

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Волинський національний університет імені Лесі Українки
Факультет філології та журналістики
Кафедра української літератури

***ГАСТРОНОМІЧНИЙ КОД УКРАЇНСЬКОЇ ЛІТЕРАТУРИ,
АБО СМАЧНА ЛІТЕРАТУРА***

СИЛАБУС

вибіркової навчальної дисципліни
підготовки бакалавра

Силабус вибіркової дисципліни «Гастрономічний код української літератури, або Сmachна література» для підготовки бакалавра. 27 серпня 2021 року. 18 с.

Розробник:

Маланій О. О., кандидат філологічних наук, доцент, доцент кафедри української літератури.

Силабус навчальної дисципліни затверджено на засіданні кафедри української літератури.

Протокол № 2 від 8 вересня 2021 р.

Завідувач кафедри



доц. Яручик В. П.

I. ОПИС ВИБІРКОВОЇ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Гастрономічний код української літератури, або Сmachна література»

Найменування показників	Освітній ступінь	Характеристика навчальної дисципліни
Денна форма навчання	бакалавр	Вибіркова
Кількість годин / кредитів 150/5		Рік навчання 2
		Семестр 4-ий
ІНДЗ: є		Лекції 30 год.
		Практичні (семінарські) 38 год.
		Самостійна робота 72 год.
Мова навчання		Консультації 10 год.
	Форма контролю: залік	
	українська	

II. ІНФОРМАЦІЯ ПРО ВИКЛАДАЧА

Маланій Олена Олександрівна

Кандидат філологічних наук

Доцент

Доцент

Контактна інформація e-mail: Malanij.Olena@vnu.edu.ua, тел.0506623498

Дні занять (*посилання на електронний розклад*):

<http://194.44.187.20/cgi-bin/timetable.cgi?n=700>

III. ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

1. Анотація курсу

Програма спецкурсу передбачає підготовку студентів в аспекті загального мультикультурного, естетичного та інтелектуального розвитку – вивчення проблеми гастрономічного дискурсу в українській класичній та сучасній літературі, з'ясування впливів національних та світових культурних (гастрономічних) традицій на формування особистості, невід'ємності “кулінарної” складової в національній культурі, присутність гастрономічного компоненту у текстах, впливи на традиційну національну “кулінарну карту” міжкультурного середовища, їжі як критерія ідентичності, ролі культури споживання у формуванні естетичних та художніх критеріїв читачів. Велике значення надається усвідомленню ролі їжі у формуванні уявлень про конкретну епоху та соціальну групу (верству). Заплановано вивчення та аналіз художніх текстів письменників XIX, XX та XXI століття, а також - уривків з листів, спогадів відомих письменників, в яких присутній опис окремих страв чи смакові вподобання.

Завдання курсу – розкрити сутність соціальної історії та філософії їжі, а також гастрономічного коду і поетики густативів в українській літературі, подати панорамний огляд проблеми “Гастрономічна культура та її місце в суспільному житті людини”, з’ясувати символічні та соціально-комунікативні аспекти гастрономічної культури українців, довести соціальну символіку їжі та природно-географічні і національні критерії її типологізації, виявити історичні маркери гастрономічної культури на прикладі художніх текстів, показати студентам українську літературу у її естетичній привабливості, вивести “кулінарний дискурс” літератури з примітивного сприйняття і довести, що їжа є національним атрибутом ідентичності, а також спростувати деякі стереотипи про національну кулінарну традицію, показати рівень культури споживання і пригостання українців, з’ясувати впливи і взаємовпливи на національну гастрономічну культуру мультикультурного середовища (середовища пограниччя), проілюструвати зміну смакових вподобань українців впродовж століть, за допомогою художніх текстів розкрити специфіку української традиції та естетики споживання і пригостання, довести актуальність і потрібність вивчення національної літератури крізь призму розмаїтих культурних зрізів та проблем.

Що буде вивчатися (предмет навчання): українська кулінарна традиція у творах української художньої літератури.

Чому це цікаво? Програма спецкурсу передбачає занурення в “смачні” епізоди текстів для візуалізації епохи, середовища (селянського, міщанського, аристократичного), культурних традицій різних верств населення, через максимальну візуалізацію і реконструкцію (відтворення) рецептури — улюблених страв письменників через реальні життєві історії родини, спогади друзів і сучасників. Курс буде цікавий не лише філологам, а й усім залюбленим в українську літературу. Упродовж курсу ми не лише будемо аналізувати художні твори під гастрономічним кутом, а й спробуємо реконструювати кулінарні рецепти. Обговоримо стосунки їжі та літератури, дізнаємося про смакові вподобання письменників, про секрети “літературної кухні”. З’ясуємо, що концепт їжі постає визначальним у семіотиці художнього твору, а гастрономічний код є ключовим смислоутворюючим чинником тексту, обумовлюючи його естетику і стилістику.

Звернемо увагу на те, що приготування та споживання їжі, власне страви, кулінаристика належать до важливих культурних феноменів, якими завжди цікавилась українська література. Тому розповіді про їжу та її репрезентацію у художніх творах надзвичайно продуктивні з інтеркультуральної перспективи. В процесі вивчення виділимо літературознавчі аспекти дослідження їжі: наративні стратегії, образну символізацію кулінарних опозицій „свій-чужий”, мовну організацію аранжування страв у тісному зв’язку із культурно-специфічними звичаями країни, смаками, вихованням.

Це цікаво, бо ж коли автори звертаються до теми їжі, то зазвичай говорять читачеві щось важливе про оповідь, сюжет, характеристизацію, мотиви тощо. Відтак кулінарно-гастрономічні образи можуть бути складовою художньої мови певного автора чи епохи, функціонувати як літературний прийом або ж символ. І ми спробуємо у цьому розібратися!

Окремими блоками планується 1) перегляд і аналіз кіно- та відеопродукції - адаптації художніх текстів (кінофільму “Віддана” - за романом С. Андрухович “Фелікс Австрія” та циклу мікрофільмів “Галицькі смаколики” за рецептами, присутніми в романі; анімаційного фільму “Енеїда” (за поемою І. Котляревського), цикл літературно-кулінарних передач “Енеїда” та ін.; 2) опис та ілюстрування рецептів страв, присутніх в художніх творах - для кращого розуміння епохи, характеру персонажів та естетичних вподобань автора; 3) дослідження цікавих тенденцій впливів інших культур на кулінарну традицію українців; 4) виявлення модних кулінарних тенденцій епохи (наприклад, оповідання “Артишоки” Олени Пчілки та ін.) .

А ще: ми сформуємо образ сучасної гастрономічної культури, гастрономічного коду в українській літературі за допомогою новочасних постерів, плакатів, коміксів, ілюстрацій, перформансів – аби зрозуміти невід’ємність кулінарної традиції від загальнонаціональної культурної традиції. Спробуємо означити ключову роль кулінарного антуражу для усвідомлення структурування літературного твору.

Кредо нашого курсу: *“Література може бути “смачною”!*”

2. Пререквізити: історія української та зарубіжної літератур, літературознавство, художня біографістика, історія України, історія культури.
Постреквізити: історія української літератури, компаративістика, літературознавство, мистецтвознавство, етика та естетика, історія культури, літературна творчість, міжкультурна комунікація.

3. Мета і завдання навчальної дисципліни

Навчити студентів вільно орієнтуватись у кулінарному дискурсі української літератури з його гастрономічним кодом, вбачати позитивні процеси формування естетичного ідеалу в українському культурному просторі, чітко усвідомлювати специфіку філософії їжі в її соціокультурному аспекті минулого і сучасності, відчитувати етичні та естетичні маркери і меседжі в творах класичної української літератури крізь призму кулінарних епізодів задля повнішого сприйняття епохи та національних звичаїв, традицій, знати кулінарні вподобання українців різних епох і соціальних груп (на прикладах літературних творів), уміти визначити естетичну цінність описів процесу споживання, сервірування і пригощання українців у творах художньої літератури, розуміти важливість формування системи мистецьких смаків за допомогою якісних художніх текстів класичної та сучасної вітчизняної літератури, знати історичні віхи і процеси, суспільні тенденції, вирізняти культурно-мистецьке середовище та його роль у збереженні та розвитку національних традицій, мови, літератури.

Мета і завдання спецкурсу зорієнтовані на подальше формування літературознавчої, компаративної, культурологічної, міжкультурної, комунікативної, естетичної, кулінарної компетентностей випускника.

4. Результати навчання (компетентності)

Студенти, прослухавши спецкурс **“Гастрономічний код української літератури, або Смачна література”** і практично освоївши навички пошуку корисної інформації, розмаїтих сучасних джерел для формування образу письменника, повинні вільно орієнтуватись у розмаїтих аспектах, - наукових

темах і проблемах з філології, літературознавства, культурології та мистецтва, історії, міжкультурної комунікації таких, як “митець і епоха”, “гастрономічна культура українців”, “гастрономічний код української літератури”, “поетика густативів”, “кулінарні традиції українців”, “кулінарний антураж художнього твору”, “їжа та національна ідентичність”, “символічні та соціально-комунікативні аспекти гастрономічної культури українців”, “українська кухня як національна спадщина і культурна дипломатія” та ін.

Навчальна дисципліна зосереджена на ґрунтовному осмисленні студентами важливих літературо- та мистецтвознавчих проблем, історичних зрізів, культурологічних аспектів з метою формування літературознавчої, культурологічної, компаративної та мистецької компетентності.

Загальні компетентності:

ЗК 2. Знання та розуміння предметної галузі, розуміння специфіки професійної діяльності.

ЗК 3. Здатність діяти як відповідальний громадянин, зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності й досягнення суспільства.

ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо; взаємодіяти з іншими в різних соціальних ситуаціях, бути толерантним щодо осіб різних національностей.

ЗК 6. Здатність діяти відповідно до етичних норм і принципів, норм суспільної моралі; відповідно до професійної етики; дотримуватися правил академічної доброчесності.

ЗК 7. Здатність учитися, здобувати знання, застосовувати їх у практичних ситуаціях; здатність до абстрактного мислення, аналізу й синтезу.

ЗК 9. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел; до використання інформаційно-цифрових технологій у професійній діяльності.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання, уміння з питань культури здоров'я та здорового способу життя.

Фахові компетентності:

ФК 3. Здатність використовувати когнітивно-дискурсивні вміння, спрямовані на розвиток усного та писемного мовлення, на уроках української та зарубіжної літератури, володіти методикою розвитку мовлення учнів.

ФК 4 Володіння методами аналізу та структурування мовного й літературного матеріалу з урахуванням класичних і новітніх методологічних та методичних принципів.

ФК 5 Здатність вільно орієнтуватися в різних літературних напрямках і школах; розуміти основні тенденції розвитку української та світової літератури, періодизацію літературного процесу; аналізувати явища літератури від давнини до сучасності, їх літературний та нелітературний (історичний, філософський, соціальний, ідеологічний, культурний) контекст, виховний потенціал; зв'язок з іншими видами мистецтва; використовувати ці знання в професійній діяльності.

ФК 7. Здатність усвідомлювати культурне різноманіття, відповідальність за збереження культурної, мовної та літературної спадщини.

ФК 12. Здатність використовувати теоретичні підходи, дослідницькі парадигми та концепції в галузі лінгводидактики, української мови та

літератури в типових професійних ситуаціях; бути активним і компетентним учасником усної та писемної наукової комунікації в професійній сфері.

ФК 17. Здатність формувати в учнів позитивну мотивацію до здорового способу життя, упроваджувати здоров'язберезувальні технології в освітньому процесі; реалізовувати заходи щодо забезпечення охорони життя й здоров'я учнів (зокрема з особливими потребами) в освітньому процесі та позаурочній діяльності.

Програмні результати навчання:

ПРН 3. Розуміє властивості літератури як мистецтва слова; знає характерні риси літературних напрямів, течій, шкіл, стилів, жанрів; фольклорні твори, твори української класики та сучасності у взаємозв'язку зі світовою літературою та культурою.

ПРН 6. Знає основні аспекти використання інформаційно-комунікаційних та цифрових технологій в освітньому процесі.

ПРН 7. Володіє базовими знаннями з гуманітарних та професійно-орієнтованих дисциплін, необхідних для вирішення професійних педагогічних завдань відповідно до освітньо-професійної програми.

ПРН 12. Аналізує та порівнює напрями, течії та школи в літературознавстві та лінгвістиці; застосовує різні види аналізу художнього твору, визначає його жанрово-стильову своєрідність, місце в літературному процесі, зв'язок із фольклором, міфологією, релігією, філософією, оцінює значення для національної та світової культури.

ПРН 20. Усвідомлює соціальну значущість майбутньої професії, має мотивацію до здійснення професійної діяльності. Дотримується принципів академічної доброчесності.

5. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Усього	Лек.	Пр.	Сам. роб.	Конс.	*Форма контр./ бали
Змістовий модуль 1. Гастрономічна культура українців						
Тема 1. Вступ. Феномен їжі як культурний код. Їжа як філософія та світова культурна традиція.		2		2	2	ДС., Ан.Тв.
Тема 2. Українська кухня як частина культурного коду нації. Національні та локально-географічні критерії формування гастрономічних вподобань українців.		2	2	2		ДС., Ан.Тв., ЗВ / 3
Тема 3. Міфологічна та соціальна символіка їжі в українському культурному просторі. Гастрономічна спадщина та національна ідентичність		2		4		ДС., Ан.Тв., ЗВ

Тема 4. Феномен їжі як культурний компонент. Феномен глутонії в лінгвокультурі українського етносу		2		2	2	ДС., Ан.Тв., ЗВ
Разом за модулем 1	24	8	2	10	4	3 бали
Змістовий модуль 2. Гастрономічний дискурс класичної української літератури (XIX – поч. XX ст.)						
Тема 5. Поетика густативів. Взаємодія літературного та кулінарного дискурсів. Літературознавчі підходи до вивчення густативів у художніх творах		2		4	2	ДС., Ан.тв., ЗВ
Тема 6. Інтеркультуральні виміри їжі в українській літературі. Їжа та ідентичність.				2		ДС., Ан.тв., ЗВ
Тема 7. Концепт їжі в поемі Енеїда І.Котляревського		2	2	2		ДС., Ан.тв., ЗВ./3
Тема 8. Шевченко і їжа (твори, “Щоденник”, спогади)		2	2	2		ДС., Ан.тв., ЗВ /3
Тема 9. Гоголівські кулінарні “витребеньки”: енциклопедія української кухні		2		2		ДС,ЗВ, Ан.тв.
Тема 10. Кулінарні смаки та традиції родини Франків. Густативи у творах І.Франка		2	2	4		ДС., Ан.тв., ЗВ./3
Тема 11. Густативні образи в творах та мемуаристиці М.Коцюбинського		2		2		ДС., ЗВ Ан.тв.,
Тема 12. Кулінарні традиції в родині Косачів та їх рецепція у художніх творах (Олена Пчілка, Леся Українка)		2	2	4	2	ДС., Ан.тв., ЗВ. /3
Тема 13. Народна кулінарна номенклатура в повістях Ольги Кобилянської		2		2		ДС., Ан.тв., ЗВ.
Тема 14. Кава - невід’ємна складова гастрономічного коду українців в епоху порубіжжя. П.Карманський.”У каварні” (“Українська богема”).		2	2	2		ДС., Ан.тв., ЗВ./3
Тема 15. Концепт їжі в ідеології конкордизму В.Винниченка		2		4	2	ДС, ДБ, ЗВ, Ан.тв.
Разом за модулем 2	74	28	10	30	6	15
Змістовий модуль 3. Гастрономічний код сучасної української літератури (XX- поч. XXI ст.)						
Тема 16. Концепт їжі в творчості письменників ХХст. : філософія,		2		4		ДС, ДБ, ЗВ, Ан.тв.

психологія, естетика						
Тема 17. Гастрономічний гумор від Остапа Вишні. “Вишневі усмішки” (“Як варити і їсти суп з дикої качки”, “Закордонні усмішки”, “Сом” та ін.)			2	4		ДС,ДБ, Ан.тв., ЗВ / 3
Тема 18. Їжа як критерій ідентичності в прозі Григора Тютюнника			2	4		ДБ,ЗВ, Ан.тв., ДС / 3
Тема 19. Галицька кухня в сучасній літературі: Т. Прохасько (“Інші дні Анни”), Ю.Винничук		2		2		ДС, ДБ, ЗВ, Ан.Тв.
Тема 20 . Карпатський кулінарний колорит в творах М.Матіос (“Фуршет”, “Кулінарні фіглі”) та М.Дочинця		2	2	4		ДБ, ЗВ, Ан.тв., ДС / 3
Тема 21. Гастрономічний дискурс роману С.Андрухович “Фелікс Австрія”		2	2	4		ДБ, ЗВ, Ан.тв., ДС / 3
Тема 22. Гастрономічний дискурс сучасної жіночої прози. Кулінарні пристрасті в творах Н. Сняданко та Л.Денисенко		2		2		ДС, ДБ, ЗВ, Ан.Тв.
Тема 23. «Кухня егоїста» С.Пиркало		2	2	2		ДБ, ЗВ, Ан.тв., ДС / 2
Тема 24. Гастрономічний дискурс сучасної жіночої прози Н.Гербіш: “Теплі історії до кави”, “Теплі історії до шоколаду”			2	2		ДБ, ЗВ, Ан.тв., ДС / 2
Тема 24. Рецепти від українських письменників: сімейні традиції, творчі рефлексії. Спроба реконструкції			4	4		ДС, ЗВ, Ан. тв., РМГ, ІНДЗ/ 3+3
Разом за 3 модуль Годин/балів		12	16	32		22 бали
Види підсумкових робіт:						Бал
Мультимедійна відеопрезентація до спецкурсу						20
ІНДЗ (творчо-пошукове завдання за темою спецкурсу)						10
Творчо-пошукова робота (т. 11, 12, 13)						20
Презентація за обраною темою (на вибір студента)						10
Всього годин / Балів	150	40	28	72	10	60

Теми практичних занять

№ з/п	Тема, питання для обговорення	К-ть год.	Форма контр./ бали
1	Українська кухня як частина культурного коду нації. Міфологічна та соціальна символіка їжі в українському культурному просторі. Від фольклору до сучасності.	2	ДС, Ан.тв., ЗВ / 3
2	Концепт їжі в поемі Енеїда І.Котляревського	2	ДС, Т, Ан.тв., / 3
3	Т. Шевченко і українська кухня: твори, спогади, “Щоденник”	2	ДС, Ан.тв., ЗВ / 3
4	Кулінарні смаки та традиції родини Франків. Густативи у творах І.Франка	2	ДС, Ан.тв., ЗВ / 3
5	Кулінарні традиції в родині Косачів та їх рецепція у художніх творах (Олена Пчілка, Леся Українка)	2	ДС, Ан.тв., ЗВ / 3
6	Кава - невід’ємна складова гастрономічного коду українців. П.Карманський. ”У каварні” (“Українська богема”).	2	ДС, Ан.тв., ЗВ / 3
7	Гастрономічний гумор від Остапа Вишні. “Вишневі усмішки” (“Як варити і їсти суп з дикої качки”, “Закордонні усмішки”, “Сом” та ін.)	2	ДС, Ан.тв., ЗВ / 3
8	Їжа як критерій ідентичності в прозі Григора Тютюнника	2	ДС, Ан.тв., ЗВ / 3
9	Карпатський кулінарний колорит в творах Марії Матіос (“Фуршет”, “Кулінарні фігли”) та М.Дочинця	2	ДС, Ан.тв., ЗВ / 3
10	Гастрономічний дискурс роману С. Андрухович “Фелікс Австрія”	2	ДС, Ан. Тв., ЗВ / 3
11	Гастрономічний дискурс сучасної жіночої прози Н. Гербіш: “Теплі історії до кави”, “Теплі історії до шоколаду”	2	ДС, Ан. Тв., ЗВ / 2
12	“Кухня егоїста” Світлани Пиркало. Збірка есеїв про кухню, ментальність і подорожі	2	ДС, Ан. Тв., ЗВ / 2
13-14	Рецепти від українських письменників: сімейні традиції, творчі рефлексії. Реконструкції кулінарних модусів літературних творів	4	ДС, Ан. Тв., ЗВ, РМГ, ІНДЗ, / 3+3

**Форма контролю: ЗВ – зв’язні розповіді, ДС – дискусія, ДБ – дебати, Т – тести, ТР – тренінг, ІНДЗ/ІРС – індивідуальне завдання/індивідуальна робота студента, РМГ – робота в малих групах, МКР/КР – модульна контрольна робота / контрольна робота, Р – реферат, Ан. Тв – аналіз твору, а також аналітична записка, аналітичне есе, аналіз твору тощо.*

6. Завдання для самостійного опрацювання

Специфіка поезики густативів у малих жанрах української сучасної прози.
Функції густативів у творах української сучасної не “кулінарної прози”.

Творчо-пошукова робота (ІНДЗ):

На каву до Львова: гастрономічний львівський дискурс у сучасній українській прозі;

Смак Різдва: кулінарна історія різдвяних свят та їх описи в українській прозі;

Семантика української гастрономічної метафори;

Кулінарний рецепт як складова художнього тексту: досвід сучасної української прози;

Гастрономічний дискурс в українській поезії;

Філософія їжі в новелах письменників “Покутської трійці”;

Кава як ритуал у художніх творах;

Естетика сервірування/пригощання в творах української класики.

ІV. ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика викладача щодо студента: Рекомендовано відвідування лекційних та практичних занять. У випадку індивідуального графіку навчання – узгодити із викладачем теми та їх відпрацювання до початку курсу. Дедлайн здачі матеріалів – напередодні заліку за розкладом. Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку.

Політика щодо академічної доброчесності. Заохочуються власні дослідження, пошуки, наукові і творчі роботи. Рекомендовано уникати копіювання чужих думок, ідей та напрацювань без посилань на автора, джерело.

Політика щодо дедлайнів та перескладання. Дедлайн здачі матеріалів проміжного контролю – по закінченні теми, модуля, усіх матеріалів підсумкового контролю - за день до початку заліку (за розкладом).

V. ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ

Оскільки формою підсумкового семестрового контролю є **залік**, то у випадку незадовільної підсумкової оцінки або за бажанням підвищити рейтинг, студент може дібрати бали, виконавши певний вид робіт (наприклад, здати одну із тем або перездати якусь тему, написавши підсумковий тест тощо – у кожному випадку - індивідуально).

До заліку студенти готують підсумкову роботу у вигляді мультимедійної презентації до усього курсу чи індивідуального науково-дослідного завдання за обраною темою.

Матеріали презентації (роздруковані і на електронних носіях) студент оприлюднює, захищає і здає викладачу.

VI. ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ

Оцінка в балах за всівидинавчальної діяльності	Оцінка
90 – 100	Відмінно
82 – 89	Дуже добре
75 - 81	Добре
67 -74	Задовільно
60 - 66	Достатньо
1 – 59	Незадовільно

Розподіл балів та критерії оцінювання

Поточний контроль (мах = 40 балів)		Модульний контроль (мах = 60 балів)			Загальна кількість балів
Модуль 1		Модуль 2			
Змістовий модуль 1 Теми практичних занять № 2 - 3 бали (3 б.)	Змістовий модуль 2: Теми практичних занять №№ 7, 8, 10, 12, 14 - по 3 бали, (15 б.)		Мультимедійна відеопрезентація до спецкурсу	ІНДЗ	
Змістовий модуль 3: Теми практичних занять №№ 17, 18, 20, 21, - по 3 бали (12 балів), № 24 — 6 балів, № 23, 24 - по 2 бали (4 бали) (всього: 22 б.)			20	10	20+10
Всього 40 балів		Всього 60 балів			100

VII. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСИ

Банько М. Шевченко, устриці, тістечка та борщ з карасями. URL : <http://artmisto.net/2018/03/09/shevchenko-ustritsi-tistechka-ta-borshh-z-karasyami/>

Бовсунівська Т. Гастрономічний роман-екфразис. *Бовсунівська Т. Жанрові модифікації сучасного роману*. Харків: Вид-во «Діса плюс», 2015. С. 333-338. URL : <http://elcat.pnpu.edu.ua/docs/Bovsunivska.pdf>

Богданець С. Гастрономічна гумористика у літературі європейського середньовіччя: топоси та історіографія питання. *TEXT AND IMAGE: ESSENTIAL PROBLEMS IN ART HISTORY*. 2019. 2(8). С.34-43.

Богданець С. Їжа та ідентичність (на матеріалі «Роксоланії» С. Кленовича): URL : <https://www.medievalist.org.ua/2015/11/blog-post.html>

Богданець С. Що таке food studies, та як досліджувати їжу в літературі. URL : https://yizhakultura.com/material/20210412_0141

Борис Л. Народна кулінарна номенклатура у творах Ольги Кобилянської (на матеріалі повістей „Земля” та „В неділю рано зілля копала...”). *Науковий вісник Чернівецького університету*. Слов’янська філологія. 2014. Вип. 732-733. С. 295-300.

Буглак І. Гастрономічний дискурс роману С. Андрухович “Фелікс Австрія” : Їжа в культурному просторі: збірник матеріалів / за ред. О. Юрчук, Г. Гримашевич, О. Чаплінської. Житомир: Видавн. центр ЖДУ ім. Івана Франка, 2020. С. 4-9.

“Галицькі смаколики” (за романом Софії Андрухович “Фелікс Австрія”). URL: <https://porokhivnytsya.com.ua/2020/12/22/galycki-smakolyky/>

Городнюк Н. Концепт їжі в ідеології конкордизму В. Винниченка (За романом “Лепрозорій”). *Актуальні проблеми філології та перекладознавства*. Вип. 10. 2016. С. 162-168.

Городнюк Н. Концепт їжі в романі М. Гарецького “Віленські комунари” у контексті гастрономічної традиції літератури 1920-30-х рр. *Наукові праці ЧНУ ім. Петра Могили. Серія «Філологія. Літературознавство»*. Вип. 246. Т. 276. Миколаїв, 2016. С. 30-35.

Городнюк Н. Концепт їжі: естетика versus ідеологія. *Городнюк Н. Res incognita: семіотика речі у східнослов’янському модерністському романі першої половини ХХ століття*: монографія. Дніпро: Свідлер А.Л., 2017. С. 248-348. URL : http://91.250.23.215:8080/jspui/bitstream/123456789/518/1/res_incognita.pdf

Державецька І. Глютонічний дискурс: лексикографічний аспект. URL: <http://dSPACE.onua.edu.ua/bitstream/handle/11300/2487/Derzhavetska.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Душар М. Гастрономічна спадщина та національна ідентичність. URL : <https://www.istpravda.com.ua/columns/2021/08/11/159985/>

Єромоленко Ю. Тарас Шевченко. Їжа. URL : http://www.myza.com.ua/index.php?option=com_k2&view=item&id=219:%D1%82%D0%B0%D1%80%D0%B0%D1%81-%D1%88%D0%B5%D0%B2%D1%87%D0%B5%D0%BD%D0%BA%D0%BE%D1%97%D0%B6%D0%B0&Itemid=38

Кобзар М. Феномен їжі як культурний компонент: категорії та терміни. *Українська культура: минуле, сучасне, шляхи розвитку (напрям: Культурологія)*. 2019. № 33. С. 135-141. URL : <http://ucpm.rv.ua/index.php/ucpmk/article/view/303/270>

Ковальчук А. Семантика літературно-художнього образу гарячих напоїв у серії книг «Теплі історії». *Українознавство*. 2019. № 2 (71) С. 179-191.

Ковпик С. І. Поетика густативів (на матеріалах творів української прози XIX ст.): монографія. Кривий Ріг, 2014. 179 с. URL : <http://elibrary.kdpu.edu.ua/jspui/bitstream/0564/2570/1/%D0%9A%D0%BE%D0%B2%D0%BF%D1%96%D0%BA%20%D0%A1.%20%D0%86.%20%D0%9F%D0%BE%D0%B5%D1%82%D0%B8%D0%BA%D0%B0%20%D0%B3%D1%83%D1%81%D1%82%D0%B0%D1%82%D0%B8%D0%B2%D1%96%D0%B2.pdf>

Ковпик С. І. Поетика густативів (на матеріалі сучасної української прози): монографія. Київ: «НВП Інтерсервіс», 2018. 150 с. URL : <http://elibrary.kdpu.edu.ua/bitstream/0564/2569/1/%D0%A1.%20%D0%9A%D0%BE%D0%B2%D0%BF%D1%96%D0%BA%20%D0%9F%D0%9E%D0%95%D0%A2%D0%98%D0%9A%D0%90%20%D0%93%D0%A3%D0%A1%D0%A2%D0%90%D0%A2%D0%98%D0%92%D0%86%D0%92.pdf>

Ковпик С. Поетика густативів (на матеріалі оповідання І. Франка «Пирог з чорниціями»). *Наукові записки Харківського національного педагогічного університету імені Г. С. Сковороди. Літературознавство*. Т. 1. № 1-73. С. 34-43. URL : <http://journals.hnpu.edu.ua/index.php/literature/article/view/1935>

Красовський С. Національна кухня як складник гастрономічної культури етносу: сутність і методи дослідження. *Культура і сучасність*. 2021. № 1. С. 30-35.

Курильчук М. Гастрономічний спадок Енея. URL : <https://weekend.today/eda/gastronomichnii-spadok-eneja.htm>

Левкова С. Їжа і психологія (Святослав Дзедман. “Кулінар, або Обід для гурмана”). URL : <http://litakcent.com/2014/09/11/jizha-i-psyholohija/>

Лильо І. Гастрономічні шляхи Каменяра. Лильо І. Львівська кухня. Харків : Фоліо, 2015. С. 26-32. URL : <https://photo-lviv.in.ua/hastronomichni-shlyahy-ivana-franka-u-lvovi/>

Лісна О. [Інший Франко: кулінарні смаки та традиції родини письменника \(tvoemisto.tv\)](https://tvoemisto.tv)

Маерчик М. Ритуал і тіло. Київ: Критика, 2011. (Розділ II. Неспоживання їжі і “споживання” не-їжі. С.120-127; Тіло, яке готують. С.127).

Масляєва І. Етапи становлення теорії глютонічного дискурсу. URL : [3070n.pdf \(msu.by\)](https://msu.by)

Масляєва І. Особливості функціонування глютонічних найменувань у жіночому романі Лариси Денисенко “Кавовий присмак кориці”... URL : <https://core.ac.uk/download/pdf/268531819.pdf>

Маценка С. Інтеркультуральні виміри їжі в німецькій літературі (на прикладі роману К. Петерса „Ресторан Міцуко”). *Питання літературознавства*. 2010. Вип. 79. С. 139-147.

Мироненко Т. Смажені гриби по-франківськи: як влаштувати обід із 7 страв у стилі українських класиків. URL : <https://anywellmag.com/uk/smazheni->

gribi-po-frankivski-yak-vlashtuvati-obid-z-7-blyud-v-stili-ukrayinskih-klasi-42322/

Науменко Н. Анакреонтичні мотиви в ліриці української діаспори. Грааль науки. 2021. № 5 (Червень). С. 191-196.

Нестеренко Ю. В. Еволюція образів кулінарного мистецтва в сучасному українському есеїстичному просторі. URL : <http://naukam.triada.in.ua/index.php/konferentsiji/53-dvadtsyat-tretya-vseukrajinska-praktichno-piznavalna-internet-konferentsiya/560-evolyutsiya-obraziv-kulinarnogo-mistetstva-v-suchasnomu-ukrajinskomu-esejistichnomu-prostori>

Ніколенко В. Гастрономічна культура суспільства : теоретико-методологічні засади аналізу. Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна. Серія «Соціологічні дослідження сучасного суспільства: методологія, теорія, методи». Харків: ХНУ ім. В. Н. Каразіна, 2012. № 993. С. 44-48.

Ніколенко Н. Українська гастрономічна культура як соціальний феномен. *Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна*. Харків, 2016. С. 75-81.

Ніколенко В. Феномен гастрономічної культури суспільства: соціологічна інтерпретація. *Методологія, теорія та практика соціологічного аналізу сучасного суспільства: зб. наук. праць*. Харків: ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2008. С. 487-490.

Підгай Т. Мандри світом верхи на оселедці, або CARPE DIEM (“Кухня егоїста” Світлани Прикало). URL : <http://maysterni.com/publication.php?id=19266>

Пустовіт В. Густативні образи в мемуаристиці М. Коцюбинського (за листами до дружини). URL : <http://bo0k.net/index.php?p=achapter&bid=10079&chapter=1>

Руденко С. Функціональне поле української глютенічної метафори. URL: [NZ_Vyp_64_C2.indd\(pdaa.edu.ua\)](http://NZ_Vyp_64_C2.indd(pdaa.edu.ua)) (с.108-118).

Сабат Г. Проблема їжі у фантастичному романі В.Винниченка “Сонячна машина”. URL : http://dspu.edu.ua/native_word/wp-content/uploads/2016/04/2015_42.pdf

Тафоя М. Дипломатія страв: культурне порозуміння через смак. Їжа і філософія: їжте, пийте і будьте щасливі / упоряд. Ф. Олгоф. Київ: Темпора, 2011. С. 277-291.

Улюблені страви відомих українських письменників. URL: <https://cultura.city/news/biblioteka-sevcenkivskogo-rajonu-vulvoronina5-znajomit-z-ulublenimi-stravami-vidomih-ukrainskih-pismennikov>

Феномен глютені : [Феномен-глютеніі робота.pdf \(lnu.edu.ua\)](http://lnu.edu.ua)

Філоненко С. Кулінарна есеїстика в етноімагологічній перспективі (на матеріалі книг Олександра Геніса “Колобок. Кулінарні подорожі” та Світлани Пиркало “Кухня егоїста”). URL: <http://dspace.nbu.gov.ua/bitstream/handle/123456789/16566/23-Filonenko.pdf?sequence=1>

Філоненко С. Література плюс кулінарія: формування нового жанру масового письменства. *Наукові записки Бердянського державного педагогічного університету*. 2014. Вип. I. С. 141-151.

Шкурлатівська Є. Гастрономічний код особистості (за романом Наталки

Сняданко «Охайні прописи ерцгерцога Вільгельма». Їжа в культурному просторі: збірник матеріалів / за ред. О. Юрчук, Г. Гримашевич, О. Чаплінської. Житомир: Вид-во ЖДУ ім. І. Франка, 2020. С. 53-59. URL: <http://eprints.zu.edu.ua/id/eprint/31433>

Шморгун Н. [Ольга Кобилянська готувала смачно й дешево: https://molbuk.ua/publicacii/47362-olga-kobilyanska-gotuvala-smachno-y-deshevo.html](https://molbuk.ua/publicacii/47362-olga-kobilyanska-gotuvala-smachno-y-deshevo.html)

Шуткевич О. [Народна кулінарія як сучасний гастробренд | Газета «День» \(day.kyiv.ua\)](http://day.kyiv.ua)

Додаткові матеріали з теми:

Вітовська В. Веган, солодкоїжка, кавоман: що любили їсти політики поч. ХХ ст. (В. Винниченко). URL : <https://bit.ua/2019/10/polityku-pochatku-xx-st/>

Войтко О. Кухня на карантині (фамільна кухня Франків). URL : <https://day.kyiv.ua/uk/article/cuspilstvo/kuhnya-na-karantyni>

[Гастрономічні забаганки персонажів: книги з детальним описом страв \(book-ye.com.ua\)](http://book-ye.com.ua)

[Готуємо за рецептами літературних героїв \(starylev.com.ua\)](http://starylev.com.ua)

Долгушева О. МОДИФІКАЦІЯ ЖАНРУ «КУЛІНАРНИЙ РЕЦЕПТ» У РОМАНІ І. ЕДВАРДЗ-ДЖОУНЗ «TUSCANY FOR BEGINNERS». URL : <http://dspace.cuspu.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/3354/1/%D0%9C%D0%BE%D0%B4%D0%B8%D1%84%D1%96%D0%BA%D0%B0%D1%86%D1%96%D1%8F%20%D0%B6%D0%B0%D0%BD%D1%80%D1%83%20%C2%AB%D0%BA%D1%83%D0%BB%D1%96%D0%BD%D0%B0%D1%80%D0%BD%D0%B8%D0%B9%20%D1%80%D0%B5%D1%86%D0%B5%D0%BF%D1%82%C2%BB%20%D1%83%20%D1%80%D0%BE%D0%BC%D0%B0%D0%BD%D1%96%20%D0%86.%20%D0%95%D0%B4%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%B4%D0%B7-%D0%94%D0%B6%D0%BE%D1%83%D0%BD%D0%B7%20%C2%ABTuscany%20for%20beginners%C2%BB.pdf>

Дрозда А. У львівському музеї Франка пригощатимуть смаколиками на відкритті родинної кухні письменника. URL : <https://zaxid.net/u/lvivskomu-muzeyi-franka-prigoshhatimut-smakolikami-na-vidkritti-rodinnoyi-kuhni-pismennika-n1470740>

["Енеїда": як поєднати кухню та літературу? - UA: Перший \(suspilne.media\)](http://suspilne.media)

Киселівська Н. [Старовинна львівська кухня: кайзершмаррн, кандибал, нажиброда та червоні вареники \(ukrinform.ua\)](http://ukrinform.ua)

Клопотенко Є. Українська кухня – це не лише борщ і вареники. URL: <https://zruchno.travel/News/New/2283?lang=ua>

Лисенко В. Україна кулінарна: найпопулярніші страви центральної України. URL: <https://foodandmood.com.ua/rid/guide/837247-ukrayina-kulinarna-najpopulirnishih-stravi-tsentralnoyi-ukrayini>

Олгоф Ф. Їжа і філософія : їжте, пийте і будьте щасливі / Ф. Олгоф [упоряд.]. Київ: Темпора, 2011. 346 с.

Саймонс М. Епікур, філософ ласунів. Їжа і філософія : їжте, пийте і будьте щасливі / упоряд. Ф. Олгоф. Київ: Темпора, 2011. С. 25–42.

Скрипка Т. Що відомо про великодні традиції у родині Косачів. URL: <https://www.istpravda.com.ua/columns/2020/04/19/157361/>

Телкова О., Большаков Д. Гастрономічний код культури в іспаномовній картині світу. URL : <http://molodyvcheny.in.ua/files/journal/2016/4/102.pdf>

Тихолоз Н. ПАНІ ДОМУ: штрихи до портрета Ольги-Марії Франко з Білевичів. URL:

<https://frankolive.wordpress.com/2020/07/21/%D0%BF%D0%B0%D0%BD%D1%96-%D0%B4%D0%BE%D0%BC%D1%83-%D1%88%D1%82%D1%80%D0%B8%D1%85%D0%B8-%D0%B4%D0%BE-%D0%BF%D0%BE%D1%80%D1%82%D1%80%D0%B5%D1%82%D0%B0-%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D0%B3%D0%B8-%D0%BC%D0%B0%D1%80/>

УКРАЇНСЬКА ЛІТЕРАТУРА ТА ЇЖА: ЯК ТА ЩО ЇДЯТЬ ПЕРСОНАЖІ ВІДОМИХ ПИСЬМЕННИКІВ. ГІСТЬ НА РАДІО «КУЛЬТУРА» - ПРОФ. СВІТЛАНА КОВПІК — КДПУ (kdpu.edu.ua)

Усенко О. Тематизація та естетизація їжі в японській літературі ХХ ст. URL : [26.pdf \(duan.edu.ua\)](https://duan.edu.ua/26.pdf)

[Франківська блогерка Ольга Мончук оживить на своїй кухні рецепти минулого століття від Ольги Франко \(ФОТО\) - "Репортер" \(report.if.ua\)](https://report.if.ua/recepty-olgi-franko/)

Шуткевич О. Сmachna terra incognita. URL : <https://m.day.kyiv.ua/uk/article/cuspilstvo/smachna-terra-incognita>

Яка їжа захоплювала класиків літератури? URL: [HTTP://BIBLIO-NIVKI-MENIUNAVSISMAKY.BLOGSPOT.COM/2016/01/YAKA-YIZHA-ZAKHOPLIUVALA-KLASYKIV-LITERATURY.HTML](http://BIBLIO-NIVKI-MENIUNAVSISMAKY.BLOGSPOT.COM/2016/01/YAKA-YIZHA-ZAKHOPLIUVALA-KLASYKIV-LITERATURY.HTML)

Відеоконтент:

- Нова українська гастрокультура | СПАЛАХ : <https://www.youtube.com/watch?v=uQMAozLQEd0>

- Кулінарні традиції міської інтелігенції кінця ХІХ ст. / У своїй тарілці з Оленою Брайченко : <https://www.youtube.com/watch?v=IRCyFIPgb4Y>

- Українська кухня: історія принцеси на горошині (Антропологія їжі) : <https://www.youtube.com/watch?v=aFJJc1dBnBc>

- Петро Карманський. “Українська богема”. У каварні: <https://www.youtube.com/watch?v=iENNIrJSO8E>

- Галицькі смаколики (цикл) — за романом С. Андрухович “Фелікс Австрія”: https://www.youtube.com/playlist?list=PL1PP_OaYvIQVIgiGY-GukxgVDA9rp1S5Y

Практичні рекомендації (для реконструкції) :

1. Смажені гриби по-франківськи: як влаштувати обід із 7 страв у стилі українських класиків. URL: <https://anywellmag.com/uk/smazheni-gribi-po-frankivski-yak-vlashtuvati-obid-z-7-blyud-v-stili-ukrayinskih-klasi-42322/>

2. УЛЮБЛЕНІ СТРАВИ ЛЕСІ УКРАЇНКИ (Лизаветин Борщ, Яблучна Пастила, Англійський Кекс, Хрусти, Чай Із Вишні). URL: <https://www.youtube.com/watch?v=cOwLquVV0AA>

3. Що їдять герої української літератури? URL: <https://bit.ua/2017/04/food->

Методичні матеріали:

Літературна кухня "Національні смаколики від українських письменників". URL: <https://naurok.com.ua/literaturna-kuhnya-nacionalni-smakoliki-vid-ukra-nskih-pismennikiv-227209.html>

Читати тексти:

І. Котляревський “Енеїда”.

Б. Лепкий Казка мого життя - Litgazeta.com.ua

Олена Пчілка. “Артишоки”, “Півтора оселедця”

М. Старицький “Вареники”

І. Франко “Пироги з чорницями” та ін.

Сучасна українська література:

Н. Гербіш “Теплі історії до кави”, “Теплі історії до шоколаду”, “Теплі історії про дива, коханих та рідних”;

М. Матіос “Фуршет”, «Кулінарні фіглі»;

М.Дочинець “Вічник. Сповідь на перевалі духу”;

Т.Прохасько “Інші дні Анни”;

Ю.Винничук “Цензор снів”

С.Жадан “Месопотамія”

С. Пиркало “Кухня егоїста” : <http://pyrkalo.com/files/2011/10/SVITLANA-PYRKALO-EGOISTES-KITCHEN-KUKHNYA-EGOISTA.pdf>

С.Андрухович “Фелікс Австрія” ,

А. Дністровий “Сніданок на снігу”

Ю. Винничук “Цензор снів”

Н. Гуменюк “Вересові меди”

Н. Сняданко “Охайні прописи ерцгерцога Вільгельма”

С.Жадан “Месопотамія”

М.Дочинець «Ліс. Віднайдення загублених слідів», «Криничар. Діяріюш найбагатшого чоловіка Мукачівської домінії» та ін.