

«Технологія приготування капусняка у селі Бербениці на Лохвиччині село Бербениці Миргородського району Полтавської області»

Елемент як традиція, пов'язана з культурою харчування, знаннями та практиками, що стосуються природи, у Лохвицькій громаді називають «Бербеницький капусняк». Капусняк здавна вважався обрядовою стравою. Його готували на храмове свято, хрестини, весілля, поминки – знакову подію у житті людини чи громади. Капусняк включає прості, але надзвичайно смачні інгредієнти. Страва готується на основі квашеної капусти з додаванням м'яса, пшона, картоплі та засмажки з салом та цибулею. Поживна цінність капусняка надзвичайно висока.

Особливістю рецептури капусняка, поширеного у Жабківсько-Бербеницькому старостаті, є додавання свіжої натертої капусти, настояної попередньо у квасі або сироватці. Капусняк готують зазвичай з м'ясом, однак у час посту страва готується без м'яса та з додаванням рослинної олії. Рецептура приготування та традиції, пов'язані з приводами до вживання капусняка, передаються у межах родин та в громаді від старшого покоління до молодшого. Елемент «Бербеницький капусняк» є живою традицією, що має широку популярність та чисельну спільноту носіїв-практиків.

