

Шаповал Лариса Іванівна
к.і.н, доцент кафедри історії України
Полтавського національного
педагогічного університету імені
В.Г. Короленка
(м. Полтава)

ПОБУТУВАННЯ ТРАДИЦІЙНОЇ СТРАВИ ГАЛУШКИ В ХАРЧУВАННІ УКРАЇНЦІВ ТА УВІЧЕННЯ ЇЇ НАСЕЛЕННЯМ ПОЛТАВЩИНИ

У статті висвітлюється етимологія назви «галушка», способи приготування, асортимент, рецептура вареної борошнаної страви галушки у повсякденній їжі населення Полтавщини, яка має символічне функціональне навантаження та відповідає національним смакам українців. Наголошується на тому, що галушка була та є улюбленою у харчуванні українців у XVIII – на поч. XXI ст. за простотою приготування, рецептурою, фіксована автором статті у населених пунктах Полтавської області та увічнена в пам'ятниках, прізвищах, назвах сільських поселень, етнофестивалів. Стверджується, що страва галушка пов'язана з люнарним культом небесного вогню й води в наш час втратила ритуальне, обрядове значення у сімейному побуті, але має смакові, поживні якості, великий асортимент видів та способів приготування, споживається на сімейні чи календарні свята та в будень, є символом української національної кухні.

Ключові слова: традиція, ритуал, звичай, їжа, страва, галушка, календарні та родинні свята, асортимент, рецептура.

Ознакою етнічної ідентифікації українців є їжа, а її споживання – фізіологічний процес, елемент національної культури і ментальності. Протягом століть люди виробили традиції приготування страв і напоїв, частування. Сьогодні при модерних технологіях коли віддається перевага комерційному зиску, ніж здоров'ю людини про давні українські страви, зокрема галушки, згадують під час календарних свят, урочистих, святкових подій. Багато що забулося, спростилося, осучаснилося чи спотворилося модними закордонними впливами, з'явилися страви, які рекламуються як «традиційні українські», тому актуальність теми статті є беззаперечною.

Харчування як об'єкт зацікавлення етнографів включає виробництво і споживання їжі [15,16]. Дослідженням теми української куліна-

рії займаються: Л. Артюх [2, 3, 4], В. Доцяк [5], Г. Дубовіс [6], В. Закладний [8], І. Сметана [9], В. Карсекіна [10], З. Клиновецька [11], М. Косовенко [15], М.Маркевич [12], Я. Мельничук, Б. Карабін [13]. Л. Старовойт [15]], Л. Скрипка [10].

У повсякденній їжі українського народу є страви, які несуть символічне функціональне навантаження та відповідають національним смакам, а це: галушки та вареники. Традиційною стравою для населення Середньої Наддніпряни, зокрема Полтавщини, улюбленою їжею для полтавців є галушки [1]. У XIX ст. мовою оригіналу праці М.Маркевича зазначимо: «Кухня малороссийского крестьянина не богата на выдумки и не увлекается подражением образованному вкусу, но впрочем имеет свои прихоти и собственную изысканность... Но национальное блюдо малороссиян произведение их собственного гастрономического вкуса – это вареники, приготовляемые в обыкновенные дни с сыром, с коровьим маслом и сметаной, в дни поста с капустой и урдой на постном масле конопляном или подсолнечным и галушки» [12, с.266]. Галушки українці готували щодня на вечерю з приправою, оскільки варена борошняна страва була легкою у виконанні та поживною у харчовому раціоні. Страва галушка була та є популярною у харчуванні українців у XX – на початку XXI ст. Улюбленою стравою за смаковими якостями, простою приготування, асортиментом рецептів, символом національної кухні називають полтавську галушку [14].

Етимологія слова «галушка» пов'язана зі словом «гала» «галка» (кулька, грудка), зазначається у тлумачному словнику української мови [18]. В Етимологічному словнику – «галушка» (галух, галуха, галушник, галушиця) походить від «Гал» – невелика куля, галка, «гали» – наріст на рослині. «Галун» – вареник із грушею; «Галух» – галушки, що зліпилися до купи. «Галуха» – велика галушка. «Галка» – чорнильний горішок; вважається запозиченою з германських мов; з латинської мови – «галле» пухлина, куля. Допускається праслов'янське походження «галушки». Слова «голий, голиш, галька» означають круглий камінець. Також, стверджується, що «галушка» це – різаний або рваний шматок прісного тіста, без начинки зварений на воді або на молоці, козацька страва XV – XVIII століть [7, с. 462].

Традиційними борошняними стравами в харчовому раціоні українців XIX століття були вареники, варениці, галушки, пироги, балабушки. Однотипними вареними борошняними стравами серед них є галушки, локшина, затірка [4]. У сучасній національній кулінарії збільшився асортимент страв домашнього харчування, збагатився харчовий раціон українців стравами інших народів, вдосконалилися їх смакові якості. Асортимент страви галушки у харчуванні українців налічує біля 30 різ-

новидів: галушки з шинкою, гречані галушки з салом, галушки з сиром, із заварного тіста, яблучні галушки, галушки з м'ясним чи печінковим фаршем, галушки до курки, галушки з манної крупи, смажені на конфорці, галушки в'язкі, галушки з маслом чи сметаною, грибною підливою, галушки на молоці – порізані (пощипані), галушки гуцульські, галушки картопляні, галушки гречані, в квасу, полтавський борщ з галушками, юшка з потрухом та галушками, юшка із манными, рисовими галушками, з галушками з сухарів і тертого сиру, юшка томатна з галушками[8]. Наголосимо, що традиційними галушками є гречані галушки та галушки в квасу, які вийшли сьогодні із вжитку. Галушки з пшеничного борошна готувались давнім способом: «прісне тісто замішували на воді чи сироватці, розкачували качалкою корж товщиною 1 чи 1,5 сантиметра, різали смугами, відщипували або відрізали шматочки тіста (викачували кульки), кидали їх в окріп (молоко, юшку) і варили. Галушки заправляли заваркою із цибулі на олії, смаженим салом, часником» [5, с. 124]. Варені в молоці або ющі галушки їли з рідиною, частіше готували на вечерю, рідше на сніданок.

Урочисте увічнення у камені традиційної української страви – галушки, відбулося в Полтаві 1 квітня 2006 р., а присвячувалося дню народження Миколи Гоголя, який у художніх творах прославив галушку на весь світ. Ініціатором створення оригінального знаку виступив депутат Верховної Ради України Анатолій Кукоба, а сама ідея створення пам'ятника Галушці як візитівки міста Полтави з'явилася в середовищі полтавських художників кілька років до його відкриття. Споруджений на спонсорські кошти – 100 тисяч гривень у популярному місці для жителів і гостей міста на Івановій горі, крім народної любові піддавався критиці. Спершу пам'ятник Галушці помістили біля Свято-Успенського кафедрального собору (УПЦ КП), а в зв'язку з клопотаннями релігійної громади та інтелігенції влітку 2007 р. перенесли на 200 м. на інший бік майдану до ресторану «Іванова гора». Пам'ятник Галушці – символ, уособлення щедрості й добробуту українців, розміщений в історичній частині м. Полтави на Соборному майдані, біля Білої Альтанки. Автори пам'ятного знака – художник України А. Чернощоків і скульптор М. Цись. Пам'ятник Полтавській галушці являє собою великий полумисок з 17-ма бетонними галушками та глибокою як черпак, ложкою на постаменті у вигляді дерев'яної стільниці, перевитої українським рушником, що символізує благополуччя і добробут родини.

Щорічно з 2010 року біля пам'ятника Галушці відбувається Свято Галушки, на якому відвідувачі ласували улюбленою вареною борошняною стравою у полтавців, яка містить смакові наповнення: м'ясо, сир, печінку, картоплю з вишкварками, сметана, проводяться конкурси, май-

стер-класи по виготовленню галушки, театралізоване дійство за мотивами творів І. Котляревського та М. Гоголя, виставка «Історія полтавської галушки». Лідія Степанова проводила майстер-клас по виготовленню галушок й розповіла, що « існує їх біля 20 видів. Галушки можна готувати як першу страву – суп, бульйон, борщ полтавський з галушками і як другу страву. Коронна страва для нас – це галушки». Ольга Степанова під час майстер-класу галушки поділилася знаннями рецептів приготування традиційної страви у харчовому раціоні своєї родини, наголосивши, що «галушка – це українська страва, яка складається з «рогу достатку», тобто мала начинку. Вода, мука, яйце, сіль, а начинка – різна за бажанням. На сироватці, кефірі та дріжджах галушки виходять пухкі, смачні, полтавські. Свій рецепт галушок в мене з чоловіком, він їх любить з куркою. Ми пересмажуємо цибулю, додаємо зелень, петрушку, тому приємні на смак виходять». Полтавці, гості завітавши на свято Галушки обирали для себе галушки за вподобаннями: із капустою, печінкою, м'ясом, картоплею, учасники свята говорили: «полтавські галушки – дуже смачно, ціни нормальні. Поки галушку не спробуєш, додому не приїжджай». Журналіст обласного телебачення «Лтава» Ю. Іващенко працювала на святі Галушки, цікавилась як робити галушки за бабусиними рецептами, фіксуючи їх, адже історія виникнення борошняної страви налічує кілька століть і має видозмінену рецептуру. В минулому галушки готували так: розрізали прісне тісто невеликими шматками, округлювали їх у долонях і варили у окропі, вони називалися «катаними». Подавали їх до столу на вечерю додаючи засмажку із салом, цибулею, вишкварками. Сьогодні популярними на Полтавщині є галушки з начинкою, брендовою стравою полтавців є галушки з м'ясом курки, свинини, печінкою, вишкварками. Вони є обов'язковими у меню етнокафе «Галушка», «У сестер», стали візитівкою м. Полтави та полтавців для закордонних гостей та з інших регіонів України.

Страви – стравами, але є полтавці з прізвиськом «Галушка». Головний редактор газети «Полтавський вісник» Лариса Семеняга розповіла: «виникла ідея зібрати всіх «Галушок» до купи, бо моє дівоче прізвище – Галушка і я думаю, чому ми не можемо об'єднати навколо себе, редакції «Полтавського вісника» і прекрасних людей, які носять таке прізвище». Наш край багатий на прізвища, що увічнили нашу брендову страву – Галушка, Галушко, Галущенко, Галушкін... Цього дня «Полтавський вісник» запросив до намету всіх, хто має прізвище, пов'язане зі улюбленою стравою українців. Восьмеро полтавців із прізвищем Галушка отримали дипломи, сувеніри, піврічну передплату на «Полтавський вісник» та фото. Серед них Євгеній, Лариса, Генрієта, Тетяна, Оксана, Анастасія, Костянтин Галушка. 19 червня 2010 р. на

Соборному майдані вперше проходило свято «Полтавської галушки» на якому проводився конкурс «Полтавська битва кухарів» - на кращу галушку. Участь взяли більше 50 підприємств громадського харчування з міст України та м. Полтави. Витвір полтавських кулінарів – «галушка солодка» та «літаючі галушки» за твором «Вечори на хуторі біля Диканьки» М. Гоголя. Працювало «містечко майстрів», аматорські, професійні колективи художньої самодіяльності, обласна філармонія та театр. На святі у Полтаві з'їли 5 тисяч галушок, а ті що залишились запустили в небо. Полтавець В.Тарасенко писав: «У Полтаві на майдані свято вирувало, наше щире товариство його частувало... Пригощали галушками, напували квасом, примовляли, що гуляти веселіше разом! У Полтаві на майдані сонце сідає, а веселі козаченьки не спочивають. Свята бачили не мало, гарно гостювали, але так як у Полтаві – ніде не бувало!» . Цікавий звичай став традицією для весільних пар Полтавського краю: відвідування Іванової гори, пам'ятника Галушці та фотографування біля нього. Один із подружжя сідає в ложку, а інший тримається за її кінець. Хто вхопиться за ложку, а не сяде, той головним буде у новоствореній родині. Ми зафіксували пам'ятники Галушці у м. Миргород та за кордоном: Канада, Росія, Китай, де проживає українська діаспора, яка популяризує традиційну страву у харчовому раціоні, що уособлює добробут, гостинність українського народу.

У суботу 9 червня 2018 р. на Соборному майдані м. Полтави було людно, весело, цікаво, смачно, де проходив І-й Міжнародний гастроетнофестиваль «Полтавська галушка», який зібрав друзів навколо яскравої події. Його ініціатором виступила редакція газети «Полтавський вісник», очолювана Ларисою Семенягою. Місцева влада, творчі люди, полтавська громада з задоволенням підтримала проведення фестивалю, гаслом якого обрали вислів: «Галушки з усіх країв, єднаймося!» на який запросили понад 50 осіб на прізвище Галушка чи похідним від нього. Серед «Галушкової родини» були не тільки жителі міста Полтави, а й гості з Кременчуцького, Глобинського, Новосанжарського, Полтавського, Зіньківського районів, з Києва, Донецька, Червоного Дінця (Харківщина). Саме їм випало визначати переможців у конкурсі на кращу галушку. Смачні вироби суддям демонстрували досвідчені фахівці закладів громадського харчування: «Комори – першої галушкової мануфактури», ресторану «Лілея», кафе «Дар'юшка», «Піца на дровах», етнокафе «У сестер», «Галушка», Полтавського коледжу харчових технологій Національного університету харчових технологій, Державного професійно-технічного навчального закладу «Полтавське вище професійне училище ім. А. Чепіги», «Домашньої кулінарії». Присутніми на етнофестивалі були представники Китайської делега-

ції від Інституту Конфуція Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна, які порадували присутніх національним хореографічним мистецтвом, навчили готувати китайські пельмені, показали як писати ієрогліфи з побажаннями, влаштували «чайну церемонію». До напою можна було придбати смаколики: пряники від «Веселої садиби», медову продукцію від «Золотої соти», традиційні для народів Кавказу вірменські манти, грузинські хінкалі від ФОП Петросян. Канадці підготували до свята Галушки концертну програму. Їхній виступ гармонійно поєднався з номерами місцевих колективів художньої самодіяльності та окремих виконавців, що тривали понад п'ять годин. Програму етнофестивалю «Полтавська галушка» відкривали актори Полтавського академічного обласного музично-демократичного театру імені М.В.Гоголя (керівник – Олексій Андрієнко) і пісенно-танцювальний ансамбль «Полтава» обласної філармонії (керівник – Олег Тацик). ПНПУ імені В.Г.Короленка (ректор – проф. Степаненко М.І.), а виставку полтавських рушників та виробів декоративно-прикладного мистецтва організувала декан факультету технології та дизайну проф. Валентина Титаренко. На фестивалі «Полтавської галушки» учасники та гості фотографувалися в українському вінку створеного «Артландією», переглядали колекції модного одягу від модельної агенції «Століття краси» (керівники – Ольга Агеєва та Юрій Матвеев). У вихідний день для полтавців – суботу на головній сцені святкового дійства, на Івановій горі відбулося одруження між Галушкою та Вареником, а біля Білої Альтанки – між Борщем і Галушкою. Такими обрядово-розважальними дійствами порадували гостей Міжнародного етнофестивалю провідний методист Велико-Багачанського методичного центру народної творчості та культурної роботи Тетяна Кононенко з вокальним ансамблем «Дивограй» Степанівського сільського будинку культури та Музею українського весілля з с. Великих Будищ Диканського району. Степанові Галушці з етнокафе «Комора – перша галушкова мануфактура» гості свята дякували за проведені майстер-класи з приготування вареної борошняної страви галушки за стародавньою рецептурою та вареників і пельменів. Кухарі «Лілеї» приготували найбільшу галушку і продали її на аукціоні за 1100 гр., а вилучені гроші віддали на придбання відеокамери для дитячої телевізійної студії «Разом». На головній сцені Міжнародного фестивалю відбулося урочисте спецпогашення маркованого конверту «Брендова страва в м. Полтава» випущеного «Укрпоштою» обмеженим накладом до дня проведення свята «Полтавської галушки» (керівник – Наталія Чепурна). Біла альтанка була уквітчана українським вінком за мрією головного редактора «Полтавського вісника» Лариси Семеняги, яка здійснилася завдяки

діям Людмилі Мамай. Гастроетнофестиваль «Полтавська галушка» об'єднав тисячі українців. Для створення етносвятязусилля доклали ЮліаннаЛинник, Яніна Барибіна, Людмила Василенко, Вікторія Гончар, Людмила Портна, Наталія Гресь, Олена Орисенко, Наталія Іванченко. Задумане організаторами фестивалю вдалося втілити в життя, а сприяли цьому, безкорисливість, любов до рідного краю полтавців, які вкладають гроші не в справи, що приносять матеріальний зиск, а й такі, які дарують духовне, моральне задоволення [14, с. 13].

Використавши матеріали Головного Управління статистики Полтавської області за 2015-16 рр. ми дослідили, що існують населені пункти в Полтавській області з назвою, похідною від прізвища Галушка [17]. До сьогодні у Зіньківському, Хорольському, Кременчуцькому районах є села – Галушки, у Карлівському – Галушківка, Миргородському – Галушкове, Ново-Санжарському – Галушчина гребля. Топонімічні назви Полтавщини підтверджують популярність традиційної вареної борошняної страви галушки у харчовому раціоні наших родичів та сучасних полтавців. Показники кількості населення по районах Полтавської області та мешканців із прізвиськом Галушка, населених пунктів із похідною назвою, станом на 1 січня 2015р.;2016 р. такі: серед 26 районів Полтавської області Козельщинський, Оржицький, Чорнухинський райони не мають населених пунктів за назвою Галушка, Галушки, Галушкове та жителів із прізвиськом Галушка у селах вище названих районів Полтавщини.

На карті Полтавської області є райони, де проживає велика кількість жителів, які мають прізвище Галушка, а саме: Кременчуцький район (37 осіб – Галушка; 7 – Галушко; 15 – Галушкин), Диканський (29 осіб; 7 – Галушко), Гадяцький (27 осіб), Зіньківський (23 особи; 10 – Галушко), Велико-Багачанський (19 осіб), Гребінківський (17 осіб; 8 – Галушко), Карлівський (17 осіб; 7 – Галушко), Миргородський (17 осіб; 4 – Галушко), Хорольський (15 осіб; 3 – Галушко), Комсомольський (13 осіб; 3 – Галушко), Шишацький (13 осіб; 7 – Галушко), Кобеляцький (11 осіб; 5 – Галушко), Полтавський (11 осіб; 12 – Галушко), Лубенський (10 осіб), Машівський (9 осіб), Семенівський (9 осіб; 4 – Галушко), Чутівський (8 осіб; 4 – Галушко), Решетилівський (7 осіб; 8 – Галушко), Котелевський (6 осіб; 2 – Галушко), Пирятинський (5 осіб; 5 – Галушко), Лохвицький (2 особи; 2 – Галушко), місто Полтава на 1 січня 2015 р. налічувала 294 962 жителів, на 1 січня 2016 р. – 281 633 жителів, з них – 48 осіб з прізвиськом Галушка; 59 осіб – Галушко; 5 осіб – Галушкин. Села за назвою Галушка, Галушкове, Галушники, Галушнікова гребля існують сьогодні у Велико - Багачанському, Зіньківському, Карлівському, Кременчуцькому, Миргородському, Хорольському, Шишацькому, Ново-Санжарському районах. Зробивши узагальнені підрахунки, маємо

дані: кількість жителів Полтавської області з прізвищами Галушка – 339 осіб; Галушко – 162 особи; Галушкин – 20 осіб.

Опитування жителів Полтавської області різної вікової категорії за авторськими анкетами «Повсякденна їжа» виявило локальні особливості рецептури, споживання страви галушки. Респонденти Черноусько Євдокія 1929 р. н., Кирило - Ганівка, Зіньківського р-ну, Заєць Віра 1934 р. н., Руновщина Полтавського р-ну, Голобородько Віра 1930 р. н., Березова Рудка Пириятинського р-ну, Левченко Вікторія 1974 р. н., с. Дубово, Лубенський р-ну, Шара Світлана 1976 р. н., Чутово, Криворучко Борис 1966 р. н., Лубни, Рожненко Наталія 1964 р. н., м. Полтава, Карлінська Валентина 1946 р. н., Криворучко Борис 1966 р. н., Сябро Олена 1973 р. н., Шара Світлана 1976 р. н., Гаєвська Марина 1977 р. н., Верещака Михайло 1989 р. н. стверджували, що страву «галушки» готують як на свято так і в будень із начинками (м'ясною, печінковою, сирною), приправами (сметаною, соусом), в ющі, борщі. Вона є улюбленою, поживною через смак та спосіб приготування (на пару, водяній бані, на дріжджах) чим відрізняється від традиційної галушки, яка готувалася з прісного тіста без начинки й варилася в окропі, молоці, ющі. Під час опитування полтавців, які працюють у закладах громадського харчування Полтави та області, ми записали 20 рецептів приготування галушок: полтавські галушки (Н. Рожненко, ресторан «Козачка», С. Береговий, ресторан «Аристократ»); галушки «Картопляні вибрики» (М.Золотайко - Вірченко, ресторан «Хуторок»); «Весняні галушки» (О. Одарюк, кафе «Вояж»); галушки «Паляничні» (І. Мельничук, ресторан «Старий мельник»); галушки з цибулею та салом (Н. Білик, ресторан «Буланово»); різдвяні галушки (А. Таран, етнокафе «Галушка»); галушки у бульйоні (С. Калашник, кафе «У сестер»); фаршировані галушки «Полтавські» (Б. Криворучко, ресторан «Казка», м. Лубни); галушки «Миргородські палюшки» (Г.Бела, ресторан «Козацькі розваги», м. Миргород); галушки з заправкою «Печескаго» (В.Марченко, ресторан «Діонісій», м. Пириятин); гречані галушки (ресторан «Хорол» О. Сизоненко, м. Хорол); галушки «Козацькі» (Ю. Демченко, ресторан «Весела садиба», м. Котельва); манні галушки «Смакота» (Ю. Заплава, кафе «Дарюшка, м. Полтава); галушки «Зіньківська кумася» (Л. Дружнікова, ресторан «Вечірні зорі», м. Зіньків), галушки (кафе «Галушкова комора»).

Отже, стверджуємо, що асортимент української вареної борошняної страви галушки збагатився смаковими й поживними якостями, трансформувалася її рецептура приготування. Галушки як обрядова і святкова страва пов'язана з люнарним культом небесного вогню й води в наш час втратила ритуальне, обрядове значення у побуті української

родини, але має гарні смакові, поживні якості, великий асортимент видів та способів приготування, споживається як сімейні чи календарні свята, в будень, різний час режиму харчування. Страва галушка приготовлена за рецептурою полтавців поряд з варениками й борщем є символом національної кухні відома у країнах Європи, Америки, Австралії де проживають українці.

Джерела та література

1. Арандаренко Н. И. Записки о Полтавской губернии / Н. И. Арандаренко. – Репр. изд. – Харьков: САГА, 2011. – Ч. 2. Кн. 10. – 385 с.
2. Артюх Л. Звичай українців у народному календарі / Л. Артюх. – Київ : Балтія-Друк, 2012. – 224 с.
3. Артюх Л. Українська народна кулінарія: історико-етнографічне дослідження / Л. Артюх. – Київ : Наук. думка, 1977. – 106 с.
4. Артюх Л. Народне харчування українців та росіян північно-східних районів України / Л. Артюх. – Київ : Наук. думка, 1982. – 154 с.
5. Доцяк В. Українська кухня / В. Доцяк. – Вид. 2-е, допов. – Львів : Оріяна, 1998. – 512 с.
6. Дубовіс Г. О. Українська кухня: повне зведення рецептів національної кухні XVIII–XXI ст. / Г. О. Дубовіс. – Харків : Фоліо, 2006. – 591 с.
7. Етимологічний словник української мови: у 7 т. / ред. В. Дудко, Л. Марченко ; Ін-т мовознавства імені О. Потебні АН УРСР. – Київ : Наукова думка, 1982. – Т. 1: А–Г. – 629 с.
8. Закладний В. Чого не їли предки наші. Українська кухня за «Енеїдою» І. Котляревського / В. Закладний. – Полтава : Дивосвіт, 2005. – 184 с.
9. Ілюстрована енциклопедія українського народу. Звичай. Свята. Традиції / уклад. І. Сметана. – 2-е вид. – Х.: Клуб Сімейного Дозвілля, 2014. – 416 с.
10. Карсекіна В. В. Страви української кухні : навч. посіб. / В. В. Карсекіна, Л. М. Скрипка. – Київ : Вища школа, 1993. – 239 с.
11. Клиновецька З. Страви й напитки в Україні / З. Клиновецька. – Київ : Час, 1991. – 223 с.
12. Маркевич Н. Обычаи, поверья, кухня малороссиян / Н. Маркевич // Українці: народні вірування, повір'я, демонологія. – Київ : Либідь, 1991. – С. 52–169.
13. Мельничук Я. Козацькі страви / Я. Мельничук, Б. Карабін. – Львів : Світ, 1990. – 102 с.
14. Полтавська галушка – 2018 – перша міжнародна / Віолетта Скрипнікова. – Полтавський вісник. – 14 червня 2018. – № 24. – С. 12–14
15. Старовойт Л. Я. Кулінарія / Л. Я. Старовойт, М. С. Косовенко, Ж. М. Смирнова. – Київ : Вища школа, 1992. – 270 с.
16. Страви української кухні. – Київ : Преса України, 1993. – 97 с.
17. Статистичний щорічник Полтавської області за 2015-2016р[Електронний ресурс]. – Режим доступу: www.pl.ukrstat.gov.ua. – Дата перегляду 12.02.2018. – Назва з екрана.
18. Тлумачний словник сучасної української мови / уклад.: Л. Коврига, Т. Ковальова, В. Пономаренко ; за ред. В. Калашникова. – Харків : Белкар-книга ; Еспада, 2005. – 800 с.