодами. Згідно з історією версії, безліч кави — Ефіопія. Пастух Кадам помітив, що кози, поїдаючи листя з кушан, на яких росли червоні ягоди, немаче спалили. За легендою, саме завдяки козам людство познало кавове дерево. Єгипетські слова кава, за однією з версій, — від арабського слова, що означає сила, енергія. Українці ж полюбляють цей напій значно пізніше — у міжку мови він увійшов лише наприкінці XIX століття.

— Кав'ярня для татар — це місце спілкування, центр громадського життя, де за чашечкою кави, яку готує майстер, можна неважливо поговорити на будь-яку тему історично буття.

Ось і рецепти кави по-татарськи від кримськотатарського мудреця перед вами.

ІНГРЕДІЄНТИ

100 г кави
1 ч. л. кава-порошок

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

У маленьку пухку кавитати 5-10 г дрібно розмеленої кави, залити 200 г свіжою киплячою водою, занести до кипіння і відразу вилити до столу. Сміливо у тонкій склянці підати колоритно хитачу воду. Пить каву невеликими ковтками, запиваючи холодною водою. Можна без цукру.



18 • Автономна Республіка Крим

ПОРАДА ВІД ГРУБІЧА

За 5 років роботи над «Смачною країною» наша редакція не раз зверталася до трьох кави через велику популярність цього напою серед вітчизняних споживачів. Після консультації із лікарями, психологами та іншими кави-пасторами пропонуємо читачам цей напій при споживанні ним не менше заводити заварювати. І навіть, у розумних кількостях кави можна дати багато користі, а навіть і шкідливу. Тому в рамках кав'ярстві фотокіт неважливо каву кавитати стінопису, а навіть ірригації, навіть ірригації, навіть ірригації.

На підставі багаторічних досліджень та інших видів цієї кави власності кави.

Із кави можна зробити різні напої, але якщо зробити каву, ніж нечистий у їжі.

До кави, багато розмови для інших історично історично історично.

Із кави можна зробити різні напої, але якщо зробити каву, ніж нечистий у їжі.

Із кави можна зробити різні напої, але якщо зробити каву, ніж нечистий у їжі.

Із кави можна зробити різні напої, але якщо зробити каву, ніж нечистий у їжі.

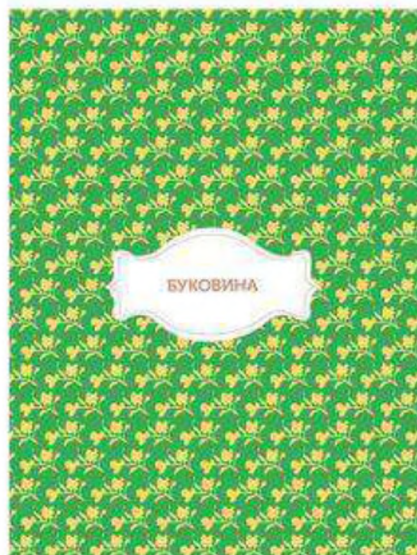


Рис. А.28 Розворот сторінок книги «Смачна країна» Костянтина Грубача

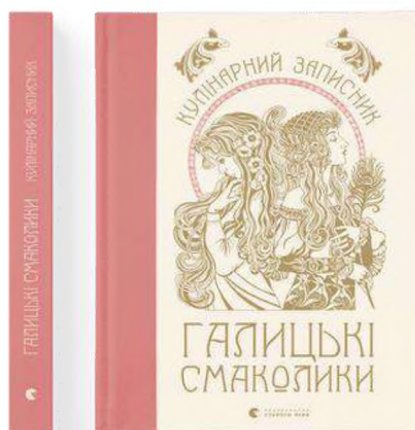


Рис.А.29 Маріанна Душар Кулінарний записник «Галицькі смаколики»

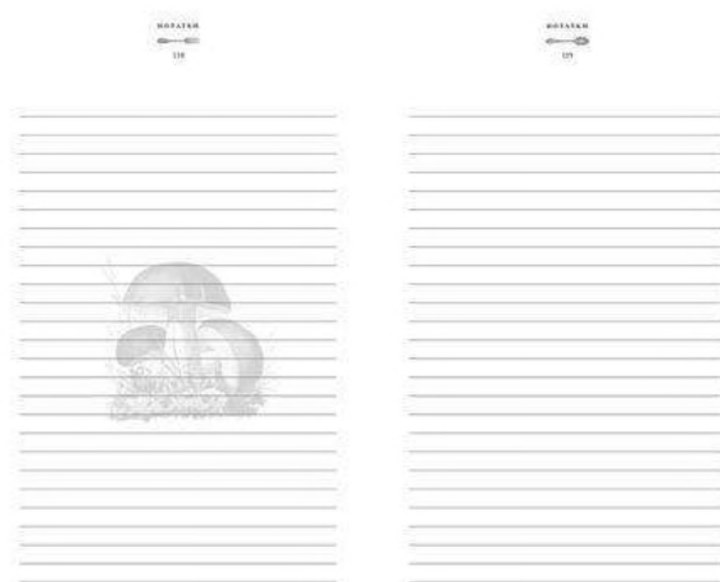


Рис.А.30 Розворот сторінок кулінарного записника «Галицькі смаколики»
Маріанни Душар

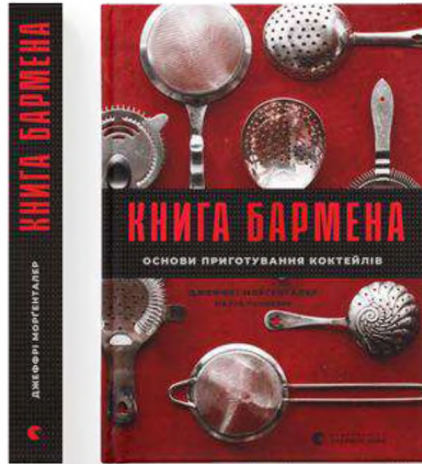


Рис. А.31 Марта Голмберг, Джеффрі Моргенталер Книга бармена. Основи приготування коктейлів

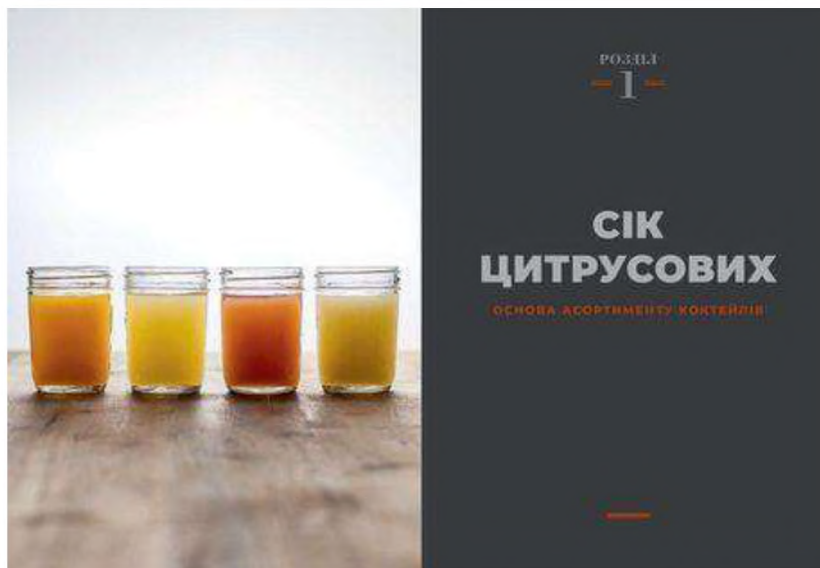


Рис. А.32 Розворот сторінок книги «Книга бармена. Основи приготування коктейлів» Марти Голмберг та Джеффрі Моргенталер



Рис.А.35 Сергій Пожар Кухня Карпат. Від простої їжі до делікатесів



Рис.А.36 Розворот сторінок книги «Кухня Карпат Від простої їжі до делікатесів» Сергій Пожар

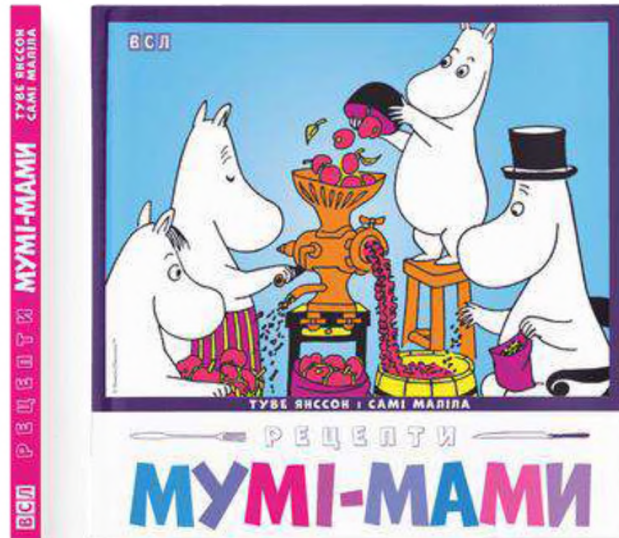


Рис.А.37 Туве Янссон, Рецепти Мумі-мами

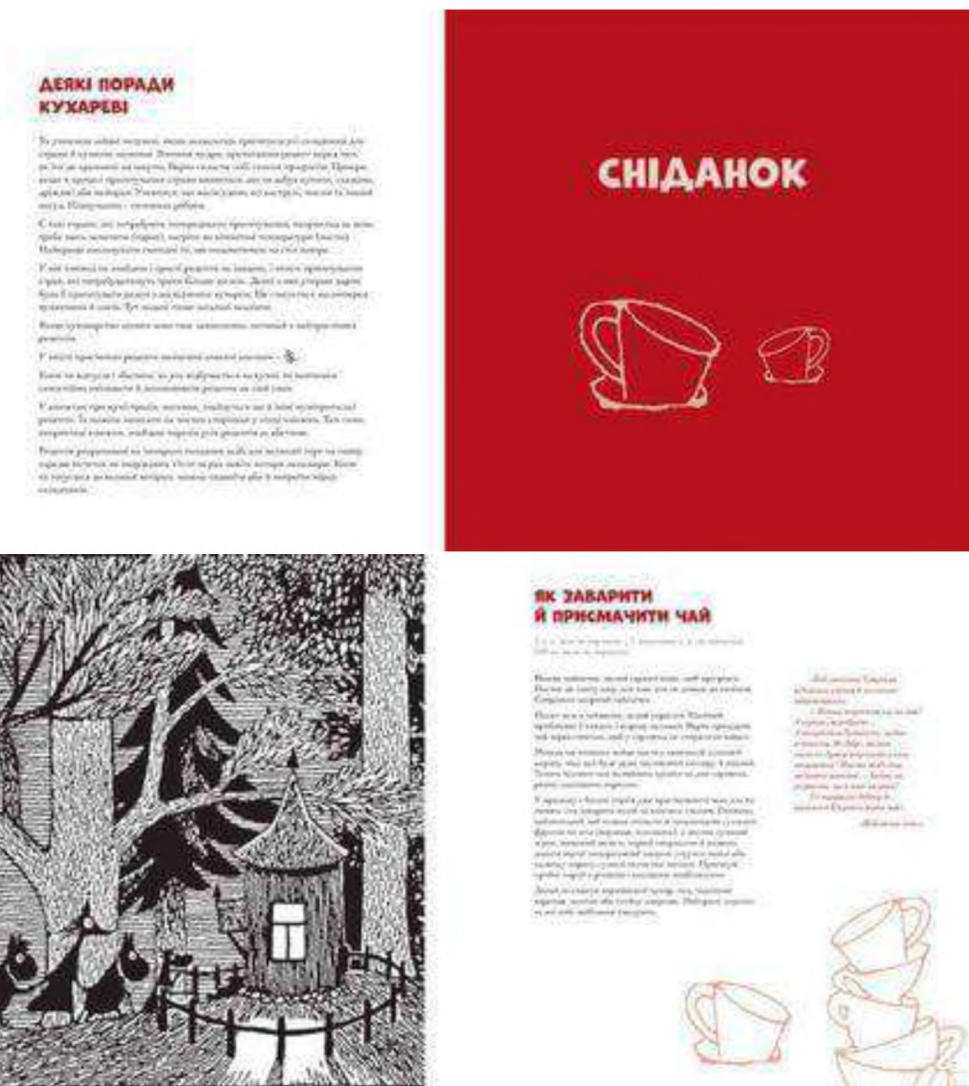


Рис.А.38 Розворот сторінок книги «Рецепти Мумі-мами» Туве Янссон



Рис.А.41 Юрій Винничук Таємниці львівської кави

Про що говорить вишиванка: орнаменти та їх значення



Квадрат

символ миру, достатку,
благополуччя



Ромб

символ союзу Сонця
і Землі, плодючості



Коло

символ Сонця,
безперервності
буття і вічності



Зорі

оберіг від зла
і негативу, захищає
від хвороб і безсилля



Хрест

знак гармонії
чотирьох стихій,
оберіг від злих духів



Серце

символ
щасливого
сімейного життя



Дерево життя

символ краси,
молодості,
оновлення душі та тіла



Рослинні мотиви

символ чистоти,
процвітання роду
та життя



Безконечник

символ вічного
буття, сили
та життєвої енергії



Шеврони

символ жіночої
і чоловічої сутностей,
духу та матерії

Рис. А.44 Зразки знакової системи вишиванок.
Взято у Facebook «Самотужки».



Рис.А.45 Приклад складання буклету.
Взято із сайту: www.Vizitka.com



Рис.А.46 Приклад листкового видання.

Взято із сайту: www.Tsetobi.com



Рис.А.47 Обкладинка книги БЕЗМЯСНА КУХНЯ, М. Горбачева



Рис.А.48 Соціальна мережа «Instagram», сторінка «so_easy_cook»

Додаток Б

Таблиці та схеми

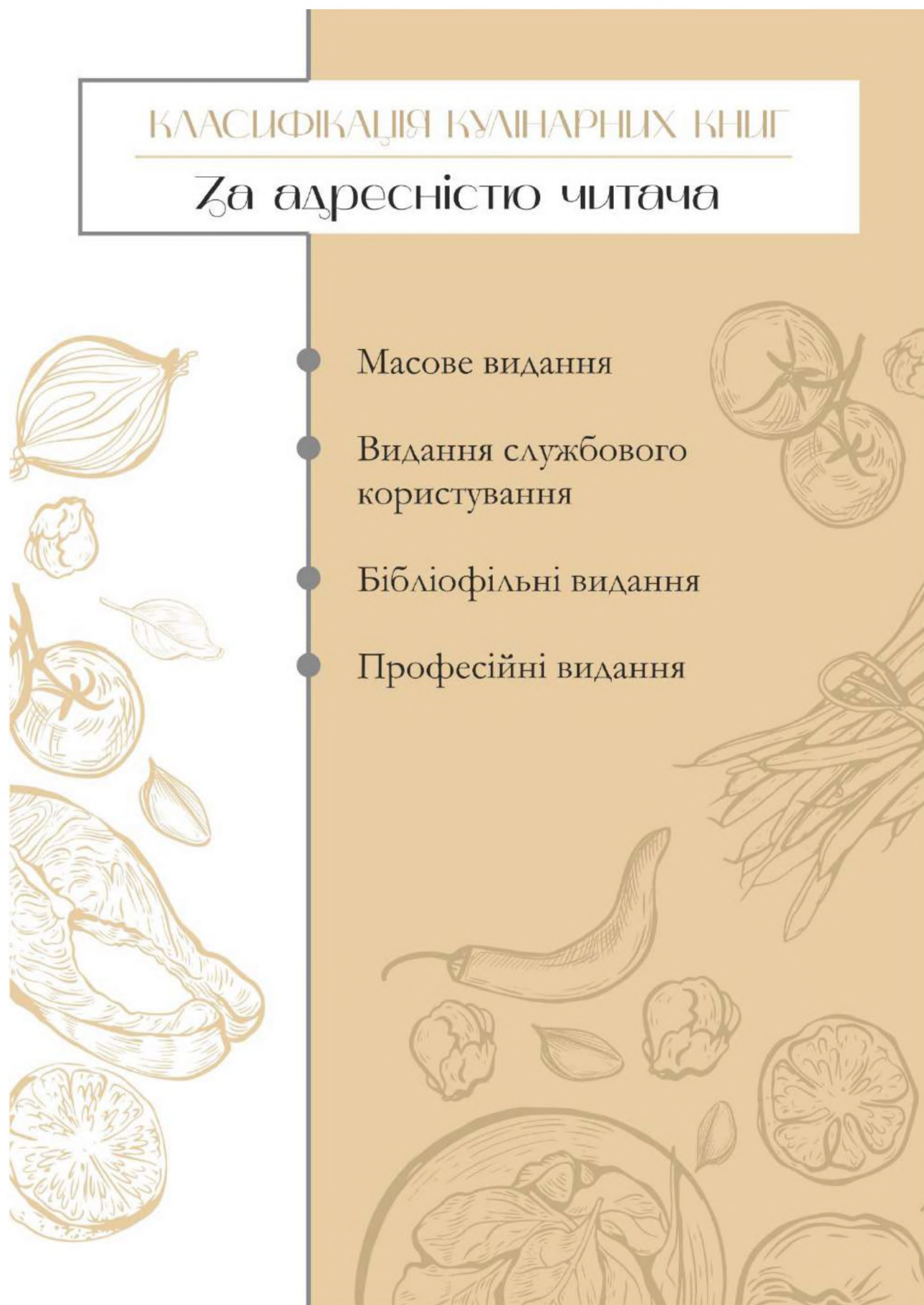
Таблиця Б.1 Перші кулінарні книги



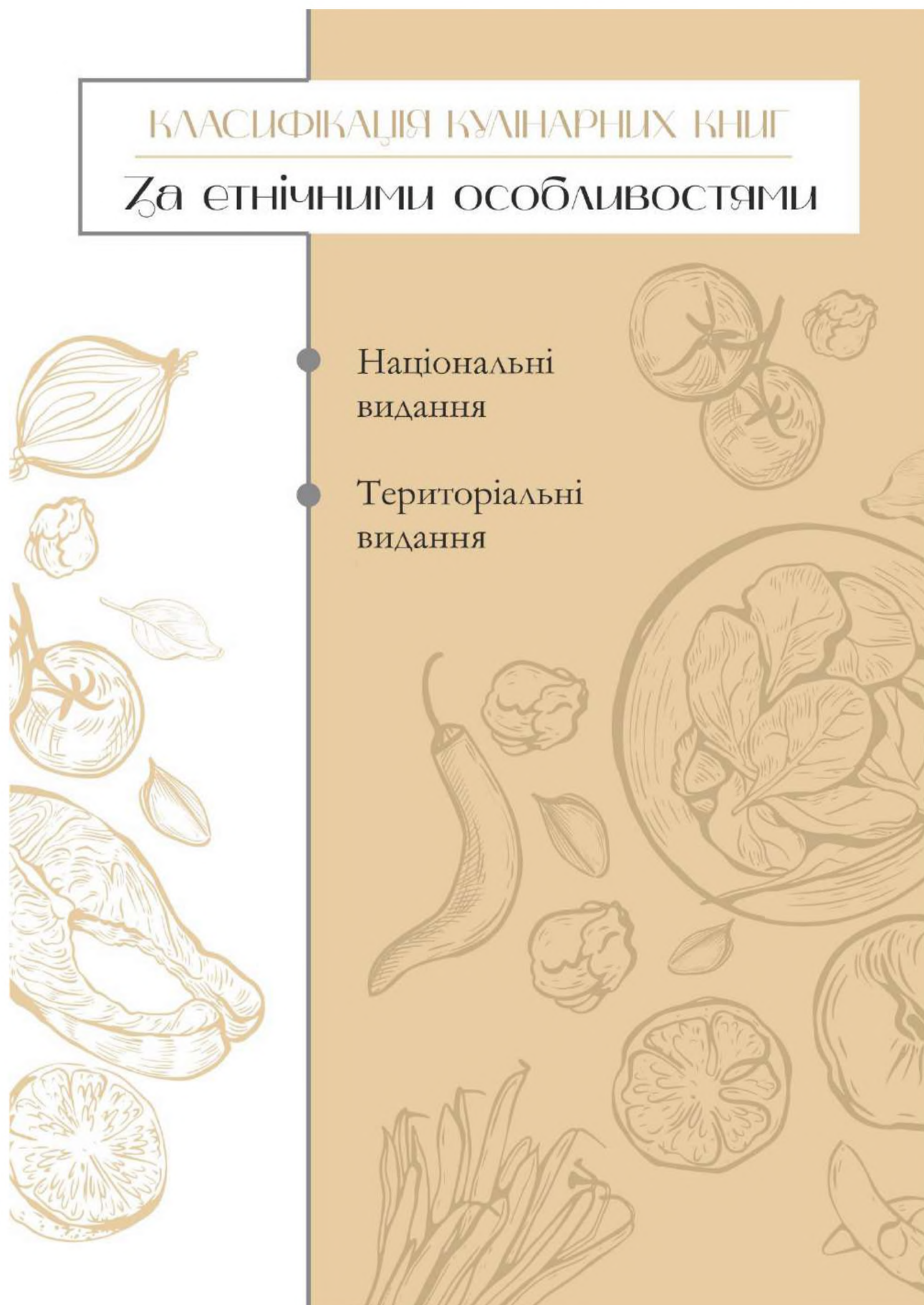
Таблиця Б.2 Класифікація кулінарних книг



Таблиця Б.3 Класифікація кулінарних книг, за адресністю читача



Таблиця Б.4 Класифікація кулінарних книг, за етнічними особливостями



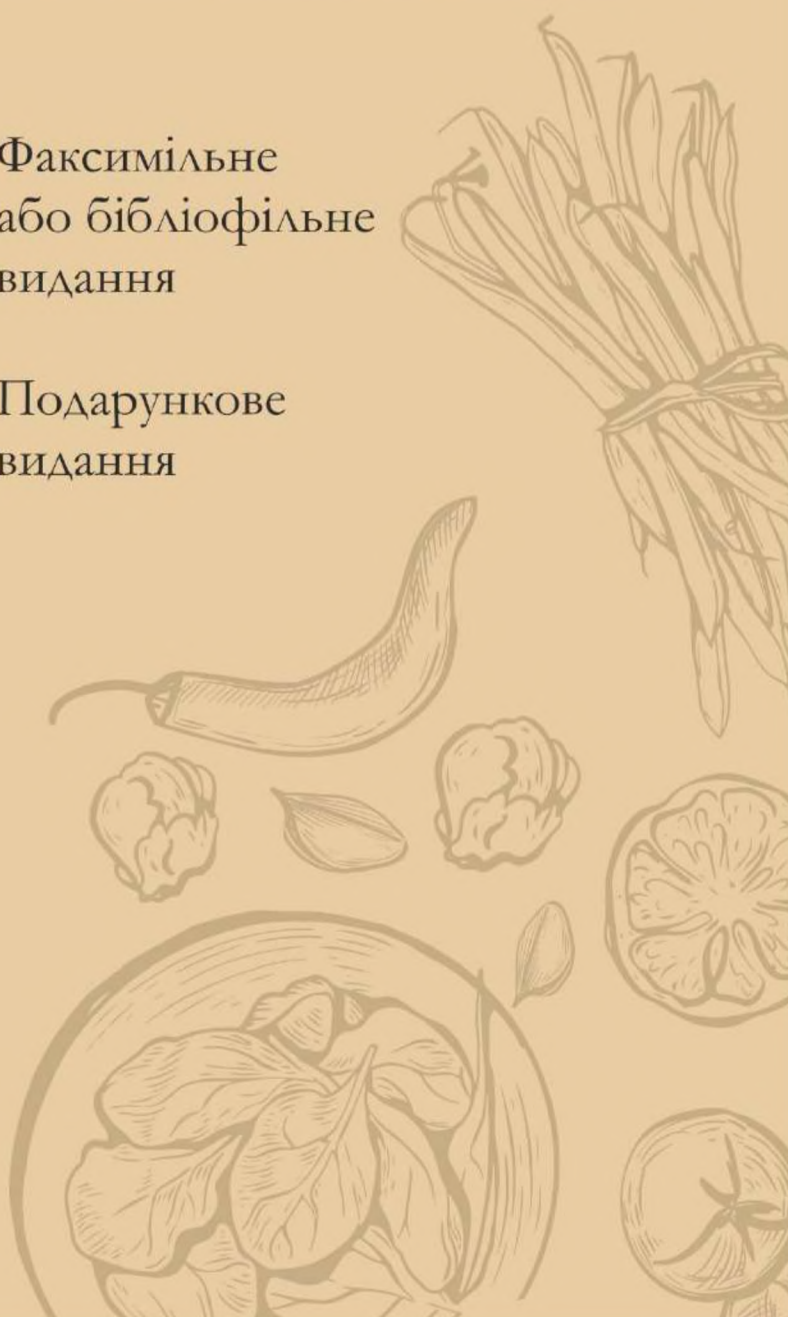
Таблиця Б.5 Класифікація кулінарних книг, за рівнем художнього оформлення і способом поліграфічного виконання

КЛАСИФІКАЦІЯ КУЛІНАРНИХ КНИГ








За рівнем художнього оформлення і способом поліграфічного виконання

- Факсимільне або бібліофільне видання

- Подарункове видання




Таблиця Б.6 Класифікація кулінарних книг, за матеріальною конструкцією

| КЛАСИФІКАЦІЯ КУЛІНАРНИХ КНИГ | |
|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| За матеріальною конструкцією | |
|  | ● Книжкове видання |
|  | ● Журнальне видання |
|  | ● Газетне видання |
|  | ● Буклет |
|  | ● Листкове видання |
|  | ● Карткове видання |
|  | ● Плакат |

Таблиця Б.7 Класифікація кулінарних книг, за періодичністю

КЛАСИФІКАЦІЯ КУЛІНАРНИХ КНИГ

За періодичністю



- Неперіодичне видання

- Серіальне видання

- Періодичне видання

- Продовжуване видання



Таблиця Б.8 Функції художньо-виражальних засобів

ФУНКЦІЇ ХУДОЖНЬО-ВИРАЖАЛЬНИХ ЗАСОБІВ



- Інформаційно-пізнавальна
- Демонстративна
- Візуальна
- Раціоналізуюча
- Гуманістична
- Соціалізуюча
- Гедоністична
- Знакова
- Екологічна



Таблиця Б.9 Стили дизайну

СТИЛІ ДИЗАЙНУ



- Модерн
- Модернізм
(Баухаус,
Дада,
Де Стейлі,
Футуризм)
- Конструктивізм
- Баухауз
- Ар-деко
- Рекламний бум
- Поп-арт
- Швейцарський стиль,



Додаток В

Дизайн-розробка кулінарної книги

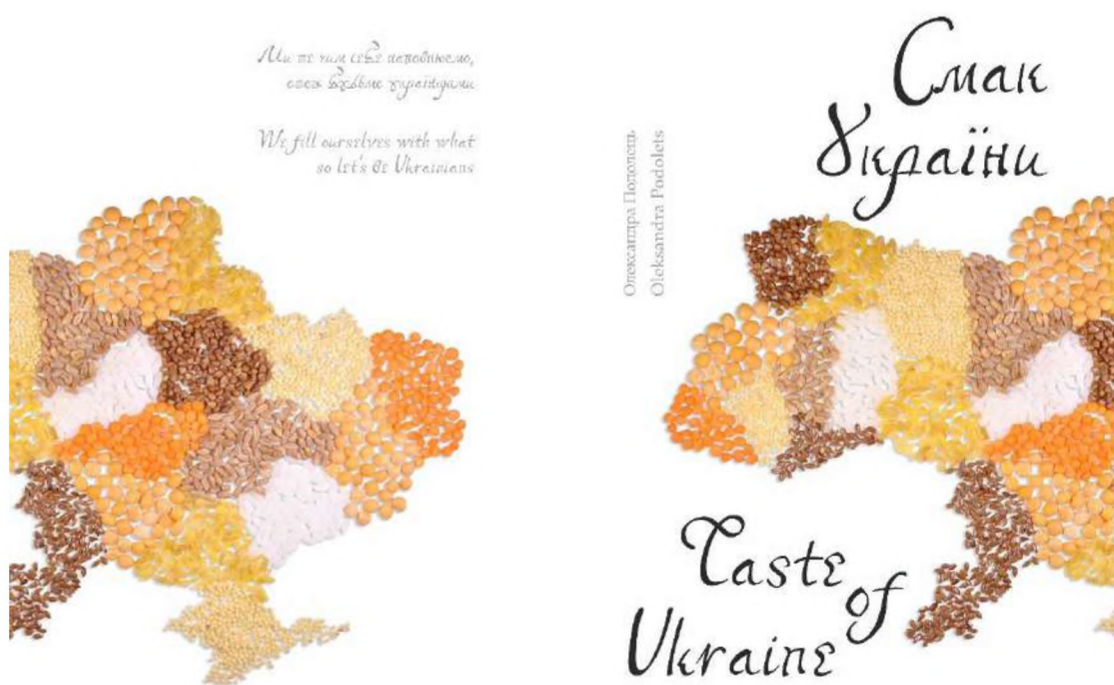


Рис.В.1 Обкладинка

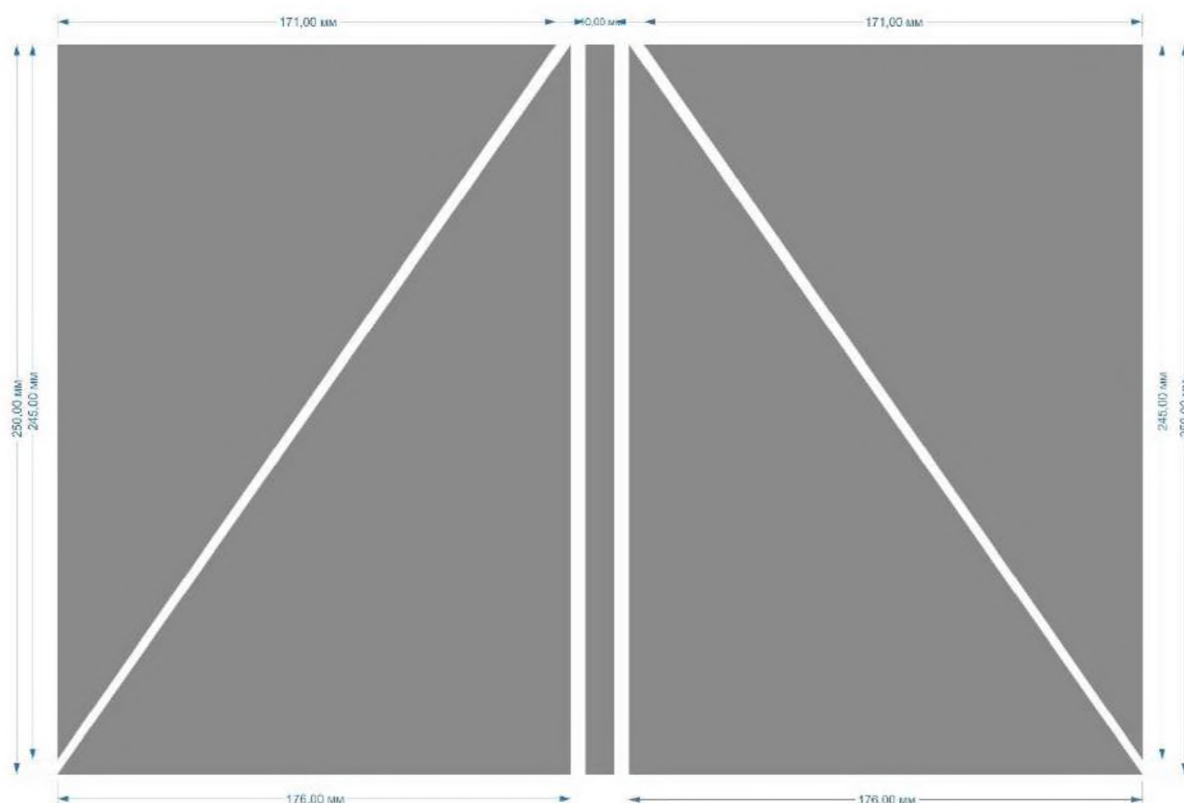


Рис.В.2 Технічне креслення обкладинки

Ukrainian Borscht

2 liters water;
400 g of pork on the bone;
200 g of potatoes;
2 beets;
1 carrot;
3 bulbs;
300 g of cabbage;
2 Art. l. tomato paste;
5th century l. oils;
a pinch of citric acid;
salt, bay leaf,
herbs to taste;



8

Pour water into the pot. Add meat and put on medium heat. Before boiling, remove the foam. As soon as the broth boils, cover with a lid and cook on low heat for an hour.

Peel beets, carrots and onions. Grate beets on a large grater, and carrots on a medium grater. Cut the onion into cubes.

Heat oil in a frying pan over medium heat, add onions and carrots, fry for 5 minutes. Then add beets (it can be sprinkled with citric acid or sprinkled with fresh lemon juice - this way the borscht will be really red). Fry the vegetables for another 5 minutes, add tomato paste, mix and fry for another 7 minutes.

Remove the meat from the broth and, while it cools down, add chopped cabbage to the broth. After 5-10 minutes, add potatoes cut into strips. Separate the meat from the bone and cut into cubes. Return the meat to the borscht, salt it and add browning. Stir the borscht, add a bay leaf and finely chopped greens, cover with a lid and cook for 5 minutes.

Борщ український

У каструлю налити води. Додати м'ясо та поставити на середній вогонь. Перед закипанням зняти піну. Як тільки бульйон закипить, накрити кришкою і варити на повільному вогні годину.

Почистити буряк, моркву та цибулю. Буряк натерти на великій тертці, а моркву - на середній. Цибулю нарізати кубиками.

На середньому вогні в сковороді розігріти олію, висипати туди цибулю та моркву, смажити 5 хвилин. Потім додати буряки (його можна посипати лимонною кислотою або збризкати соком свіжого лимона - так борщ буде по-справжньому червоним). Смажити овочі ще 5 хвилин, додати томатну пасту, перемішати і смажити все ще 7 хвилин.

З бульйону виїняти м'ясо і, поки воно остигає, додати в бульйон нашинковану капусту. Через 5-10 хвилин додати нарізану соломкою картопля. Відокремити м'ясо від кістки та нарізати кубиками. Повернути м'ясо до борщу, посолити його і додати засмажку. Перемішати борщ, додати лавровий лист і дрібно порубану зелень, накрити кришкою і варити до сироватості 5 хвилин.

2 л. води;
400 г. свинини на кістці;
200 г. картоплі;
2 буряки;
1 морквина;
3 цибулини;
300 г. капусти;
2 ст. л. томатної пасты;
5 ст. л. олії;
щіпка лимонної кислоти;
сіль, лавровий лист,
зелень за смаком;



9

Рис.В.5 Розворот «Борщ український»

Bograch

1 kg. beef;
100 g of pork lard;
1 kg. potatoes;
2 bulbs;
1 carrot;
2 sweet peppers;
2 tomatoes;
3 tooth. garlic;
1 Art. l. tomato paste;
2 Art. l. ground paprika;
2 liters water;
cumin, black pepper,
salt to taste;



10

Wash the meat, dry it and cut it into small pieces. Finely chop the lard.

Cut the potatoes into large pieces. Chop the onion. Cut bell pepper, carrots and tomatoes into cubes. Chop the garlic.

Pour lard into a heated thick-walled cauldron and fry the onion in it until soft. Add paprika and mix.

Put the meat, garlic and cumin in the cauldron. Stir over high heat, let the meat seize.

Then add a glass of water so that the meat is not boiled, but stewed. The fire should be made weaker. You should periodically stir the meat, add water so that it does not evaporate completely, and cook covered for 1.5-2 hours.

When the meat softens, add carrots and potatoes to the cauldron, mix and cook bograch over medium heat, stirring occasionally.

After 10-15 minutes, add bell pepper, tomatoes, tomato paste, salt and pepper. At this stage, the amount of water should be adjusted to the desired thickness of the slurry.

Bring the bograch to a boil and cook covered for 15-20 minutes.

Бограч

М'ясо помити, обсушити і нарізати невеликими шматочками. Сало порізати дрібно.

Картоплю порізати великими шматочками. Покришити цибулю. Болгарський перець, моркву і помідори порізати кубиками. Подрібнити часник.

У розігрітий товстостінний казан закинути сало і обсмажити в ньому цибулю до м'якості. Додати паприку і перемішати.

Відправити у казан м'ясо, часник і кмип. Перемішати на великому вогні, м'ясу дати схопитися.

Потім додати склянку води, щоб м'ясо не варилося, а тушкувалось. Вогонь слід зробити слабкіше. Періодично варто помішувати м'ясо, підливати воду, щоб вона не випарувалася повністю, і готувати під кришкою 1,5-2 години.

Коли м'ясо розм'якне, додати в казан моркву і картоплю, перемішати і готувати бограч на середньому вогні, періодично помішуючи.

Через 10-15 хвилин додати болгарський перець, помідори, томатну пасту, посолити і поперчити. На цьому етапі слід відрегулювати кількість води до бажаної густоти бограча.

Довести бограч до кипіння і готувати під кришкою 15-20 хвилин.

1 кг. яловичини;
100 г. свинячого сала;
1 кг. картоплі;
2 цибулини;
1 морква;
2 болгарських перцю;
2 помідори;
3 зуб. часнику;
1 ст. л. томатної пасты;
2 ст. л. меленої паприки;
2 л. води;
кмип, чорний перець,
сіль за смаком;



11

Рис.В.6 Розворот «Бограч»

Савваге

1 kg. pork;
400 g of sauerkraut;
3 l. water;
300 g. potatoes;
100 g. millet;
80 g. onions;
80 g. carrots;
60 ml. oils;
10 g. garlic;
50 g of dill;
Salt, pepper and spices;
to taste;

Wash the meat thoroughly, put it in a pan, cover it with water and put it on fire. During cooking, remove the foam with a slotted spoon. Add salt and spices to the broth, cover with a lid and cook for about an hour until the meat is fully cooked. Take out the boiled meat, cut it into small pieces.

Peel, wash and cut the potatoes into cubes. Send to the boiling broth and wait until it boils.

Wash the millet. When the broth with potatoes begins to boil, put the prepared millet in the pan.

Peel the onion and cut it into cubes, peel the carrot and grate it on a large grater. Heat a pan, add oil and saute the vegetables over medium heat until the onions are transparent.

Wash the cabbage under running water and send it to the pan with the onions and carrots. Stir, simmer for 5 minutes, then add to the broth.

Return the meat to the broth, add pepper, squeeze the garlic through a press, add salt as needed. Before serving, sprinkle the cabbage with chopped dill.



12

Капусняк

М'ясо ретельно промити, викласти у каструлю, залити водою й відправити на вогонь. Під час варіння шумівкою знімати піну. Додати в бульйон сіль та спеції, накрити кришкою й варити до повної готовності м'яса приблизно годину. Відварене м'ясо вибрати, нарізати на невеликі шматочки.

Картоплю очистити, помити та нарізати кубиками. Відправити у киплячий бульйон і почекаати, поки закипить.

Промити пшона. Коли бульйон із картоплею почне кипіти, викласти у каструлю підготовлене пшона.

Цибулю очистити й нарізати кубиками, моркву почистити і натерти на великій тертці. Розігріти сковорідку, додати олію та пасерувати овочі на середньому вогні до прозорості цибулі.

Капусту промити під проточною водою і відправити у сковорідку до цибулі та моркви. Перемішати, тушкувати 5 хвилин, потім додати в бульйон.

Повернути в бульйон м'ясо, додати перець, вичавити часник через прес, посолити за потреби. Перед подачею посипати капусняк рубаним кропом.

1 кг. свинини;
400 г. квашеної капусти;
3 л. води;
300 г. картоплі;
100 г. пшона;
80 г. цибулі;
80 г. моркви;
60 мл. олії;
10 г. часнику;
50 г. кропу;
Сіль, перець та спеції
за смаком;



13

Рис.В.7 Розворот «Капусняк»



Milk grout

Mix wheat flour, eggs, salt and water into a stiff dough and grate it. You can grind the dough instead of kneading it. Into a boiling mixture of milk and water, grinded dough is introduced, sugar and salt are added and boiled until ready. Filled with oil.

1 liter milk;
500 ml. water;
100 g of flour;
3 pcs. eggs;
20 g of salt;
15 g of sugar;
15 g of butter;

Загірка молочна

З пшеничного борошна, яєць, солі води замішати круте тісто і натерти на тертці. Тісто можна не замішувати, а розтерти. У киплячу суміш молока і води вводять розтерте тісто, додають цукор, сіль і варять до готовності. Заправити маслом.

1 л. молока;
500 мл. води;
100 г. борошна;
3 яйця;
20 г. солі;
15 г. цукру;
15 г. масла;

15

Рис.В.8 Розворот «Молочна загірка»



White mushroom soup

Boil mushroom broth and bring to a boil, add diced potatoes, cook for 15-20 minutes, then add boiled finely chopped mushrooms, boiled beans, sautéed onions, salt, spices and cook for 2-5 minutes.

400 g of potatoes;
100 g of porcini mushrooms;
150 g of beans;
1 pc. onions;
15 ml. oils;
1 liter mushroom broth;

Суп з білих грибів

Зварити грибний бульйон та довести до кипіння, додати нарізану кубиками картоплю, варити 15-20 хвилин, потім додають варені дрібно нарізані гриби, варену квасоллю, пасеровану цибулю, сіль, спеції і варити 2-5хв.

400 г. картоплі;
100 г. білих грибів;
150 г. квасолі;
1 цибуля;
15 мл. олії;
1 л. грибного бульйону;

17

Рис.В.9 Розворот «Суп з білих грибів»



Рис.В.10 Розділ «Закуски»

Fat

3 kg. pork lard;
10th tooth. garlic;
1 Art. l. black pepper;
4 Art. l. salt;
6 pcs. bay leaves;

It is preferable to take lard fresh and young - the softness of the finished product depends on this. Break the bay leaf into small pieces, and pass the garlic through a press. Mix chopped garlic with salt, pepper and bay leaf with a spoon and rub the lard with this mixture on all sides.

The snack will be ready when all the salt is absorbed into the lard and only the spices remain on the surface. Remove the lard from the container, spread it on the paper in one layer and leave it for several hours to dry. The last drops of salt should disappear from it. After that, the salted lard is ready.

Сало

Сало бажано брати свіже і молоде - від цього залежить м'якість готового продукту. Лавровий лист поламати на дрібні шматочки, а часник пропустити через прес. Ложкою змішати подрібнений часник з сіллю, перцем і лавровим листом і натерти цією сумішшю сало з усіх боків.

Закуска буде готова, коли вся сіль вбереться в сало і на поверхні залишаться тільки спеції. Дістаньте сало з контейнера, розкладіть на папері в один шар і залиште на кілька годин для обсихання. З нього мають зникнути останні краплі солі. Після цього солоне сало готове.

3 кг. сала свинячого;
10 зуб. часнику;
1 ст. л. перецю чорного;
4 ст. л. солі;
6 шт. лаврового листя;



20

21

Рис.В.11 Розворот «Сало»

Shovdar

1 pc. pork loinx;
1 g of saltpeter per
1 kg. meat;
1 g of sugar per
1 kg. meat;
2 kg. salt;
spices to taste
(garlic, paprika, cumin,
bay leaf, marjoram)

Rub the surface of the bone with a small amount of saltpeter and sugar, and then with a large amount of salt. Make incisions near the joints and additionally fill them with salt. Rub the meat with a mixture of spices.

Put the peritoneum, skin side down, in a tub or other deep container. Sprinkle with a large amount of salt. In this state, the dish should spend three weeks. During this time, the meat will release moisture, which will form a brine. Periodically water the pericarp with it.

Remove the periosteum, free it from excess salt and moisture. Place in a smokehouse for 3 days. It is recommended to use firewood from beech, ash, hornbeam.

Store ready shovdar in a cool, well-ventilated room.

Шовдар

Натерти поверхню окісту невеликою кількістю селітри і цукру, а потім - великою кількістю солі. Біля суглобів зробити надрізи та додатково заповнити їх сіллю. Натерти м'ясо сумішшю спецій.

Покласти окіст шкіркою дошву у діжку або іншу глибоку ємність. Засипати великою кількістю солі. У такому стані страва має провести три тижні. Протягом цього часу м'ясо виділятиме вологу, яка утворить розсіл. Періодично поливати ним окіст.

Вийняти окіст, звільнити його від зайвої солі та вологи. Помістити у коптільню на 3 дні. Рекомендється використовувати дрова з бука, ясеня, граба.

Готовий шовдар зберігати у прохолодному приміщенні, що добре провітрюється.

1 шт. свинячого окісту;
1 г. селітри на 1 кг. м'яса;
1 г. цукору на 1 кг. м'яса;
2 кг. солі;
спеції за смаком
(часник, паприка, кмин,
лавровий лист, майоран)



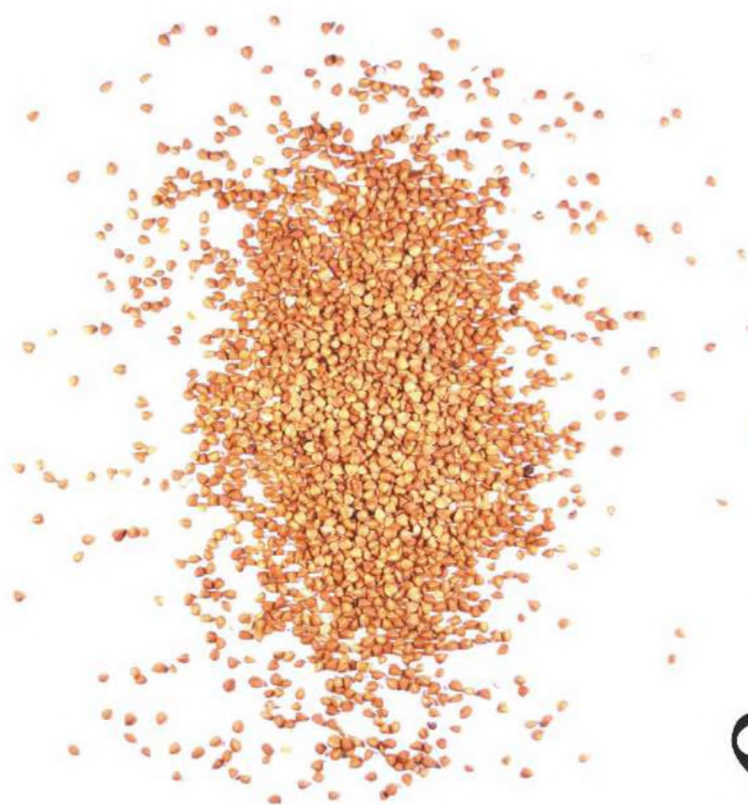
22



23

Рис.В.12 Розворот «Шовдар»

Main dishes



Основні страви

Рис.В.13 Розділ «Основні страви»

Banosh

500 ml. cream;
200 g of corn grits;
50 g of cottage cheese;
salt and lard to taste;

Pour the cream into a saucepan, put on moderate heat and bring to a boil. Add corn grits, stirring constantly.

Reduce the heat to a minimum, add a pinch of salt and cook, stirring, until the cereal becomes almost soft.

When the porridge is almost ready, leaving the cauldron on the fire, beat the porridge with a spoon so intensively that oil appears on its surface. Then put it on a small plate.

Quickly cut the lard and fry the cracklings. Put them on a bannock, pouring a little fat.

Cut the cheese into small slices or cubes and add to the porridge.

Банощ

Вилити вершки у казанок, поставити на помірний вогонь і довести до кипіння.

Додати кукурудзяну крупу, постійно помішувати.

Зменшити вогонь до мінімуму, додати дрібку солі і готувати, помішуючи, поки крупа не стане майже м'якою.

Коли крупа буде майже готова, залишивши казанок на вогні, збити ложкою кашу так інтенсивно, щоб на її поверхні виступило масло. Після чого викласти її на неглибоку тарілку.

Швидко нарізати сало і обсмажити шкварки. Викласти їх на банощ, трохи поливши жиром.

Бринзу порізати невеликими скибками чи кубиками і додати до каші.

500 мл. вершків;
200 г. кукурудзяної крупи;
50 г. бринзи;
сіль та сало за смаком;

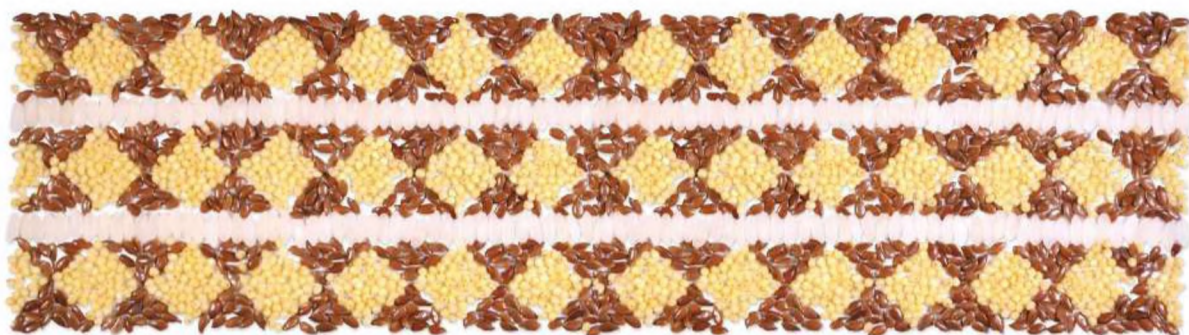


Рис.В.14 Розворот «Банощ»

Bits made of tulle

400 g of tulle;
1 Art. l. vinegar;
200 g of flour;
2 pcs. eggs;
200 ml. milk;
pinch of salt
20 ml. oils;
½ lemon;
3-4 spring onions;

Clean the carcass so that one fillet remains, removing the head and spine. Add salt to taste and vinegar. Mix
Add milk, eggs and a pinch of salt to the flour. Knead the dough to the state of thick sour cream.
Heat a frying pan with oil, lay out 5-6 tulli fillets with a slice and pour 2-3 tbsp. l. liquid dough.
Fry the drumsticks on both sides for 2-3 minutes on low heat. A golden crust should come out.
When serving, pour lemon juice over the drumsticks, and add finely chopped green onion stalks on top.



28

Биточки з тюльки

400 г. тюльки;
1 ст. л. оцту;
200 г. борошна;
2 яйця;
200 мл. молока;
дрібка солі
20 мл. олії;
½ лимона;
3-4 пера зеленої цибулі;

Почистити тюльку таким чином, щоб залишилося одне філе, видаливши голову та хребет. Додати сіль за смаком та оцет. Перемішати.
До борошна додати молоко, яйця та щіпку солі. Вимішати тісто до стану густої сметани.
Розігріти сковороду з олією, викласти 5-6 філе тюльки гіркою та полити зверху 2-3 ст. л. рідкого тіста.
Обсмажувати битки з двох сторін по 2-3 хвилини на повільному вогні. Повинна вийти золотиста скоринка.
При подачі полити битки з тюльки соком лимона, а зверху додати дрібно порізані стебла зеленої цибулі.

29

Рис.В.15 Розворот «Биточки з тюльки»

Buckwheat with cheese

150 g of buckwheat groats;
200 ml. water;
180 g of cheese;
50 g of butter
1 pc. eggs;
45 g of flour;

Pour the prepared cereal into boiling salted water. Wash after 5 minutes. boiling water Cook, stirring occasionally, until thickened, add oil.
Cool the ready crumbly buckwheat porridge to 50-60 °C, add eggs, flour, grated cheese, mix well. Form balls from the mass, cook in salted water until ready.

Гречаники з сиром

150 г. гречаної крупи;
200 мл. води;
180 г. сиру;
50 г. масла
1 яйце;
45 г. борошна;

Підготовлену крупу всипати у киплячу підсолену воду. Промити через 5 хв. кип'ятком. Варити, періодично помішуючи, до загусання, додати масла.
Готову розсипчасту гречану кашу охолодити до 50-60 °C, додати яйця, борошно, протертий сир, добре вимішати. З маси зформувати кульки, варити у підсоленій воді до готовності.



30

31

Рис.В.16 Розворот «Гречаники з сиром»

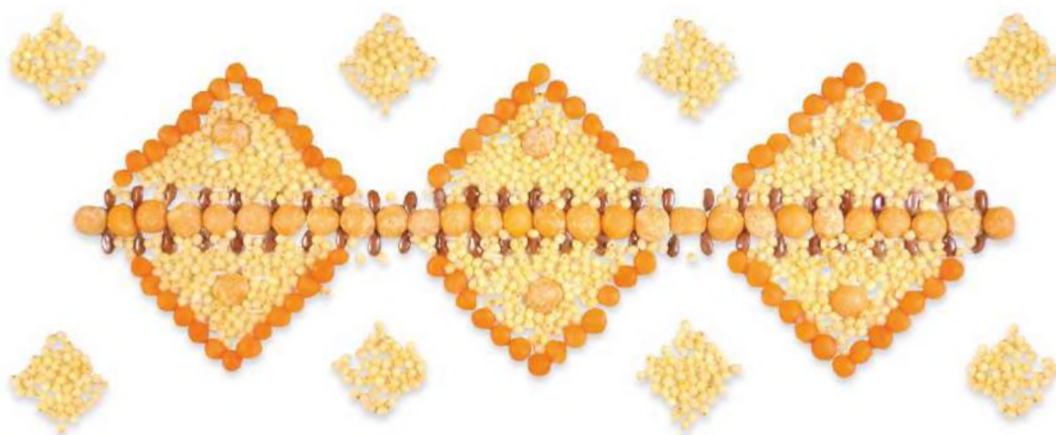
Potato dumplings

400 g of potatoes; Boil the peeled potatoes until ready, drain the water, dry and rub hot.
75 g of flour; Mashed potatoes are cooled to a temperature of 40-50°C, add raw eggs, flour, hard cheese, grated, mix.
100 g of cheese; Form dumplings with a spoon, put in salted boiling water and cook for 5-10 minutes.
Salt to taste;

Галушки картопляні

Обчищену картоплю варити до готовності, відсідити воду, підсушити і протерти гарячою. Протерту картоплю охолоджують до температури 40- 50°C, додати сирі яйця, борошно, сир твердий, натертий на тертці, перемішати.
Сформувати ложкою галушки, класти у підсолону кишячу воду і варити 5-10 хв.

400 г. картоплі;
75 г. борошна;
100 г. сиру;
Сіль за смаком;



32

33

Рис.В.17 Розворот «Галушки картопляні»

Grochlyanka

150 g of peas; Boil peas in water until half-cooked, then pour milk and cook until cooked.
30 g of sugar; At the end of cooking, add semolina in a thin trickle, stirring, add sugar and salt.
45 g of semolina; Cool the mass to a temperature of 50-60°C, add cheese, raw eggs, half the amount of butter or margarine and mix well.
1 pc. eggs; Spread the prepared mass on a sheet greased with oil and sprinkled with breadcrumbs in a layer of 4 cm, level the surface, sprinkle with oil and bake in the oven.
100 g of cheese;
30 g of butter;
30 g of wheat crackers;

Горохлянка

Горох варити у воді до напівготовності, потім залити молоком і варити до готовності. Наприкінці варіння ввести тоненькою цівкою манну крупу, помішуючи, додати цукор і сіль. Масу охолодити до температури 50-60°C, додати сир, сирі яйця, половину норми вершкового масла або маргарину і добре перемішати.
Підготовлену масу викласти на змащений маслом і посипаний сухарями лист шаром 4 см, поверхню розрівняти, збризнути маслом і запікати у жаровій шафі.

150 г. гороху;
30 г. цукру;
45 г. манної крупи;
1 яйце;
100 г. сиру;
30 г. масла;
30 г. пшеничних сухарів;



34

35

Рис.В.18 Розворот «Горохлянка»

Dumplings with potatoes

1 glass of water;
1 pc. egg;
1/2 tsp. salt;
2 cups of flour;
400 g of potatoes;
1 pc. onions;
2-3 st. l. oils;

Beat an egg in slightly heated water, add salt and mix thoroughly. Gradually add flour and mix well so that the result is a fairly dense and elastic dough. Wrap it in film and leave for 30-40 minutes. "reach".

Boil peeled potatoes in slightly salted water. Clean and chop the onion, which should be lightly sautéed in oil until golden. Mash the hot potatoes well and combine with fried onions, pepper to taste.

Knead the dough once more and conveniently prepare portioned "cakes" in which to place the pre-cooled filling. Carefully fasten the edges of the dough, and boil the dumplings with potatoes for 5-7 minutes. (until they float) in slightly salted water.

Вареники з картоплею

У злегка підігріту воду вбити яйце, посолити і ретельно розмішати. Поступово додати борошно і добре вимішати, щоб в результаті вийшло досить щільне та еластичне тісто. Огорнути його в плівку і залишити на 30-40 хв. «дійти».

Відварити очищену картоплю в злегка підсоленій воді. Очистити і подрібнити цибулю, яку необхідно злегка пасерувати на олії до золотистого кольору. Гарячу картоплю добре розім'яти і з'єднати з піджаркою з цибулі, поперчити до смаку.

Тісто ще раз вимішати і зручним способом підготувати порційні «коржики», в які помістити попередньо охолоду начинку. Ретельно скріпити краї тіста, і відварити вареники з картоплею 5-7 хв. (поки не спливають) в злегка підсоленій воді.

1 склянка води;
1 яйце;
1/2 ч. л. солі;
2 склянки борошна;
400 г. картоплі;
1 цибулина;
2-3 ст. л. олії;



36

37

Рис.В.19 Розворот «Вареники з картоплею»

Varva Hutsulska

3 pcs. beet;
300 g of white beans;
300 g of prunes;
150 g of sauerkraut;
1 pc. onions;
oil, salt, pepper
to taste;

Prepare the beans. Soak dry white beans in water for 6-8 hours. Then boil until ready and cool.

Bake beets in the oven or boil them. Clean the finished beetroot and cut it into cubes.

Wash the prunes and soak them in hot water for 20 minutes to soften them. After that, cut the dried fruits into strips.

Cut the onion into half rings.

Mix all the ingredients in a bowl, add salt, pepper and season with aromatic oil.

Варя гуцульська

Підготувати квасолю. Сушу білу квасолю замочити у воді на 6-8 годин. Потім відварити до готовності та остудити.

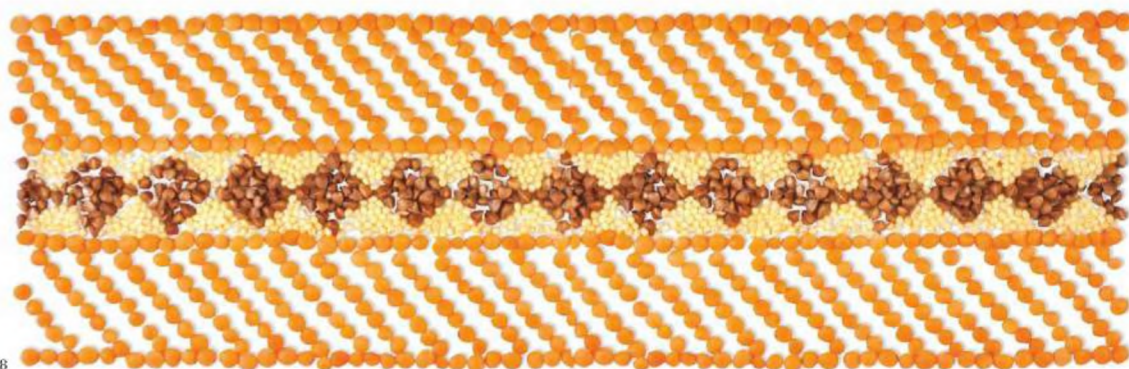
Буряк запекти у духовці або відварити. Готовий буряк почистити і нарізати кубиками.

Чорнослив помити та залити гарячою водою на 20 хвилин, щоб він став м'яким. Після цього порізати сухофрукти соломкою.

Цибулю нарізати півкільцями.

Змішати всі інгредієнти в мисці, посолити, поперчити та заправити духмяною олією.

3 шт. буряка;
300 г. білої квасолі;
300 г. чорносливу;
150 г. квашеної капусти;
1 цибулина;
олія, сіль, перець
за смаком;



38

39

Рис.В.20 Розворот «Варя гуцульська»

Годжа

600 g of pork ribs;
200 g. white beans;
300 g of potatoes;
250 g of onion;
300 g of carrots;
300 g of cabbage;
100 g of pickles;
20 g of celery roots;
20 g of parsnip roots;
50 g of oil;
5 g of butter;
cumin, marjoram, dried
garlic, bay leaves,
parsley, salt and pepper
to taste;

Soak and then boil the beans with onions, carrots, celery and parsnips. At the end, throw away the onion and root vegetables, add a little salt to the broth.

Put the ribs fried without salt, beans and half of the broth, cubed potatoes into the cauldron and simmer until the potatoes are ready.

Then lay out a layer of diced and fried carrots, a layer of chopped and fried onions in oil and butter, diced cucumbers, and shredded cabbage. Add bean broth, bay leaves, black pepper, garlic, marjoram, cumin. Cover with a lid and put in an oven heated to 180 °C for 30 minutes.

Serve in a deep, large plate, turned over so that the ribs are on top.

Геджа

Замочити і потім відварити квасолу з цибулиною, морквиною, селерою і пастернаком. В кінці цибулю і коренеплоди викинути, відвар трошки підсолити.

У казан викласти шарами обсмажені без солі ребра, квасолу з половиною відвару, нарізану кубиком картоплю – і тушувати до готовності картоплі.

Потім викласти шар нарізаної кубиком та обсмаженої моркви, шар нарізаної та обсмаженої на олії та маслі цибулі, нарізані кубиком огірки, нашинковану капусту. Додати відвар з квасолі, лаврові листочки, чорний перець, часник, майоран, кмин. Накрити кришкою і поставити на 30 хвилин у духовку, розігріту до 180 °C.

Подавати у глибокій великій тарілці, перевернувши так, щоб ребра були зверху.

600 г. свинячих ребер;
200г. білої квасолі;
300 г. картоплі;
250 г. цибулі;
300 г. моркви;
300 г. капусти;
100 г. квашених огірків;
20 г. коріння селері;
20 г. коріння пастернаку;
50 г. олії;
5 г. масла;
кмин, майоран, сушений
часник, лаврове листя,
петрушка, сіль та перець
до смаку;



40

41

Рис.В.21 Розворот «Годжа»

Деруни

300 g of potatoes;
1 bulb;
1 egg;
1 Art. l. flour;
5th century l. oils;
5th century l. sour cream;
salt and pepper to taste;

Peel potatoes and onions. Cut the vegetables and put them in a blender bowl.

Add egg and beat until smooth. Transfer the potato-onion mixture to a bowl, add flour, salt and pepper to taste and immediately start frying the drumsticks.

Heat a pan with sunflower oil and spread the potato mass with a tablespoon. Fry on both sides until a golden crust appears. Place the prepared dumplings on a double-layered paper towel to absorb excess oil. Serve the dumplings with sour cream.

Деруни

Очистити картоплю та цибулю. Порізати овочі та перекласти в чашу блендера.

Додати яйце та перебити до однорідної маси. Перекласти картопляно-цибулеву масу в миску, додати борошно, посолити та поперчити до смаку та одразу починати смажити деруни.

Розігріті пательню з соняшниковою олією та столовою ложкою викласти картопляну масу. Смажити з обох сторін до появи рум'яної скоринки. Викласти готові деруни на двошаровий паперовий рушник, щоб увібралася зайва олія. Подавати деруни зі сметаною.

300 г. картоплі;
1 цибулина;
1 яйце;
1 ст. л. борошна;
5 ст. л. олії;
5 ст. л. сметани;
сіль та перець до смаку;



42



43

Рис.В.22 Розворот «Деруни»

Cutlets from fish

300 g of pike fillet;
1 bulb;
60 g of bread;
60 ml. water;
30 ml. oils;

Cut the clean fish fillet into small pieces. White stale bread without a crust should be soaked in water for swelling. Pass the fillet and soaked bread through a meat grinder, add salt, ground black pepper, mix thoroughly and beat.

Shape into an oval-flattened shape and fry in oil on both sides.

Січеники з риби

Чисте філе риби нарізати на невеликі шматочки. Білий черствий хліб без скоринки замочити у воді для набухання. Філе і розмочений хліб пропустити через м'ясорубку, додати сіль, перець чорний мелений, ретельно перемішати і вибити.

Сформувати овально-приплюснуту форми і смажувати на олії з обох боків.

300 г. філе щуки;
1 цибулина;
60 г. хліба;
60 мл. води;
30 мл. олії;



44

45

Рис.В.23 Розворот «Січеники з риби»

Potato growers

400 g of mushrooms;
1 bulb;
1 kg. potatoes;
1 egg;
salt and pepper to taste;

Boil the potatoes, then strain from the liquid and cool slightly. Chop the mushrooms and pour them into a frying pan. Important: all the moisture should evaporate from the mushrooms, after which we add vegetable oil to them.

Peel the onion and cut it into small cubes and send it to the pan with the mushrooms, stirring the mushrooms and onions and frying them until ready. In the process of cooking, they need to be salted and peppered to taste. Add an egg to the mashed potatoes and mix.

Form potato balls: for this purpose, put the potato dough on your hand with a spoon and form a circle from it, in the center of which put the mushroom stuffing. Cover the entire filling with potatoes, form potatoes, then send them to a pan heated with oil and fry on both sides.

Картопляники з грибами

Відварити картоплю, після чого процідити від рідини і злегка охолодити. Гриби подрібнити їх і висипати у сковорідку смажитися. Важливо: з грибів має випаруватися вся волога, після чого до них додаємо рослинну олію.

Очистити цибулю і нарізати маленькими кубиками та відправити у сковорідку з грибами, помішуючи гриби та цибулю смажити до готовності. У процесі приготування їх потрібно посолити та поперчити за смаком. У картоплюне поредодати яйце перемішати.

Сформувати картопляники: для цього ложкою викласти на руку картопляне тісто та сформувати з нього кружечок, у центрі якого викласти фарш з грибів. Закрити картоплею всю начинку, сформувати картопляники, після чого відправити їх на розігріту з олією сковорідку і смажити з обох боків.

400 г. грибів;
1 цибулина;
1 кг. картоплі;
1 яйце;
сіль та перець за смаком;



46

47

Рис.В.24 Розворот «Картопляники з грибами»

Київ cutlet

2 pcs. chicken breasts;
150 g of butter;
60 g of flour;
150 g of wheat breadcrumbs;
2 pcs. eggs;
100 ml. milk;
20 g of parsley;
300 ml. oils;
salt, pepper to taste;

Remove the skin from the chicken breasts. Cut each piece lengthwise into three parts. Cover the meat with cling film and beat to a thickness of about 0,5 cm. Add salt.

Chop the parsley and place it in a deep dish together with butter at room temperature. Mix until a homogeneous mass.

With the help of two tablespoons, form a filling of butter and greens. Put in the freezer for five minutes so that the filling does not spread.

Take out the frozen lumps of butter, put them on the fillet and tightly wrap the cutlets. Put in the freezer for five minutes.

Meanwhile, in a deep vessel, mix eggs with milk and beat with a whisk, as for an omelette.

Pepper the cutlets, roll in flour. Dip in egg and milk, roll in breadcrumbs, repeat the process.

Fry the cutlets in a pan with oil until golden brown for five minutes.

Heat the oven to 200 °C and cook the cutlets for 10 minutes.



48

Котлета по-київськи

Із курячих грудок зняти шкірку. Кожен шматок розрізати вздовж на три частини. Накрити м'ясо харчовою плівкою та відбити до товщини близько 0,5 см. Посолити.

Нарізати зелень петрушки та разом із вершковим маслом кімнатної температури помістити в глибоку тарілку. Перемішати до однорідної маси.

За допомогою двох столових ложок сформувати начинку з масла та зелені. Покласти в морозильну камеру на п'ять хвилин, аби начинка не розливалася.

Вийняти підмерзлі грудочки масла, викласти на філе та щільно загорнути котлети. Поставити в морозильник на п'ять хвилин.

Тим часом у глибокій посудині змішати яйця з молоком та збити вінчиком, як для омлету.

Поперчити котлети, обвалити в борошні. Вмочити в яйце з молоком, обвалити в панірувальних сухарях, повторити процес.

Обсмажити котлети на сковорідці з олією до рум'яної скоринки протягом п'яти хвилин.

Розігріти духовку до 200 °C та довести котлети до готовності протягом 10 хвилин.

2 шт. курячих грудок;
150 г. масла;
60 г. борошна;
150 г. пшеничних сухарів;
2 яйця;
100 мл. молока;
20 г. петрушки;
300 мл. олії;
сіль, перець за смаком;



49

Рис.В.25 Розворот «Котлета по-київськи»

Krucheniki with cabbage

500 g of pork;
300 g of sauerkraut
1 bulb;
4 Art. l. sour cream;
150 g of wheat crackers;
50 ml. oils;
salt, pepper to taste;

Cut the pork into pieces and beat a little, add salt and pepper.

Chop the onion, fry until golden, add squeezed sauerkraut to the onion in the pan, mix, add salt, pepper and simmer over low heat for about 10 minutes.

Put a little filling on a piece of meat, roll it up and fix it with a toothpick or thread. Dip each kruchenik in sour cream, roll in breadcrumbs and fry until a golden crust forms.

Put all the krucheniki in a pan and stew over low heat for about 15 minutes, adding a little sour cream.



50

Крученики з капустою

М'ясо свинини порізати шматочками та трішки відбити, посолити, поперчити.

Цибулю подрібнити, підсмажити до золотистого кольору, додати в сковорідку до цибулі віджатую квашену капусту, перемішати, посолити, поперчити і тушкувати на маленькому вогні близько 10 хвилин.

На шматочок м'яса викласти трішки начинки, згорнути рулетиком і зафіксувати зубочисткою або ниткою. Кожен крученик вмочити у сметану, обвалити в панірувальних сухариках і обсмажити до утворення золотистої скоринки.

Всі крученики скласти в сковорідку і протушкувати на маленькому вогні близько 15 хвилин, додавши трішки сметани.

500 г. м'яса свинини;
300 г. квашеної капусти
1 цибулина;
4 ст. л. сметани;
150 г. пшеничних сухарів;
50 мл. олії;
сіль, перець за смаком;

51

Рис.В.26 Розворот «Крученики з капустою»

Куліш

1 kg. pork ribs;
0.5 kg. smoked lard;
500 g of onion;
500 g of carrots;
4th tooth. garlic;
1 pc. sweet pepper;
1 kg. millet;
3 liters water
salt, pepper, spices
to taste

Cut the smoked lard into pieces, fry in a cauldron for 10 minutes. Add pork ribs cut into small pieces.

Fry until golden, so that the fat melts. Approximately 10-20 minutes.

Peel and cut the garlic, onion and carrot into small pieces. Put in a cauldron and fry well, stirring.

Add millet washed several times with boiling water.

Fry in a cauldron for a few minutes, stirring. Pour out the water and cook until done.

Adjust the thickness of the kulesha to your taste, it can be as thick as porridge, it can be scooped up and eaten with a spoon.

Куліш

Підкопчене сало порізати на шматки, обсмажити в казані 10 хв. Додати порізані невеликими шматками свинячі реберця.

Обсмажити до золотистого кольору, щоб вигопився жир. Приблизно 10-20 хв.

Почистити і різати невеликими шматочками часник, цибулю і моркву. Вкласти в казан і добре обсмажити, помішуючи.

Всіпати попередньо кілька разів промите кип'ятком пшоно.

Кілька хвилин обсмажувати в казані, помішуючи. Вилити воду і варити до готовності.

Густину кулішу регувати на свій смак, він може бути густий як каша, може начерпуватися і їстися ложкою.

1 кг. свинячих ребер;
0,5 кг. сала підкопченого;
500 г. цибулі;
500 г. моркви;
4 зуб. часнику;
1 шт. солодкий перець;
1 кг. пшоно;
3 л. води
сіль, перець, спеції
до смаку



52

53

Рис.В.27 Розворот «Куліш»

Мазури

500 g of turkey meat;
2 eggs;
100 g of cheese;
50 g of butter;
2 tsp. dried garlic;
150 g of wheat crackers;
salt, pepper to taste;

Prepare some ingredients: grind meat, grate cheese, melt butter.

Place all the necessary ingredients for minced meat in a deep bowl and mix thoroughly. Mix the mass with a wooden spoon for 5-6 minutes or 2-3 minutes in a planetary mixer. As a result, the minced meat should be slightly sticky.

Form thick sticks from the minced meat and roll them in breadcrumbs.

Fry the mazurikas in a pan on both sides. There should be enough oil to cover the sticks by more than half.

Put the hot mazurikas on a paper towel to drain the excess oil.

Мазурики

Підготувати деякі інгредієнти: м'ясо змолоти, сир натерти на терці, вершкове масло розтопити.

Усі необхідні інгредієнти для фаршу помістити у глибоку миску та ретельно вимішати. Мішати масу дерев'яною ложкою 5-6 хвилин або 2-3 хвилини у планетарному міксері. В результаті фарш має бути трохи клейким.

З отриманого фаршу сформувати товсті палички та обкачати їх у сухарях.

Посмажити мазурики на сковоріді з обох боків. Олії повинно бути стільки, щоб вона вкривала палички більш, ніж на половину.

Гарячі мазурики викласти на паперовий рушник, щоб стекла зайва олія.

500 г. м'яса індички;
2 яйця;
100 г. сиру;
50 г. масла;
2 ч. л. сушений часник;
150 г. пшеничних сухарів;
сіль, перець за смаком;



54

55

Рис.В.28 Розворот «Мазурики»

Мачанка

30 g of dried mushrooms;
oils;
10 g of butter;
2 Art. l. torment;
1 bulb;
2 Art. l. sour cream;
salt, pepper, bay leaf
leaf to taste;

Wash and soak porcini mushrooms for 5-6 hours. During this time, they will become softer. After that, they are poured into another dish and washed with water.

Cook the mushrooms for 30-40 minutes until ready, over low heat. Meanwhile, chop the onion and fry it in oil until transparent. Fry the flour until golden brown in another pan.

Wash the mushrooms with hot water and cut them into small pieces.

Put them on a pan with onions and fry for 10 minutes, adding butter. Dilute the flour with warm mushroom broth to the required thickness, so that there are no lumps and boil, remove the foam.

Next, add pepper, bay leaf, salt to the machanka and cook everything for 5-10 minutes. Add cream, sour cream, bring to a boil and remove from heat.



56

Мачанка

Промити та замочити білі гриби на 5-6 годин. За цей час вони стануть м'якші. Після того, їх пересипають в інший посуд та промивають водою.

Гриби варити 30-40 хв до готовності, на слабкому вогні. Тим часом нарізати цибулю, та посмажити її на олії до прозорості. Обсмажити муку до золотисто-коричневого кольору на іншій сковорідці.

Гриби, промийте їх гарячою водою, та порізати на дрібні шматочки.

Покласти їх на сковорідку з цибулею та смажити 10 хв, додаючи вершкове масло. Муку розвести теплим грибним відваром до необхідної густини, так, щоб не було комочків та прокип'ятити, зняти пінку.

Далі до мачанки додати перець, лавровий лист, сіль та варити все 5-10 хв. Додати вершки, сметану, довести до кипіння та зніміть з вогню.

30 г. грибів, сушених;
олії;
10 г. масла;
2 ст. л. муки;
1 цибулина;
2 ст. л. сметани;
сіль, перець, лавровий
лист до смаку;



57

Рис.В.29 Розворот «Мачанка»

Baked with mushrooms

1 kg. beef;
50 g of pork fat;
100 g of mushrooms;
200 g of onion
1-2 pcs. carrots;
2 kg potatoes;
100 ml. oils;
200 g of sour cream;
500 ml. mushroom
decoction;
salt, pepper to taste;

Cut the meat into pieces, season with salt and pepper and fry in fat. Meanwhile, grate the carrot and cut the onion into small cubes. Place the fried beef with onions and carrots in a saucepan, pour over the meat broth and simmer until done.

Boil the mushrooms for 10-15 minutes, strain, cut and fry with onions. Peel the potatoes, cut them into pieces and also fry them.

Then put all the ingredients (stewed meat with vegetables, mushrooms with onions and potatoes) in ceramic or clay pots, pour sour cream and mushroom broth. Stew the roast in pots in the oven at a temperature of 180 degrees until ready (about half an hour).



58

Печення з грибами

М'ясо нарізати шматочками, приправити сіллю та перцем і піджарити на жирі. Тим часом натерти моркву і порізати невеликими кубиками цибулю. Підсмажену яловичину з цибулею і морквою помістити в каструлю, залити м'ясним бульйоном і тушкувати до готовності.

Гриби відварити 10-15 хв, процідити, нарізати і підсмажити з цибулею. Картоплю почистити, порізати шматочками і теж підсмажити.

Потім скласти усі інгредієнти (м'ясо тушковане з овочами, гриби з цибулею і картоплею) в керамічні або глиняні горщики, залити сметаною і грибним бульйоном. Печення в горщиках тушкувати в духовці при температурі 180 градусів до готовності (близько пів години).

1 кг. яловичини;
50 г. свинячого жиру;
100 г. грибів;
200 г. цибулі;
1-2 шт. моркви;
2 картоплі;
100 мл. олії;
200 г. сметани;
500 мл. відвару з грибів;
сіль, перець за смаком;



59

Рис.В.30 Розворот «Печення з грибами»

Baking



Випічка

Рис.В.31 Розділ «Випічка»



Palianytsia

Add salt, sugar, spices, soda to kefir. Mix everything well.

Add flour, knead the dough. Do not clog the dough with flour. Cover with a towel and leave for 10 minutes.

Divide the dough into equal parts, depending on the size of the pan.

Form patties as thick as a finger.

Fry under the lid on a low heat and in a dry frying pan on both sides.

Cover the finished dumplings with a clean towel and let them stand.

2 sc. kefir;
1 Art. l. sugar;
1 tsp. salt;
1 tsp. soda;
1 Art. l. vinegar;
800 g of flour;
spices to taste;

Паляниця

До кефіру додати сіль, цукор, спеції, соду. Все добре перемішати.

Додати борошно, замісити тісто. Не забивайте тісто борошном. Накрити рушником та залишити на 10 хвилин.

Розділити тісто на рівні частини, залежно від розміру сковорідки.

Сформувати паляниці завтовшки в палець.

Обсмажувати під кришкою на маленькому вогні та на сухій сковорідці з двох боків.

Готові паляниці накрити чистим рушником та дати їм постояти.

2 ск. кефіру;
1 ст. л. цукору;
1 ч. л. солі;
1 ч. л. соди;
1 ст. л. оцету;
800 г. борошна;
спеції за смаком;

Рис.В.32 Розворот «Паляниця»



Рис.В.33 Розділ «Десерти»

Gombovtsi with plums

400 g of cheese;
1 egg;
80 g of flour;
100 g of sugar;
10 g of vanilla sugar;
250 g of plums;

Add an egg, salt, vanilla and regular sugar to the cheese. Mix the cheese mass.

Add flour and knead the dough. Flour may be needed a little more or, conversely, less depending on the moisture and fat content of the cheese. The main thing is that you can easily form balls from the curd mass.

It is good to mash the cheese mass with a fork until smooth, so that the gombovki turn out to be more tender.

Form small balls from the curd mass.

Plums, wash and cut in half. Next, flatten the cheese ball and put half or a piece of plum inside.

Pinch the edges and roll the ball again.

Boil gombovtsi in boiling salted water until ready. As soon as they float, carefully remove them with a slotted spoon. Bread the gombovtsi in crumbs.



Гомбовці з сливами

Додати до сиру яйце, сіль, ванільний і звичайний цукор. Перемішати сирну масу.

Додати борошно і замісити тісто. Борошна може знадобитися трохи більше або, навпаки, менше в залежності від вологості та жирності сиру. Головне, щоб ви легко могли сформувати з сирної маси кульки.

Добре розім'яти сирну масу виделкою до однорідності, щоб гомбовці вийшли більш ніжними.

Сформувати із сирної маси невеликі кульки.

Сливи, промити і розрізати навпіл. Далі приплюснути сирну кульку і викласти всередину половину або частинку сливи.

Защипнути краї та знову скачати кульку.

Відварювати гомбовці у киплячій підсоленій воді до готовності. Як тільки вони спливають – акуратно виняти за допомогою шумівки. Запанірувати гомбовці у крихті.

400 г. сиру;
1 яйце;
80 г. борошна;
100 г. цукору;
10 г. ванільного цукру;
250 г. слив;



Рис.В.34 Розворот «Гомбовці з сливами»

Вергуни

600 g of flour;
1 egg;
100 g of sugar;
0.5 tsp. soda;
250 ml. sour milk;
150 ml. oil;
powdered sugar to taste;

Beat the eggs with sugar until a white lush foam is formed. Add sour milk, mix everything. Enter soda quenched with vinegar.

Sift the flour and add it to the egg-milk mixture. Knead the dough - it will be a little sticky. Leave the dough under a towel for 10 minutes.

Sprinkle the work surface with flour or grease it with oil, roll out the dough into a thin layer and cut out rectangles. Cut each one in the center and twist the dough.

Fry the verguns in hot oil until golden brown. Sprinkle the finished crispy treats with powdered sugar.



68

Вергуни

Збити яйця з цукром до утворення білої пінової піни. Додати кисле молоко, все перемішати. Ввести погашену оцтом соду.

Просіяти борошно і додати його до яєчно-молочної суміші. Замісити тісто – воно буде трохи липким. Залишити тісто під рушником на 10 хвилин.

Присипати робочу поверхню борошном або змастити олією, розкачати тісто в тонкий пласт і вирізати прямокутники. Надрізати кожен по центру й перекрутити тісто.

Обсмажувати вергуни в розпеченій олії до зарум'янювання. Готові хрусткі ласощі присипати цукровою пудрою.

600 г. борошна;
1 яйце;
100 г. цукору;
0,5 ч. л. соди;
250 мл. кислого молока;
150 мл. олії;
цукрова пудра за смаком;



69

Рис.В.35 Розворот «Вергуни»

Квів cake

4 proteins;
100 g of powdered sugar;
100 g of hazelnuts;
1 Art. l. flour;
50 g of sugar;

Put 4 egg whites in the bowl of a food processor or bowl. Beat proteins with the nozzle of a combine or mixer.

After 5 minutes, gradually add powdered sugar. Proteins should increase in volume by about 2 times and form stable peaks.

Fry nuts in a dry pan. Grind nuts in a blender.

Add some of the nuts to the bowl with the beaten egg whites together with the sugar and flour.

Line a baking sheet with parchment and form two protein cakes.

Bake in an oven heated to 120 degrees for 2-2.5 hours.

For Charlotte cream, pour milk into a saucepan, beat eggs and add sugar. Bring to a boil so that the sugar dissolves. Remove the mixture from the stove and cool.

Cut the butter into pieces and beat until a homogeneous mass is obtained. Add milk and eggs to the butter in small portions and continue to beat.

Collect the cake. Put the bottom cake on a large plate and spread it with vanilla cream. If desired, decorate the cake with nuts.



70

Київський торт

У чашу комбайна чи миску покласти 4 білки. Збивати білки насадкою віничком комбайна чи міксером.

Через 5 хвилин поступово додавати цукрову пудру. Білки мають збільшитися в об'ємі приблизно у 2 рази і утворити стійкі піки.

На сухій пателіні обсмажити горіхи. Подрібнити горіхи у блендері.

Частину горіхів, додати у чашу зі збитими білками разом із цукром та борошном.

Застелити деко пергаментом та сформувати два білкових коржі.

Запекати у розігріту до 120 градусів духовку на 2-2,5 години.

Для крему Шарлотт влити у сотейник молоко, вбити яйця та всипати цукру. Довести до кипіння, щоб цукор розчинився. Зняти суміш з плити та охолодити.

Порізати шматочками масло та збити до отримання однорідної маси. Додати до масла невеликими порціями молоко та яйця і продовжувати збивати.

Зібрати торт. Нижній корж викласти на велику тарілку та змастити ванільним кремом. За бажанням прикрасити торт горіхами.

4 білки;
100 г. цукрової пудри;
100 г. лісових горіхів;
1 ст. л. борошна;
50 г. цукру;

Для крему:
200 г. вершкового масла;
100 г. цукру;
2 яйця;
10 г. ванільного цукру;
100 мл. молока;
1 ст. л. какао;



71

Рис.В.36 Розворот «Київський торт»

Шулики

3 Art. l. flour;
1 Art. l. kefir
0.5 tsp. salt
0.5 tsp. of soda
0.5 tsp. citric acid;
200 g of poppy seeds;
5th century l. honey;
0.5 tsp. hot water;

Soak the poppy in boiling water in advance so that it swells. Mix flour with soda, citric acid and salt, pour warm kefir (you can replace it with warm water) and knead a thick dough. Divide the dough into two parts, roll out each half thinly and pierce the entire area with a fork. Cut the rolled dough so that it fits in the oven.

Heat a dry frying pan and place the cake on the hot surface. Reduce the heat to a minimum, cover with a lid and bake the cakes until done (about 5 minutes). Then cool to room temperature and break the shuliks with your hands into similar pieces.



Шулики

Мак заздалегідь замочити в окроці, щоб він розбух. Бороніно змішати із содою, лимонною кислотою та сіллю, влити теплий кефір (можна замінити теплою водою) та замісити густе тісто. Розділити тісто на дві частини, тонко розкачати кожну половину та проколоти виделкою по всій області. Розкачале тісто нарізати так, щоб воно помістилося в духовку.

Розігріти суху сковороду і викласти на гарячу поверхню коржі. Зменшити вогонь до мінімального, накрити кришкою і пекти коржі до готовності (приблизно 5 хвилин). Потім охудити до кімнатної температури та розламати шулики руками на схожі шматочки.

Потім слід зробити медову заправку. Злити воду з маку та подрібнити зерна блендером. Коли почало виділятися біле "молочко" - додати мак і теплу воду. Залити цією рідиною коржі і залишити шулики з медом і маком на кілька годин, щоб вони просочилися і злегка розм'якшилися.

3 ст. л. борошна;
1 ст. л. кефіру
0,5 ч. л. солі
0,5 ч. л. соди
0,5 ч. л. лимонної кислоти;
200 г. маку;
5 ст. л. меду;
0,5 ч. л. гарячої води;



Рис.В.37 Розворот «Шулики»



Apples with rice

Make a hole in the center of each apple with a knife. It is not possible to cut the fruit through, it is necessary to leave a small amount of pulp at the bottom.

In the center of each apple, put rice mixed with raisins, chopped prunes and large slices of nuts, sprinkle the filling with cinnamon and put the apples to bake in the oven. Half an hour at 190 °.

2 apples;
40 g of rice;
40 g of nuts;
15 g of raisins;
40 g of prunes;
3 g of ground cinnamon;

Яблука з рисом

У центрі кожного яблука зробити отвір за допомогою ножа. Прорізати плід наскрізь не можна, необхідно залишити невелику кількість м'якоти внизу.

У центр кожного яблука покласти змішаний з ізюмом, нарізаним чорносливом і великими ломтиками горіхів рис, посипати начинку корицею і поставити яблука вишкартяться в духовці.

Півгодини при 190 °.

2 яблука;
40 г. рису;
40 г. горіхів;
15 г. ізюму;
40 г. чорносливу;
3 г. кориці меленої;

Рис.В.38 Розворот «Яблука з рисом»

Drinks



Напої

Рис.В.39 Розділ «Напої»



Stewed fruit

Put the dried fruits in a colander and rinse thoroughly.
After that, put it in a large pot and cover it with water. Cook over low heat for 30 minutes with the lid on.
Turn off the heat and add cloves, poppy seeds, mix well and leave the concoction to cool.
When the concoction cools a little and becomes warm, add honey. Stir until it dissolves.

350 g of dried fruit
3 liters of water
7-8 centuries l. honey
3 buds of cloves
1 Art. l. the poppy

Узвар

Сушені фрукти викласти у друшляк та ретельно промити.
Після цього викласти у велику каструлю та залити водою. Варити на маленькому вогні протягом 30 хвилин під кришкою.
Вимкнути вогонь і додати гвоздику, маку, добре перемішайте та залишити узвар вистигати.
Коли узвар трохи охолоне та стане теплим, додайте мед. Перемішайте, доки він не розчиниться.

350 г сухофруктів
3 л води
7-8 ст. л. меду
3 бутони гвоздики
1 ст. л. маку

Рис.В.40 Розворот «Узвар»



Квасс

Cut the rye bread into small pieces and dry them in the oven. Put breadcrumbs in a dry three-liter jar, pour sugar and unwashed raisins. Pour clean drinking water into the jar, without adding a little to the edges. Cover the jar with a lid or gauze and put kvass to ferment in a dark, warm place for 2 days. After 2 days, strain and cool the ready kvass.

2.5 liters water;
350 g of black bread;
180 g of sugar;
40 g of raisins;

Квас

Житній хліб нарізати на невеликі шматочки й підсушити їх в духовці.

У суху трилітрову банку викласти сухарі, всипати цукор і немиті родзинки. Влити в банку чисту питну воду, трохи не доливаючи до країв. Прикрити банку кришкою або марлею і поставити квас бродити в темне тепле місце на 2 доби.

Через 2 дні готовий квас процідити й охолодити.

2,5 л. води;
350 г. чорного хліба;
180 г. цукору;
40 г. ізюму;

Рис.В.41 Розворот «Квас»



Рис.В.42 Демонстраційний планшет