

«Випікання весільного короваю на хмелю у селі Якимове Великобагачанської селищної територіальної громади Миргородського району Полтавської області»

Особливістю елементу є унікальна рецептура тіста, що збереглася в локальній традиції. Весільний коровай у селі Якимове готують на особливій опарі з хмелю, яку починають робити ще в четвер. Для приготування хмільних «дріжджів» шишечки хмелю заливають окропом і залишають настоюватися, доки напій «прочахне». Тим часом висівки змішують із борошном і заливають окропом, після чого поєднують з настояним хмелем. У цю суміш додають борошно, розтирають у невеликі кульки та викладають на черинь, аби висохли — саме вони і стають хмільними «дріжджами». Випікають коровай у п'ятницю після обіду. Важливо, щоб під час усього процесу приготування між коровайницями панувала доброзичлива, весела атмосфера, лунали пісні та жарти — адже вважається, що це є запорукою щасливого та гармонійного життя молодій родині. На завершення весільного свята коровай урочисто ділять між усіма гостями.

Традиція передається в родині та в межах села: найвправніші господині з покоління в покоління відкривають молодшим секрети приготування, зберігаючи тяглість звичаю. Ця культурна практика не лише гуртує громаду, а й слугує важливим маркером локальної ідентичності. Сучасна мода на екологічне харчування та звернення до автентичних рецептів сприяє тому, що хмільна рецептура весільного короваю набуває популярності й серед молоді.

