

форум молоді "МОЛОДЬ І ІНДУСТРІЯ 4.0 В ХХІ СТОЛІТТІ ". Збірка матеріалів форуму. – Харків: ДБТУ, 2024, 360с. С. 326 [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2024/04/conf-4-5-04-24-tezy.pdf> (дата входу 17.05.2024).

4. Тарасюк К. «Друга армія світу» – це армія мародерів і злодіїв»: як живе в окупації Куньєвська громада [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://www.slk.kh.ua/oblast-online/kune/druga-armia-svitu-ce-armia-maroderiv-i-zlodiiv-ak-zive-v-okupacii-kunevska-gromada.html> (дата входу 16.05.2024).

**УДК 72.01/.05:7.05**

## **ПІЧ ЯК СЕРЦЕ УКРАЇНСЬКОЇ ХАТИ: УЖИТКОВІ, КОНСТРУКТИВНІ ТА ЕСТЕТИЧНІ ОСОБЛИВОСТІ**

**Акмен І.Р. канд. арх. Доцент, Попов І.Є. доцент, Черноног А.Ю. студентка**

*Державний біотехнологічний університет*

*Сьогодні ще подекуди можна зустріти українські оселі, де активно використовуються печі, але здебільшого вони стали елементом декору. У давнину піч була основним конструктивним елементом, на якому тримався весь каркас хати, а також неодмінним атрибутом побуту, свята та тепла. Виявлення особливостей розвитку української печі, як конструктивно-декоративного та естетичного елемента, важливо для збереження народних традицій побудови та оздоблення української хати.*

Про сакральність та багато-функціональність печі наголошувати нема потреби. Піч входить в число найважливіших елементів української традиційної культури, створює будь-який житловий інтер'єр та визначає статус самої будови (в українській культурі цей спектр варіюється від карпатської колиби до хати). Саме піч стає головним формуючим елементом житла, символом міцних родинних стосунків, а також зароджує значні етичні категорії: любов, тепло та щирість. На сьогодні в сучасних оселях здебільшого збереглися лише лежанки та груби, а сама піч залишилась як елемент інтер'єру: декору та затишку. Тому метою дослідження стає висвітлення конструктивних, декоративних та естетичних аспектів печі, а також українських традицій будівництва хати.

Достовірної інформації хто і коли винайшов конструкцію печі немає — вона завжди зростала разом з конструкцією дома. Харківський етнограф та археолог Василь Бабенко залишив зображення і опис перших печей на території Катеринославщини. Наприкінці ХІХ – на початку ХХ ст., — як вказує дослідник, — «будова печей була різною, частіше просто з глини, іноді змішаної з мілким камінням або цеглою. Хатня піч мала нижню частину «черен», звід, «челюсті», «припічок» з «комином» для відводу диму в «димар». Збоку пічки біля стіни влаштовувався «запічок» для зберігання кухонних приладь. З «комину» веде отвір в «димар» або «бовдур» (димову трубу). Димарі плетуться з лози, обмазуються глиною або викладаються з каменю, де такого достатньо. Зверху димаря на даху облаштовується «верх» з дошок і обробляється карнизами. В

сінях знизу димаря часто прибудовуються невеликі пічки-«кабиці» для приготування страв у літній час» [1, с. 25]

Майже по всій території України піч розташовували або в правому, або в лівому кутку хати, але обов'язково челюстями до повздовжньої фасадної стіни. Найбільш старовинним типом печі була – курна піч, яку ставили між задньою і сінешньою стінами хати, поряд зі входом в житлове приміщення. Важливим конструктивно-функціональним рішенням при складанні печі був розмір печі, який залежав від величини сім'ї господаря хати: чим більша сім'я, тим більша піч. Разом з тим піч не повинна була перевищувати  $\frac{1}{4}$  розміру кімнати в якій вона будувалась. Печі виготовляли з натуральних матеріалів, таких як глина або цегла, що робило їх екологічно чистими, енергоефективними та безпечними для приготування їжі та здоров'я родини.

Піч чадітимає, якщо закладаючи піч, буде порушена пропорція її висоти, тобто від долівки хати до черіні – робочої поверхні печі. Цей показник залежав від росту господині, бо саме вона поралась біля печі і зручність для неї була основним антропометричним показником.

Піч може «брати» дуже багато дров, неправильно варити їжу та не пекти хліб, погано віддавати тепло та дуже швидко вихолоджуватися. Це залежало від висоти челюстей. Чим вищі челюсті, тим піч швидше вихолоджується, гірше зберігає тепло, а відтак гірше і пече, і варить. А на якість опалення в хаті впливає висота димаря. Він не повинен високо височіти над покрівлею хати, але й не бути надто низьким. Висота димаря повинна сягати від 60 до 70 см і тоді хата не буде куріти.

Перші обґрунтовані рішення з облаштування печі виникли наприкінці XIX ст. Тоді і з'являються перші каталоги з різновидами конструкцій печей, методом кладки, приготуванням розчину [2]. Навіть, коли хата будувалась теслярами із деревини, піч викладалась з цегли. Для кладки найчастіше використовували цеглу двох видів – шамотну і червону вогнетривку. Цегельні заводи на Слобожанщині з'явилися в середині XIX ст. У Харківській губернії їх нараховувалась чимала кількість (станом на 1863 р. було відкрито 116 заводів, деякі з них виробляли вогнетривку цеглу саме для печей) [3].

Але, так чи інакше, коли піч готова — вона стає частиною родинного кола, а коли в печі спалахував вогонь, лише тоді будівля вважалася житлом. Про зв'язок печі з українською міфологією свідчить традиція розписування печі. Саме з цієї причини господині завжди тримали піч в чистоті. Її щосуботи підбілювали, підмальовували, не тримали сміття під нею, завішували яскравими занавісками тощо.

Орнаментування печей базується за принципами: облицювання, кольорування («підведення») і розмальовування орнаментом. Однак зараз традиція прикрашання, розмальовування печі виконує лише естетичну функцію.

Велике значення мало оздоблення печі орнаментальними композиціями. У кожному регіоні України оздоблення мало свої особливості. Першим звернув увагу на стінописи України Кость Широцький [4]. Харківська дослідниця народних монументальних декоративних розписів Євгенія Берченко у 1929 р.

ґрунтовно проаналізувала особливості орнаментальних стінописів народних майстринь Катеринославщини, основні мотиви та композиційні схеми розпису інтер'єру (в тому числі стелі та печі) [5].

З XVI ст. у хатах західних областей України виникає кахлярна піч, яка вражала багатством орнаментальних оздоблень [6]. Така піч ставала складною архітектурною спорудою в домі. Оздоблення компонувалось із різних за формою кахель: лицьових, кутових, пояскових, карнизних, увінчуючих. Різні сюжети (рослинно-геометричні, зооморфні, антропоморфні та геральдичні, іноді запозичені з іконопису) ставали надбанням української культури.

Кахлі для оздоблення печей посідали важливе місце у керамічній спадщини архітектора Івана Левинського. Його потужна фабрика відіграла провідну роль у збереженні народних традицій і становленні українського художньо-промислового кахлярства [7].

У художньо-інформаційному довіднику «Символи Українства» [8] піч віднесена до одних з найважливіших символів для українського народу. Піч – це родинний вівтар, де перебувають боги домашнього вогнища. Так вважали здавна. Напевно, тому, коли палиться в печі й родина перебуває перед її вогнем, між усіма панують мир, спокій і злагода. Вадим Щербаківський зазначає, що «Вивчення всієї історії в цілому, в комплексі умов географічних, економічних та епізодичних дає правдиве розуміння минулого, а разом з тим указує дальший шлях українського народу» [9]. Тому, всебічний розгляд печі, як серця осели та джерела української ідентичності, є особливо важним результатом кожного подібного дослідження.

### **Список використаних джерел**

1. Бабенко В.А. Етнографическій очеркъ народнаго быта Екатеринославскаго Края. Екатеринослав : Типографія Губернскаго земства, 1905.
2. Барановський Г. В. Архітектурна енциклопедія другої половини XIX століття. Том VII. Деталі. Арт-Родник, 2006. 530 с.
3. Броневський Ю, Іванов В., Парамонов А., Погрібний А. Цегельні Харківської губернії. Харків : Видавець Андрій Парамонов, 2023. 400 с.
4. Широцький К. Очерки по історії декоративнаго искусства Украины. [Т.] 1 : Художне оздоблення будинку у минулому та теперішньому. Київ : Тип. С. В. Кульженко, 1914.
5. Берченко Є. Настінне малювання українських хат та господарських будівель при них. Зошит 1. Дніпропетровщина. Харків, Київ: Державне видавництво України, 1930. 41 с.
6. Колупаєва А. Українські кахлі XIV – початку XX ст. Історія. Типологія. Іконографія. Ансамблевість. Львів : Інститут народознавства НАН України. Львів : ПТВФ Афіша, 2006. 384 с.
7. Колупаєва А. Кахлі фабрики Івана Левинського у Львові. Керамічний код Івана Левинського в естетичному вимірі українця кінця XIX початку XX ст. Харків : Раритети України, 2020.

8. Багнюк А. Л. Символи українства: худ.-інформ. довід. / А. Л. Багнюк. – Тернопіль : Навч. книга-Богдан, 2010. 510 с.

9. Щербаківський В. Орнаментация української хати = L'ornementation de la maison rustique ukrainien. Т. 3. Серія «Українське народне мистецтво». Рим : [б.в.], 1980. 104 с. (Видання «Богословії»; ч. 53).

**УДК 721.001 (477)**

## **АРХІТЕКТУРА МУЗЕЮ ХЛІБОПЕКАРСЬКИХ ВИРОБІВ. ОГЛЯД СВІТОВИХ БРЕНДІВ «МУЗЕЙ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ»**

**Акмен І.Р. к. арх., Рябушина І.О. к. арх. доцент, Тарусін К.А. здобувач ВО**

*Державний біотехнологічний університет*

*Виробництво хліба на Новопокровському хлібокомбінаті (Чугуївський район Харківської області) має велике значення. Хліборобство є не лише частиною культурної спадщини, але й відображає розвиток науково-технічного прогресу. Поєднуючи сучасні підходи до проектування, нагальні потреби суспільства та самих виробників щодо модернізації підприємства, «музей на виробництві» стане визначенням бренду продукції та відповіддю на існуючі соціокультурні потреби галузі.*

Створення при Новопокровському комбінаті хлібопродукції (Чугуївський район, Харківська область) музею історії хлібопекарської справи має важливе значення, бо взагалі комбінат є одним із найстаріших в Україні, а хлібопекарська справа — документальним свідченням важливості розвитку хлібопекарської галузі в цілому. Хлібопекарська справа є не тільки частина культурної спадщини, але вона є віддзеркаленням розвитку науково-технічного прогресу. Для того щоб запропонувати комбінату ідею створення музею та концепцію об'ємно-просторового рішення, треба дослідити існуючі сучасні архітектурні проекти світових брендів «музею при виробництві». Поєднавши сучасні підходи до проектування, нагальні потреби соціуму та самих виробників щодо модернізації підприємства, «музей при виробництві» стане визначенням бренду виробництва та відповіддю на існуючі соціокультурні потреби галузі.

У всьому світі існує велика кількість музеїв хліба, унікальність яких у тому, що музеєфікується сам процес випікання хлібу, як інструмент соціального вимірювання. «Музей європейського хліба» в Ебергетцені (Саксонія) [1], куди він переїхав з Молленфельде у 2004 р., було засновано 1970 р. До складу музею входить різноманітне гірниче обладнання, історичний дерев'яний млин. Все це міститься на відкритій території колишнього лісового управління Радольфсхаузена, побудованому в 1711 р. на місці колишнього замку.

В районі Альтамура (Італія) знаходиться підприємство торгівельної марки «Novoforno» та музей «Pane di Altamura DOP» по назві брендового хліба. Це місто пов'язане з найдавнішим місцем виробництва також відомої італійської продукції — замороженого фокаччо, замороженого хліба, замороженої піци, пучче тощо. В Альтамурі (на противагу з Ебергетценом) при музеї продовжує