

20. Більше, ніж Крим. URL: <https://www.facebook.com/morethancrimea/>
21. Історія та культура кримських татар. URL: <https://www.facebook.com/groups/1437995133164271/>
22. Депортація кримськотатарського народу, – як це відбувалося... (Спогади депортованих) URL: http://history.org.ua/LiberUA/Krimskiy_arkhiv/DepKrTatNar.pdf
23. Кримські татари 1944–1994 рр. Статті. Документи. Свідчення очевидців. Київ: Рідний край, 1995. URL: <http://resource.history.org.ua/item/0009385>
24. Програма XXIII наукової конференції молодих учених та студентів Навчально-наукового інституту історії та соціально-гуманітарних дисциплін імені О. М. Лазаревського Національного університету «Чернігівський колегіум» (грудень, 2020 р.). URL: <https://inst-hist.chnpu.edu.ua/wp-content/uploads/2020/12/programa-konferencziyi-2020-1.pdf>

УДК: 37. 016+378. 016: 94 (560)

Полторак В.М.,

кандидат історичних наук, доцент,

Одеський національний університет імені І.І.Мечникова, м. Одеса

**ДО ПРОБЛЕМИ ВИКОРИСТАННЯ ГАСТРОНОМІЧНИХ
ДОСЛІДЖЕНЬ У ВИКЛАДАННІ ІСТОРІЇ УКРАЇНИ В ШКОЛІ ТА
ЗАКЛАДАХ ВИЩОЇ ОСВІТИ
(НА ПРИКЛАДІ ОСМАНСЬКОЇ СПАДЩИНИ)**

***Анотація:** Протягом трьохсот років османської доби відбулись значні зміни в населенні та господарстві південного регіону. Поступово скорочувався відсоток кочового населення і зростало осіле землеробське, міста краю отримали поштовх до динамічного розвитку, оскільки потрапили в систему торговельно-економічних зв'язків із середземноморськими, кавказькими та балканськими володіннями османів. Матеріальна та нематеріальна цивілізація регіону недостатньо вивчені, в тому числі проблема їжі в його історії. Османська гастрономічна спадщина виявляється не лише в кримсько-татарській чи турецькій кухні, але і в регіональних українських системах: бессарабській, одеській та загалом в українській національній гастрономічній культурі.*

***Ключові слова:** гастрономічні дослідження, кулінарна спадщина, османський період історії Південної України*

Три століття ранньомодерної історії Північне Причорномор'я входило до володінь Османської імперії. Адміністративно переважну частину цього періоду межиріччя Дунаю та Дніпра поділялось на Очаківський та

Аккермансько-Бендерський санджаки і було частиною великої провінції – вілайету Озю (так в османській мові називали і Дніпро, і Очаків). Культурна спадщина Одеської, Миколаївської та Херсонської областей України досі зберегли елементи османської кулінарної спадщини, визначення яких і є метою дослідження. Практичне значення цих матеріалів полягає у можливості змінити акценти у викладі османського періоду історії регіону – поруч з політичною історією розглянути культурні взаємовпливи народів Османської імперії та України.

Протягом трьохсот років відбулись значні зміни в населенні та господарстві регіону. Поступово скорочувався відсоток кочового населення (ногайці, татари) і зростало осіле землеробське (ті ж ногайці, молдовани, болгары, татари, українці). Міста краю отримали поштовх до динамічного розвитку, оскільки потрапили в систему торговельно-економічних зв'язків із середземноморськими, кавказькими та балканськими володіннями османів. Досі велику увагу істориків привертала мілітарні події цього періоду: османська експансія, польсько-турецькі війни, козацькі морські походи, російсько-турецькі війни. Натомість матеріальна та нематеріальна цивілізація регіону недостатньо вивчені, в тому числі проблема ролі системи харчування в його історії.

Задля зручності означення гастрономічних досліджень автор пропонує використовувати неологізм – термін *ЇСТОPIЯ*. Це поняття інтуїтивно включає в себе усю сукупність питань впливів харчування на різні аспекти життя місцевого населення, в тому числі – на господарське освоєння регіону, на асортимент продуктів харчування, кулінарне мистецтво, семіотику їжі тощо.

Писемні джерела (описи регіону мандрівників означеного періоду; опубліковані османські архівні джерела; документи архіву Коша Війська Запорозького тощо) свідчать про різноманітність джерел гастрономічної спадщини регіону. Етнографічні джерела, зібрані за останні два століття, свідчать про тяглість традиційної культури – збереглися технології приготування, назви страв, продуктів харчування, кулінарного обладнання тощо.

Переважає османська гастрономічна спадщина поділяється на збережену і втрачену. До втрачених елементів слід віднести систему закладів громадського харчування османської доби (кав'ярні, караван-сараї), значну частину традицій переробки злакових, молочних, м'ясних продуктів (зокрема – баранини, яловичини та конини), етикет застілля тощо.

Збережені елементи османської історичної спадщини слід розділити на очевидні та приховані. Очевидними слід назвати такі засоби приготування страв, як запікання на шампурі, решітці (гратар), приготування в казані перших та других страв, смаження на пательні (в тому числі саджі). Менш очевидними і навіть прихованими є впливи османської культури на овочівництво (баклажани, томати), розведення бахчевих культур (кавуни,

дині тощо), вирощування кукурудзи, використання спецій та інших продуктів.

Очевидним є факт, що для регіону османська гастрономічна спадщина є етапом модернізації раціону, яку переживала Європа після великих географічних відкриттів. Османська імперія виконала функцію посередника та уніфікатора багатьох елементів ранньо-модерної гастрономічної спадщини, і до того ж привнесла багато регіональних кулінарних впливів до загальноосманської кухні. Відбулись інтеграція та стандартизація харчових систем.

Значний гастрономічний вплив османської культури можна спостерігати на побутову культуру запорозького козацтва. Січ стала посередником між османськими володіннями та Східною Європою – саме через Запорожжя везли до Речі Посполитої та Російської імперії вина, олії, спеції. Видобування солі та рибна ловля теж тісно пов'язували козаків із Причорномор'ям. Реєстри харчів, які постачались до столу Івана Мазепи та Карла XII у 1709 році в Бендерах, описи місцевих напоїв в щоденнику Даніела Крмана дозволяють деталізувати наші уявлення про османську кухню того часу та про збереження тяглості гастрономічної спадщини регіону.

Отже, означена проблематика є актуальною, мало дослідженою і потребує залучення і систематизації більшої кількості джерел. Проте й на даному етапі зрозуміло, що османська гастрономічна спадщина проявилась не лише в кримсько-татарській чи турецькій кухні, але і в бессарабській, одеській та загалом в українській гастрономічній спадщині.

УДК: 37. 016: 94 – 044. 247

Пометун О.І.,
доктор педагогічних наук, професор,
Інститут педагогіки НАПН України, Київ

ІНТЕГРОВАНЕ НАВЧАННЯ ІСТОРІЇ: ПІДХОДИ І ПРОБЛЕМИ

***Анотація.** У тезах обґрунтовано підходи до інтеграції предметів освітньої галузі «громадянська та історична освіта» в основній школі у єдиний інтегрований курс. Визначено принципи змістової (контент-орієнтованої) та діяльнісної інтеграції у контексті Державного стандарту базової середньої освіти.*

***Ключові слова:** громадянська й історична освіта, галузь, інтегрований курс, принципи проектування.*

Протягом перших десятиліть ХХІ ст. світ неймовірно змінився і далі змінюється надзвичайно швидкими темпами. Причому провідною