

## «Народна традиція випікання макового коржа та приготування «шуликів» у селі Токарі Лохвицької міської територіальної громади Миргородського району Полтавської області»

У серпні православна церква відзначає пам'ять святих мучеників Маккавеїв, в Україні це свято має народну назву Медовий Спас або Маковія. Традиційною стравою на Маковія є обрядова випічка «шулики».

У селі Токарі Токарівського старостату Лохвицької міської територіальної громади традицію приготування «шуликів» збережено як живу культурну практику. Особливістю цієї страви є те, що її готують та споживають один раз на рік впродовж двох тижнів, починаючи від першого дня Успенського посту. Повернувшись з церкви після освячення меду, хліба, різноманітного зілля та нелущених маків, родина ласувала «шуликами». У Токарях процес приготування «шуликів» зберігає архаїчні елементи. Мак або заварюють окропом, або замочують у холодній воді на ніч, після чого ретельно промивають, відбираючи лише цілі зернятка. Потім мак труть у спеціальній глиняній макітрі — полив'яній зовні та неполив'яній усередині. Вона використовується виключно для цього ритуалу. Макогін — дерев'яна товкачка — у народній уяві має фалічну символіку, що пов'язується з родючістю та достатком. Його не позичають — кожна господиня має свій. Медитативність і тривалість процесу, участь у ньому сакральних предметів — макітри й макогону, а також легенди про чарівні властивості маку створюють навколо приготування «шуликів» атмосферу таємничості та магичності.

