МАІНІСТЕРСТВО КУЛЬТУРИ
ТА ІНФОРМАЦІЙНОЇ ПОЛІТИКИ УКРАЇНИ

ВИТЯГ З НАКАЗУ

від 13.10.2020 р.

Про внесення змін до Національного переліку елементів нематеріальної культурної спадщини України

Відповідно до Закону України «Про присвячення України до Конвенції про охорону нематеріальної культурної спадщини», статті 16 Закону України «Про культуру», Порядку ведення Національного переліку елементів нематеріальної культурної спадщини України, затвердженого наказом Міністерства культури України від 11 грудня 2017 року № 1319, зареєстрованого у Міністерстві юстиції України 09 січня 2018 року за № 20/31472, Положення про Міністерство культури та інформаційної політики України, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 16 жовтня 2019 року № 885, протоколу № 3-2020 засідання Експертної ради з питань нематеріальної культурної спадщини при Міністерстві культури та інформаційної політики України від 06 жовтня 2020 року

НАКАЗУЮ:

1. Внести до Національного переліку елементів нематеріальної культурної спадщини України, затвердженого наказом Міністерства культури України від 12 лютого 2018 року № 105, зміни, що додаються.

Міністр

Олександр ТКАЧЕНКО

ЗГІДНО З ОРИГІНАЛОМ
заступник начальника управління-
начальник відділу

(підпис)

(ім'я, по батькові, по батькові)
MINISTRY OF CULTURE
AND INFORMATION POLICY OF UKRAINE

EXTRACT FROM THE ORDER
From 13.10.2020 year. № 2182
Kyiv

On Amendments to the National List of Intangible Cultural Heritage Elements of Ukraine


ORDER:

1. Include in the National List of Intangible Cultural Heritage of Ukraine, approved by the order of the Ministry of Culture of Ukraine from 1 February 2, 2018 № 105, changes attached.

Minister

Oleksandr TKACHENKO

Verified with the original.

Deputy Head of the Department of Document Management, V.V Narutsky
Зміни, що вносяться до
Національного переліку елементів нематеріальної культурної спадщини України

1) доповнити пунктами 22 - 26 такого змісту:

| Культура приготування українського борщу | Значна, відома, званий та практикується природою і весіллям | Вінницька область, Волинська область, Івано-Франківська область, Донецька область, Житомирська область, Закарпатська область, Запорізька область, Київська область, Київська область, Львівська область, Луганська область, Миколаївська область, Одеська область, Полтавська область, Рівненська область, Сумська область, Тернопільська область, Харківська область, Херсонська область, Хмельницька область, Черкаська область, Чернівецька область, Чернігівська область, місто Київ, місто Севастополь | Мешканці України (більша частина населення України) |
|----------------------------------|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| Полтавська обласна державна адміністрація, |
| Рівненська обласна державна адміністрація, |
| Сумська обласна державна адміністрація, |
| Тернопільська обласна державна адміністрація, |
| Харківська обласна державна адміністрація, |
| Херсонська обласна державна адміністрація, |
| Хмельницька обласна державна адміністрація, |
| Черкаська обласна державна адміністрація, |
| Чернівецька обласна державна адміністрація, |
| Чернігівська обласна державна адміністрація, |
| Київська міська державна адміністрація, |
| Громадська організація «Інститут культури України», |
| Київський національний університет імені Тараса Шевченка, |
| Товариство з обмеженою відповідальністю «Торгова марка «Чумак» |

Генеральний директор
Директорату культурної спадщини та музеїв

Алла ОНУПРІЄНКО

ЗГІДНО З ОРИГІНАЛОМ
заступник директора управління
організації
Changes to the National List of Intangible Cultural Heritage of Ukraine

1) add paragraphs 22 - 26 to read as follows:

|   | The Culture of Ukrainian borscht cooking | Customs, rites, celebrations; knowledge and practices concerning nature and the universe; traditional crafts | Cherkasy region
Dnipropetrovsk region
Donetsk region
Kharkiv region
Kherson region
Khmelnytsky region
Kirovohrad region
Kyiv region
Luhansk region
Lviv region
Mykolaiv region
Odessa region
Poltava region
Rivne region
Sumy region
Ternopil region
Vinnytsia region
Volyn region
Zakarpattia region
Zaporizhia region
Ivano-Frankivsk region
Zhytomyr region | Residents of Ukraine (most of the population of Ukraine) | Cherkasy Regional State Administration,
Chernihiv Regional State Administration,
Chernivtsi Regional State Administration,
Chumak Trademark Limited Liability Company
Dnipropetrovsk Oblast State Administration,
Donetsk Oblast State Administration,
Ivano-Frankivsk Oblast State Administration,
Kharkiv Regional State Administration,
Kherson Regional State Administration,
Khmelnytsky Regional State Administration,
Kyiv City State Administration,
Kyiv Oblast State Administration administration,
Luhansk Regional State Administration,
Lviv Regional State Administration,
Mykolaiv Regional State Administration,
NGO "Institute of Culture of Ukraine",
Odessa Regional State Administration, |
CEO of the Directorate of Cultural Heritage and Museums

Alla ONUPIENKO

Verified with the original.

Deputy Head of the Department of Document Management,
V.V Narutsky
## ОБЛІКОВА КАРТКА
елемента нематеріальної культурної спадщини України

Культура приготування українського борщу

(офіційна/визнана назва елемента нематеріальної культурної спадщини, до 10 слів)

інша назва елемента нематеріальної культурної спадщини
(за потреби/наявності)

(назва, яку використовують громада(н), група(и), окрема(і) особа(и), пов’язана
з побутуванням елемента нематеріальної культурної спадщини, або назва, під якою
елемент нематеріальної культурної спадщини вже відомий)

### 1. Загальна характеристика елемента нематеріальної культурної
спадщини

<table>
<thead>
<tr>
<th>Ареал сучасного побутування елемента нематеріальної культурної спадщини</th>
<th>Адміністративно-територіальна одиниця чи її частина (Автономна Республіка Крим, область, район, місто, селище, село), в якій зосереджено елемент НКС</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Вінницька область</td>
<td>Вінницька область</td>
</tr>
<tr>
<td>Волинська область</td>
<td>Волинська область</td>
</tr>
<tr>
<td>Дніпропетровська область</td>
<td>Дніпропетровська область</td>
</tr>
<tr>
<td>Донецька область</td>
<td>Донецька область</td>
</tr>
<tr>
<td>Житомирська область</td>
<td>Житомирська область</td>
</tr>
<tr>
<td>Закарпатська область</td>
<td>Закарпатська область</td>
</tr>
<tr>
<td>Запорізька область</td>
<td>Запорізька область</td>
</tr>
<tr>
<td>Івано-Франківська область</td>
<td>Івано-Франківська область</td>
</tr>
<tr>
<td>Київська область</td>
<td>Київська область</td>
</tr>
<tr>
<td>Київ</td>
<td>Київ</td>
</tr>
<tr>
<td>Кіровоградська область</td>
<td>Кіровоградська область</td>
</tr>
<tr>
<td>Луганська область</td>
<td>Луганська область</td>
</tr>
<tr>
<td>Львівська область</td>
<td>Львівська область</td>
</tr>
<tr>
<td>Миколаївська область</td>
<td>Миколаївська область</td>
</tr>
<tr>
<td>місто Кривий Ріг</td>
<td>місто Кривий Ріг</td>
</tr>
<tr>
<td>Одеська область</td>
<td>Одеська область</td>
</tr>
<tr>
<td>Полтавська область</td>
<td>Полтавська область</td>
</tr>
<tr>
<td>Рівненська область</td>
<td>Рівненська область</td>
</tr>
<tr>
<td>Сумська область</td>
<td>Сумська область</td>
</tr>
<tr>
<td>Тернопільська область</td>
<td>Тернопільська область</td>
</tr>
<tr>
<td>Харківська область</td>
<td>Харківська область</td>
</tr>
<tr>
<td>Херсонська область</td>
<td>Херсонська область</td>
</tr>
<tr>
<td>Хмельницька область</td>
<td>Хмельницька область</td>
</tr>
<tr>
<td>Черкаська область</td>
<td>Черкаська область</td>
</tr>
<tr>
<td>Чернівецька область</td>
<td>Чернівецька область</td>
</tr>
<tr>
<td>Чернігівська область</td>
<td>Чернігівська область</td>
</tr>
</tbody>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Ареал історичного</th>
<th>За наявності інформації</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Українські етнічні території</td>
<td>Українські етнічні території</td>
</tr>
<tr>
<td>Носій(і) елемента нематеріальної культурної спадщини, що має(ють) безпосередній зв'язок з елементом НКС та вважає(ють) його частиною своєї спадщини</td>
<td>Громада(и), група(и), окрема(і) особа(и)</td>
</tr>
<tr>
<td>---</td>
<td>---</td>
</tr>
<tr>
<td>Мешканці України (більша частина населення України)</td>
<td>Окремі особи:</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Абрамович Кристина-Сара Сергіївна (1977 р. н., м. Бердянськ, Запорізька обл.)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Андриєнко Анастасія Сергіївна (2001 р. н., м. Київ)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Андриєнко Олена Сергіївна (1978 р. н., м. Київ)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Антоненко Тетяна Васильівна (м. Івано-Франківськ)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Борбіль Олена Петрівна (1946 р. н., смт Тересова, Закарпатська обл.)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Вдовиченко Наталія Володимирівна (1973 р. н., м. Дніпро)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Ведмідська Анна Олександрівна (1987 р. н., м. Прилуки, Чернігівська обл.)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Ведмідська Тетяна Григорівна (1971 р. н., м. Прилуки, Чернігівська обл.)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Вознюк Ніна Федорівна (1961 р. н., м. Овруч, Житомирська обл.)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Володічева Наталія Сергіївна (2002 р. н., смт Сара, Одеська обл.)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Володічева Олена Васильівна (1975 р. н., смт Сара, Одеська обл.)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Ганца Алла Михайлівна (1953 р. н., с. Добре, Миколаївська обл.)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Гаталюк Надія Степанівна (1962 р. н., м. Львів)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Гац Наталія Сергіївна (1979 р. н., с. Добре, Миколаївська обл.)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Гук Тетяна Олександрівна (1975 р. н., с. Глинськ, Сумська обл.)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Данилюк Ольга Миколаївна (1985 р. н., м. Овруч, Житомирська обл.)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Дубовик Інна Михайлівна (2002 р. н., с. Вересневе, Рівненська обл.)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Єгоренко Данило Євгенійович (2000 р. н., м. Маріуполь, Донецька обл.)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Катрич Олеся Іванівна (1997 р. н., смт Тересова, Закарпатська обл.)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Клопотенко Євген Вікторович (1986 р. н., м. Київ)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Костюченко Дар'я Валеріївна (1998 р. н., м. Севастополь)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Костюченко Лариса Михайлівна (1942 р. н., м. Севастополь)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Кулик Марко Олегович (1997 р. н., м. Чернівці)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Кулик Станіслав Йосипівна (1972 р. н., м. Чернівці)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Кураян Антон Прокопович (1986 р. н., м. Маріуполь, Донецька обл.)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Лещинець Вікторія Іванівна (1945 р. н., м. Бахмут, Донецька обл.)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Лещинець Вікторія Наумівна (1975 р. н., м. Бахмут, Донецька обл.)</td>
</tr>
</tbody>
</table>
Лук'яненко Віра Павлівна (1954 р. н., м. Мена, Чернігівська обл.)
Матухно Генріх Робертович (1998 р. н., м. Дніпро)
Мачуленко Вікторія Олександрівна (1998 р. н., м. Бориспіль, Київська обл.)
Мусевич Андрій Миколайович (1997 р. н., м. Херсон)
Мусевич Наталія Вікторівна (1966 р. н., м. Херсон)
Мястковська Олена Юріївна (1969 р. н., с. Кальник, Вінницька обл.)
Наумич Олександр Петрович (1967 р. н., смт Шацьк, Волинська обл.)
Обіцарська Анастасія Анатоліївна (1988 р. н., м. Чортків, Тернопільська обл.)
Обіцарська Раїса Володимирівна (1958 р. н., м. Чортків, Тернопільська обл.)
Олещко Жанна Борисівна (1967 р. н., м. Лохвиця, Полтавська обл.)
Паврианідіс Аліса Віталіївна (2000 р. н., м. Бердянськ, Запорізька обл.)
Писарев Олександр Микола́йович (1968 р. н., м. Кропивницький)
Писарева Дар’я Олександрівна (1996 р. н., м. Кропивницький)
Пундик Ольга Юріївна (1996 р. н., с. Кальник, Вінницька обл.)
Реп’юк Надія Василівна (1956 р. н., с. Чорна, Хмельницька обл.)
Реп’юк Ярослав Микола́йович (1997 р. н., с. Чорна, Хмельницька обл.)
Руданецько Софія Юріївна (2000 р. н., с. Старий Яричів, Львівська обл.)
Рудницька Євгенія Георгіївна (1947 р. н., м. Рівне)
Сидорук Ігор Васильович (1966 р. н., смт Шацьк, Волинська обл.)
Сидорук Тамара Степанівна (1969 р. н., м. Кропивники, Волинська обл.)
Сидорук Юхим Гаврилович (1964 р. н., м. Кропивники, Волинська обл.)
Скопівська Оксана Вікторівна (1976 р. н., м. Бориспіль, Київська обл.)
Собко Максим Васильович (м. Івано-Франківськ)
Ступаленко Ганна Федорівна (1925 р. н., с. Кротівка, Миколаївська обл.)
Сулім Світлана Матвіївна (1958 р. н., с. Кропивники, Волинська обл.)
Сухецький Володимир Іванович (1950 р. н., с. Вілиця, Волинська обл.)
Уманцька Арина Олександрівна (2000 р. н., м. Попасна, Луганська обл.)
Уманцька Людмила Володимирівна (1971 р. н., м. Попасна, Луганська обл.)
<table>
<thead>
<tr>
<th>Галузь спадщини, яку представляє елемент нематеріальної культурної спадщини</th>
<th>Відмітити потрібне:</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Фещенко Анна Ігорівна (1993 р. н., м. Черкаси)</td>
<td>☐ усні традиції та форми вираження;</td>
</tr>
<tr>
<td>Царенко Світлана Володимирівна (1979 р. н., м. Мена, Чернігівська обл.)</td>
<td>☐ виконавське мистецтво;</td>
</tr>
<tr>
<td>Чаплинська Анастасія Сергіївна (2000 р. н., м. Харків)</td>
<td>☐ звичаї, обряди, святкування;</td>
</tr>
<tr>
<td>Чаплинська Світлана Єгорівна (1940 р. н., м. Харків)</td>
<td>☐ знання та практики, що стосуються природи і Весілля;</td>
</tr>
<tr>
<td>Чорнобровкіна Зоя Робертівна (1944 р. н., м. Київ)</td>
<td>☐ традиційні ремесла.</td>
</tr>
<tr>
<td>Шахова Наталія Юріївна (1978 р. н., м. Чортків, Тернопільська обл.)</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Шахова Оксана Анатоліївна (1999 р. н., м. Чортків, Тернопільська обл.)</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Штифурська Ганна Миколаївна (1949 р. н., с. Кальник, Вінницька обл.)</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Щербський Олег Васильович (1980 р. н., с. Опішня, Полтавська обл.)</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

Вказані носії мають безпосередній зв’язок із зазначеним елементом: є носіями регіональних особливостей та традицій приготування українського борщу, а також вважають його частиною своєї спадщини; репрезентують історичні рецептурні особливості та регіональні традиції приготування українського борщу у своєму регіоні (області).

Станом на сьогодні зазначений елемент НКС визнається спільнотами, громадами та групами осіб.

<table>
<thead>
<tr>
<th>Стильний опис елемента</th>
<th>До 500 слів</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Український борщ – найпопулярніший різновид супу в Україні, традиційна перша страва українців.</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

Культура приготування борщу властива для етнічних українців та для представників інших національностей, які проживають в Україні.

Культура приготування українського борщу складається з рецептури, технології його приготування, а також контексту, відповідно до якого готується певний різновид борщу.

Найпоширеніший список інгредієнтів, що використовується для приготування та один із варіантів приготування українського борщу:
-варіанта бульбову (вода, м’ясо); (за умови дотримання посту борщ робиться без м’яса, часто з додаванням квасолі);
-приготування засмажки: натерті буряк і морква, нарізану ріпчасту цибулю обсмажують на пателні на соняшниківій
олії/смальці;
-додають до засмажки томатну пасту/пюре чи свіжі томати;
-додають до бульйону нашатковану (нарізану тонкими смужками) білочакану капусту, згодом нарізану картоплю; також можуть додавати порізаний буряк та моркву (у деяких регіонах (наприклад, на Гуцульщині) в борщ кладуть цілій неочищений буряк);
-до бульйону додають засмажку, сіль та/або спеції (лавровий лист, чорний перець), зелень.
При однакових інгредієнтах смак борщу буде залежати від послідовності їх додавання.

Подача українського борщу:
-борщ розливають по глибоких тарілках, можуть додавати сметану та/або свіжу зелень;
-споживають борщ найчастіше з хлібом або здобними булочками, натершими часником (пампушки);
-є поширеним споживання борщу із салом, свіжими часником чи цибулею;
-на Святу вечерю перед Різдвом борщ подається холодним, а на помінки настільки гарячим, щоб парувало.

Враховуючи об’ємність повного списку інгредієнтів, необхідного для приготування українського борщу у кожному регіоні, виокремлено лише окремі і наочні особливості традицій та культури приготування українського борщу на підставі інформації, наданої носіями елементу з усіх регіонів:
Вінниччина: додають законсервовану заправку з цибулею, болгарським перцем, томатами.
Волинь: додають кров шоїно заколеного кабана (колір: насичено-бордовий (має жовті чорні)).
Дніпропетровщина: бульйон роблять на підсмаженому м’ясі; додають чорнослив.
Донеччина: додають консервовані (малосолені) помідори для кислішого смаку.
Закарпаття: додають пікінцю (домашня ковбаса на свинині та яловичині), корінь селери, Ерос Пішту (перемелений перець чи з сіллю) (колір: золотисто-багряний).
Запорожчина: бульйон роблять зі свиняних реберечь; до заправки додають пукор для карамелізування овочів.
Івано-Франківщина: додають гусянку (збита сметана), буженину.
Київ: буряк подрібнюють на терці, аби він надав більше соку й колору; додають часник.
Київська область: додають дієтичне м’ясо (індичку, кролика, курку).
Кіровоградщина: основу для борщу роблять з томатів; додають кончену грушку (колір: рубіново-червоний)
Луганщина: при варінні борщу додають сушені яблука
Матеріальні предмети, пов’язані з елементом нематеріальної культурної спадщини

За наявності - сировина, інструменти, одяг, ритуальні предмети, певне місце тащо, які пов’язані з побутуванням елемента нематеріальної культурної спадщини та без яких неможливе його застосування на практиці.

До 200 слів

Для приготування українського борщу може використовуватися піч, газова чи електрична плита, або приготування може здійснюватися на «відкритому» вогні.

З посуду можуть використовуватися чавуні, макітри, горщики, кастрюлі та сковороди, ступки та міксери, ложки, дощечки та підставки.

Найпоширеніший список інгредієнтів, що використовується для приготування українського борщу:
- для бульйону: вода, м’ясо (крім пісного українського борщу);
- для засмажки: натерті буряк та морква, порізана ріпчаста цибуля, томатна паста (пюре) / свіжі томати, соєвий соєєва олія / смаляча;
- загально: капуста білокаочанна, картопля, сіль, спеції (лавровий лист, чорний (переважно мелений) перець), зелень;
- для подачі (опціонально): смітана, зелень, сало, часник, цибуля, хліб / здобні булочки, натерті часником
<table>
<thead>
<tr>
<th>Стиле визначення стану життєздатності елемента нематеріальної культурної спадщини</th>
<th>(пампушки).</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Опис стану життєздатності: вік носіїв елемента нематеріальної культурної спадщини та середній вік інших членів громади (групи), які цікавляться елементом (слухачів, глядачів, учасників обрядів, споживачів традиційних знань, користувачів виробів народних промислів тощо); Носіями елементу є особи дитячого віку, молодь, особи старшого та похилого віку.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Середній вік інших осіб, які цікавляться елементом: елементом більшою мірою цікавляться жінки всіх вікових груп, меншою мірою цікавляться чоловіки. Широта охоплення елементом нематеріальної культурної спадщини членів громади (кількість носіїв); Український борщ готують мешканці усіх регіонів України (24 області та АР Крим). Наша діаспора в світі налічує більше 10 млн осіб, яка також готує український борщ. Український борщ готує та споживає більша частина населення усіх регіонів України.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>способи передачі елемента нематеріальної культурної спадщини в громаді від покоління до покоління, опис цього процесу; Навички приготування українського борщу передаються від старших членів родини молодшим через спільне приготування українського борщу (як по жіночій, так і по чоловічій лінії). Кожна родина (покоління) готує український борщ за рецептами з урахування регіональних особливостей, демонструючи передачу культури приготування та традиції українського борщу з покоління до покоління.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Часто люди самі розповідали, що вони почерпнули традиції приготування ще від своїх прабабців. Також кожен носій елементу «удосконалює» рецепт приготування українського борщу, змінюючи перелік використовуваних продуктів для приготування, послідовність або спосіб приготування українського борщу.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Сучасне покоління переймає віддиферовані рецепти або записи, у тому числі і публікації у різноманітних джерелах.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>загрози сучасному побутуванню елемента нематеріальної культурної спадщини або ризики, що можуть виникнути в майбутньому для побутування елемента (за наявності); Відхилення від традицій української кухні: поступова заміна приготування українського борщу іноземними аналогами.</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>
Таким чином, може виникнути ризик зменшення кількості носіїв елементу.

Необхідність вжиття заходів із забезпечення життєздатності елемента нематеріальної культурної спадщини на цей час, опис заходів, необхідних для усунення існуючих загроз або уникнення майбутніх ризиків, для збереження елемента нематеріальної культурної спадщини. Для забезпечення життєздатності елемента на цей час є необхідним організація регіональних та всеукраїнських культурних фестивалів, фольклорних, етнографічних, наукових проєктів тощо.

Важливим є поширення цікавих фактів, історичних традицій, рецептури українського борщу, традиційних рецептів приготування українського борщу у соціальних мережах. Варто було б започаткувати нові рубрики або програми на загальнонаціональних медіа, які висвітлювали б не лише рецептурні розмітки, а й поглиблювали розуміння нематеріального (ритуального) складника цього культурного явища, були присвячені традиційним тонкощам приготування українського борщу. Також, способом поширення традиційного значення та національної цінності борщу для українського народу може бути видання різноманітних друкованих та електронних видань, які б поглиблювали знання українців про питомі традиції приготування. Це сприяло б збереженю унікальних традицій приготування українського борщу. Аби надати темі масовості, допомогла б організація різних флешмобів серед молодих людей, вони б закликали готувати «традиційний український борщ» унікально, за рецептами, що прийшли від їхніх предків.

Такі заходи могли б мати назви: «Приготуй родинний борщ», «Унікально про борщ» тощо.

Існує потреба у представлених локальних регіональних традицій борщу, цьому можуть сприяти регіональні фестивалі з метою репрезентації особливостей традицій приготування та споживання українського борщу в окремому регіоні. Також немаловажливим є показ процесу приготування, традицій та культури шляхом створення відповідних відеоматеріалів (фільмів, роликів, відеорецептів), у яких зафіксовано майстер-класи традиційного приготування українського борщу від носіїв елементу у конкретному регіоні, та поширення цих матеріалів у медіа та на телебаченні. Це сприятиме підтримці регіональних культурних традицій приготування та споживання українського борщу, продемонструє культурне розмаїття України, водночас, об’єднає українську спільноту у традиціях приготування українського борщу.

Подібні елементи

Вказуються елементи нематеріальної культурної
негативної
культурної спадщини,
які існують у сусідніх
адміністративно-
територіальних
единицях чи їх
частинах (за наявності
інформації)

Інформація щодо
включення елемента
негативної
культурної спадщини
dо місцевого переліку
елементів
негативної
культурної спадщини
(інформаційної
системи, що забезпечує
збирання, накопичення,
обробку, захист, облік
tа доступ до інформації
про наявні в межах
відповідної
адміністративно-
територіальної одиниці
елементи
негативної
культурної спадщини
з метою їх охорони)

спадщини, що подібні до елемента негативної
культурної спадщини, на який заповнюється облікова
карта

Назва «борщ» використовується також у таких стравах:
Матвіївський зелений борщ з бичками (Миколаївська
область);
«Лялин борщ» (Полтавська область);
Борщ Перезелений (Полтавська область);
Борщ сиройдний;
Борщ з рибою (червона уха) (Чернігівська область);
Борщ по-Дюкану;
Криворізький холодний борщ (Кривий Ріг);
Гуцульський білий борщ (Закарпатська область);
Жовтий борщ (Луганська область).

2. Заходи з охорони елемента негативної культурної
спадщини

Зазначаються заходи, які проведено та плануються для забезпечення життєздатності
елемента, рівень залучення до них членів громади, носіїв елемента: ідентифікація,
dокументування, дослідження, збереження, захист, популяризація, передання наступним
поколінням, інші заходи.

До 500 слів
Український борщ є невід’ємною частиною багатьох фестивалів чи культурних заходів.
Так, уже традицією стали фестивалі борщу, що проводяться щорічно у Вінниці, Львові, Львові тощо.
Зокрема, вже проведено (проводяться) такі заходи:
- у м. Борщів Тернопільської області проводиться Всеукраїнський фольклорно-мистецький фестиваль «Борщівська вишванка» та гастрономічний «Борщи'їв» (проводився 12 разів). Кожне село регіону представляє на розсуд та смак відвідувачів «власний» варіант борщу — близько 50 різновидів. Борщи готують упродовж свята у двох 100-літрових казанах на багаті;
- 10 серпня 2019 р. на Полтавщині у містечку Опішня відбувся гастрономічний фест-квест, під назвою «Борщік у глиняному горщику», на якому мешканці усього регіону представили 60 видів борщу;
- 21 вересня 2019 р. у селі Правдівка Оратівського району, що на Вінниччині відбувся XIII Всеукраїнський фестиваль борщу;
- 6 липня 2019 р. у селі Городище Коропського району Чернігівської області відбувся гастрономічно-пісенний фестиваль «Варись, варись, борщикому!»;
- 28 вересня 2019 р. у м. Попасна Луганської області відбувся фестиваль борщу «Свято борщу»;
- 5 жовтня 2019 р. відбувся другий чемпіонат із приготування борщу у райцентрі Велика Михайлівка Одеської області. Участь у ньому взяли команди Красносільської ОТГ Лиманського району, Ширяївської ОТГ, Розквітівської ОТГ Березівського району, Роздільнянського району та місцеві учасники;
- 28 вересня 2019 р. у межах мистецько-кулінарного фестивалю «Таврія-борщ» у смт Асканія-Нова, куховари міст і районів Херсонської області готували та презентували різновиди борщу, приготовані за авторськими особливими рецептами. Дев’ятнадцять видів борщу представили на розсуд жүрі учасники фестивалю «Таврія-борщ». Сірогозький борщ переміг у номінації «елітна страва»;
- 13-14 червня 2015 р. на Співочому полі м. Києва проводився «Фестиваль борщу та кулішу»;
- на початку 2020 року FILM.UA Group запустили телевізійний проєкт, гастрономічний серіал «Борщ. Секретний інгредієнт» на загальнопублічному телеканалі «1+1», завдяки якому кожен глядач може «подорожувати» разом із кулінаром-ведучим Євгеном Клюпченком усіма регіонами України та готувати борщ за рецептами та традиціями певного регіону. Проєкт переміг в Конкурсі соціально вагомого контенту про єдину та різноманітну Україну – PITCH UA. Знято за підтримки Агентства США з міжнародного розвитку (USAID).

Отже, перші кроки для широкого визнання українського борщу як традиційної національної страви та елементу нематеріальної культурної спадщини вже зроблено.

Крім цього, Громадська організація «ІКУ» провела експедиційне дослідження регіонами України, записувала регіональні рецепти українського борщу, зафіксувала відео та фотоматеріали, що демонструють культуру приготування українського борщу та локальні особливості; розроблено план реалізації загальноукраїнського проєкту щодо популяризації культури приготування українського борщу серед молоді, що проживає у містах; ведеться активна робота щодо демонстрації різноманіття рецептних особливостей приготування українського борщу у соціальних мережах ГО «ІКУ»; формується контент для висвітлення таких особливостей на вебсайті.

Також ГО «ІКУ» планує провести більш масштабні заходи з популяризації традицій та культури приготування українського борщу, зокрема планує проведення масового
заходу із приготування українського борщу у м. Прага, Чехія, до якого долучиться місцева українська діаспора. Це допоможе залучити велику кількість українців та іноземців, а також звернути увагу ЗМІ України до культури приготування та традицій українського борщу.

Участь заінтересованих сторін у підготовці облікової картки

Зазначаються підтримства, установи, організації, громади, групи, окремі особи, в тому числі носії елемента, які брали участь у підготовці облікової картки та в яких способі

Громадська організація «Інститут культури України» – підготовка матеріалів та заповнення облікової картки елементу НКС, координація заінтересованих сторін.

Клопотенко Євген (співзасновник, голова ГО «Інститут культури України», кулінарний експерт, співзасновник ресторану «100 років тому вперед», автор кулінарного сайту klopotenko.com, автор проекту «Нове шкільне харчування», експерт телевізійної програми «Сніданок з 1+1») – популяризатор елементу на місцевому, регіональному, загальнонаціональному та міжнародному рівнях.

Кафедра фольклористики Інституту філології Київського національного університету імені Тараса Шевченка – підготовка історичної довідки, пошуки та збир даних про український борщ як самобутній елемент НКС України.

Товариство з обмеженою відповідальністю «Города марка «Чумак» – фінансова підтримка ініціативи, надання допомоги під час фіксації збору фактологічного матеріалу в межах України.


3. Згода носія(ів) елемента нематеріальної культурної спадщини на його(їх) занесення до Національного переліку елементів нематеріальної культурної спадщини України, спосіб її отримання

| Х письмова згода |
|------------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| ☐ згода, зафіксована аудіозаписом |
| ☐ згода, зафіксована відеозаписом |
| ☐ згода не запитувалася (нижче зазначити причину) |

4. Допоміжні матеріали, що презентують елемент нематеріальної культурної спадщини

<table>
<thead>
<tr>
<th>Назва</th>
<th>Кількість</th>
<th>Стислий опис зображеного</th>
<th>Дата виконання</th>
<th>Прізвище, ім’я, по батькові, посада,</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Фотоматеріали</td>
<td>До 10 од.</td>
<td>Фото_1: Сім’я трьох поколінь (донька, її мати та бабуся) готує традиційний український борщ, м. Прилуки, Чернігівської області.</td>
<td>20.02.2020</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Фото_2: «Король-борщ» (заправка із цибулею, болгарським перцем та томатами) с. Кальник, Вінницької області.</td>
<td>05.02.2020</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Фото_3: «Класичний» набір для приготування борщу, м. Чортків, Тернопільська область.</td>
<td>23.02.2020</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Фото_4: Український борщ із Тернопільщини.</td>
<td>11.03.2020</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Фото_5: Процес приготування українського борщу, м. Лохвиця, Полтавської області.</td>
<td>09.01.2020</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Фото_6: Сервірування для обіду, м. Бердянськ.</td>
<td>08.02.2020</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Фото_7:</td>
<td>Наймолодша господиння допомагає нарізати овочі для борщу, м. Прилуки, Чернігівської області.</td>
<td>20.02.2020</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Фото_8:</td>
<td>Мати та донька зі Львова готовують борш за сімейним традиційним рецепті.</td>
<td>21.02.2020</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Фото_9:</td>
<td>Господіня у процесі підготовки бурякового квасу для приготування українського борщу, м. Київ.</td>
<td>08.01.2020</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Аудіоматеріали</td>
<td>До 5 записів не більше 30 хв.</td>
<td>-</td>
<td>-</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Відеоматеріали</td>
<td>До 5 записів не більше 30 хв.</td>
<td>Відео_1: Процес традиційного сімейного приготування українського борщу у 10 регіонах України (м. Бердянськ, м. Бориспіль, м. Київ, с. Кальник, м. Львів, м. Овруч, м. Прилуки, м. Чортків, м. Миколаїв, м. Лохвиця). Зображені різновиди процесу приготування, різноманіття</td>
<td>16.03.2020</td>
<td>Потапов Дмитро Костянтинович, Менеджер з міжнародної комунікації</td>
</tr>
</tbody>
</table>
До облікової картки може додаватися інформація про наявні інформаційні ресурси щодо елемента нематеріальної культурної спадщини, зокрема друковані джерела, посилання в мережі Інтернет. Перелік джерел подається згідно з правилами бібліографічного опису.

Друковані джерела:

10. Гrot Я. К. Словарь русского языка, составленный Вторым отделением Императорской Академии Наук / Ред. акад. Я. К. Гrot. Изд. 5-е. Вып. 1: А-Вгас. СПб.: Тип. Имп. акад. наук, 1891. С. 249.
11. Закревский М. В. . Старосвєтський бандурист. Кн. 3. Словарь Малоросійскихъ идіомовь. Москва, 1861. С. 266.
13. Ивань Борщє; Наумъ Борщенко; Ивань Борщенко; Грыцько Борщенко; Мисько Борщенко; Марко Борщенко; Яковъ Замрьборщє; Романь Замрьборщенко; Михайло Борщєковъ / Реєстра всього Войска Запорожского после Зборовскаго договора с королем польским Яном Казимиром, составленные 1649 года, октябрь 16 дня и изданные по подлиннику О. М. Бодянским. Москва: Московский университет, 1875. С. 30, 59, 82, 168, 193.


15. Книга Гастронома. Українська домашня кухня; Москва: Эксмо, 2011. 256 с.


18. Кононенко А. А. Енциклопедия славянской культуры, письменности и мифологии. Харьков: Фолио, 2013.


28. Стецюк Борщів; Мойсе Єй Борщенко; Андрій Борщенко; Єдка Борщенко; Вдова Борщика; Ерема Замориборщенко; Іван Замориборщенко; Дмитрій Забориборщенко; Єдка Борщик; Іванко Борщик / Переписні книги 1666 року /
Пригот. до друку і зред. В. О. Романовський. ВУАН. Київ, 1933. С. 34, 229, 251, 252, 253, 271.

29. Тупиков Н. М. Слов'ярь древнерусских личных собственных имен. СПб., 1903. С. 62.


33. Хименко І. С. З історії розвитку української кухні / Українські страви. Третє видання.

34. Цвєк Д. Я. У будні і свята. Львів: Каменяр, 1992. 320 с.: іл.

35. Чугуєнко М. В. Моя Україна. Ілюстрована енциклопедія для дітей. Харків:


38. Borys, W. Słownik etymologiczny języka polskiego. Kraków : Wydawnictwo Literackie,

39. Lidiya Artyukh Ukrainian Traditional Cuisine in Folk Calendar (Ukrainian cuisine and folk traditions); Baltia-Druk Publishing House. 232 стр. https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BB%D1%83%D0%B6%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%B0%D1%8F:%D0%98%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%B0%B2%D0%B8%D0%BA%D0%B8_%D0%BA%D0%BD%D0%B8%D0%B3/9668137426


Посилання у мережі Інтернет:
16. https://www.youtube.com/watch?v=NC5lmj0jhY0
18. Рецепти української кухні. Борщ. URL: https://foodmaster.info/?s=%D0%B1%D0%B2%E1%80%D1%89
Продовження додатка


21. Фестиваль борщу (власник авторських прав на Всеукраїнський фестиваль борщу та ТМ Фестиваль Борщу ведучий - МС Юрась (mcyuras.com)). URL: http://www.borschfest.com/page/ua/festabout

22. Фестивальний тур «Борців та парад вишванок». URL: https://etnosvit.com/uk/tour/festivalnym-tur-borshhiv/.


24. Різновиди рецептів приготування борщу за рецептами Євгена Клопотенка. URL: https://klopotenko.com/rezultaty-poiska/?q=%D0%B1%D0%BE%D1%80%D1%89

5. Облікову картку підготовлено

<table>
<thead>
<tr>
<th>Посада, найменування організації</th>
<th>Спеціальність, науковий ступінь, вчене звання (за наявності)</th>
<th>П.І.Б.</th>
<th>Підпис</th>
<th>Дата складення</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Заступник Голови ГО «Інститут культури України»</td>
<td>-</td>
<td>Соболюк Марія Іванівна</td>
<td>25.07.2020</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Юріст ГО «Інститут культури України»</td>
<td>-</td>
<td>Гартун Сергій Сергійович</td>
<td>25.07.2020</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Посада Голова Громадської організації «Інститут культури України»</td>
<td></td>
<td>Є.В. КЛОПОТЕНКО</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>
ACCOUNTING CARD OF THE ELEMENT OF THE INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE OF UKRAINE

The culture of Ukrainian borsch cooking

(official / recognized name of the element of intangible cultural heritage, up to 10 words)

Another name of an element of intangible cultural heritage (if necessary / available)

(The name used by the community (s), group (s), individual (s) associated with the existence of the intangible cultural heritage element, or the name under which the intangible cultural heritage element is already known)

1. General characteristics of the element of intangible cultural heritage

| The area of the modern existence of an element of intangible cultural heritage | Administrative-territorial unit or its part (Autonomous Republic of Crimea, region, district, city, settlement, village), in which the NCC element is concentrated
| Dnipropetrovsk region |
| Donetsk region |
| Ivano-Frankivsk region |
| Kirovohrad region |
| Kyiv city |
| Kyiv region |
| Luhansk region |
| Lviv region |
| Mykolaiv region |
| Odessa region |
| Sevastopol city |
| Vinnytsia region |
| Volyn region |
| Zakarpattia region |
| Zaporizhia region |
| Zhytomyr region |

| The area of historical existence of the element of intangible cultural heritage | If information is available
| Ukrainian ethnic territories |

| Carrier (s) of the intangible cultural heritage element that has a direct connection with the National Cultural Heritage element and | Community (s), group (s), individual (s)

Residents of Ukraine (most of the population of Ukraine)

Other individuals:
Abramovich Kristina-Sara Sergeevna (1977, Berdyansk, Zaporozhye region)
Andrienko Anastasia Sergeevna (2001, Kyiv)
Andrienko Olena Serhiivna (1978, Kyiv)
<table>
<thead>
<tr>
<th>Legacy of the Local Community</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Antonevich Tetyana Vasylivna (Ivano-Frankivsk)</td>
</tr>
<tr>
<td>Borbil Olena Petrovna (1946, Teresva township, Zakarpattia region)</td>
</tr>
<tr>
<td>Vdovychenko Natalia Vladimirovna (1973, Dnipro)</td>
</tr>
<tr>
<td>Vedmidska Anna Oleksandrivna (1987, Pryluky, Chernihiv region)</td>
</tr>
<tr>
<td>Vedmidska Tetyana Hryhorivna (1971, Pryluky, Chernihiv region)</td>
</tr>
<tr>
<td>Voznyuk Nina Fedorivna (1961, Ovruch, Zhytomyr region)</td>
</tr>
<tr>
<td>Volodicheva Natalia Serhiivna (2002, Sarata township, Odessa region)</td>
</tr>
<tr>
<td>Volodicheva Olena Vasylivna (born in 1975, Sarata township, Odessa region)</td>
</tr>
<tr>
<td>Gantsa Alla Mikhailovna (1953, Dobre, Mykolaiv region)</td>
</tr>
<tr>
<td>Gatalyak Nadiya Stepanovna (1962, Lviv)</td>
</tr>
<tr>
<td>Gatsa Natalia Sergeevna (1979, Dobre, the Nikolaev area)</td>
</tr>
<tr>
<td>Guk Tetyana Oleksandrivna (1975 N., S. Hlynsh, Sumy region)</td>
</tr>
<tr>
<td>Danyuk Olga Mykolayivna (1985, Ovruch, Zhytomyr Region)</td>
</tr>
<tr>
<td>Dubovyk Inna Mykhailivna (2002, Veresneve, Rivne region)</td>
</tr>
<tr>
<td>Yegorenko Danylo Yevheniiovych (2000, Mariupol, Donetsk region)</td>
</tr>
<tr>
<td>Katrich Olesya Ivanivna (1997, Teresva township, Zakarpattia region)</td>
</tr>
<tr>
<td>Klopotenko Yevhen Viktorovych (1986, Kyiv)</td>
</tr>
<tr>
<td>Kostyuchenko Daria Valerievna (1998, Sevastopol)</td>
</tr>
<tr>
<td>Kostyuchenko Larysa Mykhailivna (1942, Sevastopol)</td>
</tr>
<tr>
<td>Kulyk Marko Olehovych (1997, Chernivtsi)</td>
</tr>
<tr>
<td>Kulyk Stanislava Yosypivna (1972, Chernivtsi)</td>
</tr>
<tr>
<td>Kuryakin Anton Prokopovych (1986, Mariupol, Donetsk region)</td>
</tr>
<tr>
<td>Leshchiner Victoria Ivanovna (1945, Bakhmut, Donetsk region)</td>
</tr>
<tr>
<td>Leshchiner Victoria Naumovna (1975 N., M. Bakhmut, Donetsk region)</td>
</tr>
<tr>
<td>Lukyanenko Vira Pavlivna (1954, Mena, Chernihiv region)</td>
</tr>
<tr>
<td>Matukhno Heinrich Robertovich (1998, Dnipro)</td>
</tr>
<tr>
<td>Machulenko Victoria Alexandrovna (1998, Boryspil, Kyiv region)</td>
</tr>
<tr>
<td>Musevich Andrey Nikolaevich (1997, Kherson)</td>
</tr>
<tr>
<td>Musevyvch Natalia Viktorivna (1966, Kherson)</td>
</tr>
<tr>
<td>Myastkovska Olena Yuriyivna (1969, Kalnyk, Vinnytsia region)</td>
</tr>
<tr>
<td>Naumych Oleksandr Petrovich (1967, Shatsk township, Volyn region)</td>
</tr>
<tr>
<td>Obsharskaya Anastasia Anatoliyivna (1988, Chortkiv, Ternopil region)</td>
</tr>
<tr>
<td>Obsharskaya Raisa Volodymyrivna (1958, Chortkiv, Ternopil region)</td>
</tr>
<tr>
<td>Oleshko Zhanna Borysivna (1967, Lokhvytsia, Poltava region)</td>
</tr>
</tbody>
</table>
Pavrianidis Alisa Vitaliyivna (2000, Berdyansk, Zaporizhia region)
Pisarev Alexander Nikolaevich (1968, Kropyvnytsky)
Pisareva Daria Alexandrovna (1996, Kropyvnytsky)
Pundyk Olga Yuriyivna (1996, Kalnyk, Vinnytsia region)
Repyuk Nadiya Vasilyivna (1956, Chorna, Khmelnitsky region)
Repyuk Yaroslav Mykolayovych (1997, Chorna, Khmelnitsky region)
Rudanetska Sofia Yuriyivna (2000, Staryi Yarychiv, Lviv region)
Rudnytska Yevhenia Heorhiivna (1947, Rivne)
Sidoruk Igor Vasilyevich (1966, Shatsk township, Volyn region)
Sidoruk Tamara Stepanovna (1969, Kropyvnyky, Volyn region)
Sidoruk Yukhym Gavrilovich (1964, Kropyvnyky, Volyn region)
Skopivska Oksana Viktorivna (1976, Boryspil, Kyiv region)
Sobko Maksym Vasyliovych (Ivano-Frankivsk)
Stupalenko Anna Fyodorovna (1925, Krotivka, Mykolaiv region)
Sulim Svitlana Matviivna (1958, Kropyvnyky, Volyn region)
Sukhetsky Volodymyr Ivanovych (1950, Vîlîtsa, Volyn Region)
Umantseva Arina Oleksandrivna (2000, Popasna, Luhansk region)
Umantseva Lyudmila Vladimirovna (1971, Popasna, Luhansk region)
Feshchenko Anna Igorivna (1993, Cherkasy)
Tsarenko Svitlana Volodymyrivna (1979, Mena, Chernihiv region)
Chaplinska Anastasia Sergeevna (2000, Kharkiv)
Chaplinska Svitlana Egorivna (1940, Kharkiv)
Chornobrovkina Zoya Robertivna (1944, Kyiv)
Shakhova Natalia Yuriyivna (1978, Chortkiv, Ternopil region)
Shakhova Oksana Anatoliivna (1999, Chortkiv, Ternopil region)
Anna Mykolayivna Shtyfurska (1949, Kalnyk, Vinnytsia Region)
Shcherban Olena Vasylivna (1980, Opishnya, Poltava region)

These carriers have a direct connection with this element: they are carriers of regional features and traditions of Ukrainian borscht, and also consider it part of their heritage; represent historical recipe features and regional traditions of Ukrainian borscht cooking in their region (region).

As of today, communities and groups of people, other individuals recognize this as the element of The National Cultural Heritage.
| The area of heritage represented by an element of intangible cultural heritage | Note the following:
oral traditions and forms of expression;
performing arts;
**X customs, rites, celebrations;**
**X knowledge and practices relating to nature and the universe;**
**X traditional crafts.** |
| --- | --- |
| **A brief product descriptions** | *Up to 500 words*

Ukrainian borsch is the most popular type of soup in Ukraine, a traditional first course of Ukrainians.

The culture of cooking borsch is typical for ethnic Ukrainians and for representatives of other nationalities living in Ukraine.

The culture of cooking Ukrainian borsch consists of the recipe, the technology of its preparation, as well as the context according to which a certain type of borsch is prepared.

The most common list of ingredients used for cooking and one of the options for cooking Ukrainian borsch:
- cooking broth (water, meat); (provided fasting, the borsch is made without meat, often with the addition of beans);
- preparation of roasting: grated beets and carrots, chopped onions fry in a pan on sunflower oil / lard;
- add tomato paste / puree or fresh tomatoes to roast
- add to the broth shredded (cut into thin strips) white cabbage, then sliced potatoes; they can also add chopped beets and carrots (in some regions (for example, in the Hutsul region) completely unpeeled beets are put in the borsch);
- to roast the broth, salt and / or spices (bay leaf, black pepper), herbs.

Even if we have the same ingredients, the taste of borsch will depend on the sequence of their addition.

Serving Ukrainian borsch:
- borsch is poured into deep plates, sour cream and / or fresh herbs can be added;
- consume borsch most often with bread or butter buns, grated garlic (donuts);
- is common consumption of borsch with lard, fresh garlic or onions;
- for the Holy Supper before Christmas the borsch is served cold, and for the memorial service it is so hot that it is steamed.

Given the volume of the complete list of ingredients required for the preparation of Ukrainian borsch in each region, only some and obvious features of the traditions and culture of preparation of Ukrainian borsch on the basis of information provided by the carriers of the element from all regions:
<table>
<thead>
<tr>
<th>Region</th>
<th>Detail</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Vinnytsia region</td>
<td>add canned dressing with onions, bell peppers, tomatoes.</td>
</tr>
<tr>
<td>Volyn region</td>
<td>add the blood of a freshly slaughtered boar (color: deep burgundy (almost black)).</td>
</tr>
<tr>
<td>Dnipropetrovsk region</td>
<td>broth is made on roasted meat; add prunes.</td>
</tr>
<tr>
<td>Donetsk region</td>
<td>add canned (low-salt) tomatoes for a more sour taste.</td>
</tr>
<tr>
<td>Zhytomyr region</td>
<td>add dried fruits (apples, pears) (color: deep red).</td>
</tr>
<tr>
<td>Transcarpathia</td>
<td>add picnic (home-made sausage on pork and beef), celery root, Eros Pishut (ground chili pepper with salt) (color: golden-purple).</td>
</tr>
<tr>
<td>Zaporozhye</td>
<td>broth is made from pork ribs; sugar is added to the dressing to caramelize the vegetables.</td>
</tr>
<tr>
<td>Lviv region</td>
<td>add guslyanka (whipped sour cream), boiled pork.</td>
</tr>
<tr>
<td>Kyiv region</td>
<td>beets are crushed on a grater to give them more juice and color; add garlic.</td>
</tr>
<tr>
<td>Kiyiv region</td>
<td>add dietary meat (turkey, rabbit, chicken).</td>
</tr>
<tr>
<td>Kirovograd region</td>
<td>the basis for borscht is made from tomatoes; add smoked pear (color: ruby red).</td>
</tr>
<tr>
<td>Luhansk region</td>
<td>when cooking borsch add dried apples (color: pale pink with a light brown tinge).</td>
</tr>
<tr>
<td>Lviv region</td>
<td>add unpeeled beets for a richer color and taste.</td>
</tr>
<tr>
<td>Mykolayiv region</td>
<td>broth is made from white beets; add Black Sea bulls.</td>
</tr>
<tr>
<td>Odessa region</td>
<td>add red and white beets; chicken broth is made with chicken skin cracklings.</td>
</tr>
<tr>
<td>Poltava region</td>
<td>add dumplings and dill. Rivne region: roasting is done on lard, add a lot of dill.</td>
</tr>
<tr>
<td>Sevastopol</td>
<td>roasting is done by adding sugar and a small amount of vinegar.</td>
</tr>
<tr>
<td>Sumy region</td>
<td>add fresh apples for a sweet / sour taste (color: light red (almost pink)).</td>
</tr>
<tr>
<td>Ternopil region</td>
<td>add beet kvass for rich color and mushrooms.</td>
</tr>
<tr>
<td>Kharkiv region</td>
<td>add tomato paste to the roast, rubbing a lot of garlic.</td>
</tr>
<tr>
<td>Klieron region</td>
<td>roasting is done on grated tomatoes, adding sugar (color: deep orange).</td>
</tr>
<tr>
<td>Khmelnitsky region</td>
<td>add a lot of beans, toasted lard.</td>
</tr>
<tr>
<td>Chernivtsi region</td>
<td>broth is cooked on goose meat, prunes are added.</td>
</tr>
<tr>
<td>Chernihiv region</td>
<td>add homemade tomato paste, black pepper (peas).</td>
</tr>
</tbody>
</table>

Tangible objects associated with an  

If available - raw materials, tools, clothing, ritual objects, a certain place, etc., which are associated with the existence of an element of intangible cultural heritage and without which it is impossible to apply in practice. Up to 200 words
| element of intangible cultural heritage | An oven, gas or electric stove can be used to make Ukrainian borscht, or it can be cooked over an "open" fire.  
Cast iron, makitras, pots, pans and frying pans, mortars and mixers, spoons, boards and stands can be used from the dishes.  
The most common list of ingredients used for cooking Ukrainian borscht:  
- for broth: water, meat (except for lean Ukrainian borscht);  
- for roasting: grated beets and carrots, chopped onions, tomato paste (puree) / fresh tomatoes, sunflower oil / lard;  
- general: white cabbage, potatoes, salt, spices (bay leaf, black (mostly ground) pepper), greens;  
- for serving (optional): sour cream, herbs, lard, garlic, onions, bread / butter buns, grated garlic (donuts). |
| Brief definition of the viability of an element of intangible cultural heritage. | Description of the state of viability:  
**age of the bearers of the intangible cultural heritage element and the average age of other members of the community (group) who are interested in the element (listeners, spectators, participants of rituals, consumers of traditional knowledge, users of handicrafts, etc.);**  
*The carriers of the element are children, youth, the elderly and the elderly.*  
The average age of others who are interested in the element: women of all ages are more interested in the element, but men are less interested.  
The breadth of coverage of the element of intangible cultural heritage of community members (number of carriers):  
Ukrainian borsch is prepared by residents of all regions of Ukraine (24 regions and the Autonomous Republic of Crimea). Our diaspora in the world numbers more than 10 million people, which also prepares Ukrainian borsch.  
Ukrainian borsch is prepared and consumed by the majority of the population of all regions of Ukraine. Ways of transmitting an element of intangible. Each family (generation) prepares Ukrainian borsch according to recipes taking into account regional peculiarities, demonstrating the transmission of the culture of cooking and traditions of Ukrainian borsch from generation to generation. The intangible cultural heritage in the community from generation to generation, a description of this process;  
Ukrainian borsch cooking skills are passed on from older family members to younger ones through joint cooking of Ukrainian borsch (both female and male). |
Each family (generation) prepares Ukrainian borscht according to recipes taking into account regional peculiarities, demonstrating the transmission of the culture of cooking and traditions of Ukrainian borscht from generation to generation.

Often people themselves said that they learned the tradition of cooking from their ancestors. Also, each carrier of the element "improves" the recipe for Ukrainian borscht, changing the list of products used for cooking, sequence or method of cooking Ukrainian borscht.

The current generation adopts digitized recipes or records, including publications in various sources.

Threats to the modern existence of the element of intangible cultural heritage or risks that may arise in the future for the existence of the element (if any);

Deviations from the traditions of Ukrainian cuisine: gradual replacement of Ukrainian borscht by foreign analogues.

Thus, there may be a risk of reducing the number of media carriers.

The need to take measures to ensure the viability of an element of intangible cultural heritage at this time, a description of measures needed to eliminate existing threats or avoid future risks, to preserve the element of intangible cultural heritage

To ensure the viability of the element at this time it is necessary to organize regional and national culinary festivals, folklore, ethnographic, scientific projects and more.

It is important to spread interesting facts, historical traditions, recipes for Ukrainian borscht, traditional recipes for cooking Ukrainian borscht on social networks. It would be worthwhile to launch new sections or programs on the national media, which would cover not only the variety of recipes, but also deepened the understanding of the intangible (ritual) component of this cultural phenomenon, were devoted to the traditional subtleties of cooking Ukrainian borscht. Moreover, it is a way to spread the traditional meaning and national value of borscht for the Ukrainian people can be the publication of various printed and electronic publications that would deepen the knowledge of Ukrainians about the specific traditions of cooking. This would help preserve the unique traditions of Ukrainian borscht. In order to make the topic popular, the organization of various flash mobs among young people would help, they would encourage preparing "traditional Ukrainian borsch" uniquely, according to recipes that came from their ancestors.

Such events could be called: "Prepare a family borsch", "Unique about borscht" and so on.
There is a need to present local regional traditions of borsch, this can be facilitated by regional festivals in order to represent the peculiarities of the traditions of cooking and consumption of Ukrainian borsch in a particular region. It is also important to show the cooking process, traditions and culture by creating appropriate videos (movies, videos, video recipes), which recorded master classes on the traditional preparation of Ukrainian borsch from the carriers of the element in a particular region, and the distribution of these materials in the media and on television. This will help support regional cultural traditions of cooking and consuming Ukrainian borsch, demonstrate the cultural diversity of Ukraine, and at the same time unite the Ukrainian community in the traditions of Ukrainian borsch cooking.

### Similar elements of intangible cultural heritage that exist in neighboring administrative-territorial units or their parts (if available).

*Indicates elements of intangible cultural heritage that are similar to the element of intangible cultural heritage for which the registration card is filled in.*

**The name "borsch" is also used in the following dishes:**
- Matviyivsky green borsch with bulls (Mykolaiv region);
- "Lyalin borsch" (Poltava region);
- Borsch Perezoleny (Poltava region);
- Borsch syroyidnnyy;
- Borsch with fish (red yha) (Chernihiv region);
- Borsch in Dyukanu;
- Kryvyi Rih cold borsch (Kryvyi Rih);
- Hutul white borsch (Transcarpathian region);
- Yellow borsch (Luhans region).

### Information on the inclusion of an intangible cultural heritage element in the local list of intangible cultural heritage elements (information system that provides collection, accumulation, processing, protection, accounting and access to information on available within the relevant administrative-territorial unit elements of intangible cultural heritage for their protection)
2. Measures to protect the element of intangible cultural heritage

The activities carried out and planned to ensure the viability of the element, the level of involvement of community members, carriers of the element: identification, documentation, research, preservation, protection, promotion, transmission to future generations, other activities. Up to 500 words Ukrainian is an integral part of many festivals or cultural events. Yes, borsch festivals, held annually in Vinnytsia, Lutsk, and Lviv, have become a tradition:

- In particular, the following events have already been held:
  - the All-Ukrainian folklore and art festival "Borschiv Embroidery" and gastronomic
  - "Borschiv" (held 12 times) are held in Borshchiv, Ternopil region. Each village in the region presents at the discretion and taste of visitors "own" version of borsch - about 50 varieties. The borsch is prepared during the holiday in two 100-liter cauldrons over a fire;
  - On August 10, 2019 in Poltava region in the town of Opishnya a gastronomic fest-quest called "Borschik in a clay pot" took place, where residents of the whole region presented 60 types of borsch;
  - September 21, 2019 in the village of Pravlivka, Orativ district, Vinnytsia region, the XIII All-Ukrainian borsch festival took place;
  - On July 6, 2019 in the village of Horodysche, Korop district, Chernihiv region, a gastronomic and song festival "Boil, boil, borsch!" Took place;
  - September 28, 2019 in Popasna, Luhansk region, a borsch festival "Borsch Holiday" took place;
  - On October 5, 2019, the second borsch cooking championship took place in the district center of Velyka Mkyhailivka, Odessa region. Teams from Krasnoilska OTG of Lyman district, Shiryayivska OTG, Rozkivivska OTG of Berezhivsky district, Rozdilsky district and local participants took part in it;
  - On September 28, 2019, within the framework of the art and culinary festival "Tavria-borsch" in the village of Askania-Nova, chefs of cities and districts of Kherson region prepared and presented varieties of borsch, prepared according to the author's special recipes. Nineteen types of borsch were presented to the jury by the participants of the Tavria-borsch festival. Sirozvysky borsch won in the nomination "elite dish";
  - On August 25, 2019 in the Sudylivkiv community of Khmelnitjsky region the first borsch festival "Boil, boil, borschik, in a watering pot" took place, where borsch villages from: Khrolyn, Horodyshche, Seredyntsi, Polyana, Novychi, Bereznja, Medvedivka, Malovanka, Klymentovychi were presented, Krasnoilsk, Zholudki, Sudyliv.
  - June 13-14, 2015 on the Singing Field of Kyiv was held "Festival of borsch and kulish";
  - in early 2020, FILM.UA Group launched a television project, gastronomic series "Borsch. Secret Ingredient "on the national TV channel" 1 + 1 " , thanks to which every viewer can travel "with the chef-presenter Yevhen Klopotenko to all regions of Ukraine and prepare borsch according to recipes and traditions of a certain region. The project won the Competition of socially significant content about a united and diverse Ukraine - PITCH UA.

Thus, the first steps for the widespread recognition of Ukrainian borsch as a traditional national dish and an element of intangible cultural heritage have already been taken.

In addition, the NGO "ICU" conducted an expeditionary study of the regions of Ukraine, recorded regional recipes for Ukrainian borsch, recorded videos and photos showing the culture of Ukrainian borsch and local features; a plan for the implementation of an all-Ukrainian project to promote the culture of Ukrainian borsch cooking among young people living in cities has been developed; active work is underway to demonstrate the diversity of recipe features of Ukrainian borsch cooking on social networks of ICU NGO; content is generated to highlight such features on the website.
ICU also plans to hold larger events to promote the traditions and culture of Ukrainian borsch cooking, in particular, a mass event on Ukrainian borsch cooking in Prague, Czech Republic, which will be joined by the local Ukrainian diaspora. This will help attract numerous Ukrainians and foreigners, as well as draw the attention of the Ukrainian media to the culture of cooking and traditions of Ukrainian borsch.

3. Stakeholder participation in the preparation of the registration card

Indicate the enterprises, institutions, organizations, communities, groups, individuals, including the bearers of the element, who participated in the preparation of the registration card and in what way.

Public organization "Institute of Culture of Ukraine" - preparation of materials and filling in the registration card of the NCC element, coordination of stakeholders. Klopotenko Yevhen (co-founder, head of the NGO "Institute of Culture of Ukraine", culinary expert, co-founder of the restaurant "100 years ago", author of the culinary site klopotenko.com, author of the project "New school food", expert of the TV program "Breakfast with 1 + 1") - the promoter of the element.

Department of Folklore, Institute of Philology, Taras Shevchenko National University of Kyiv - preparation of historical information, search and collection of data on Ukrainian borsch as an original element of the NCC of Ukraine. Chumak Trademark Limited Liability Company - financial support of the initiative, providing assistance in recording the collection of factual material within Ukraine. (Bakhmut City Council, Popasna City Council, Ovruch City Council, Chortkiv City Council, Hlynka City Council, Minsk City Council, Lokhvitsya City Council, Rivne City Council, Dashiv Village Council of Illinetsky District of Vinnytsia Region, Shatsk District Council of Volyn Region, Territorial Territory (Bakhmut City United Community, Kazanka United Community, Lokhvitsya United Community, Lviv City United Community, Mariupol City United Community, Ovruch City United Community, Popasna City United Community, Rivne City united community, Romenska united community, Saratsk united community, Tyachiv united community, Chemerovets village united community, Chernivtsi united community, Chortkiv city united community, Shatsk united community), individuals (specified in the letters of consent) - providing information about the element of intangible cultural heritage, assistance in filming.

4. Brief description of the image (recorded) in photo, audio, video materials

1. Consent of the bearer(s) of an element of intangible cultural heritage to his (their) inclusion in the National list of elements of intangible cultural heritage of Ukraine, method of its receipt

☐ X written consent,
☐ audio recording consent,
☐ video recording consent was not requested (specify reason below)

2. Supporting materials presenting an element of intangible cultural heritage

<table>
<thead>
<tr>
<th>Name</th>
<th>Number</th>
<th>Brief description of the image (recorded) in photo, audio, video materials</th>
<th>Execution date (day, month, year)</th>
<th>Surname, name, patronymic, position, academic degree</th>
</tr>
</thead>
</table>


<table>
<thead>
<tr>
<th>Photo materials</th>
<th>Up to 10 units</th>
<th>audio, video materials</th>
<th>academic title (if any) of the person who prepared the supporting materials</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Photo_1: A family of three generations (daughter, her mother and grandmother) prepares traditional Ukrainian borsch, Pryluky, Chernihiv region.</td>
<td>20.02.2020</td>
<td>Potapov Dmytro Konstantinovich, International Communication Manager</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Photo_2: &quot;King-borsch&quot; (dressing with onions, bell peppers and tomatoes) p. Kalnyk, Vinnitsia region.</td>
<td>05.02.2020</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Photo_3: &quot;Classic&quot; set for cooking borsch, Chortkiv, Ternopil region.</td>
<td>23.02.2020</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Photo_4: Ukrainian borsch from Ternopil region.</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Photo_5:</strong> The process of cooking Ukrainian borsch, Lokhvysia, Poltava region.</td>
<td>11.03.2020</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Photo_6:</strong> Serving for lunch, Berdyansk.</td>
<td>09.01.2020</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Photo_7:</strong> The youngest housewife helps to cut vegetables for borsch, Pryluky, Chernihiv region.</td>
<td>08.02.2020</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Photo_8:</strong> Mother and daughter from Lviv prepare</td>
<td>20.02.2020</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>
The registration card may be accompanied by information on available information resources on the element of intangible cultural heritage, in particular printed sources, links on the Internet. The list of sources is given according to the rules of bibliographic description.

References:

3. Anoxina V. I. Dovidny'k po pererobci ovochev'y'x i bashtanny'x kul'tur. Kyiv: Urozhaи, 1973 g. 352 s.


13. Ivan Borshh; Naum Borshhenko; Ivan Borshhenko; Gryc'ko Borshhenko; Mis'ko Borshhenko; Marko Borshhenko; Jakov Zamryborshh; Roman Zamriborshhenko; Mihajlo Borshhikov / Reestra vsego Vojiska Zaporozhskogo posle Zborovskyh dogovora s korolem pol'skim Janom Kazimirom, sostavlennyje 1649 goda, oktjabrja 16 dnja i izdannyje po podlinniku O. M. Bodjanskim. Moskva: Moskovskij universitet, 1875. S. 30, 59, 82, 168, 193.


17. Kozacz'ki stravy'. Mel'ny'chuk Yaroslav, Karabin Bogdan (uporyadny'ky'). L'viv: Redakcijny'j viddil oblasnoho upravlinnya po presi 1990. 102 s.


24. Pohlebkin V. V. Bol'shaja jeneiklopedija kulinarnogo iskusstva. Moskva: Centropoligraf, 2008/

25. Rishennya vy'konavchogo komitetu vid 11.09.2016 # 627 «Pro vnesennya Ukrayins'kogo borshhu do Reprezentaty'vnogo spy's'ku nematerial'noyi kul'turnoyi spadshhy'ny' lyudstva». Reyestr Publichnoyi Informaciyi m. Brovary'.


28. Stecko Borshh; Mojsej Borshhenko; Andrij Borshhenko; Òedka Borshhenko; Vdova Borshhia; Erema Zamariborshhenko; Ivan Zamariborshhenko; Dmitriev Zaboriborshhenko; Òedka Borshhik; Ivashko Borshhik / Perepisni knigi 1666 roku / Prigot. do druku i zred. V. O. Romanov's'kij. VUAN. Kiyiv, 1933. S. 34, 229, 251, 252, 253, 271.


Continuation of the application

33. Xy'menko I. S. Z istoriyi rozvy'tku ukrayins'koyi kuxni / Ukrayins'ki stravy'. Tryte
35. Chuguyenko M. V. Moya Ukrayina. Ilyustrovana ency'klopediya dlya ditej. Xarkiv: Vesta:
Vy'davny'ctvo «Ranok», 2006. 128 s. il.
320 s.
38. Boryś, W. Słownik etymologiczny języka polskiego. Kraków : Wydawnictwo Literackie,
39. Lidiya Artyukh Ukrainian Traditional Cuisine in Folk Calendar (Ukrainian cuisine and folk
traditions); Baltia-Druk Publishing House. 232

crl. https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BB%D1%83%D0%B6%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%B0%D1%8F:%D0%98%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%B8_%D0%BA%D0%BD%D0%B8%D0%B3/9668137426
40. Marion Trutter. Culinaria Russia: Russland, Ukraine, Georgien, Armenien,
41. Stechishin, Savella (1957,1995). Traditional Ukrainian Cookery (18th ed. ed.). Winnipeg:
Trident Press.
Ukrainian Women’s Association of Canada, Daughters of Ukraine Branch. 1984. Ukrainian

References:

in-den-provodat-dva-festivali.html
vtorski-borshhi-vyznani-najkrashhymy/
Continuation of the application

16. https://www.youtube.com/watch?v=NC51mj0jhY0
18. Recipes of Ukrainian cuisine. Borsch. URL: https://foodmaster.info/?s=%D0%B1%D0%BE%D1%80%D1%89
24. Riznovydny receptiv prygotuvannya borshhu za receptamy Yevgena Klopotenka. URL: https://klopotenko.com/zuroltaty-poiska/%q=%D0%B1%D0%BE%D1%80%D1%89

1. The registration card is prepared by:
<table>
<thead>
<tr>
<th>Position, name of the organization</th>
<th>Specialty, scientific degree, academic title (if available)</th>
<th>Initials, surname</th>
<th>Signature</th>
<th>Date of compilation</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Deputy Chairman of the NGO &quot;Institute of Culture of Ukraine&quot;</td>
<td>-</td>
<td>Sobotyuk Maria Ivanivna</td>
<td></td>
<td>25.07.2020</td>
</tr>
<tr>
<td>Lawyer of the NGO &quot;Institute of Culture of Ukraine&quot;</td>
<td>-</td>
<td>Gargun Sergey Sergeevich</td>
<td></td>
<td>25.07.2020</td>
</tr>
</tbody>
</table>

Chairman of the Public Organization "Institute of Culture of Ukraine" ________________________________ (signature)  E.V. Klopotenko