



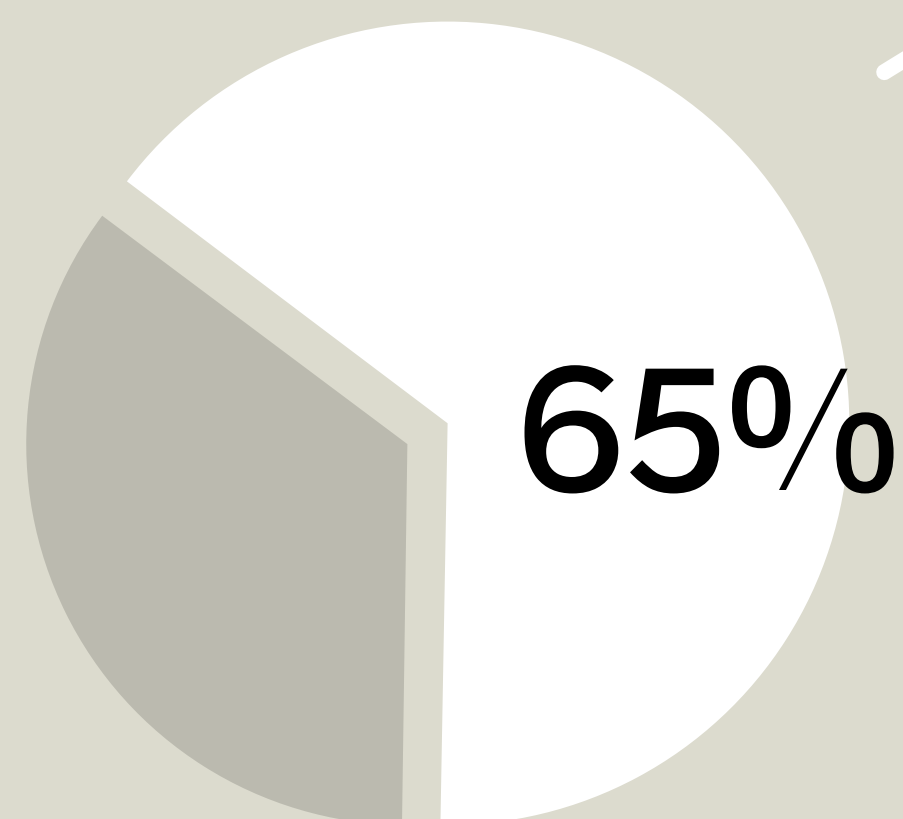
ПИРІГ НЕЗАЛЕЖНОСТІ

РЕЗУЛЬТАТИ ДОСЛІДЖЕНЬ



ПРОМІЖНІ РЕЗУЛЬТАТИ ДОСЛІДЖЕННЯ ТРАДИЦІЙ ВІДЗНАЧЕННЯ
ДНЯ НЕЗАЛЕЖНОСТІ

65% ЛЮДЕЙ ВВАЖАЮТЬ,
ЩО МАЮТЬ ТРАДИЦІЇ
ВІДЗНАЧЕННЯ ДНЯ
НЕЗАЛЕЖНОСТІ



СЕРЕД НИХ:

41%

вдягають національне
вбрання

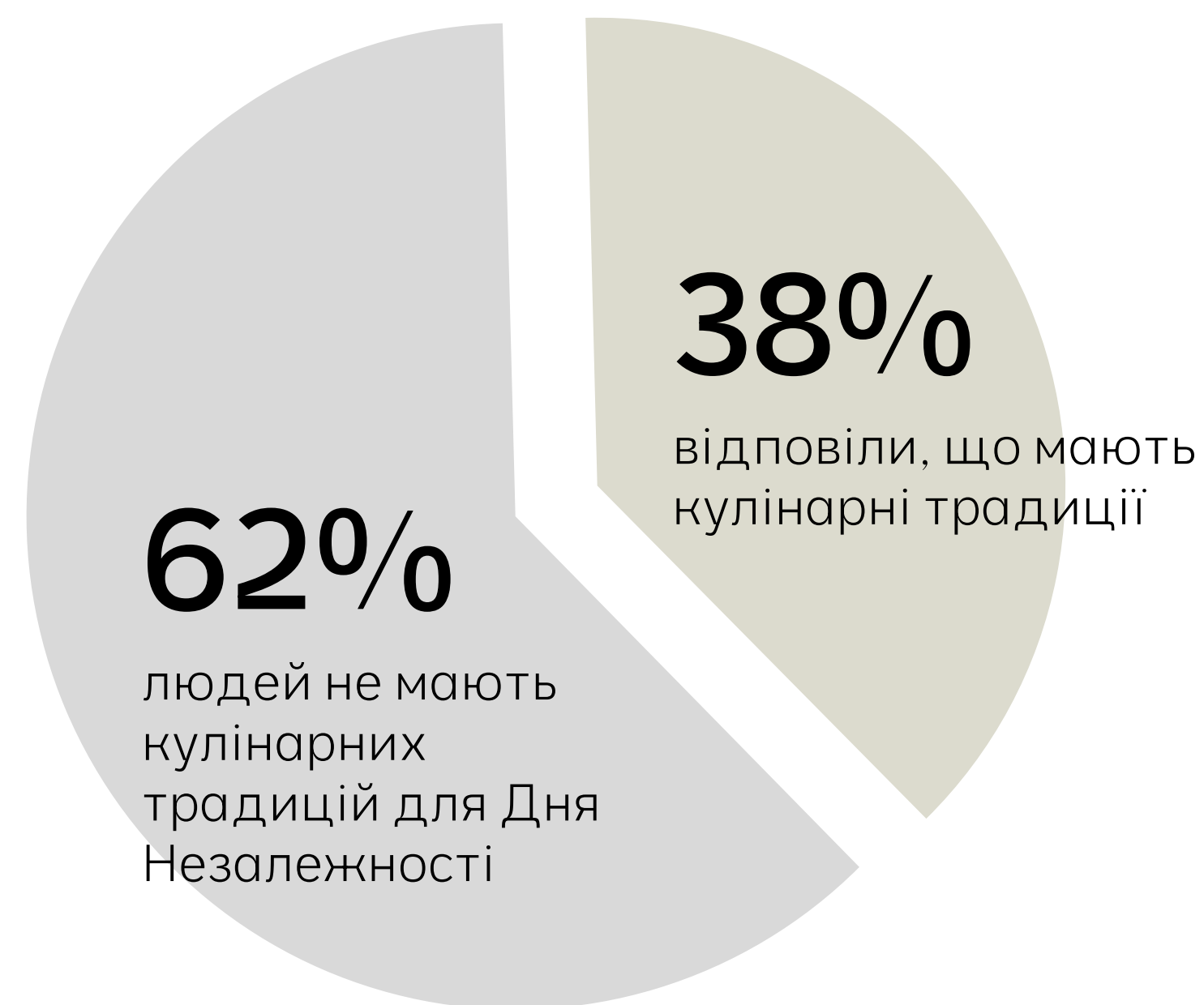
16%

беруть участь у перегляді
параду, концертів тощо

9%

вивішують прапор

РЕЗУЛЬТАТИ ДОСЛІДЖЕНЬ



ФІНАЛЬНІ РЕЗУЛЬТАТИ — **21.08** НА СТОРІНКАХ ZAGORIY FOUNDATION.



ПРОМІЖНІ РЕЗУЛЬТАТИ ДОСЛІДЖЕННЯ ТРАДИЦІЙ ВІДЗНАЧЕННЯ
ДНЯ НЕЗАЛЕЖНОСТІ

СЕРЕД НИХ:



ПРОАНАЛІЗОВАНО: **665** АНКЕТ ІЗ 1165.

**НІЩО НЕ ЗУПИНИТЬ ІДЕЮ,
ЧАС ЯКОЇ НАСТАВ**



ЦЯ ІДЕЯ ВИНИКЛА ІЗ РОЗУМІННЯ ПОТРЕБИ. АБИ
ЗНАКОВЕ СВЯТО НАШОЇ КРАЇНИ, ЯКЕ ОБ'ЄДНУЄ
ВСІХ ГРОМАДЯН, МАЛО ПІЗНАВАНИЙ
ГАСТРОНОМІЧНИЙ СИМВОЛ.



Пиріг як символ української
культури та традиції



Пиріг – це **поєднання**
традиційних рецептів та
сучасних підходів до випікання

ПИРІГ

Пиріг як символ **єдності, сили та**
незламності нашого народу

Пиріг – це велике спільне
дійство, **що об'єднує родину**
та громаду

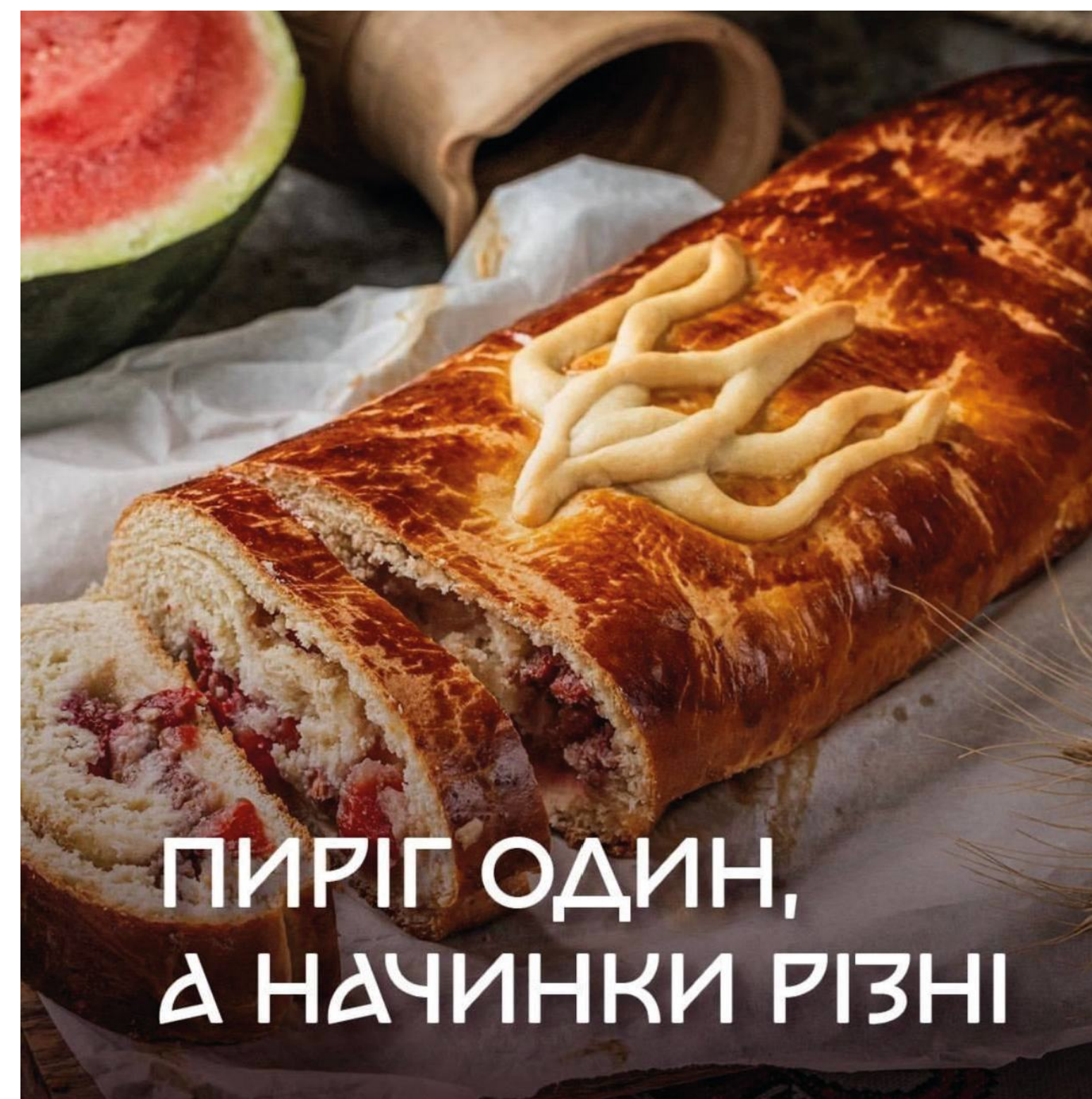
Пиріг як символ **достатку**
та родинного затишку

ПИРІГ ОДИН, А НАЧИНКИ РІЗНІ

РІЗНОМАНІТНІСТЬ ЛОКАЛЬНИХ ПРОДУКТІВ
ПО РЕГІОНАХ.

Пиріг, як і борщ — **в кожному куточку країни особливий.**

Традиція будь-якої громади чи родини реалізується через начинку (і закарпатська бринза, і південна медова диня, і подільські яблука та поліські гриби).



ПИРІГ ОДИН,
А НАЧИНКИ РІЗНІ

Фото: Авторська Кухня Українська



ПИРІГ ЗІ СЛИВАМИ ВІД ОЛЬГИ КОБИЛЯНСЬКОЇ

Пиріг, або пляцок, як його називали в родині Ольги Кобилянської, був поданий до книги «Як добре і здорово варити» у 1931 році названою донькою письменниці. Він став дуже впізнаваним за рахунок вишуканого поєднання пісочного тіста, сезонних слив та збитих білків.

Змішайте 300 г борошна, 200 г масла, 100 г цукру, 2 жовтки, розпушувач. Замісіть тісто, розкачайте та викладіть на нього половинки слив. На щедро викладіть піну з 2 білків, збиту із цукром.

Випікайте у духовці при 180° та смакуйте із родиною!

Рецепт і фото: ЇZNAKULTURA

КРИМСЬКОТАТАРСЬКИЙ ПИРІГ КОБЕТЕ

Поширена кримськотатарська страва, яку готують на важливі сімейні та календарні свята.

Борошно 300 г, масло 200 г, яйце 1 шт., сіль 5 г, оцет винний 20 г, вода холодна 80 г. Начинка: яловичина 400 г, масло вершкове 50 г, картопля 500 г, цибуля 400 г, зелень кінзи 50 г, бульйон 100 г, сіль 3 г, чорний перець 2 г, червоний перець 1 г, зіра — 2 г.

Замісити тісто з борошна, перетертого масла, яйця з водою та оцту. Розділити на дві частини — 2/3 та 1/3, загорнути у харчову плівку та покласти у холодильник на 1 год. М'ясо й цибулю нарізати кубиками, додати вершкове масло, сіль, перці, зіру, зелень і холодний бульйон.

Тонкими пластинками нарізати картоплю. Взяти 2/3 тіста, розкочати, покласти у форму діаметром 24 см. Першим шаром у форму з тістом викласти половину нарізаної картоплі, посолити. Другим шаром м'ясо зі спеціями та накрити рештою нарізаної картоплі. Розкочати решту тіста та накрити ним форму, з'єднати пальцями нижній і верхній шари тіста. Змастити яйцем й поставити у розігріту до 200°C духовку.

Випікати пиріг 50 хв за температури 180°C.



Фото: ІЗНАКУЛТУРА

ПИРІГ З МАКОМ

Пиріг з маком є одним із різновидів поширеного в українській кухні домашнього печива.

Його готують до знакових календарних свят, а також на родинні свята.



Фото: ІЗНАКУЛТУРА



ЯВОРІВСЬКИЙ ПИРІГ

Традиційний святковий пиріг, що готується до неділі. Він також є весільною стравою, поширеною на Галичині. Яворівський пиріг внесений до Національного переліку нематеріальної культурної спадщини України.

Для приготування тіста потрібні борошно, дріжджі, сіль, цукор, яйце, молоко та вода в пропорції 1:1. Основні інгредієнти для начинки — картопля, гречка, цибуля. Може бути різної форми — круглий, овальний, прямокутний.

Пиріг подають із мачанкою з сушених білих грибів.

ШУКАЙТЕ РЕЦЕПТИ ПИРОГІВ

1

Серед сімейних рецептів, вивчаючи та переймаючи досвід і традиції родини.

2

У кулінарних збірника, приміром, Ольги Франко, Зіновії Клиновецької, Дарії Цвек, Валентини Лучаківської.

3

На кулінарних сайтах, зокрема klopotenko.com



4

Створіть власний унікальний рецепт пирога.

5

За хештегами **#пирігnezалежності**, **#пирігуа**, **#pyrihIndependency**, **#pyrihua**, **#деньnezалежності**, **#independenceday**

СВЯТКУЙМО РАЗОМ!



1

спечіть головний (за вашою традицією)
пиріг цього свята

2

зберіть 24 серпня навколо пирога близьких
для вас людей

3

поділіться вашим пирогом і його рецептом з
Україною в соціальних мережах із хештегами
**#пирігнезалежності, #пирігуа,
#pyrihIndependency, #pyrihua,
#деньнезалежності, #independenceday**

ДІЄВЦІ



ЛАРИСА ЛАТИПОВА

ОЛЕНА БРАЙЧЕНКО

ЮЛІЯ ЖМАКІНА

ЄВГЕН КЛОПОТЕНКО

ВОЛОДИМИР ЯРОСЛАВСЬКИЙ

ЛАРИСА МУДРАК

НАТАЛЯ ЄМЧЕНКО

КАТЕРИНА ЗАГОРІЙ

ІРИНА ІВАНЧИК

СВІТЛАНА ЦИБАК

Дякуємо!