

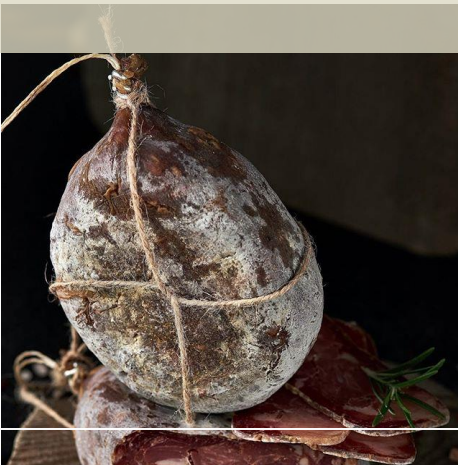
# Що таке «мацик» і з чим його їдять?



Project №PLBU.01.01.00-UA-0852/19-00  
«Cultural heritage of the kitchen – promotion of  
culinary traditions through the professionalization of  
the gastronomic offer of Lublin and Rivne»

# Мацик -

- українська сиров'ялена м'ясна страва, яку готують шляхом тривалого зберігання («підвішування» до стріхи) шлунка свині (кендюха), щільно заповненого кусками свинного посоленого м'яса і приправленого спеціями.
- Мацик дозріває від шести місяців і більше.





**богук**

**«Іванко»** - оскільки  
робили перед Різдвом, а зі  
стріхи знімали аж на Івана,  
в липні

**каврук** (хоча каврук  
готують з яловичини)

**карух**

**кірух**

**Інші назви  
мацика**

**мацік  
мацьок**

**«Поліське диво»**

# Як з'явився мацик?

- У давнину в районі міста Ковель було перехрестя чумацьких (торгових) шляхів і чумакам в дорозі треба було якось зберігати м'ясо. Для цього наші предки його солили і набивали в свинячі міхурі або шлунки – приготоване в такий спосіб м'ясо не тільки зберігало свої корисні і поживні властивості, але й набувало неповторного смаку. Так зародився мацик.
- Мацик дозрівав (в'ялився) під стріхою хати, в якій жили люди і, яку раніше робили з товстого шару соломи або очерету. На таких стріхах майже не змінювалася температура.
- Також зазвичай, мацик дозрівав на горищі, де зберігали сіно, щоб м'ясо пахло сушеними травами.



# Згадка про мацик

- Провідними галузями господарства українців наприкінці XIX — на початку XX ст. були землеробство і тваринництво...
- Села Рівненської і Волинської областей славилися приготуванням сушеної ковбаси (сухої ковбаси) та м'яса «карука»: свинячі кишки та кендюх начиняли посоленим м'ясом і сушили протягом кількох днів біля печі, після чого зберігали в коморі (Українознавство: Посібник / Уклад.: В. Я. Мацюк, В. Г. Пугач. — К.: Зодіак — ЕКО, 1994. — 399 с. — Бібліогр.: с. 397 — 398).
- Фольклорно-етнографічні експедиції засвідчують, що з давніх давен на Рівненщині, готували страву, яка наразі є зникаючою, яка має назву «мацик» (ДУБРОВИЦІ — 1000 років. Збірник матеріалів науково-краєзнавчої конференції, присвяченої 1000-річчю першої писемної згадки про м. Дубровицю, яка відбулася 16-17 вересня 2005 року. — Рівне: Перспектива, 2005. — 148с.).



# Мацік найкраще смакує з

- Напоями
- Гарнірами
- Як закуска
- Сучасні ресторани використовують мацік в салати, для приготування канапок, м'ясної солянки. Також мацік вдало доповнює різноманітні піци.
- Добре смакує тонко нарізаними напівпрозорими шматочками.



- Дослідження проведено в рамках реалізації проєкту «Культурна спадщина кухні – просування кулінарних традицій через професіоналізацію гастрономічної пропозиції Любліна та Рівного».
- Цей документ був складений за фінансової підтримки Європейського Союзу, у рамках Програми транскордонного співробітництва Польща-Білорусь-Україна 2014-2020. Повну відповідальність за зміст цього документа несе Управління з питань стратегічного розвитку та інвестицій виконавчого комітету Рівненської міської ради. Цей документ за жодних обставин не може розглядатися як такий, що відображає позицію Європейського Союзу, ОУ або Спільного технічного секретаріату Програми транскордонного співробітництва ЄС Польща-Білорусь-Україна 2014-2020.