

Обласний перелік елементів нематеріальної культурної спадщини Чернігівської області

(станом на 27.05.2026 року)

№	Назва елементу нематеріальної культурної спадщини	Галузь нематеріальної культурної спадщини, представлена елементом нематеріальної культурної спадщини	Географічне розташування елементу нематеріальної культурної спадщини	Дата внесення до Переліку	Короткий опис
1.	Художнє дереворізьблення Чернігівщини (включено до Національного переліку елементів нематеріальної культурної спадщини України відповідно до наказу МКІП від 04.07.2019 № 510)	Традиційні ремесла	м. Чернігів, Ніжин, Новгород-Сіверський район, Сосницька селищна територіальна громада	09.10.2018	Різьблення по дереву – давнє мистецтво, яким слов'яни володіли ще у XI столітті, а в Україні воно набуло особливого розквіту у XVIII–XIX століттях. На Чернігівщині збережено традиції художнього різьблення, зокрема техніки плоского рельєфу та тригранно-виїмчастого різьблення. Характерною ознакою чернігівської школи різьбярства є використання в орнаментиці солярних розеток. Вони вирізняються варіативністю композицій, кількістю елементів та особливостями моделювання у поєднанні з трикутними елементами виїмчастого різьблення (так званими «сливками»). Одним із носіїв цієї традиції є майстер художнього різьблення по дереву, Заслужений майстер народної творчості України, кавалер ордена «За заслуги» III ступеня Андрій Каменецький.
2.	Олешнянське гончарство Чернігівщини (включено до Національного переліку елементів нематеріальної	Традиційні ремесла	с. Олешня, Добрянська селищна територіальна громада	09.10.2018	Гончарство на Ріпкинщині має давні й глибокі традиції, адже місцеві поклади високоякісної глини сприяли активному розвитку ремесла. В Олешні діяла перша земська гончарня з навчальною майстернею, де виготовляли побутовий посуд та декоративні вироби.

	<i>культурної спадщини України відповідно до наказу МКІП від 04.07.2019 № 510)</i>				Продукція олешнянських гончарів високо цінувалася не лише на Чернігівщині, а й у різних регіонах України та за її межами. У 70–80-х роках ХХ століття в Олешні продовжував працювати цех із виробництва гончарного посуду та сувенірної продукції, що забезпечувало подальший розвиток місцевої традиції. Одним із носіїв цього ремесла був Іван Бібик, гончар у третьому поколінні. Керамічні форми у творчості Івана Бібіка вирізняються глибоко народним, класичним характером. Важливим здобутком майстра стало відродження стародавнього мистецтва виготовлення димленої кераміки, поширеної на Чернігівщині з давніх часів. Твори Івана Бібіка представлені в колекціях багатьох музеїв України та Чернігівщини, зокрема у Національному музеї народної архітектури та побуту України.
3.	«Гартаначка» – страва з картоплі Носівщини	Традиційна кухня	Носівська міська територіальна громада	09.10.2018	Гартаначка – традиційна страва Носівщини, яку в інших регіонах України інколи називають «польовою кашею», хоча за складом та технологією приготування вона суттєво відрізняється. Основу гартаначки становить поєднання картоплі та пшона. Страву готують шляхом затовкування відвареної основи дрібно покритим і вижареним салом з цибулею, сирими яйцями та подрібненою зеленню (найчастіше зеленою цибулею й кропом, рідше – петрушкою). У деяких випадках гартаначку готують на основі м'ясного бульйону. У 2018 році було започатковано відкритий кулінарний конкурс «Гартаначка – улюблена страва Носівщини», присвячений Дню міста

					Носівки та річниці утворення Носівської об'єднаної територіальної громади.
4.	Гончарство на Семенівщині	Традиційні ремесла	Семенівська міська територіальна громада	09.10.2018	Надра Семенівщини багаті на різні види глини – саме це зумовило розвиток одного з найдавніших місцевих ремесел – гончарства. Колись воно було поширене по всій території Семенівського краю, а в Семенівці навіть існувала вулиця Гончарівка (тепер – Шевченка), де мешкали майстри. Нині ж традицію гончарства зберігають лише окремі умільці громади.
5.	Рогозоплетіння в Батурині	Традиційні ремесла	с. Осіч, Батуринська міська територіальна громада	03.04.2019	Рогозоплетіння в Батурині – традиційне ремесло, що виникло близько двох століть тому, коли невідомий майстер привіз до міста техніку плетіння з рогози. Найбільшого поширення це мистецтво набуло в селі Осіч, де місцеві жителі виготовляли рогозяні доріжки та кошики, відомі як «осіцькі». Ремесло активно передавалося в родинях, зокрема династією Винників, яка зберегла та відроджує його донині.
6.	Кисейне шиття Новгород-Сіверщини	Традиційні ремесла	Новгород-Сіверська міська територіальна громада	03.04.2019	Кисейне шиття Новгород-Сіверщини – рідкісна традиційна техніка білої вишивки, притаманна виключно Новгород-Сіверському району Чернігівщини. Орнаменти виконуються надзвичайно дрібними стібками білими нитками, інколи з вкрапленнями червоного чи чорного кольорів, і несуть давню сакральну символіку. Носієм та дослідником цієї техніки є Віталій Кейдун, який понад 60 років займається вишивкою та зібрав унікальну колекцію локальних рушників і понад 2000 елементів орнаментів. Завдяки його діяльності, а також роботі творчого об'єднання «Княжа скарбниця», традиція кисейного шиття була збережена та відроджена.

7.	Дігтярівське ткацтво	Традиційні ремесла	с-ще Дігтярі, Срібнянська селищна територіальна громада	03.04.2019	Ткацтво в Дігтярях – традиційне ремесло, яке є невід’ємною складовою національної культури українців і поширене на Чернігівщині з кінця XIX століття. У селі Дігтярі Прилуцького повіту діяли навчальні майстерні та фабрика, де виготовляли килими, плаhti та інші текстильні вироби. До закладу приймали учнів із різних повітів для підготовки інструкторів із ткацької справи. Традиції дігтярівського ткацтва передаються від покоління до покоління майстрами, які працювали на фабриці та успадкували ремесло від матерів і бабусь. Сьогодні ремесло продовжують зберігати місцеві майстрині та жіночий фольклорний ансамбль «Джерело», сценічний одяг якого є яскравим відображенням народних костюмів, створених за місцевими ткацькими техніками.
8.	Весільний обряд «На калачі»	Усні традиції та форми вираження; Виконавське мистецтво; Звичаї обряди, святкування	м. Бахмач, Бахмацька міська територіальна громада	07.10.2019	На Бахмаччині традиції весільного дійства передавалися в родині від старших до молодших, зберігаючи національне вбрання та дотримуючись усіх етапів підготовки до весілля. Одним із характерних обрядів є «вільце із шишок»: на спеціальному дереві розміщують шишки, після чого дружки запрошують гостей до дерева, вітають молодих, беруть шишку та дарують подарунки. Раніше у селі Піски щороку проводився Всеукраїнський фестиваль «Відродження українського села, його духовності й культури», на якому місцевий народний аматорський фольклорно-обрядовий ансамбль «Берегиня» представляв фрагменти весільного дійства, зокрема обряди «Віддавала мати дочку» та «Перезва» (другий день весільного дійства). Традиція весільних обрядів збережена не лише у Бахмачі, а й у сусідніх селах та громадах

					Чернігівщини, зокрема в Пісках, Курені, Стрільниках, Обмачеві, м. Батурин, а також у Борзнянській, Коропській, Ніжинській та Талалаївській громадах.
9.	Обряд випікання весільного короваю в селищі Олишівка	Усні традиції та форми вираження; Виконавське мистецтво; Звичаї обряди, святкування	с. Олишівка, Олишівська селищна територіальна громада	07.10.2019	Обряд випікання короваю в Олишівці – традиційний весільний ритуал, що формувався з початку XVI століття у селищі, яке об'єднало вісім козацьких хуторів. Пісні, що супроводжують обряд, у символічній формі відображають певні етапи життя людини та періоди розвитку сім'ї, а комплекс обряду включає випікання весільного короваю та вільце. Носіями цього елемента є переважно літні жінки селища, які зберігають та передають традиції наступним поколінням. На території Олишівської громади традицію зберігають два творчі колективи: народний аматорський фольклорно-етнографічний ансамбль «Пряля» та ансамбль «Глибока криниця». Учасники обох колективів досліджують, відтворюють і популяризують весільні обряди, зокрема випікання короваю та вільце, дотримуючись автентичності.
10.	Кудлаївська писанка	Звичаї, обряди, святкування; Традиційні ремесла	с. Кудлаївка, Новгород-Сіверська міська територіальна громада	07.10.2019	Особливістю кудлаївських писанок є одноколірний візерунок, нанесений товстими лініями за допомогою саморобних писачків. Для їх виготовлення до дерев'яних паличок товстою ниткою або тонким дротом прикріплюють скручену у вигляді сірничка фольгу. Писачок цією стороною періодично занурюють у розтоплений віск у широкому глечикі, після чого розписують сирі яйця. Після завершення роботи писанки витримують у відварі цибулевого лушпиння протягом ночі, а потім варять у чистій воді. Яйця для писанок збирають протягом місяця, не використовуючи лише знесені на Благовіщення. Розписують їх у Чистий четвер або

					напередодні Родичів (поминальних днів після Великодня). Краса кудлаївської писанки полягає у візерунку, а не в кількості чи яскравості кольорів, і такі писанки виготовляються раз на рік під час Великодніх свят.
11.	Холминська страва з картоплі «Деруха»	Традиційна кухня	с-ще Холми, Холминська селищна територіальна громада	07.10.2019	Деруха – традиційна страва, яку в Холмах і навколишніх селах готували здавна; її походження простежується щонайменше з кінця XIX століття. Назва пов'язана зі способом приготування: картоплю для страви «драли», тобто терли, як на деруни. У різних населених пунктах вона побутовувала під різними назвами – «жемера», «бабка», «гоцка». У 2019 році в селищі Холми започаткували фестиваль «Deruha_fest», який привернув широку увагу до цієї локальної страви. Завдяки фестивалю деруха отримала друге народження: про неї дізналися мешканці всієї області, а інтерес до традиційної кухні значно зріс. Хоча основний рецепт залишається спільним, кожна господиня готує деруху по-своєму, зберігаючи власні кулінарні нюанси та секрети.
12.	Мозаїка соломою, мозаїчний набір соломою	Традиційні ремесла	Борзнянська міська територіальна громада	27.10.2020	Мозаїка соломою – один із самобутніх видів українського народного декоративного мистецтва, що поєднує техніки аплікації, інкрустації та інтарсії. Особливого розвитку ця традиція набула завдяки народному художнику України Олександру Саєнку – уродженцю Борзни, який, попри втрату слуху й можливості говорити в дитинстві, створив унікальну художню мову, перетворивши соломку на матеріал для монументально-декоративних панно. У своїх роботах митець поєднав природні відтінки соломи з кольоровим тлом, застосувавши професійні композиційні підходи та започаткувавши

					неповторний «саєнківський стиль», який продовжує його донька – заслужена діячка мистецтв України Ніна Саєнко. Техніка мозаїчного набору соломною ґрунтується на використанні стебел жита, пшениці, ячменю чи вівса, що відрізняються фактурою та природною золотавою гамою. Підготовлені соломини наклеюють на дерево або плиту за попереднім ескізом, утворюючи орнаментальні або сюжетні композиції, серед яких – солярні знаки, мотиви природи та традиційні символи.
13.	Традиція катання на релях на Петра і Павла в селі Грем'яч на Новгород-Сіверщині	Усні традиції та форми вираження; Звичаї обряди, святкування	с. Грем'яч, Новгород-Сіверська міська територіальна громада	27.10.2020	Традиція катання на релях у селі Грем'яч на Новгород-Сіверщині була невід'ємною частиною святкування Петра і Павла. Напередодні свята місцеві мешканці розвішували на високих гілках дерев саморобні гойдалки – «релі»: товсті мотузки, призначені для перев'язування тюків сіна, та вистругані дерев'яні дощечки слугували основою для сидіння. Уже з вечора молодь сходилася на релі, а запрошували одне одного просто: «Ідемо на качелі». Катання супроводжувалося особливою грою: товариші розгойдували гойдалку, вдаряючи довгою мотузкою по колінах того, хто сидів на релях, і примовляючи жартівливий діалог-випробування. Учасник мав відповідати на запитання або назвати ім'я свого коханого чи коханої – інколи справжнє, інколи вигадане. Хто довше витримував «випробування», вважався витривалішим. Хоч молодь часто залишалася з подряпанними колінами, атмосфера була весела й згуртовувала громаду. У традиційному звичаї брали участь переважно нежонаті хлопці та дівчата «на виданні», хоча підлітки та старші люди часом теж

					долучалися. Забава тривала три дні – з вечора перед святом і ще день після нього, після чого релі знімали. Цей звичай жив у Грем'ячі багато поколінь, зберігаючи унікальні елементи локальної культури та мовних особливостей.
14.	Традиція проведення обряду Ключаної неділі в Бахмачі	Усні традиції та форми вираження; Виконавське мистецтво; Звичаї обряди, святкування	Бахмацька міська територіальна громада	27.10.2020	Традиція святкування Ключаної неділі в Бахмачі є давнім звичаєм літнього календарного циклу, що поєднує побутові, обрядові та духовні практики громади. Напередодні свята родини очищують оселю, устеляють підлогу лепехою, прикрашають хати кленовим гіллям, а за давніми звичаями звертаються з молитвами до небесних сил, просячи захисту для домівки, доброго врожаю та здоров'я. Багато дій супроводжуються примовляннями до дерев, землі та природних стихій, що підкреслює глибокий зв'язок місцевої традиції з природою та віру в її оберегову силу. Дівчата плетуть вінки, діти збирають рослини для оберегів, а в неділю молодь водить хороводи, співає народних пісень і гойдається на «іганах» – великій гойдалці, встановленій на вулицях села. Особливістю бахмацької Ключаної неділі є збереження рідкісних звичаїв, які не трапляються в інших селах регіону. Серед них – вшанування душ покійних, обрядові дії біля ставу з Троїцькою водою, відкупні дари русалкам, а також дійство на житньому полі, покликане захистити врожай. Народні пісні, хороводи, ключання оселі, звернення до сонця, землі та води – все це формує цілісну систему традицій, що передається в Бахмачі з покоління в покоління.
15.	Березинські пряники «Кавалер», «Баришня», «З кмином»	Традиційна кухня	с-ще Березна, Березнянська селищна територіальна громада	16.11.2023	У Березні збережено унікальну традицію випікання «березинських пряників» – «Кавалера», «Баришні» та «З кмином», рецепт яких сягає щонайменше кінця XIX століття. Їхній оригінальний смак із легкою гірчинкою, темний

					колір та виразний аромат прянощів відтворено завдяки давнім записам, знайденим у старовинному псалтирі родини Шевченків. Саме майстриня Марія Шевченко, продовжуючи традицію своїх пращурів, змогла відродити автентичний рецепт і повернути пряникам популярність, зберігши їхню характерну форму й технологію приготування. З 2021 року березинські пряники стали елементом культурної спадщини громади й активно популяризуються через майстер-класи, місцеві проєкти та участь у ярмарках і заходах. Завдяки наполегливості пані Марії рецепт отримав нове життя, вийшов за межі селища та став частиною ширшого культурного руху щодо збереження гастрономічної спадщини Чернігівщини.
16.	Каша «бабка»	Традиційна кухня	с. Плиски, Плисківська селищна територіальна громада	16.11.2023	Каша «бабка» – це традиційна страва Плисківської громади, у приготуванні якої поєднуються давні кухонні практики та локальні знання. Її основою є крохмальна локшина, для якої спершу виготовляють домашній картопляний крохмаль: картоплю миють, натирають, швидко промивають і проціджують через сито з марлею, а відстояну крохмальну масу висушують. Із крохмалю, молока, яєць та цукру печуть млинці, нарізають їх тонкою «локшиною», заливають гарячим молоком, маслом і збитими яйцями, після чого запікають у печі до готовності. Саме поєднання крохмальної локшини та запікання у глиняному посуді робить цю страву унікальною та впізнаваною. Передача рецепта та майстерності приготування «бабки» відбувається під час гастрономічних фестивалів, Днів кулінарії та Свят каші, які стали важливою частиною культурного

					життя громади. На таких подіях мешканці різних сіл презентують власні варіанти страви, проводять майстер-класи та частують гостей.
17.	«Український борщ» (тутешній)	Традиційна кухня	с. Мала Дівиця, Товкачівка, Обичів, Велика Дівиця, Петрівка, Дмитрівка, Малодівицька селищна територіальна громада	04.07.2024	У Малодівицькій громаді здавна борщ був основою щоденного харчування й готувався в полив'яних горщиках у печі, а його рецепти передавалися в родині як цінний духовний спадок. Особливістю місцевого червоного борщу є використання буякового квасу, який господині готують заздалегідь на джерельній воді. До борщу традиційно додавали затовчений у ковганці зір із часником і цибулею, а згодом до рецептури увійшли томати, морква й зелень. Тайнство його приготування – оберіг, що поєднує покоління та зберігає унікальність української кулінарної спадщини. Елемент «Український борщ» живе в громаді завдяки багатьом носіям знань – майстриням і майстрам різного віку з Малої Дівиці, Товкачівки, Обичева, Великої Дівиці, Петрівки та Дмитрівки. У громаді регулярно проводять фестивалі та свята борщу, під час яких господині обмінюються рецептами, навчають молодь та знайомлять гостей із історією цієї традиційної страви.
18.	«Кишка пшоняна»	Традиційна кухня	с. Степанівка, Воловиця, Комарівська селищна територіальна громада	04.07.2024	Пшоняна кишка – традиційна українська страва з давньою історією, основними інгредієнтами якої є пшоно, молоко, смалець, сало та спеції. Її готують, запікаючи кашу у кишці, а потім доводячи до готовності разом із салом у печі. Пшоняна кишка не лише ситна та поживна, а й символізує національну ідентичність, підтримує зв'язок між поколіннями та об'єднує сім'ї під час традиційних обрядів і свят. У сільській місцевості пшоняну кишку часто готують під час коління свиней, що створює нагоду для збору родини та сусідів і зміцнює

					спільноту. Носії елементу «Пшоняна кишка» – представники українських родин, які зберігають рецепти та секрети приготування, зокрема родини Фесюн, Май, Брей, Ридзель та інші. Страва відіграє важливу соціальну роль у громадах, об'єднуючи людей під час господарських і обрядових заходів та підтримуючи фізичне й емоційне благополуччя спільноти.
19.	Страва «Кваша» (ласощі)	Традиційна кухня	с. Ряшки, Сухополов'янська сільська територіальна громада	04.07.2024	Кваша – традиційна українська страва, з вигляду схожа на кисіль, яку вживали на сніданок, обід чи вечерю як солодку третю страву. Для її приготування використовували житнє та гречане борошно, цукровий буряк, ягоди та, за можливості, мед. Ця страва має давню історію – понад 120 років, і рецепти передаються з покоління в покоління, зберігаючи автентичні смакові якості та кулінарні традиції громади с.Ряшки, Прилуцького району. Носіями елементу є місцеві жителі, серед яких Вовнянко Надія Олександрівна, яка успадкувала рецепт від своєї бабусі Олещенко Катерини Іванівни, а та від матері Малюги Івги Пилипівни. Страва популярна на сімейних святкуваннях та майстер-класах, а також презентується під час культурних заходів.
20.	Карильський святковий борщ «Квасок»	Традиційна кухня	с. Карильське, с-ще Короп, Коропська селищна територіальна громада	24.11.2024	Святковий борщ «Квасок» має понад столітню історію та походить із кримськотатарської кулінарної традиції, яку до Карильського наприкінці XIX – на початку XX століття привезла Катерина Бугай. Вона навчилася готувати цю особливу страву, працюючи у панських родинах у Ялті, а пізніше передала рецепт своїй новій родині, де «квасок» став обов'язковою різдвяною стравою. Відтоді борщ із буряковим квасом, сушеними грушами та особливим методом приготування

					передається в родині Бугаїв від покоління до покоління – від Катерини до доньок, онучок і правнучок. Сьогодні традицію зберігає та продовжує її правнучка Ірина Євтушенко, частуючи гостей «борщем з історією» та підтримуючи живу спадщину свого роду.
21.	Українська страва «Пшінька»	Традиційна кухня	с. Олексинці, Срібнянська селищна територіальна громада	24.11.2024	Пшінька – традиційна страва Срібнянського краю, яка колись була поширена в усіх селах, а нині збереглася переважно в селі Олексинці. Її рецепт передається у родинях усно, від матерів і бабусь до наступних поколінь. Носіями елемента є сестри Людмила та Ніна Мазило – жительки Олексинець віком 70–90 років, які продовжують готувати страву та передавати знання молодшим членам громади. Пшінька була важливою частиною місцевої кухні: пшоно на Чернігівщині вживали здавна, а страва з пшоняного борошна вважалася поживною й простою у приготуванні. Замочене та перетерте у макітрі пшоно змішували з молоком чи водою, яйцем і сіллю, після чого тонко виливали на змащену олією сковороду та пекли в печі з одного боку. Млинці складали навпіл і на чверть – так подавали на стіл.
22.	«Сировадна» - самобутня страва Корюківського краю	Традиційна кухня	с. Прибинь, Перелюб, Шишківка, Рудня, Корюківська міська територіальна громада	24.11.2024	Сировадна – характерна для Корюківщини традиційна страва української кухні, яку готували як у будні, так і на важливі події: весілля, проводи до війська, родини, а нині – обов’язково на похоронні та поминальні обіди. Її основою є кисляк, який змішують зі свіжим молоком у рівних пропорціях, доводять до кипіння та додають рис або пшоно залежно від місцевих традицій. Наприкінці варіння у страву вводять сметану, за бажанням – масло, після чого її охолоджують і подають холодною. У Шишківці сировадну готують на сколотинах – сироватці, що

					залишається після збивання масла. Страва не потребує солі чи цукру, а найкраще смакує на другий або третій день, коли повністю «доходить». Рецепти сировадної мають глибоке коріння й передаються в громадах з покоління в покоління. Її традиційно готували в печі в глиняних горщиках, а сучасні господині користуються духовками та мультиварками. Носіями цього елемента НКС є жителі низки сіл Корюківської громади – Прибині, Шишківки, Рудні та Перелюб, серед яких представниці різних поколінь від 1930-х до 1980-х років народження. Вони не лише зберігають давні рецепти, а й активно передають їх молоді під час тематичних зустрічей, майстер-класів і локальних клубних заходів.
23.	«Капусняк» - популярна страва Бобровицького краю	Традиційна кухня	с.Щаснівка, Макарівка, Бобровицька міська територіальна громада	28.11.2024	Капусняк – традиційна українська перша страва, основним інгредієнтом якої є квашена капуста, що надає страві характерний кислуватий смак і аромат. Рецепти капусняку різняться залежно від місцевості та уподобань господині: його готують із різним м'ясом, салом, рибою, різними крупами та овочами, додають гриби, зелень, часник і спеції. Капусняк не лише щоденна страва, а й ритуальна їжа, яку подавали на весіллях, хрестинах, проводах до армії, а також на похоронних і поминальних обідах. Його приготування має глибоке коріння – від печі та чавунних казанів до сучасних духовок і мультиварок, а рецептами користуються господині, передаючи знання молодшому поколінню. Носіями елемента «Капусняк» є місцеві жителі, які зберігають та популяризують давні рецепти, навчанням молоді та обміном кулінарним досвідом. У громаді відомі різновиди страви:

					капусняк із грибами від Маковій Катерини, із чорносливом від Сільченко Ольги, із сушених груш-дичок від Зазимко Лідії та із затертою картоплею від Сороки Любові. Кожен рецепт передає унікальну місцеву традицію та смакові особливості, сприяючи збереженню кулінарної спадщини та об'єднанню громади навколо української культури.
24.	Святкова страва «Овочеві рулетики» («Квасолеві пиріжки»)	Традиційна кухня	с. Комарівка, Комарівська сільська територіальна громада	28.11.2024	Овочеві рулетики – традиційна святкова страва української кухні, що готувалася на весіллях, хрестинах, днях народження та храмових святах. Приготування страви вимагало часу та терпіння: замочену квасоллю варили до готовності, картопляне пюре змішували з борошном для отримання тіста, а засмажку з цибулі, моркви та квасолі подрібнювали до однорідної начинки. Тісто розкачували тонким шаром, викладали начинку, щільно загортали у рулет і нарізали на порційні шматочки, які обвалювали у збитому яйці та смажили на олії. Така страва вважалася почесною та передавалася з покоління в покоління, будучи важливою частиною святкового столу. Носіями рецепту овочевих рулетиків є жителі Комарівки та сусідніх сіл, зокрема Степанець Віра Михайлівна, Фесенко Тетяна Миколаївна та Холодняк Ірина Юріївна. Сьогодні страву готують під час масових свят, на святкові столи громади, а також у навчальних майстер-класах для школярів, які записують рецепт і беруть участь у приготуванні.
25.	«Березинські балабони» («Лінивці крохмальні»)	Традиційна кухня	с-ще Березна, Березнянська селищна територіальна громада	28.11.2024	Балабони – традиційна страва Березнянської громади, яка вирізняється своєю простотою та водночас глибоким зв'язком із родинними традиціями. Їх готують із картопляного крохмалю, завареного окропом, формуючи

					маленькі колобки, які варять у підсоленій воді, а потім подають із зажаркою з сала та цибулі, маслом, цукром або сметаною. Процес приготування балабонів вимагав часу та зусиль: від виготовлення чистого крохмалю з картоплі до обсмаження зажарки. Страва завжди була сімейною – бабусі та матері передавали рецепт наступним поколінням, а діти брали активну участь у приготуванні, що об'єднувало родину та формувало спільну кулінарну традицію. Балабони готували як для щоденних обідів, так і для святкових подій, супроводжуючи родинні історії та спогади дитинства. Сьогодні ця страва залишається важливою частиною культурної спадщини громади: її готують разом із онуками, проводять майстер-класи та популяризують серед жителів села, щоб наступні покоління пам'ятали, цінували та любили українські кулінарні традиції.
26.	Синявські крохмальні вареники	Традиційна кухня	с. Синявка, Менська міська територіальна громада	04.09.2025	Синявські крохмальні вареники – унікальна страва народної кухні Синявки, що поєднує простоту інгредієнтів із глибоким культурним корінням. Основним компонентом є самостійно виготовлений картопляний крохмаль, який господині добувають із картоплі, ретельно промиваючи та сушачи. Вареники готують у двох варіантах: десертному з молоком, сиром або пісному з маком і сухофруктами, що дозволяє адаптувати страву до різних смакових уподобань та сезонних особливостей. Крохмальні вареники не лише смачні та поживні, а й символізують духовний зв'язок поколінь, адже процес їх приготування передається від бабусь до онуків, а участь у приготуванні об'єднує сім'ю та громаду. Носієм секретів приготування синявських крохмальних вареників є Рубан Зінаїда Василівна, яка відродила стародавній рецепт, спостерігаючи

					за його приготуванням ще в дитинстві разом із бабусею. Разом із учасницями клубу «Господарочка» вона продовжує передавати кулінарну майстерність рідним, землякам та гостям села, організовуючи майстер-класи та демонстрації.
27.	Весільний обряд «ШИШКИ» на Бобровиччині	Усні традиції та форми вираження; Виконавське мистецтво; Звичаї обряди, святкування	с. Рудьківка, Мирне, Ярославка, Козацьке, Браниця, Олександрівка, Озеряни, Бригинці, Бобровицька міська територіальна громада	04.09.2025	Весільний обряд «ШИШКИ» на Бобровиччині є важливою складовою української весільної традиції, яка поєднує обрядові дії, пісні та кулінарне мистецтво. Цей обряд пов'язаний із випіканням порційного печива – «шишок», яке готувалося заміжніми жінками, які були щасливі у шлюбі, разом із весільним короваєм. Шишки, схожі на соснові шишки, символізували життєву силу, плодючість та чоловічу силу, а через обрядові дії та обдаровування коровайниць і молоді – передавали їм найкращі якості сімейного життя. Виготовляли шишки із того ж тіста, що й коровай, розкочуючи коржі, нарізаючи їх на смуги і формуючи своєрідні порційні «квітки» – верхівку шишки. Процес супроводжувався обрядовими піснями, театралізованими діями та залученням молоді, яка навчалася від старших шишельниць секретів приготування та весільних ритуалів. Збереження та відтворення обряду «ШИШКИ» на Бобровиччині відбувається завдяки народним аматорським фольклорним колективам, таким як «Вербиченька» (с. Рудьківка) та «Злагода» (с. Мирне), а також носіям традиції з інших населених пунктів громади.
28.	«Тушений гурок»	Традиційна кухня	Корюківська міська територіальна громада	12.09.2025	«Тушений гурок» – традиційна страва жителів Корюківки, яка відома ще з XVIII століття. Основою страви є солоні огірки, які нарізають півкільцями та вимочують або проварюють для зменшення кислотності. Окремо обсмажується

					морква та цибуля на олії або смальці, а м'ясо (свинина, курятина чи індичатина) підсолюється та обсмажується. Всі інгредієнти складають у товстостінну каструлю та тушкують близько трьох з половиною годин, додаючи спеції й ще 30 хвилин допікають. Процес приготування традиційно відбувався у печі, хоча сучасні господині використовують газові плити чи мікрохвильові печі. Раніше «тушений гурок» готували на храмові свята, весілля, дні народження та інші важливі події, нині ж страва стала повсякденною та залишається популярною серед усіх поколінь. Елемент нематеріальної культурної спадщини «Тушений гурок» зберігається й передається з покоління в покоління в Корюківській громаді через родинні традиції, майстер-класи та участь у святкових подіях. У різних селах громади «тушений гурок» має власні нюанси: різниться вид м'яса чи спецій, що робить кожен варіант унікальним, а водночас підтримує загальну традицію кулінарної спадщини.
29.	«Бобівник»	Традиційна кухня	с-ще Куликівка, с. Дроздівка, Орлівка, Грабівка, Жуківка, Дрімайлівка, Вересоч, Хибалівка, Кладьківка, Салтикова Дівиця, Куликівська селищна	16.12.2025	Елемент «Бобівник» є традиційною українською стравою, що побутує на Куликівщині з XVI-XVII століть і має виразне обрядове значення. Бобівник готували та готують до Різдва, весіль, хрестин, храмових свят, а також презентують під час місцевих культурних і краєзнавчих заходів. Основним інгредієнтом страви є біб, який здавна вирощували в кожному господарстві та який відігравав важливу роль у традиційному харчуванні. Страва відома різноманіттям рецептів, поєднанням рослинних і тваринних продуктів та унікальним смаковим балансом. До основних інгредієнтів належать біб, суха риба, сухі гриби, консерви, м'ясо, морква,

			територіальна громада		цибуля та засмажка на олії або салі. Перед приготуванням боби замочують, очищають і варять у горщику з водою, додаючи засмажку та інші інгредієнти, після чого страва доводиться до готовності на помірному вогні; готовий бобівник швидко застигає. Традиція приготування бобівника передається з покоління в покоління і є невід’ємною складовою локальної гастрономічної культури Куликівщини.
30.	«Пироги з буряком і калиною» («Калиновики»)	Традиційна кухня	с. Великий Ліс, Іваньків, Понорницька селищна територіальна громада	16.12.2025	Пироги з буряком і калиною, відомі в Понорницькій громаді як «калиновики», є автентичною стравою місцевої гастрономічної традиції. Унікальність елементу полягає в незвичному поєднанні начинки з цукрового буряка та ягід калини. Страва побутувала як сезонна їжа в повсякденному раціоні селян і готувалася з житнього тіста, замішаного за давніми рецептами. Елемент було виявлено під час краєзнавчих досліджень у селах Великий Ліс та Іваньків, де й нині зберігаються родинні традиції приготування калиновиків. Попри певні зміни в рецептурі, страва залишається живою традицією та важливим маркером гастрономічної спадщини регіону.
31.	«Каленик»	Традиційна кухня	м. Прилуки, Батурин, с. Гурбинці, Сухополова, Антонівка, Удайці, Прилуцька міська територіальна громада	16.12.2025	«Каленик» – традиційна обрядова випічка Прилуцького регіону, яка готувалася як у будні, так і в святкові дні. Страва мала символічне значення та тісно пов’язана з аграрними звичаями: каленики брали з собою в поле на початку сівби як оберіг на добрий урожай. Випікали їх виключно з житнього борошна на заквасці з хмелю, з начинкою з калини – рослини, яка здавна була поширеною та шанованою в регіоні. Калину підмішували в тісто обережно, щоб ягоди залишалися цілими, а збирали їх після

					перших заморозків, коли вони ставали смачнішими. Дві-три жмені калини додавали у тісто, формували хлібину і випікали в печі 40-60 хвилин. При правильному приготуванні під час розламування хлібини виділявся щолок – сік калини, а смак був кисло-солодким. Рецепт і технологія приготування передавалися усно в родинах протягом поколінь. Каленик є яскравим прикладом поєднання харчової, обрядової та символічної традицій Прилуччини.
32.	«Панські вергуни» («Вергуни березинські»)	Традиційна кухня	с-ще Березна, Березнянська селищна територіальна громада	27.05.2026	«Панські вергуни» – традиційна страва, рецепт якої передається понад 100 років. Вергуни були обов'язковим весільним частуванням у Березнянській громаді. Їх приносили до весільного двору в туго зав'язаній хустці, дарували молодятим та примовляли: «Дарую вам вузлик сміху, щоб мали ви потіху, солоденьке куштували, синів і доньок народжали». Особливістю березинських вергунів є їхній великий розмір – до 50 см та автентичний спосіб приготування без сучасних інгредієнтів.
33.	Наливка «Вишня п'яная» («Домникія»)	Традиційна кухня; Звичаї обряди, святкування	с-ще Березна, Березнянська селищна територіальна громада	27.05.2026	Наливка «Вишня п'яная» – давній напій, традиція виготовлення якого датується щонайменше 1880 роком. Для приготування використовували лише вишню та цукор, а сам напій настоювали до дев'яти місяців. Вишню не мили, аби зберегти природні дріжджі, а після настоювання використовували як начинку для пирогів, вареників та млинців. Наливка була невід'ємною частиною поминальних традицій та разом із випічкою її брали на кладовище у поминальні дні – «Діди».

34.	«Березинські копченості з печі»	Традиційна кухня	с-ще Березна, Березнянська селищна територіальна громада	27.05.2026	Традиція гарячого копчення м'яса у печі зберігається в громаді щонайменше з кінця XVIII століття. Перед копченням м'ясо маринують від трьох до шести днів, а потім коптять у печі на сирих дровах при температурі 90-135 градусів упродовж 3-6 годин. Раніше такі копченості готували на храмові свята, весілля та інші обрядові події, а нині їх виготовляють на замовлення, зберігаючи автентичну технологію та традиційні смаки.
-----	--	---------------------	--	------------	---