

УДК 811.161.2'221:811.161.2'373.7

DOI <https://doi.org/10.32782/2522-4077-2025-214.2-34>

РІЗНОВИДИ ОБРЯДОВОГО ХЛІБА В ЛІНГВОКУЛЬТУРНОМУ ВИСВІТЛЕННІ (НА МАТЕРІАЛІ УКРАЇНСЬКИХ ПАРЕМІЙ)

VARIETIES OF CEREMONIAL BREAD IN LINGUOCULTURAL REPRESENTATION (BASED ON UKRAINIAN PROVERBS)

Хожаєнко Ю. В.,

orcid.org/0009-0004-0049-9152

вчитель вищої категорії, старший вчитель,

вчитель української мови і літератури,

зарубіжної літератури

Дніпровського ліцею № 1 Дніпровської міської ради

У статті розглянуто паремії українського народу з компонентом «хліб» та назвами різновидів обрядового хліба з позиції їх етнокультурної семантики. Ці прислів'я та приказки можна вважати золотим фондом нашої національної мови. Окреслено коло мовознавців, дослідників, які вивчають концептуальну лінгвістику, культуру українців. Проаналізовано наукові розвідки лінгвістів, зацікавлених питанням паремійного фонду української мови. У роботі представлено найбільш вживані у мовленні паремії з назвами різновидів обрядового хліба: калач, книш, коровай, паляниця, паска, які у своєму змісті розкривають риси характеру, поведінку, моральні якості, традиції та звичаї нашого рідного народу через культуру здорового харчування, представляють мовну картину світу тощо. Адже в умовах сьогодення цікавість до вивчення мови, рідної культури стрімко зросла, тому і аргументує актуальність вибору теми пропонованої наукової розвідки. Можемо стверджувати, що значущим культурно-національним потенціалом наділено паремії з компонентом-глутонемою «хліб» та його різновидами, які зустрічаються в обрядах українців, бо національна українська кухня є не тільки біологічною, а й культурною цінністю, яка пов'язана з етнолінгвістикою, етнологією, культурологією, лінгвокультурологією, фольклористикою та іншими науками.

У роботі розглянуто вербальне вираження компонента «хліб» через опрацювання словників різних типів: словник знаків української етнокультури, словники прислів'їв та приказок, тлумачні словники української мови, словник епітетів української мови, словник синонімів української мови, мовокраїнознавчий словник-довідник; розкрито значення лексем: калач, коровай, книш, паляниця, паска. Наведено приклади синонімів, епітетів до лексеми «хліб» у різних значеннях, крилаті вислови відомих українських письменників про культурному «хліб».

Ключові слова: калач, коровай, паляниця, паремія, паска, обрядовий хліб.

The article examines the paremias of the Ukrainian people with the component «bread» and the names of varieties of ceremonial bread from the standpoint of their ethnocultural semantics. These proverbs and sayings can be considered the golden fund of our national language. The circle of linguists, researchers who study conceptual linguistics, the culture of Ukrainians is outlined. The scientific investigations of linguists interested in the issue of the paremic fund of the Ukrainian language have been analyzed. The work presents the most commonly used paremias in speech with the names of varieties of ceremonial bread: kalach, knysh, korovai, palyanitsa, paska, which in their content reveal the character traits, behavior, moral qualities, traditions and customs of our native people through the culture of healthy eating, present a linguistic picture of the world, etc. After all, in today's conditions, interest in studying the language and native culture has grown rapidly, which argues for the relevance of the choice of the topic of the proposed scientific research. We can argue that significant cultural and national potential is endowed with paremias with the component-glutoneme «bread» and its varieties, which are found in the rituals of Ukrainians, because the national Ukrainian cuisine is not only biological, but also a cultural value, which is associated with ethnolinguistics, ethnology, culturology, linguocultural studies, folklore and other sciences.

The paper examines the verbal expression of the component «bread» through the study of dictionaries of various types: dictionary of signs of Ukrainian ethnoculture, dictionaries of proverbs and sayings, explanatory dictionaries

of the Ukrainian language, dictionary of epithets of the Ukrainian language, dictionary of synonyms of the Ukrainian language, a linguistic and regional dictionary-reference book; the meanings of the lexemes are revealed: kalach, korovai, knysh, palanytsia, paska. Examples of synonyms, epithets for the lexeme «bread» in different meanings, winged sayings of famous Ukrainian writers about the cultural term «bread» are given.

Key words: kalach, korovai, palyanitsa, paremiya, paska, ceremonial bread.

Постановка проблеми. У сучасній мовознавчій царині дослідники виявляють інтерес до мовних одиниць крізь призму культури, традицій та звичаїв народів тощо. Бачимо, що звичаї, вірування представників нашого народу представлені у пареміології, яка є золотим фондом української мови. Вважаємо, що аналіз паремій із компонентами «хліб», «калач», «книш», «коровай», «паска» сприяє розкриттю особливостей національно-культурної оцінки хліба, його обрядовим різновидам відповідно до традицій харчування, шанобливого ставлення до них, що і засвідчує актуальність нашої праці.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. В етнолінгвістичних роботах Г. Демиденко, В. Жайворонка, Г. Ковальової І. Лакомської, С. Руденко, О. Селіванової, Н. Шарманової, Ю. Швець, В. Ужченка та ін. розглянуті питання про вербальне вираження культурних кодів, їх зв'язок з мовними одиницями, мовою тощо. В етнологічних працях Л. Герус, В. Конопка та ін. представлений вагомий внесок з вивчення народної культури, зокрема цінностей обрядового хліба. Питаннями пареміології у наш час цікавляться мовознавці: Л. Даниленко, О. Дуденко, В. Калашник, В. Калько, Ж. Колоїз, Т. Космеда, Т. Осіпова, В. Ужченко, О. Федіна, Н. Шарманова та ін. Погоджуємося з думкою О. Федіної, що активне вживання паремій свідчить про їхню значущість, про відображення культури, історії народу, самоідентифікації українців, а тому вивчення паремій в межах лінгвістики та перекладознавства посідає одне з провідних місць [1, с. 224].

Мета дослідження полягає в аналізі етнокультурного контексту зразків пареміології української мови з компонентом «хліб», різновидами обрядового хліба.

Виклад основного матеріалу дослідження. В усі часи і в усіх народів найбільшою святістю був хліб, що доводять паремії *Хліб –всьому голова* [2, с. 78], *Як хліб буде, то й все буде* [3, с. 55]. Чесно й праведно про це сказав в одному з віршів Б. Олійник: «Образу хліба вклонімося. Сиріч – людині, Великочолому сіятелю землі. Істинно, люди: живемо не хлібом єдиним. Істинно так... коли маємо хліб на столі» [4, с. 143]. Початково інформація про застосування хліба в обрядовій практиці українців подавалася у народознавчих працях українських та іноземних етнографів: С. Витвицького, Ю. Жатковича, П. Іванова, Р. Кайндля, Ф. Колесси, О. Кольберга, М. Маркевича, В. Милорадовича, І. Франка, П. Чубинського та інших. За мовокраїнознавчим словником-довідником «Україна в словах», хліб – харчовий продукт, що випікається з борошна [5, с. 367]. Тяжко діставався хліб насущний у давнину. Це у своїй творчості доводить Т. Шевченко: «А я стою похилившись, Думаю, гадаю, Як то тяжко той насущний Люди заробляють» [6, с. 120]. Ще з пелюшок дитину привчали любити й шанувати хліб. Згадаймо, як у давніші часи немовля разом з материним молоком уживало хліб: замість сучасних сосок їм давали обгорнуту в полотняну тканину м'якушку-смоктунця. Будь-яке свято чи обряд не обходилося без паляниці. Народжувалася дитина – йшли з хлібом, виряджали сина в далеку дорогу – і мати ув'язувала в рушник житній окрасець, справляли весілля чи будували хату – неодмінно приходили з книшем, йдучи на поминки, кожен ніс із собою паляничку, дорогих гостей також зустрічали хлібом-сіллю... [4, с. 140]. Українці здавна пекли хліб переважно з житнього борошна. Пшеничне тісто готували в неділю або на великі свята: Різдво, Великдень, на родинні урочистості. У різних обрядах використовували види хліба: на весілля – коровай, на свята – калач, на Великдень – паску, на Сорок святих – голубки, на Христоклонну середу (середину посту перед Великоднем) – хресці тощо. В обрядовий хліб клали багато яєць, цукру, масла, сушеного винограду. Його готували в печі у спеціальних формах. Звичайний

хліб випікали в гарячій печі на капустяному або дубовому листі. Виготовлення хліба було своєрідним ритуалом, тому існували певні заборони й обмеження: не можна було його вчиняти у п'ятницю; коли саджали хліб у піч, потрібно було обов'язково зачиняти двері до хати, не можна було голосно говорити, лаятися. З першого дня появи людини на світ хліб супроводжує її в різних обрядах. Перший буханчик клали породіллі за пазуху. Коли святкували день народження, іменинник відносив своїй «бабі» паляницю, загорнуту в хустку. В Придніпров'ї хліб, з яким йшли свататися, мав бути позиченим, а на Закарпатті старости вручали батькам дівчини два маленьких хлібці-близнюки. Весільний хліб, траплялося, клали на домовину, в якій ховали нежонатих [7, с. 211–212]. Погоджуємося з Л. Герус, що поняття «обрядовий хліб» у широкому розумінні охоплює матеріальні втілення праці хлібороба, які є об'єктами й функціонують в обрядовості: від стебел і зерна культивованих злакових рослин – до тіста чи готових хлібних виробів, зокрема хліба визначеної пластичної вирішеної форми, випеченого з прісного або заквашеного тіста на основі борошна, переважно жита та пшениці, часто з додаванням меду та інших приправ. Обрядовий хліб – значуще явище традиційної культури українців як за широтою і глибиною зв'язків, так і за багатством виявів, які акумулюють самотутні, неповторні її риси [8, с. 1].

І в наш час значення хліба вагоме. Він символізує гостинність, добробут, міцну родину, працю. Слова П. Воронька доводять це: «Пахне хліб. Як тепло пахне хліб. Любов'ю трударів і радістю земною» [9, с. 71]. Ним і зараз благословляють молодих на щасливе подружнє життя, вітають матір із новонародженим. Хлібом-сіллю зустрічають людей, що вперше входять до хати, на гостину. «...З хлібом у нас зустрічають гостей, хліб на весіллі цвіте в короваї. І крапчик немає на світі вістей, ніж – хліб уродився у рідному краї» [9, с. 71]. Окраєць хліба беруть із собою у далеку дорогу, при вирішенні важливих справ як оберег. У всі часи хліб був, є і буде святим, його не можна викидати, потрібно берегти кожну крихтину.

У словнику синонімів української мови В. Вусик подає кілька синонімічних гнізд слова «хліб». **Хліб (зерно)** – валки (скошений хліб), ворох, градобій, (побитий градом хліб), житопшениця, житостій, жниво (спілий хліб), збіжжя, зеренце, зернечко, зерничко, зерно, зернові, зернячко, злаки, злакові, колоски, колоскові, колосові, колосся, кошаниця (скошений, але ще не обмолочений хліб), невіянка (невіяне зерно), новина (хліб нового врожаю), озимина, озимі, пашина, пашиця, пашичка, покіс, покоси, полеглиця (полеглий хліб), пшениця-пашиця, сівбиця (зерно для сівби), травостій (хліб на пні), ужинок (зжятий хліб), хлібостій, яровина, ярові.

Хліб (спечений) – балабух, балабуха, балабушечка, балабушка, балабушок, білан (білий хліб), бухан, буханець, буць, вівсяник, глевтюк, глевтяк, глевчак, глев'як, гніздюк (невдалий хліб), горохв'яник, гречаник, жалованик (прісний житній хліб, що їдять у піст), житник, житняк, жованець (загорнений у полотнину жований хліб, який наші предки вживали замість соски для немовлят), забудька (забутий у печі хліб), закалець (хліб із закальцем), залепух (глевкий хліб), засадець, засадьок (залишки тіста, яке останнім саджають у піч), зліпинець (хліб, що під час випікання злипся з іншим), кисляк (кислий хліб), комішняк (солдатський хліб), кукла (жованець), кукурудзяник малай (хліб з кукурудзи, гороху, проса), малимон (невдалий хліб), маца (пасхальний прісний хліб у євреїв), намішуваник (хліб у голодовку), насуцний, насуцник, опрісник, перепеча, перепічка, підпалок, підпалочок, плескач, плесканчик, поскрібок (хліб, спечений з оскрібків тіста в макітрі), прісняк, прісняник, пухкеник (солодке печиво), пшеничник, пшоняник, репаник (репаний хліб), сухар, сухарик, хлібень, хлібеньтко, хлібець, хліб-сіль, хлібчик, хліб'я, цілушка, черств'як, чорниш (чорний хліб), яшник. **Різновиди українського хліба:** батон, батончик, булка, булочка, буля, бухан, буханець, буханчик, бухинка, бухиночка, вареник, варениця, варяниця, дивень (хліб у вигляді кільця, через яке наречений дивиться на гостей), калач, калачик, каленик (хліб з калиновими ягодами), книш, коврига, колобок, кольо, корж, коржик, короваєць, коровай, крачун (хліб, спечений на свят-вечір), легкодушник (хлібець для подаяння жебракам, аби ті пом'янули померлого), лежень (весільний хліб), кренделик, крен-

дель, маторжаник, млинець, оладок, орішки, оціпок (прісний плескач), паляниця, паляничка, пампух, пампуха, пампушечка, пампушка, паска, пасочка, печиво, пиріг, пиріжок, підпасичник (хлібець, що давали пастухові при першому весняному вигоні худоби на пасівник), плачинда (пиріг), плетеник (плетений хліб), хлібень, хлібина, хлібинка, хлібчик, хранзоля. **Частини хлібини:** кусень, кусник, кусничок, окраєць, крайчик, ошимок, підспідок (нижня шкуринка), цілушка, шкуринка, шкуринка, имат, иматок, иматочок [10, с. 501–503].

До лексеми хліб можна дібрати безліч епітетів. У значенні харчовий продукт, що випікається з борошна: білий, важкий, великий, випечений, високий, вівсяний, всесильний, в'язкий, гарячий, гіркий, глевкий, глевкуватий, глевкущий, глизявий (діал.), гречаний, грубий, давній, добрий, дорогий, духмяний, живлющий, життій, запашний, запечений, засохлий, зацвілий, зачерствілий, звичайний, м'який, нарізаний, насолений, невипечений, недопечений, останній, пахучий, перший, печений, пишний, підсмажений, причерствілий, пухкий, пишеничний, розкішний, розламаний, розмочений, рум'яний, свіжий, свіжоспечений, святий, священний, селянський, сирий, сірий, смаковитий, смачний, солодкий, сухий, твердий, темнуватий, тепло-пахучий, український, черствий, чорний тощо. Про харчі, про засоби до існування, заробіток доречно вживати означення: батрацький, батьківський, віддаваний, вільний, власний, гіркий, горьований, готовий, даремний, дарований, дешевий, добрий, єдиний, жебраний, завтрашній, залятий, зароблений, засланецький, казенний, ласкавий, легкий, мужичий, надійний, насущний, невірний, невірничий, нелегкий, ненадійний, новий, панський, проклятий, рідний, святий, ситний, солодкий, справжній, суспільний, твердий, теплий, товариський, трудний, тяжкий, хороший, чесний, чужий, щоденний і т. д. Щоб описати хліб як основу для функціонування, існування використовують прикметники: всевишній, духовний, найвищий, найстарший, народний, насущний, свіжий, священний [11, с. 426–428].

Французький письменник Оноре де Бальзак, перебуваючи в Україні у своєї коханої, писав на батьківщину про те, що він у цьому краї «запримітив уже 77 способів приготування хліба...» [7, с. 210].

Люди згадують хліб у різних випадках. Наприклад, про взаємне пригощання говорять, що хліб хлібу брат. Заробітчанами, яким не вдається звести кінці з кінцями, – хліб від рук відбивається. Про невдачну, злу людину говорить паремія *Ти йому хліба, а він тобі камінь*. Про бувальця, товченого життям можна сказати, *він не з одної печі хліб їв*. Хліб – це основа харчування, що репрезентують паремії: *Без хліба нема обіда, Без хліба – половина обіда*. Про значущість хліба повідомляє паремія *Гречана каша – то матір наша, а хлібець життій – батько наш рідний*. Про те, що хліб в усі часи був і буде головною їжею для українців доводить прислів'я *Калач приїсться, а хліб ніколи*. Твердження, що хліб обов'язково має бути на столі доводить паремія *Без хліба половина обіда. Найсмачніший хліб од свого мозоля* – найдорожче те, що зроблено власноруч, самотужки, власними силами, зароблене власною працею. *Сливка – слинка, грушка – минушка, риба – вода, хліб – голова* означає, що хліб – основний продукт на столі, він найбільш поживний. *Хліб – батько, вода – мати* розкриває зміст, що без їжі (хліба) та без води людина не може жити. Паремія *Хліб у людини воїн* пояснює, що сита людина впевнена в собі, сповнена сил, дієздатна, бо хліб наснажує людину, підносить її бойовий дух. Паремія *Хліб – усьому голова* підкреслює, що хліб – головний продукт у нашому житті. *Чужий хліб боком вилізе* ця паремія попереджає, що треба покладатися на власні сили і всього досягати самостійно, бо за чужу допомогу завжди потрібно платити [2, с. 78].

Розглянемо різновиди обрядового хліба. **Калач** – обрядовий білий хліб особливої форми, випечений із крученого і переплетеного тіста [5, с. 345]. Калачі виготовляють із дріжджового тіста, замішаного з білого пшеничного борошна. Цей виріб плетуть з трьох-чотирьох качалок тіста. За формою калачі можуть бути довгі та круглі, з діркою посередині. Зверху їх часто посипають маком. Колись їх готували на весілля, христини, Великдень, Різдво, зараз можуть вживати у свята, на щодень. Українці про працьовитість говорять, *хочеш їсти калачі – не сиди*

на печі. Щоб заспокоїти дитину, людину, не плач – дам калач. Про дітей, членів родини – хоч з однієї печі, та не однакові калачі. Таку людину, що багато обіцяє, а нічого не дає репрезентує паремія *більше днів, як калачів; Звабиш калачем, не відженеш і бичем* [3, с. 53]; *І калачем го не звабить; І калачем його не звабить; Не звабиш го й калачем до хати; Не могла звабити калачем, а потім тяжко було відбити і бичем* означає легше привабити когось, ніж потім позбутись. Про те, що чорний хліб найкорисливіший говорить паремія *калач приїсться, а хліб ніколи. Кому калач пікся, а кому довівся* – з одним кохалась, а вийшла заміж за іншого. *Сякий-такий торгош та все їсть калач, а бідний хлібороб на хліб робить, а хліба не їсть; Сякий-такий торгош та все їсть їсть калач, а хлібороб на хліб робить – і вволю не їсть* означає працюють бідні, а споживають ними здобуте інші, багаті, торгоші [12, с. 307]. *Навчить біда калачі з салом їсти* означає біда навчить багато чому. *Нагодують калачем, та й в спину рога-чем* – увійдуть у довіру, а потім відвернуться [13, с. 90].

Калита – помащений медом корж, який пекли в день святого Андрія. До дня святого Андрія дівчата випікали великий круглий калач із діркою всередині, на якому витискали якийсь орнамент, що символізував сонце перед зимовим сонцестоянням. Виріб підв'язували до стелі. Його повинні були відкушувати хлопці, під'їхавши на коцюбі. Якщо хтось не діставав або розсміявся, – дівчата чи спеціально обраний парубок – «пан Калитовський» мазали його квачем із сажею. Потім усі гуртом їли калиту [5, с. 346]. **Книш** – вид білого хліба з загорнутими всередину краями, змазаного салом або олією слова [5, с. 350]. З готового розчинного тіста ліпили круглу паляницю і, вмочивши в олію ложку, надрізали нею по краю хлібини. Одержані «пелюстки» (п'ять чи чім) витягували, загинали до середини хліба і притискали ложкою. Книші випікали переважно до свят, які випадали в піст (Святий вечір, Благовіщення), на поминки, проводи. Книшами обдаровували колядників, з ними відвідували родичів та кумів на різдвяні свята, їх носили діти своїм бабам-повитухам. Нині книші готують зрідка, переважно на Поліссі [14, с. 59]. Інколи книшем називали відкритий пиріжок зі смаженою цибулею або сирією капустою. У наш час цей вид хліба не поширений, але зберіглося прислів'я *«Поки бабуся спече книші – у дідуся не буде душі»*, яке означає щось робити або чекати довго. **Коровай** – великий круглий пухкий хліб із прикрасами з тіста, що випікається переважно на весілля [15, с. 335]. Колись цей обрядовий хліб був поширений у багатьох слов'янських народів. Його пекли під час різдвяно-новорічних свят, на обжинки; пізніше – на весілля, як правило, з борошна першого чи останнього снопа. За кілька днів до весілля (найчастіше в четвер або суботу) запрошували «коровайниці» – особливо вмілих, щасливих у шлюбі жінок. Вони приносили з собою борошно, яйця, масло. Воду брали вдосвіта з трьох криниць. Коли місили коровай, співали обрядові пісні, у тісто клали срібні гроші – на багатство [5, с. 353]. У наш час його також дарують почесним гостям, підносять на рушникові, ставлячи зверху сіль. Коли передають – тричі кланяються. Гість повинен обов'язково відламати кусочок тіста і з'їсти. Про гарних господинь говорить паремія *Хорошії коровайниці хорошиий коровай бгають* (місять) [5, с. 353]. **Паляниця** – хлібина, переважно з пшеничного борошна [16, с. 310], має, як правило, круглу форму. Паляниця – хлібина, переважно з пшеничного борошна, певним чином замішаного; традиційна ознака достатку, багатства, хліборобського щастя [17, с. 431]. Значення паляниці розкриває паремія *Паляниця – хлібові сестриця* [3, с. 54]. Яка причина, такий наслідок: *Яка пшениця, така й паляниця* [13, с. 90]. Паремія *Дождася раз пшеничних паляниць* означає щось здобув, чогось домогся. *Їв би паляниці, та зубів нема; Їв би паляниці, та зубів чортма* так говорять про старого, беззубого, що доробився хліба аж у старості. Одне з головних золотих правил – треба мовчати представляє паремія *Мовчи, язичку, дістанеш паляничку* [12, с. 308].

Пампушка – невелика кругла булочка з пшеничної, житньої або гречаної муки [5, с. 360]. Ці невеликі круглі вироби переважно з дріжджового тіста раніше готували на свята, у неділю, на поминальний обід. Вживали їх до борщу чи юшки, натираючи часником. **Паска** – солод-

кий здобний високий білий хліб, який випікають до Великодня. В Україні відомо до сорока різних видів пасок: подільська, святкова, швидка, південна, родзинкова, козацька, сирна та інші [5, с. 360]. Паски випікають із найкращого пшеничного борошна здебільшого у четвер, п'ятницю або суботу перед Великоднем. За назвою цього обрядового хліба свято Великдень у народі називають «Паскою». Люди вірять, що коли паски не вдаються, то це віщує нещастя. **Перепічка** – корж із прісного тіста, що печеться на сковорідці, змащеній маслом або салом. Їх готували тоді, коли не вистачало хліба. Готували переважно у суботу на сніданок. Виготовляли також із дріжджового тіста і пекли у печі перед тим, як поставити туди хліб. Через що отримали назву «підпалки» [5, с. 361–362]. Обрядовий хліб «паска» зустрічається в українських пареміях: *Байдуже паски, аби поросія; Буде великдень без гречаної паски; Годі з болота паску спекти, З болота паски не спечеш* – з лихого матеріалу не буде доброї речі. *Добра паска, коли при ній є шолдар* (ококор) і *ковбаска, Добра паска, як є ковбаска; Дождав гречаної паски, Дочекався гречаної паски, Дочекався Грицько гречаної паски* – збіднів, не стало продуктів, грошей на пшеничну паску; *Не тобі пеклася паска, та тобі досталось з'їсти; Паска ще в колосі; Ся вже пасок з тридцять з'їла* – жартівливо говорять про старшу віком дівчину [12, с. 308–309].

Погоджуємося з мовознавцями: Ж. Колоїз, Н. Малюгою, Н. Шармановою, що у відображенні особливостей життя українського народу, його типізації одиниці пареміології виділяють у предметах і явищах навколишнього світу найістотніші риси, відображають особливості взаємовідношень між людьми, соціально-історичний контекст, особливості побуту, звичаї і традиції [18, с. 4].

Висновки. Отже, аналіз мовних та етнологічних фактів доводить, що хліб, обрядові різновиди хліба зустрічаються у пареміях українського народу, представляють харчову культуру суспільства, мають низку кодових репрезентантів гастрономічних (і не тільки) традицій і звичаїв. Перспективу майбутніх наукових пошуків убачаємо в дослідженні й систематизації інших глютономних одиниць у пареміях українського народу, які допоможуть пізнати витоки нашої національної культури.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:

1. Федіна О. Українські паремії та сталі вирази : відродження мовної традиції. *Наукові записки. Серія : Філологічні науки*. 2023. Вип. 2 (205). С. 224–227. DOI: <https://doi.org/10.32782/2522-4077-2023-205-31>.
2. Прислів'я та приказки : словник / О. Конобевська. Харків : ПП «УЛА», 2021. 96 с.
3. Скарбниця народної мудрості : прислів'я, приказки, загадки, лічилки, скоромовки / упоряд. Панасенко Т. М. Харків : Фоліо, 2017. 286 с.
4. Скуратівський В. Берегиня. Київ : Рад. письменник, 1987. 278 с.
5. Україна в словах : Мовоукраїнознавчий словник-довідник: навч. посіб. для учнів загальноосвіт. шкіл, ліцеїв, гімназій, студентів, усіх, хто вивчає укр. мову / упоряд. і кер. авт. кол. Данилюк Н. Київ : Просвіта, 2004. 704 с.
6. Кобзар : зб. творів / Т. Шевченко. Харків : ВД «Школа», 2023. 352 с.
7. Супруненко В. Ми – українці : у 2 кн. Дніпропетровськ : ВАТ «Дніпрокнига», 1999. 412 с.
8. Герус Л. Функціональна, семантична та етично-естетична цінності обрядового хліба українців, їх актуалізація у соціокультурному просторі ХХІ ст. : автореф. дис. ... на здобуття наук. ступеня доктора істор. наук : 07.00.05. Львів, 2021. 35 с.
9. Усі крилаті вислови, прислів'я, приказки, загадки / укладач Н. В. Курганова. Харків : Торсінг плюс, 2008. 320 с.
10. Словник синонімів української мови : понад 2500 синонім. гнізд / О. С. Вусик ; за ред. докт. філолог. наук, проф. А. М. Поповського. Тернопіль : Навчальна книга – Богдан, 2019. 576 с.
11. Єрмоленко С., Єрмоленко В., Бирик С. Новий словник епітетів української мови. Київ : Грамота, 2012. 488 с.
12. Прислів'я та приказки : Природа. Господарська діяльність людини / упоряд. М. М. Пазяк ; відп. ред. С. В. Мишавич. Київ : Наукова думка, 1989. 480 с.
13. Українські прислів'я та приказки / упоряд. Т. Панасенко. Харків : Фоліо, 2013. 256 с.

14. Лаврик О. Україна. Все, що робить нас українцями. Харків : Віват, 2015. 256 с.
15. Яковлева А. М., Кошечкіна Т. М. Сучасний тлумачний словник української мови. Харків : Торсінг, 2020. 672 с.
16. Івченко А. Тлумачний словник української мови. Харків : Фоліо, 2000. 540 с.
17. Жайворонок В. Знаки української етнокультури : словник-довідник. Київ : Довіра, 2006. 703 с.
18. Українська пареміологія : навч. посіб. для студ. філол. спеціальностей вищих навч. закладів / Ж. В. Колоїз, Н. М. Малюга, Н. М. Шарманова ; за ред. Ж. В. Колоїз. Кривий Ріг : КПІ ДВНЗ «КНУ», 2014. 349 с.
19. Хожаєнко Ю. Різновиди обрядового хліба в лінгвокультурному висвітленні (на матеріалі українських паремій). Особистість в освітньому середовищі сучасного суспільства : матеріали VI Всеукраїнської науково-практичної конференції з міжнародною участю. Дніпро–Любляна, 2025. С. 471–482.
20. Конопко В. Хліборобські мотиви в календарній обрядовості українців південно-західного історико-етнографічного регіону України : автореф. дис. ... на здобуття наук. ступеня канд. істор. наук : 07.00.05. Львів, 2015. 19 с.

Дата надходження статті: 25.07.2025

Дата прийняття статті: 28.08.2025

Опубліковано: 16.10.2025