

забезпечити вільний розвиток особистості, захист прав людини й нації, безперешкодне здійснення основних демократичних свобод. У наступних розділах зазначалося, що зміст основних напрямків діяльності Руху включає боротьбу за забезпечення недоторканості особи її житла, таємниці листування, телефонних розмов, телеграфних повідомлень, охорони таємниці особистого життя та приведення Конституції України у повну відповідність із положеннями основних міжнародних політико-правових актів з цього питання. Багато уваги було приділено питанню права народів на визначення форми та способу свого буття, політичного статусу та устрою своєї держави. НРУ наголошував, що він виступає за побудову на Україні суспільства, що базується на засадах гуманізму, демократії та соціальної справедливості; за створення в Україні громадянського суспільства. У документі визначалось, що тільки зі зламом адміністративно-командної системи господарювання, утвердженням економічного суверенітету республіки можливе реальне подолання економічної кризи, забезпечення добробуту і вільного всебічного розвитку людини. Рух виступав за право громадян України на вільний вибір місця проживання та місця застосування своїх сил і можливостей, а також обстоює вільне переміщення між соціальними групами і однакові початкові можливості для вихідців із різних соціальних прошарків населення; Рух вважав за необхідне визначення в республіці економічно вмотивованого прожиткового мінімуму особи з постійною публікацією даних про нього, про доходи різних груп населення та індекси цін. У програмі порушувався й ряд інших питань соціально-економічного, політичного, культурного екологічного розвитку України.

Таким чином, перший з'їзд НРУ став знаковою подією у суспільно-політичному житті України періоду перебудови за важливістю прийнятих документів і за впливом на подальший розвиток суспільних процесів в Україні. Він наніс удар по всебічній монополії у житті суспільства КПРС-КПУ та заклав основу для розвитку українського національного руху і досягнення незалежності України.

***Ковальова Катерина Олександрівна***  
***Науковий керівник – канд. філол. наук, доц. Колесник А.О.,***  
***доц. Мануєнкова О.О.***

## HISTORY OF CHEESE

*The Origins.* Cheese is an ancient food whose origins predate recorded history. There is no conclusive evidence indicating where cheesemaking originated, either in Europe, Central Asia or the Middle East, but the practice had spread within Europe prior to Roman times and, according to Pliny the Elder, had become a sophisticated enterprise by the time the Roman Empire came into being.

Proposed dates for the origin of cheesemaking range from around 8000 BCE (when sheep were first domesticated) to around 3000 BCE. The first cheese may have been made by people in the Middle East or by nomadic Turkic tribes in Central Asia. Since animal skins and inflated internal organs have, since ancient times, provided storage vessels for a range of foodstuffs, it is probable that the process of cheese making was discovered accidentally by storing milk in a container made from the stomach of an animal, resulting in the milk being turned to curd and whey by the rennet from the stomach. There is a widely-told legend about the discovery of cheese by an Arab trader who used this method of storing milk. The legend has many individual variations.

Cheesemaking may also have begun independent of this by the pressing and salting of curdled milk in order to preserve it. Observation that the effect of making milk in an animal stomach gave more solid and better-textured curds, may have led to the deliberate addition of rennet.

The earliest archaeological evidence of cheesemaking has been found in Egyptian tomb murals, dating to about 2000 BCE. The earliest cheeses were likely to have been quite sour and salty, similar in texture to rustic cottage cheese or feta, a crumbly, flavorful Greek cheese.

Cheese produced in Europe, where climates are cooler than the Middle East, required less aggressive salting for preservation. In conditions of less salt and acidity, the cheese became a suitable environment for a variety of beneficial microbes and molds, which are what give aged cheeses their pronounced and interesting flavors. Cheese has become the most popular milk invention.

*Ancient Greece and Rome.* Ancient Greek mythology credited Aristaeus with the discovery of cheese. Homer's *Odyssey* (8th century BCE) describes the Cyclops making and storing sheep's and goats' milk cheese. By Roman times, cheese was an everyday food and cheesemaking a mature art, not very different from what it is today. Columella's *De Re Rustica* (circa 65 CE) details a cheesemaking process involving rennet coagulation, pressing of the curd, salting, and aging. Pliny's *Natural History* (77 CE) devotes a chapter (XI, 97) to describing the diversity of cheeses enjoyed by Romans of the early Empire. He stated that the best cheeses came from the villages near Nîmes, but did not keep long and had to be eaten fresh. Cheeses of the Alps and Apennines were as remarkable for their variety then as now. A Ligurian cheese was noted for being made mostly from sheep's milk, and some cheeses produced nearby were stated to weigh as much as a thousand pounds each. Goats' milk cheese was a recent taste in Rome, improved over the "medicinal taste" of Gaul's similar cheeses by smoking. Of cheeses from overseas, Pliny preferred those of Bithynia in Asia Minor.

*Post-Classic Europe.* Rome spread a uniform set of cheesemaking techniques throughout much of Europe, and introduced cheesemaking to areas without a previous history of it. As Rome declined and long-distance trade collapsed, cheese in Europe diversified further, with various locales developing their own distinctive cheesemaking traditions and products. The British Cheese Board claims that Britain

has approximately 700 distinct local cheeses; France and Italy have perhaps 400 each. (A French proverb holds there is a different French cheese for every day of the year, and Charles de Gaulle once asked "how can you govern a country in which there are 246 kinds of cheese?") Still, the advancement of the cheese art in Europe was slow during the centuries after Rome's fall. Many of the cheeses we know best today were first recorded in the late Middle Ages or after—cheeses like cheddar around 1500 CE, Parmesan in 1597, Gouda in 1697, and Camembert in 1791.

In 1546, John Heywood wrote in *Proverbes* that "the moon is made of a greene cheese." (Greene may refer here not to the color, as many now think, but to being new or unaged.) Variations on this sentiment were long repeated. Although some people assumed that this was a serious belief in the era before space exploration, it is more likely that Heywood was indulging in nonsense.

*Modern era.* Until its modern spread along with European culture, cheese was nearly unheard of in oriental cultures, uninvented in the pre-Columbian Americas, and of only limited use in sub-mediterranean Africa, mainly being widespread and popular only in Europe and areas influenced strongly by its cultures. But with the spread, first of European imperialism, and later of Euro-American culture and food, cheese has gradually become known and increasingly popular worldwide, though still rarely considered a part of local ethnic cuisines outside Europe, the Middle East, and the Americas.

The first factory for the industrial production of cheese opened in Switzerland in 1815, but it was in the United States where large-scale production first found real success. Credit usually goes to Jesse Williams, a dairy farmer from Rome, New York, who in 1851 started making cheese in an assembly-line fashion using the milk from neighboring farms. Within decades hundreds of such dairy associations existed.

Factory-made cheese overtook traditional cheesemaking in the World War II era, and factories have been the source of most cheese in America and Europe ever since. Today, Americans buy more processed cheese than "real", factory-made or not.

*Котова Валерія Павлівна*  
*Науковий керівник – канд. іст. наук, доц. Гончарова О.С.*  
*Харківський національний педагогічний університет ім. Г.С. Сковороди*

## ДІЯЛЬНІСТЬ І. СТЕШЕНКА У ЦЕНТРАЛЬНІЙ РАДІ І ТОВАРИСТВІ ШКІЛЬНОЇ ОСВІТИ

Лютнева революція 1917 р. докорінно змінила ситуацію в Україні, після повалення самодержавної влади царизму відкрилися нові можливості для відродження української мови і школи. Тимчасовий уряд під тиском революції почав здійснювати деякі заходи у справі реформування освіти, що мали демократичний характер, але не змінювали радикально систему освіти. Тільки з утворенням Центральної ради було взято курс на відродження національної освіти. М. С. Грушевський переконливо відзначив: «Серед усіх потреб нашого