

Розкази  
про Україну

11+

# Смідинська капуста

СМІДИН



СТОРІЯ

[www.storiya.info](http://www.storiya.info)



# Смідинська капуста

Засновниця читацької онлайн-платформи «Сторія» **Олеся Божко**

Кураторка **Юлія Бакай**

Авторська група **Христина Піцик, Анна Кукай, Анастасія Юхимук, Вікторія Панасюк, Катерина Савінчук, Юлія Гузь** — учні 6 класу Опорного закладу "Смідинський ліцей", с. Смідин, Ковельський р-н, Волинська обл.

Головна редакторка **Юлія Журлакова**

Літературна редакторка, авторка рубрики

«Читай і мову вивчай!» **Юлія Гарюнова**

Верстка **Анастасія Бишовець**

Дизайн **Віталій Войтуль**

Ілюстрації **freepik.com, canva.com**

Малюнки та фото надані авторами

**[www.storiya.info](http://www.storiya.info)**

Матеріали розроблені ГО «ПРОСТІР ЗНАНЬ» за технічної підтримки ООН Жінки в Україні та за фінансування Жіночого фонду миру та гуманітарної допомоги ООН (WPHF). Ця публікація підготовлена за фінансової підтримки Жіночого фонду миру та гуманітарної допомоги Організації Об'єднаних Націй (WPHF), але це не означає, що висловлені в ній погляди та вміст є офіційно схваленими або визнаними з боку Організації Об'єднаних Націй.

Усі зображення, інформація і торговельні марки використовуються як ілюстрації з навчальною метою та не мають рекламного характеру. Усі матеріали, які розміщені на вебсайті [www.storiya.info](http://www.storiya.info), а також будь-які інші матеріали, що розповсюджуються за допомогою цього сайту і з цього сайту (зокрема зображення, відеоролики і тексти), належать ГО «ПРОСТІР ЗНАНЬ» та захищені авторським правом. Несанкціоноване використання цих матеріалів, повне або часткове копіювання, збереження, зміна і поширення (для будь-яких цілей) без письмової згоди ГО «ПРОСТІР ЗНАНЬ» заборонено. © 2024 «Сторія».



**У** мальовниче село Смідин на Волині осінь завжди приходить з ароматом печеної капусти. У вересні тут відзначають найбільше сільське свято — престольний празник. Із давніх-давен цього дня сусіди й родичі збираються разом, аби відзначити збір урожаю та вшанувати Воздвиження Хреста Господнього.

Як і сто років тому, напередодні свята в будинках смідинців топиться піч і кипить робота. От і зараз маленька Оленка заворожено спостерігає, як палахкотить вогонь, а мама чистить капусту. Раптом дівчинку проймає цікавість:

— Матусю, а чому на це свято ми завжди готуємо капусту?

— Традиція така, — усміхається мама. — Ще моя прабабуся, яка народилася в далекому 1924 році, розповідала, що і її мама запікала в печі капусту на Воздвиження. На це свято готували лише пісні страви: пиріжки з квасолею, до яких обов'язково подавали моканку (перетертий у макітрі часник, заправлений олією), смажили рибу, варили картоплю. Але найпочеснішою стравою святкового столу завжди була печена капуста! Гості з інших сіл, що приходили до нас у село, казали: “Їдемо у Смідин на капусту”. Та й зараз кажуть.

— І завжди капусту готували в печі?

— Колись усе в печі готували, — сміється мама, — бо ж не було духових шаф чи електроплит. Це сьогодні піч у сільській хаті — явище рідкісне. Та насправді страви, приготовлені в ній, особливо смачні й ароматні. Хоч і попоратися біля неї треба.





— Поратися? Як? — перепитує донька.

— Розтопити, розрахувати кількість дров, аби температура в печі була така, як треба. Цього навчила мене моя мама. Вона казала, щоб капуста добре спеклася, потрібні дубові дрова. Палити піч слід доти, поки вона не буде біла всередині. А щоб вона довго служила, за нею треба доглядати, підмазувати.

— Але ж тепер не у всіх є піч, — починає хвилюватися Оленка, — то ця традиція зникне?

— Традиція житиме, поки її дотримуватимуться. Смідинці від неї не відмовляються. Пече той, у кого є піч. Цього року ми. А капусту приносять сусіди. Перед цим домовляються, хто до кого. Завчасно готують капустини, вирізають зсередини корінець.





— Може, час нашу капусту в піч кидати? — питається доня, дивлячись на багрянний жар.

Мама починає обережно його вигрібати. Дівчинці теж хочеться взяти участь у цьому магічному дійстві.

— Допоможеш мені зробити замазку для печі? Ось тобі пісок, вода та глина. Розмішуй, поки не стане схожим на пластилін.



Поки дівчина старанно вимішує замазку, мама кладе капустини просто на черинь — дно печі, де горять дрова. Тоді ретельно заліплює піч замазкою.

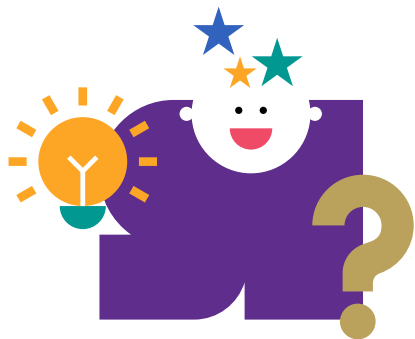
— Ось і все, так залишаємо на ніч, — витирає фартухом руки мама.

На ранок аромат свіжоспеченої капусти розповзається всією вулицею, й сусіди сходяться до Оленчиної хати. Мама дістає капустини — темні, пахучі. Ріже на шматки, приправляє часником, олією, додає квашених огірків і трохи меду. Смакота!

Потроху село наповнюється гостями, гомоном і сміхом. Родичі, друзі й просто знайомі збираються разом, обмінюються новинами, гостинцями й добрими побажаннями. І звісно, сідають до спільного столу.

Смідинська капуста — це не просто страва, це добра українська традиція, що згуртовує людей. ●◆◀◆





## НАД ЧИМ ПОМІРКУВАТИ



Чим особлива капуста в Смідині?



Чи є у вашій родині традиційні страви, які ви готуєте на свята?



Які традиційні українські страви ти знаєш? Чи доводилося куштувати страви з печі?



**Хочеш дізнатися  
більше?**

Відвідай 3D-подорож кулінарною  
гастрономічною спадщиною  
[«Смідинська капуста»](#)







ЧИТАЙ  
І МОВУ ВИВЧАЙ!

## Як можна сказати про активну роботу?

У цьому тексті ти дізнався/дізналася про унікальні народні традиції в селі Смідин. Упевнені, що особливо здивував рецепт смідинської капусти! І під час її приготування кипить робота! Цікаво, а які ще фразеологізми існують на позначення активної праці? Тримай **словничок-кориснячок!**



**Активно працювати** — це

гнути спину  
гнути горба  
рвати жили (руки, спину)  
товктися як у ступі  
тягти лямку  
за гаряче й студене хапатися  
уганяти коло роботи

Правда, цікаві вислови?

Спробуй **побудувати** речення з цими  
фразеологізмами й **запиши** їх!



.....

.....

.....

.....

.....

**Пошукай** в словнику чи інтернеті вислови на  
позначення ліні. Спробуй **скласти** власний  
словничок-кориснячок!

.....

.....

.....

.....

.....

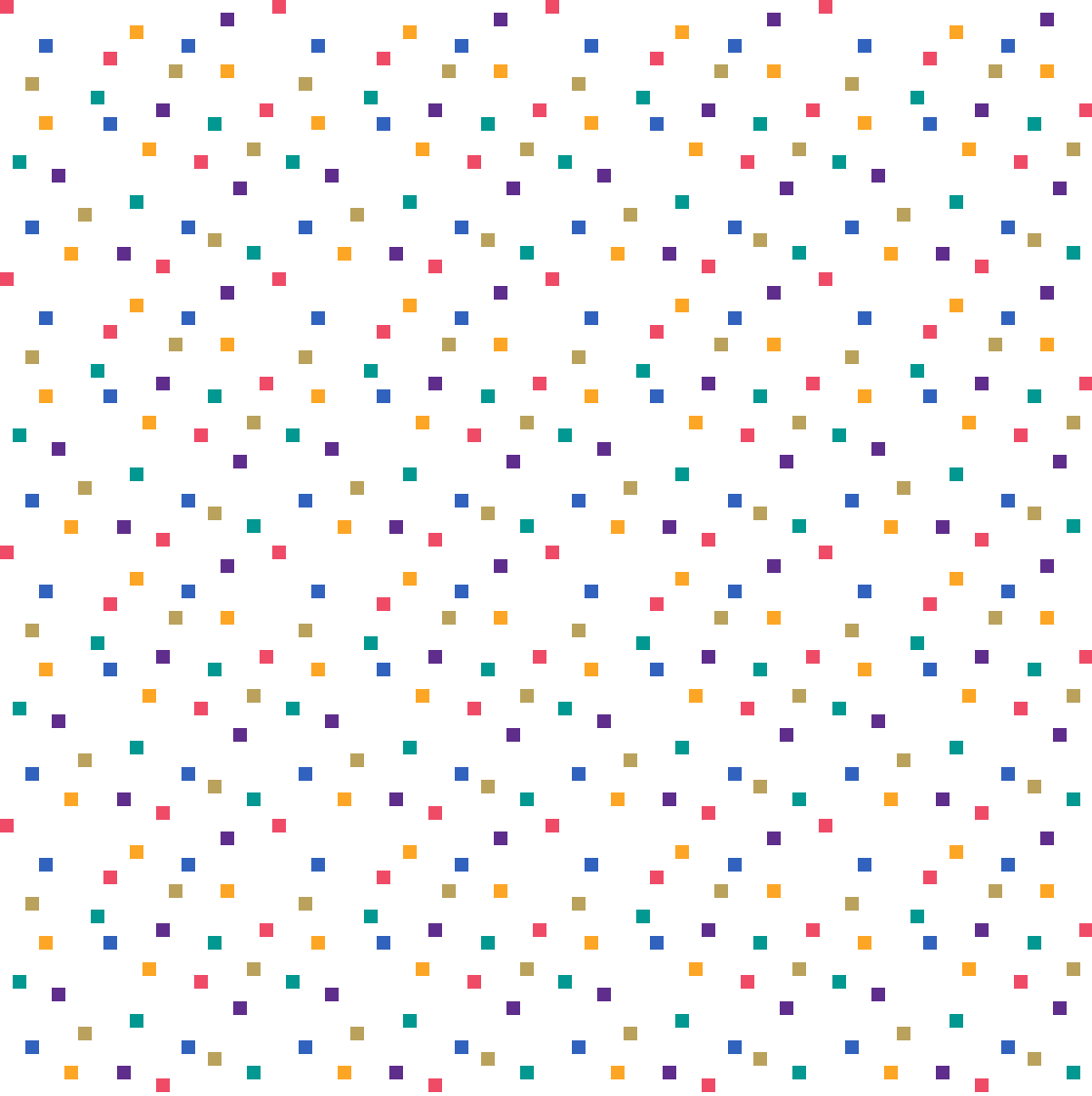


Тепер ти знаєш більше про фразеологізми  
в українській мові!



Для твоїх геніальних думок

A series of horizontal dotted lines for writing, spanning the width of the page.



[www.storiya.info](http://www.storiya.info)

© 2024 «Сторія»