

392(477.43/.44)

Б 68



Юрій Блажевич

**НАРОДНІ РЕМЕСЛА І ПРОМИСЛИ,  
ТРАДИЦІЇ, ЗВИЧАЇ ТА ОБРЯДИ  
МЕШКАНЦІВ ПОДІЛЛЯ-ХМЕЛЬНИЧЧИНИ:  
історія і сьогодення**



ВН

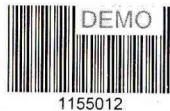
Колективу  
Хмельницької  
універсальної  
бібліотеки  
та читальні  
обласної державної  
наукової бібліотеки  
зобов'язуюсь  
від автора  
06.12.2019 р.

392(477.43/.44)  
Б 68

Хмельницька обласна та міська організації  
Національної спілки краєзнавців України  
Хмельницьке церковно-історичне товариство  
Хмельницька обласна громадська організація архівістів та дослідників  
Поділля і Південно-Східної Волині «Поклик віків»

**Юрій Блажевич**

**Народні ремесла і промисли,  
традиції, звичаї та обряди  
мешканців Поділля-Хмельниччини:  
історія і сьогодення**



B5962

УДК 392:745 (477.43/44)  
ББК 63.5-417/.73 (4 Укр – 4Хме) Н30  
Б 68

*Рекомендовано до друку Вченою радою Центру дослідження історії Поділля Інституту історії України НАН України при Кам'янець-Подільському національному університеті імені Івана Огієнка (протокол №2 від 17 вересня 2019 р.)*

**Рецензенти:**

*Григоренко О.П.* – доктор історичних наук, професор;  
*Дацюк О.А.* – доктор філософії, доцент.

**Науковий редактор:**

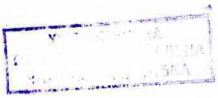
*Адамський В.Р.* – кандидат історичних наук, доцент.

**Літературний редактор:**

*Блажевич О.І.* – старший викладач.

**Блажевич Ю. І.**

**Народні ремесла і промисли, традиції, звичаї та обряди мешканців Поділля-Хмельниччини: історія і сьогодення** : науково-популяр. монограф. вид. – Хмельницький : ХГПА, 2019. – 174 с.



**Видання здійснено за фінансової підтримки  
Кирильчук Олеси Юріївни.**

У монографії на основі історичних, фактографічних та архівних матеріалів, публікацій місцевих періодичних видань висвітлено основні напрямки розвитку народних ремесел і промислів, традицій, звичаїв та обрядів мешканців краю від предковичних часів до сьогодення.

Видання розраховане на істориків, релігієзнавців, етнографів, краєзнавців, науковців, журналістів, а також усіх, хто цікавиться історією ремісництва та духовною спадщиною Поділля-Хмельниччини.

УДК 392:745 (477.43/44)  
ББК 63.5-417/.73 (4 Укр – 4Хме) Н30  
Б 68  
© Блажевич Ю.І., 2019.

## ПЕРЕДМОВА

У роки незалежності в Україні та її регіонах, зокрема й на Поділлі, набрало значного розвитку національне відродження духовно-культурного та соціально-економічного життя українського народу і мешканців нашого краю. Як відомо, Подільський край здавна славився різноманітними народними ремеслами і промислами: ткачі, шевці, кравці, ковалі, гончарі, столяри, тесляри, кушніри, бондарі, пошивальники, чоботарі, цирульники, мисливці, рибаки, городники, садівники, будівельники, ювеліри та інші професійні люди виробляли все необхідне для життя людей – від спорудження житла до знарядь праці, одягу, взуття, предметів для господарських потреб, прекрасних культових споруд, ювелірних прикрас, фортець, замків, доріг, мостів і продуктів харчування.

На всіх етапах розвитку українського суспільства народні майстри й майстрині дивували своїх земляків не тільки прекрасними і неповторними виробами з підручних та природніх матеріалів, але й своїми піснями, танцями, вертепами, гуляннями, різноманітними святковими діями, ворожінням, веснянками, релігійними обрядами, народними традиціями та звичаями, прославляли духовну спадщину предків, додавали нові варіанти й творили ще прекрасніші пісні і чудові витвори розуму, душі, серця і золотих рук.

Нинішнє покоління народних умільців плідно продовжує славні традиції і діяння сотень поколінь наших предків, розвиває нові ремісничі спеціальності і складає нові творіння усної і письмової народної творчості, і цей процес нескінченний.

Автор цього монографічного видання в своїх статтях, які складають цю збірку, намагався висвітлити суть і значення вищезазначених проблем, показати приклади найкращих творів народних майстрів і майстринь нашого неповторного краю, їхній внесок у скарбницю матеріальних і духовних досягнень українського народу.

Блажевич Ю. І.,  
кандидат історичних наук, доцент,  
Почесний краєзнавець України.



<b>I. РЕМЕСЛА ТА ПРОМИСЛИ</b> .....	6
• Бджільництво та апітуризм на Поділлі: історія і сьогодення .....	6
• Випіровський Борис Володимирович – самобутній подільський митець і народний умілець .....	13
• Відхідницький промисел мешканців Ушицького повіту Подільської губернії (кінець XVIII-XIX ст.) .....	16
• Відхідницький та візницький промисли мешканців Летичівського повіту Подільської губернії (кінець XVIII – XIX ст.) .....	18
• Дерев'яних справ самобутні умільці і майстри Хмельниччини: сучасний етап .....	19
• Деревообробництво на Поділлі (XIX – поч. XX ст.) .....	24
• Деякі матеріали до історії ковальського ремесла на Поділлі .....	27
• Деякі матеріали до історії цехів в Меджибожі у XVII - XIX ст. ....	32
• З історії паперового виробництва у Подільській губернії в XIX – на початку XX ст. ....	33
• Ковальство на Поділлі .....	34
• Митці Хмельниччини – воїнам-землякам зони АТО .....	37
• Народні промисли та ремесла Поділля в топонімах і антропонімах .....	43
• Народні цілителі і провидці міста Хмельницького: сучасний етап .....	44
• Народні цілителі і провидці Хмельниччини: історичний вимір .....	48
• Побутова та реміснична лексика в поетичних творах Тараса Шевченка .....	52
• Проскурів ремісничий, торговельний, промисловий (XIX – початок XX ст.) .....	55
• Релігійні мотиви у творчості самобутніх майстрів і умільців Хмельниччини: сучасний етап .....	58
• Ремісницькі центри Городоччини .....	66
• Самобутні та оригінальні народні ремесла і промисли мешканців Хмельниччини: сучасний стан .....	68
• Самобутній світ дунаєвських народних майстринь: сучасний етап .....	71
• Самобутній світ подільських майстринь: сучасний етап .....	74
• Світ захоплень самобутнього подільського митця, педагога і колекціонера Валентина Ільїнського .....	85
• Співці і творці українського героїчного епосу (кобзарі та лірники в XVII – XVIII ст.) ...	89
• Терниста доля талановитого співака Андраника Алексаняна .....	92
• Торгівельно-візницький (чумацький) і відхідницький промисел у Вінницькому повіті Подільської губернії (кінець XVIII – XIX ст.) .....	94
• Торгівельно-візницький та відхідницький промисли в Проскурівському повіті Подільської губернії (кінець XVIII – XIX ст.) .....	96
• Торгівельно-візницький та відхідницький промисли в Ямпільському повіті Подільської губернії (кінець XVIII – XIX ст.) .....	99
• Центри ремісництва та торгівлі на Вінковеччині (XIX – початок XX століть) .....	101
• Церковне образотворче мистецтво Поділля як чинник формування духовних цінностей студентської молоді гуманітарних вузів .....	103
• Унікальні вироби народних умільців Хмельниччини: сучасний етап .....	106

<b>II. ЗВИЧАЇ ТА ТРАДИЦІЇ .....</b>	<b>110</b>
• Великодні традиції в місті Хмельницькому: сучасний стан .....	110
• Народне обрядодійство «Гоніння шуляка» в селах Краси́лівського району Хмельницької області .....	116
• Подільська оселя: уявлення мешканців краю про домашні обереги, символіку та звичаї в їх історичній ретроспективі .....	119
• Поминально-поховальні обрядові пісні Хмельниччини: сучасний стан .....	130
• Християнство і язичництво: двоєвір'я в народних звичаях, традиціях і обрядах подолян (різдвяний цикл православного церковно-літургійного року) .....	138
• Християнство і язичництво: двоєвір'я в народних звичаях, традиціях та обрядах подолян (великодній цикл православного церковно-літургійного року) .....	144
• Християнство і язичництво: двоєвір'я в народних звичаях, обрядах та традиціях подолян (літній цикл православного церковно – літургійного року) .....	152
• Християнство і язичництво: двоєвір'я в народних звичаях, обрядах та традиціях подолян (осінньо-зимовий цикл православного церковно-літургійного року) .....	159
• Християнство і язичництво: двоєвір'я в народних звичаях, обрядах та традиціях подолян (передвеликодній цикл православного церковно-літургійного року) .....	166

## I. РЕМЕСЛА ТА ПРОМИСЛИ

### Бджільництво та апітуризм на Поділлі: історія і сьогодення

Історія бджільництва своїм корінням сягає сивої давнини, нараховує тисячі років. Цей промысел був здавна відомий у Єгипті, Стародавній Греції, древньому Римі, країнах Межиріччя тощо. На території Київської Русі, як зазначає літописець Нестор, бджільництво прослідковується з X ст. нашої ери, є одним із найдавніших занять українців. Про поширеність його свідчать збережені донині давні топоніми та гідроніми: Мединичі, Мединівка, Бортне, Медці, Бортники, Медусівка, Медведівка, Медці, Уборть тощо. Мед та віск завжди широко використовувалися як продукти харчування, а також служили оброком при зборі данини, були важливим предметом експорту до Західної Європи. «Хутро, віск і мед були найціннішими з того, що взагалі продукували землі Руської держави», – писав М.Грушевський. Розвитку бджільництва на території Київської Русі сприяли відповідні кліматичні умови, достатня кількість медоносів у лісових масивах, луках і степах. До появи цукру мед був єдиним солодким продуктом для людини. Віск широко застосовувався в домашньому господарстві для освітлення і здійснення релігійних обрядів (особливо після прийняття християнства). Бджільництвом у цей час займалися майже всі селяни.

Поділля, а ще раніше Пониззя, споконвіків називали медоносним краєм за прекрасні погодні умови: ліси, бори, сади, багате на нектар різнотрав'я тощо. Наші Подільські Товтри називали і нині називають в народі Медоборами. Французький дослідник й археолог Блез де Віженер ще в XVI ст. писав про Поділля: «... Країна наповнена медом і воском», а Л.Бялковський, описуючи Поділля цього ж століття, зазначав, що однією з найголовніших галузей господарства заможних мешканців краю були пасіки, про що свідчать поширені на подільській землі медові данини та бджільні десятини. Так, наприклад, один з підданих пані Радецької в с. Бронниці на Вінничині мав у 1582 р. 300 вуликів, інший – 160 [1, с.5-6].

Варто зазначити, що бджільництво на Поділлі пройшло декілька стадій у своєму розвитку. Спочатку добування меду велось варварським способом: бджолоїні гнізда, які знаходились в дуплах дерев, люди просто знищували, повністю забираючи соти з медом через вирубаний отвір і наносючи непоправну шкоду бджолиним сім'ям. Таке безсистемне хижацтво привело до різкого зменшення диких бджіл, а відповідно й до нестачі меду та воску. Водночас попит на цю продукцію зростав, тому це привело до того, що дупла з бджоло-сім'ями почали привласнювати, ставлячи на дереві певну позначку (клеймо) і вже ніхто не мав права на це дерево. Ці знаки закріплювали за тим чи іншим мешканцем бджолине дерево (борть). Бортництво набуло особливого значення: з'явилися люди, які безпосередньо стали займатися бджільництвом («бортні люди») на узаконених лісових ділянках. Якщо ж появлялися порушники, то таких піддавали покаранню. Про це чітко сказано у першому писемному збірнику законів – «Руська правда», в якому охороні бортей присвячено аж сім параграфів – більше, ніж будь-якому іншому промыслу. Про це йшлося й в Литовському статуті [1, с. 7].

Природні дупла мали невеликі розміри й були незручні для постійного користування. Тому бортники намагалися надати гнізду, коли воно було порожнє, зручної для них форми: за допомогою сокири чи долота поглиблювали чи розширювали гніздо. За допомогою сокири та долота видовбували також штучні борть, а щоб краще сідав рій, їх кропили настоями різних трав, обмашували воском або медом.

Бувало так, що дерево підгнивало чи його звалив вітер, але борть залишилася не зіпсованою. Тоді борть обрубували з усіх боків і витягували на дерево тут же в лісі або переправляли ближче до житла. Тобто бджолине гніздо відокремлювалося в спеціальний пристрій – колоду. Так з'явився перший вулик – відсічена від дерева борть, яка пізніше мала назви: пень, колода, дуплянка, довбанка та ін.

В.Скуратівський, дослідник бджільництва, вважає, що назва «вулик» («олек») уперше була зафіксована в писемній пам'ятці давнього права «Руська правда». Перечитавши її параграфи про бджільництво, він сміливо твердить, що слово «олек» означає порожню борть, оскільки за ту, де соти не вирізані, накладався штраф удвічі більший. Слово «олек» у процесі мовної модифікації десь на початку XIV століття перетворилося на «улек», «вулик».

З появою самостійних вуликів, бджільництво почало розвиватись по-новому. На величезних площах велась вирубка лісу під так зване підсічне землеробство. Разом із іншими винищувалися і бортьні дерева. Тому їх власники стали від'єднувати борть і окремі вулики і влаштовували їх на вирубаних ділянках – пасіках (пасічник, висічених, а звідси й «пасіка», «пасічництво»). Так започатковувалися лісові, а згодом і домашні пасіки, що набули значного розвитку із середини XIV до XVIII століття. Акти другої чверті XIV століття вказують, що того часу в цілому Вінницькому



повітрі вже не було «бортних бджіл», а були виключно «бджоли пасічні».

У період одомашнення бджіл на Україні були відомі 4 основні типи вуликів – борті, колоди, дуплянки (пні) та сапеткові. Сапеткові вулики, що були відомі й на Поділлі, – це плетені з очерету, рогози чи соломи вулики різних форм (круглі, продовгуваті, діжкоподібні тощо), які всередині були вимазані глиною. Мед тих бджіл, що жили в таких вуликах, використовували лише для лікування, він був найкращим. До речі, нині такі вулики почали виготовляти знову, їх охоче купують голландці. Мед з очеретяних вуликів у Європі коштує набагато дорожче, ніж звичайний.

У XIX – на початку XX століття на Поділлі були поширені два типи вуликів: виготовлені з дерев'яних дупляних колод, які в народі називали «пнями» або «кадлубами», та плетені з соломи («солом'яники»). Подоляни рахували пасіки на «пні». Вулики-колоди зустрічалися у 30-х роках XX століття майже всюди на Поділлі поряд з тогочасними типами вуликів.

Хоча вже з'явилося і широко практикувалося чимало вуликів, а бджільництво залишалось варварським. Щоб добути мед, пасічники змушені були попередньо знищувати бджіл. На початку XIX століття народилося, дякуючи П.І.Прокоповичу, раціональне пасічництво. У 1814 році він уперше у світовій практиці виготовив рамковий вулик. Це була справжня революція у бджільництві. Рамковий вулик дав можливість перебудувати технологію догляду за бджолами і полегшив вивчення їхнього життя. Із 32 дуплянок П.Прокопович розвинув пасіку до кількох тисяч бджолиних сімей. На базі власної пасіки поблизу Батурина на Чернігівщині він у 1828 році відкрив приватну школу з бджільництва, яка проіснувала 50 років. З неї вийшло 600 досвідчених пасічників. Займався П.Прокопович і дослідницькою роботою, постійно виступав на сторінках багатьох видань. Але його винахід довгий час штучно стримувався і фальсифікувався, а тільки згодом набув масового впровадження. З великою повагою до Прокоповича ставився Т.Г.Шевченко, який писав: «Там, коло Батурина, живе наш великий пасічник Прокопович» [1, с. 8].

На Поділлі рамкове бджільництво з'явилося тільки в 1860-1870 роках, а в 1917-му становило лише 23 відсотки від загального числа. Рамкові вулики тут виготовлялися з пресованої соломи, яку зшивали дратвою в мати. З таких мат складали вулики, які зверху оббивали дошками, для того щоб середину вулика захистити від мишей. Такі вулики були легкими й добре утримували тепло.

У Літинському та Летичівському повітах Подільської губернії для оселі бджолам використовувались вигадані народом вальковані вулики. В них лише рамки та роздільні дошки були дерев'яними, а дно і стіни – з глини. Робились вони на зразок подільської валькованої хати. У 1837 році в Подільській губернії було до 200 тисяч вуликів бджіл, які дали близько 150 тисяч пудів воску і меду. З них 2/3 йшло у продаж і 1/3 залишалась для домашніх потреб. А в 1887 році в губернії нараховувалось 107806 вуликів з бджолами і зібрано було 23548 пудів меду і 4182 пуди воску. Збували мед і віск на місцевих базарах. Для вивозу за межі губернії мед і віск скуплялися на ярмарках у Балті, Ярмолинцях і Меджибожі. Свічкові заводи існували у Купині, Чорному Острові, Летичеві, Зінкові, Меджибожі, Літині, Вінниці, Немирові, Теплику, Чечельнику тощо (за даними В.Гульдмана). Наведені вище відомості свідчать, що меду на Поділлі було вдосталь завжди. У своєму розвитку подільське бджільництво пройшло такі самі стадії, як і на інших територіях України [1, с. 8].

Як бачимо, бджоли завжди були друзями і помічниками людей, давали мед та інші продукти, необхідні для нашого здоров'я, запилювали сади, городи, луки і саме завдяки цьому були більшими врожаї. Пасіка – це мед, віск, маточне молочко, прополіс, бджолина твута, які благотворно впливають на здоров'я, працездатність, довголіття людей. Лише мед, запечатаний бджолами, по-справжньому якісний. Смак цього еліксиру життя залежить від того з яких рослин беруть бджоли нектар. Серед світлих сортів відомий мед з білої акації, малиновий, липовий, соняшниковий, з кульбаби. Серед темних сортів особливо цінний гречаний мед. Є ще мед поліфлорний – з нектару різних медоносів.

Мед був звичайним частвуванням і на весіллях. А на поминки, крім колива з медом, у кінці всього подавали глечик з медовою ситою, з якого пили всі, починаючи зі священика, за упокій душі померлого. Обряд цей у всі часи виражав ідею безсмертя і життя вічного. Напередодні Спаса (19 серпня) годилося пригостити медом сусідів, приятелів, вдів, сиріт, німичних людей. А на Спаса несли до церкви святити дари природи: яблука, груші, мед, бджолині стільники. Повернувшись додому господар зі свічкою обходив пасіку і запрошував родину до обіднього столу.

Традиційно на Поділлі, як і всюди в Україні, кожен населений пункт мав своє ім'яне престольне свято. Воно припадало на день освячення церкви, храму, тому називалося храмовим. Туди з'їжджалися священики з сусідніх приходів, миряни організовували пишну відправу, на яку збиралися люди з інших сіл. Після служби односельці запрошували присутніх на колективний святковий обід біля церкви. На такі дійства колись обов'язково розпродавали один з широко вживаних продуктів бджільництва – питний мед, гроші від якого йшли на громадські потреби.

Медові напої були широко відомі на Поділлі ще з часів Київської Русі, існувала й така професія – медовар. В середньовіччі й пізніші часи серед професійних об'єднань (кравецьких, ткацьких, гончарних, шевських, пивоварних тощо) зустрічалися і медоварничкі, які не тільки виготовляли й реалізовували меди-напої, а й берегли традиції і професійні секрети медоваріння.

У першій половині 1863 року в Російській імперії працювало 150 медоварних заводів, переважна більшість яких знаходилася в Україні. А в 1893 році їх було вже 199, 166 з яких – на Україні. Ось один із старовинних рецептів приготування такого меду (за етнографічними даними В.Скуратівського): до однієї мірки чистого меду додавали 8 рівних її частин свіжої джерельної води. Розведену рідину, що звалася ситою, підігрівали, помішуючи, на помірному вогні доти, поки не з'явиться піна. Шумовиння знімали дерев'яною ложкою. Якщо напій використовували для швидкого вжитку, то варіння на цьому закінчували; коли ж медовий напій призначався для довшого зберігання, його варили до загустіння, остиджували до теплого стану, переливали в дерев'яні бочки, додаючи дріжджів. Коли процес бродіння закінчувався, посудину наглухо закорковували і переносили на зберігання в льох. Щоб напій був вишуканий, його обов'язковими компонентами мали бути різноманітні настої з лікарських рослин чи ягід. Кожен медовар тримав у таємниці свою рецептуру, передаючи її в спадщину. Питний мед не належав до міцних напоїв. Проте «упивалися на мед» пізніше, коли деякі медовари стали фальшувати цей благородний напій, додаючи багато дріжджів чи спирт. Такий напій називали мед-вино, медовуха [1, с.12].

Під час Першої світової війни кількість бджолиних сімей зменшилась в 2 рази. Під час Другої світової війни бджільництво знову зазнало занепаду. Тому 1945 року було прийнято декрет РНК СРСР «Про заходи з розвитку бджільництва». В 1960-ті роки відбувалося укрупнення колгоспних і радгоспних пасік. Якщо в 1955 році середній розмір пасіки становив 70 сімей, станом на 1973 рік – 150 сімей у колгоспах та 250 – у радгоспах. При цьому загальна кількість сімей зростає лише в незначних розмірах (у всьому СРСР з 9 млн. до 9,3). У 1980-ті роки Україна займала серед радянських республік 2-ге місце за виробництвом меду. Станом на 1987 рік на території УРСР було 2,6 млн. бджолиних сімей (30% від загальної кількості в СРСР). Тоді ж виробництво меду сягало 48 тис. тон, пасічного воску – 1 тис. тон, пресового воску – 140 тон, восчини – 950 тон. Наприкінці 1980-тих років в УРСР діяли 93 спеціалізовані бджільницькі підприємства та бджолоферми, серед яких виділялися два бджолорозплідницькі радгоспи в Закарпатській та Херсонській областях. У 1987 році було затверджено державний ГОСТ на продукцію бджільництва, який діяв до 2006 року. Станом на 1990 рік в УРСР було близько 4 млн. бджолиних сімей (1,1 млн. у приватному секторі).

До 1995 року на території України було майже 5 млн. бджолиних сімей, котрі виробляли 60 тисяч тон меду на рік. Проте згодом почався спад галузі. Кількість бджолиних сімей впала до 2 млн. (станом на 2002-2003 роки). Проте зараз відбувається відновлення галузі і кількість бджолиних сімей зростає до 3,75 млн., а виробництво із 2008 року перевершило радянські показники.

Нині світове виробництво меду становить 1,5 млн. тон на рік, і на частку України припадає 5%. За даними FAO, Україна займає перше місце з виробництва меду серед країн Європи (з валовим збором до 75 тис. тонн) і четверте після таких світових лідерів, як Китай (367 тис. тонн), Туреччина (81,4 тис. тонн) і Аргентина (81 тис. тонн). Усього людей, які займаються розведенням бджіл і виробництвом меду, близько 700 тис. – півтора відсотка від населення країни. Споживання меду в Україні становить 1,2 кг на рік, що є одним із найвищих показників у світі. Серед літерів є також Австралія (1,6 кг на рік), Греція (1,4 кг на рік) та Німеччина (1,1 кг на рік) [2, с.1-5].

Останнім часом, особливо за періоди кінця XX – початку XXI ст., на перші місця в Україні виходить Хмельниччина. Тепер в нашому регіоні діють такі компанії, товариства, приватні підприємства, які займаються бджільництвом, виробництвом медової продукції, адже крім основного продукту – меду, з пасіки добувають бджолиний віск, бджолині стільники, прополіс, пергу, пилок, забрус, маточне молочко, бджолину отруту, бджолиний підмор, гомогенат.

Варто зазначити, що мед має велику комплексну лікувальну дію на людський організм, бджолиний віск застосовується в медицині, косметичній галузі, входить до складу багатьох мазей, кремів, пластирів, бджолині стільники є природним джерелом незайманих ферментів, мікроелементів і вітамінів. З прополісу виготовляють спиртові напої та емульсії, прополісне молоко та прополісне вершкове масло, ефірний екстракт. Прополіс має сильну антимікробну і стимулюючу дію, використовується також для інгаляцій. Пергу та пилок застосовують для нормалізації функціонування більшості органів людини, а забрус є високоєфективним засобом при лікуванні бактеріальних і вірусних захворювань верхніх дихальних шляхів. Бджолине маточне молочко надзвичайно корисне, оскільки містить білки й амінокислоти, а бджолина отрута (жало) має найбільше застосування в народній медицині. Бджолиний підмор (тіла померлих медоносних бджіл) використовується в медицині для лікування різних хвороб, з нього виготовляють різноманітні мазі,



спиртові екстракти тощо. Гомогенат стимулює функціонування статевих органів чоловіків і жінок, насамперед сім'яників та передміхурової залози і яєчників відповідно [2, с.1-2].

Нині на Хмельниччині діють такі колективи бджолярів: компанія «Приватне підприємство «Хмельницькмед», засноване у 1996 р., знаходиться у м. Хмельницькому (керівник Горелік О.М.); Асоціація бджолярів Старокостянтинівського району (1992 р.) (керівник Кравчук М.О.); компанія «Ізяславське товариство бджолярів-любителів», зареєстрована 1992 р. (керівник Ткачук В.С.); компанія «Товариство з обмеженою відповідальністю «Нектар», зареєстровано у 1995 р., знаходиться в с. Вовковинці Деражянського району (керівник Ходаніцький Ю.М.); компанія «Приватне підприємство «Прибузькі Медобори», заснована у 1997 р., знаходиться в с. Головинці Летичівського району (керівник Яцишин Д.О.); компанія «Фермерське господарство «Прополіс» (1993 р.), знаходиться в смт Понінка (керівник Поташов М.Г.); компанія «Товариство з обмеженою відповідальністю «Бартнік» (1996 р.), знаходиться в м. Ізяслав (керівник Паньковський В.С.); компанія «Виробничий кооператив «Нектар» (1997 р.), знаходиться в м. Славути (керівник Бойко П.М.); компанія «Фермерське господарство «Мед» (1993 р.), знаходиться в с. Тиранівка Хмельницького району (керівник Франков М.М.); компанія «Товариство з обмеженою відповідальністю «Вінковецьке міжгосподарське пасічницьке підприємство» (1995 р.), (керівник Кохан В.В.); компанія «Старосинявське колективне пасічне підприємство» (1997 р.), (керівник Паламарчук П.С.) [3].

Вищезазначені пасічницькі організації регіону активно займаються організацією виробництва медової продукції, переробкою, маркетингом, навчанням пасічників нових прийомів і методів утримання пасік, профілактики інфекційних хвороб бджіл, зв'язками із зарубіжними партнерами, підвищенням вимог до якості продукції тощо. Однією з найпотужніших та найактивніших пасічних товариств області є Асоціація бджолярів Старокостянтинівського району: тут нараховується понад 750 пасічників, які утримують біля 8 тисяч бджолосімей. Завдяки утриманню такої кількості бджолосімей, за рахунок запилення значна частина господарств усіх форм власності отримують високі урожаї технічних культур, цінні продукти бджільництва тощо [4].

Цікава і повчальна історія в компанії «Товариства з обмеженою відповідальністю «Бартнік», заснована у 1996 р. в м. Ізяславі як українське приватне підприємство Валентином Паньковським, який в свої 45 років був ще далеким від бджільництва. Він 23 роки служив директором виправно-трудової колонії (10 із них – у колонії суворого режиму). За радянських часів при кожній в'язниці було підприємство з виготовлення різноманітних корисних товарів. В Ізяславському закладі в'язні виготовляли бджолиний інвентар. Саме це й визначило подальшу долю директора колонії. Одного разу йому замовили виготовлення партії вуликів, проте замовники купили менше, ніж домовлялися. Паньковський забрав вулики додому, купив бджіл і відтак став бджоляр-аматором. 1995 р. відбулася ще одна випадкова подія, яка стала для нього долею. Тоді до ізяславської колонії в пошуках тари для перевезення бджіл приїхав польський підприємець Роберт Колясинскі. Замовлення на бджолині клітки виконали, але взаємовідносини на тім не закінчилися. Колясинскі разом зі своїм товаришем Янушем Кошталевичем надумав вирушити в Сочі до Інституту бджільництва Росії, аби купити племінні бджолосім'ї, матки. Проте їхати самотужки понад 2,5 тис. км через пострадянський простір поляки не наважувалися. «Конвой» їм забезпечив Паньковський, який допомагав перевозити бджіл два роки поспіль. А на третій рік Кошталевич запропонував українцеві співпрацю. У Польщі спостерігався дефіцит гречаного меду, тоді як в Україні його було вдосталь. Кошталевич доручив своєму українському знайомому займатися заготівлею та відправкою цього меду до Польщі. Паньковський уже давно замислювався над тим, щоб змінити сферу діяльності, проте, як сам зазначає, не мав грошей навіть на реєстрацію фірми. Таким чином, за допомогою поляка (який виділив 800 дол. на старт) у 48-річному віці директор тюрми Валентин Паньковський став бізнесменом, зареєструвавши фірму «Бартнік» [5, с.15].

Спочатку Кошталевич перераховував кошти на рахунок Паньковського, за які той закуповував в українських пасічників мед (приблизно 20 тонн на місяць) та контролював його відправку до Польщі. (До речі, «Бартнік» досі не має власних пасік, а закуповує мед у бджолярів та заготовників.) Польський партнер виплачував Паньковському заробітну плату як заготовнику – приблизно 500-800 дол. на місяць. Справи йшли добре до початку 2000-х років, доки в Польщі не почав агресивно розвиватися мережевий ритейл. Розпочався «ціновий» тиск на виробників – від них вимагали неможливого. «Як би ми виконували умови ритейлерів, то враховуючи вартість банки, кришки та упаковки, грошей на вміст просто не залишалося б», – розповідав підприємець. Європейські ритейлери почали закуповувати китайський мед, що був удвічі дешевший, і потреба в українському продукті відпала. Перед бізнесменом постав вибір: «закриватися» або шукати новий ринок збуту. Відповідь знайшлася сама. Перебуваючи в Києві, Паньковський зайшов до кафе на Хрещатику, до

ного за столик підсів американець польського походження. Чоловіки розговорилися, з'ясувалося, що американець виношує ідею торгувати медом: у США продукти бджільництва користуються неабияким попитом. Невдовзі нові знайомі почали працювати на таких самих умовах, на яких Паньковський вів бізнес із поляком. До США підприємство Паньковського постачало приблизно 11,5 тис. тонн меду на рік.

Із самого початку «Бартнік» не працював на український ринок, хоча така ідея виникла ще під час першої поїздки до Сочі 1995 р. Тоді разом із поляками Паньковський зайшов до київського магазину подивитися, як продається мед. Побачене здивувало іноземців. Вони звикли до брендovanого продукції, а в українських магазинах мед виколупували ножем із молочних бідонів, продаючи на вагу. Ідеї створити український брендований мед судилося втілитися у життя лише у 2000 р. Старий знайомий Кошталевич запропонував Паньковському знову налагодити спільний бізнес, орієнтований уже на тутешній ринок. Внеском поляка були банки, етикетки, кришки й обладнання для рекристалізації та розфасовки (загалом на суму 30 тис. дол.). Внеском Паньковського була власність у вигляді автомобіля ГАЗ-53, яка затягнула аж на 7% в установчому капіталі. Кошталевич розсудив, що за такий відсоток партнер навряд чи викладатиметься на результат, тому вирішив віддати українцеві 49% акцій. На жаль, в Україні фасована брендові медова продукція не мала високих шансів допоки в 2001 р. в Україні не з'явився перший супермаркет Billa. Надалі представники кожного нового супермаркету вважали за потрібне виставляти в себе на полицях ті самі торгові марки, що й у конкурентів. Таким чином «Бартнік» без особливих зусиль став поставляти свою продукцію майже до всіх супермаркетів України.

Утім, продаж фасованої продукції на території України ніколи не був пріоритетом «Бартніка». Навіть у найкращі часи частка продажів на батьківщині сягала максимум 15 %, а зараз не перевищує 8% (приблизно 50 тонн меду на місяць), решта йде на експорт. Свій внесок зробила і криза – купівельна спроможність українців суттєво знизилась.

Свого часу зростанню частки експорту в структурі виробництва «Бартніка» сприяв так званий антибіотиків скандал, що розгорівся в Європі у 2003 р. У китайському меді, що ним захоплювалися європейські мережі, знайшли залишки ліків, які потрапили в продукт від бджіл, оброблених антибіотиками. Відтоді ЄС увів ембарго на поставки меду з Китаю і дозволив імпортувати його з України. Зараз частка «Бартніка» у загальному обсязі меду, що експортується з України сягає 50% (біля 3,0 тис. тонн на рік). В перспективі – подальше збільшення обсягу виробництва і продаж, адже компанія закуповує продукти бджільництва в екологічно чистих регіонах Хмельниччини і України. Це насамперед меди дикоростучих медоносів зі сходу і півдня України, заповідників «Стрілецький степ» і «Асканія Нова», незорих ланів соняшників на півдні і гречки на заході та в центрі країни, липових гаїв Чернігівщини, Сумщини і Вінничини, лісових масивів і акаційних насаджень [5, с.15-17].

Як бачимо, такі два приклади успішного розвитку бджільництва на Хмельниччині на сучасному етапі свідчать про великі можливості цього промислу. Водночас необхідно зазначити, що здавна люди пізнали ще одну сторону бджільництва – лікувальні властивості перебування або відпочинку на пасіці, а протягом останніх років такі місця стають екскурсійним об'єктом для туристів і всіх бажаючих оздоровитись, покуштувати та купити продукти бджільництва прямо на місці виробництва. Для оздоровчих цілей використовуються не лише медові продукти, а й цілюща енергетика бджолоїної сім'ї. Такий вид туризму називається апітуризм (лат. *apis* – бджола). Фактично це різновид сільського туризму, що має на меті дегустацію, споживання, купівлю продуктів бджільництва (мед, віск, прополіс, маточне молочко, перга тощо) безпосередньо на місці у сільського пасічника. Саме цим апітуризм відрізняється від інших експортних галузей, тому що споживач прибуває в місцевість для того, щоб придбати і спожити вироблені продукти та послуги. Це створює додаткові надходження в місцеву економіку [6, с.129].

Помітний інтерес до розвитку апітуризму пов'язаний із зміною умов існування і ритму життя людини, а відповідно рівня її здоров'я, у зв'язку з чим зростає необхідність забезпечення оптимальних умов відпочинку, профілактики, лікування та відновлення здоров'я населення різних вікових і професійних категорій. Медовий туризм може розв'язати проблему необхідності психічного оздоровлення та реабілітації за рахунок впливу на здоров'я людини природних, фізіологічних та екологічних чинників. Популярність апітуризму як виду відпочинку пов'язана з тим, що він найбільшою мірою відповідає фізіологічним та рекреаційним потребам людей, що живуть в умовах урбанізованого середовища, в районах з складною екологічною ситуацією і постійними нервовими перенапруженнями.

Фактично прадавні традиції бджільництва в Україні, зокрема й на Поділлі, а також рівень його сучасного розвитку обумовлюють високий світовий авторитет нашої держави у цій галузі.



Український мед визнано найкращим у світі, українські бджоларі виборили почесне право на проведення світового конгресу «Апімондія - 2013» саме в Україні. Однак через відсутність належної інформації та реклами широкий загал українських (а тим більше світових) споживачів практично неозізнаний. Тому потенціал для розвитку апітуризму в Україні і на Хмельниччині надзвичайно потужний. На сьогоднішній день такий попит значно перевищує пропозицію, адже переважна більшість існуючих пасік не пристосовані для відвідування туристами, а тим більше для оздоровлення [7, с.28-29].

Необхідно також зазначити, що розвиток апітуризму на місцях дає поштовх до відродження української традиційної культури пов'язаної з продуктами бджільництва, а це, в свою чергу, сприятиме соціально-економічному відродженню сільської місцевості, створює у мешканців цієї території фінансову мотивацію до збереження і облаштування довкілля та садиби, прийому туристів не тільки для разового відвідування пасіки, а й для знайомства з місцевими історико-культурними та архітектурними пам'ятками, а також для нічлігу, харчування тощо. Це дасть можливість забезпечити зайнятість для всієї сім'ї, а іноді й для сусідів та родичів. Туристи, що перебувають на таких пасіках і садибах і пересвідчуються у високій якості продукції і щирому обслуговуванні, забезпечать безкоштовну ефективну рекламу, яка принесє тільки позитивний результат. Водночас розкрутка меду та інших продуктів бджільництва у якості туристичного бренду сприятиме зростанню іміджу України на світовому рівні, використовуючи для цього один з небагатьох реально конкурентоспроможних ресурсів держави. При цьому цей ресурс не виснажується, а навпаки, зростає [7, с.30-31].

Нині на Хмельниччині є чимало прикладів вже добре налагодженого апітуризму. Звернемося до розвитку цього напрямку сільського зеленого туризму на теренах Красилівського району. Так бджолар з Красилівщини Микола Ішук вже декілька років поспіль займається цією справою, змайстрував диво-вулики, у яких люди поліпшують своє здоров'я.

П'ять років поспіль збирав майстер-пасічник інформацію про чудодійні «хатки-вулики», які лікують людей із хворобами серця, опорно-рухового апарату тощо. Старанно вивчивши кримський досвід В.Савіна, основоположників цього методу – сім'ї Ярових із Сумщини, пасічника Г.Теслюка із Рівенщини, Микола Ішук творчо підійшов до конструювання лікувальної хатки. Вона оптимальна за розміром і максимально зручна: на трьох вуликах, краще з липи, чиї дошки і є основою, лежанкою «другого поверху», міститься своєрідна, завдовжки два метри «хатка-шкатулка». Збоку – розсувні дверцята. У лежанці чотири отвори, затягнуті сіткою, виходять прямо у вулик: коло голови, з обох боків тулуба, і в ногах. Бджолотерапія надзвичайно ефективна [8, с.3].

Останім часом стає широко відомим досвід пасічника Володимира Коцюка та його родини з с. Заслучне цього ж Красилівського району. Вивчивши літературу, методи роботи в галузі бджільництва вітчизняних та місцевих виробників цього цілющого продукту, освоївши методику лікувально-оздоровчого характеру В.Клюцюк організував, по-перше, ознайомлювальні екскурсії на пасіку і до історичних місць села, по-друге, збудував прекрасну альтанку, де туристи можуть перепочити і покуштувати медової продукції, а також за бажанням, можуть замовити шашлики, рибацьку юшку, жарену рибу тощо, по-третє, на пасіці реалізується мед, віск, прополіс, пилок, перга, забрус, маточне молочко, настоянки на прополісі, підморі, восковій молі [7, с.29-31].

Лікар Ростислав Цибух із Красилова оздоровлює своїх пацієнтів біострумами крилатих трудівниць та енергією давньоегипетської споруди. Для цього він вирішив поєднати бджоло терапію з дивовижними властивостями піраміди, відомими з давніх пір. Така споруда підсилює дію вулика-лежанки в десятки разів і дає могутній ефект, який сильним потоком омиває людину згори та знизу. Піраміда дарує гармонію, вирівнює біополе, очищає організм від хвороботворних мікробів. Піраміди утворюють два види променів. Одні з них блокують паразитів та інфекцію в організмі, гальмують утворення і ділення ракових клітин, а інші – сприяють оздоровленню та омолодженню, забирають негативну енергію. Тому ці унікальні споруди застосовують для лікування різних хвороб, особливо тих, які є наслідком уроджених вад на молекулярному рівні.

Завдяки перебуванню у піраміді стабілізується вага, тиск, кислотно-лужний баланс та інші константи організму, можна позбутися мастопатії, імпотенції, лейкемії у дітей дошкільного віку та багатьох інших недуг, нормалізується серцевий ритм, поліпшуються функції бронхолегеневої системи. Піраміда над вуликами Ростислава Цибуха споруджена за принципом «золотого перетину» побудови геометричних фігур, який свого часу виявив Піфагор, а потім цей принцип підхопив знаменитий Леонардо да Вінчі. Як будівельний матеріал використано дуб, сосну, кедр, котрі в певних пропорціях збалансовані за енергетикою. На всій площині під фундаментом спеціальна сітка-екран захищає від різних гепатогенних впливів. У Ростислава Цибуха вулики вмонтовані у повноцінну піраміду, грані якої тягнуться від вершини до самого фундаменту. Одне з ребер піраміди обов'язково має бути націлене на північ, а грань «прив'язана» до Полярної зірки. Лише тоді вона матиме цілющі

властивості. Проте до бджіл Ростислав Цибух ніякого відношення не має. За станом їх стежить пасічник, якого лікар спеціально запрошує раз на кілька днів, бо вважає, що кожен повинен займатися своєю справою. Однак витвір його розуму і рук дарує людям радість буття, вселяє віру в краще життя, допомагає у скрутних обставинах [9, с.13].

Ще один пасічник з села Кульчини Красилівського району Степан Семенюк, у домашній пасіці якого більше 100 вуликів, протягом багатьох років досліджував цілющі властивості меду та інших продуктів бджільництва в залежності від стану їх перед викачкою тощо. Якщо мед не дозрів, а його викачати, то в такого продукту лікувальні властивості низькі, мед вважається незрілим і може навіть загоріти. А треба, щоб «запечатаним» в сотах мед пробув у вулику не менше п'яти діб. Тоді мед і продукти бджільництва – прополіс, перга, підмор, маточне молочко є натуральною і якісною підмогою при багатьох хворобах. Так, наприклад, продуктами бджільництва Степан Семенюк вже багато років допомагає хворим на гайморит, виразку шлунка, дванадцятипалої кишки, простати та інші недуги. Багато рецептів готує із застосуванням лікарських трав. На трав'яній основі, до прикладу, готується хороший засіб для очищення судин тощо. При допомозі знайомого лікаря-лора пасічник змайстрував інгалятор, через який хворий дихає повітрям безпосередньо з вулика. Це допомагає успішно лікувати багато хвороб органів дихання, зокрема й астму. Такі процедури, як свідчить Степан Семенюк, дуже важливо проводити у весняно-літній період, коли все розквітає, бджоли особливо активні і тривати вони мають мінімум 15 хвилин двічі на день [10, с.3].

Михайло Старожил, хмельничанин, однак все життя хоч уривками, допоки не пішов на пенсію, займався пасічництвом в селі, де проживали батьки, брат і племінники. Нині він сповна займається бджільництвом, є засвідником всьляких ярмарків і фестивалів, постійно продає медову продукцію, а найбільше популярний серед покупців рідкий мед – алкогольний напій, виготовлений з бджолиного меду ферментацією. Рідкий мед або «медок» – напій старовинний. Колись, як це вже підкреслювалось, він був основним частунком на різних торжествах – весіллях, хрестинах, іменинах, храмових і престольних святах тощо. Технологія виготовлення питного меду дуже схожа на винну, однак замість виноградного соку використовують мед, розчинений у воді. Ця суміш, що має назву «сита», після додавання дріжджів зброджується, напій зливають з осадю і відстоюють. З часом напій освітлюється, тоді його переливають до чистої посудини, залишають вистоятися у прохолодному приміщенні для «дозрівання». Головний секрет чудового смаку цілющого напою – натуральний мед [11, с.13]. За наявною інформацією для апітуризму підготовлений ґрунт у Городецькому, Дунаєвському, Новоушицькому, Кам'янець-Подільському та деяких інших районах області.

Як бачимо, вищенаведені приклади, яскраво свідчать про історичне минуле і сучасний розвиток бджільництва і апітуризму на теренах Хмельниччини, активну участь пасічницьких організацій і приватних пасічників в цьому процесі. Це ми бачимо за результатами роботи, виходом виробників меду і продуктів бджільництва на всеукраїнський і світовий рівні, започаткуванням і все ширшим розповсюдженням апітуризму в регіонах Хмельниччини. Зрозуміло, що це тільки перші кроки, хоча й досить вагомі. Адже на державному і регіональному рівнях ще багато варто зробити для вдосконалення нормативно-правової бази, що регулює цю галузь, виробити діючі рекомендації щодо правил прийому туристів, основних принципів маркетингу, ціноутворення та рекламування, умов оподаткування. Необхідно також кожному, хто займається або планує займатись цим цікавим і корисним промислом, скласти щось на зразок бізнес-плану, де б були передбачені заходи щодо відповідних капіталовкладень та очікуваних заробітків.

Матеріали цієї статті можна використовувати в курсах народознавства, етнографії, економіки, краєзнавства, туристознавства та історії української культури, під час проведення різних виховних заходів, в дослідженнях членів МАН.

### Список використаних джерел та літератури

1. Медведчук Г. Бджільництво на Поділлі / Г.Медведчук // Доступ до електронного ресурсу: [garbus.org.ua/statti/remesla/bdzholiarstvo](http://garbus.org.ua/statti/remesla/bdzholiarstvo) на - podilli. html.
2. Бджільництво в Україні // Доступ до електронного ресурсу: <http://ukr.wikipedia.org/wiki/>.
3. Пасічницькі організації України // Доступ до електронного ресурсу: <http://b2btoday.com.ua/id/3591892>.
4. На Старокосятинівщині активно розвивають бджільництво // Доступ до електронного ресурсу: <http://biznes.Km.ua/onenews/>.
5. Мед, ще й ложкою // Доступ до електронного ресурсу: <http://burtnik.ua/uk/>.
6. Шикеринець В. В. Особливості розвитку апітуризму / В.В. Шикеринець // Карпатський край. – 2012. – №2. – С.129-131.
7. Коцюк В. Д. Апітуризм в структурі сільського зеленого туризму Поділля / В.Д. Коцюк //



Інновації в туризмі на Поділлі: сучасний стан та перспективи: зб. наук. пр. / ред. кол. Л.Г. Білий (голова) та ін. — Хмельницький: Вид-во Хмельниц. ін-ту МАУП, 2015. — С.26-33.

8. Гостинна Д. Пасіка, яка зцілює / Д. Гостинна // Подільські вісті. —2011. — 8 листоп.

9. Заверуха М. Майже півмільйона бджіл під «пірамідою Хеопса» / М. Заверуха // Газета Поділля. —2014. — 28 серп.

10. Шандебура С. Під куполами церкви живу і допомагаю / С. Шандебура // Подільські вісті. — 2013. — 27 лип.

11. Жуковська С. Дід був пасічник і я буду / С. Жуковська // Газета Поділля. —2014. — 21 серп.

### **Випіровський Борис Володимирович – самобутній подільський митець і народний умілець**

30 грудня 2013 р. відійшов у вічність подільський самобутній митець і народний умілець зі Старої Ушиці Борис Володимирович Випіровський. Нелегкої склалася життєва доля цієї талановитої людини. Народився він 2 листопада 1930 р. в сім'ї колгоспників Володимира і Марії Випіровських, які проживали на берегах Дністра і Ушиці, серед прекрасної природи і добрих та щирих односельчан. Через два роки народилась сестричка Галія, яка нині із сім'єю проживає в Караганді у Казахстані. З дитинства Борис Володимирович виховувався в нелегкій селянській праці біля землі і біля худоби, добре вчився в школі, однак найбільше йому подобалась народна культура – пісні, музика, танці. Музичні здібності він успадкував від батьків: мама гарно співала, батько грав на скрипці та гітарі. Народна пісенна і музикальна творчість носила його на своїх мелодійних крилах, а він вкладав у неї свою щедру душу і гаряче серце [1].

З шкільних років Випіровський прислуховувався до голосу пісень і творів радянських композиторів О.Білаша, П.Майбороди, І.Дунаєвського, М.Блантера, І.Шамо та інших. Фактично Подільська земля з її красивими краєвидами, з перлиною краю – річкою Дністром і його притокою Ушицею, з горами і лісами, прекрасними людьми поклікала Бориса до творчості. А щодо художнього хисту, то розвинути його допомогло навчання у художньо-керамічному училищі в місті Чернівці за фахом «майстер художньої різьби по дереву». Після його закінчення був направлений на роботу в Кишинів. Там створив скульптури з дерева «Дівчина з снопом», яка потрапила на виставку ВДНХ в Москву. За цю роботу автор отримав диплом. Але молодого митця нестримно вабило до себе рідне село, тихопланина річка, товариші, друзі, рідня, рибалка, неповторні місцеві пісні і музика, тому він залишив столичне місто і повернувся на свою маленьку батьківщину.

У Староушицькій середній школі Борис Володимирович навчав школярів живопису та з великим захопленням займався художньою самодіяльністю при районному Будинку культури. Він створив драматичний гурток, оформляв спектаклі музикою, малював декорації, сам був і художнім керівником, і режисером, і виконавцем головних ролей. Зокрема, блискуче зіграв роль Павки Корчагіна, героїв незабутніх творів Т.Шевченка, І.Франка, О.Корнійчука, М.Старицького та ін. Невдовзі про Випіровського заговорили як про завзятого і самовідданого агітатора та пропагандиста народного мистецтва. І хоча шлях до цього був нелегким: і приміщення не відповідали тогочасним вимогам, і музичних інструментів не вистачало та й професійних знань було замало – це не завадило його пристрасній любові до музики і нестримному бажанню донести красу пісні та музики до людей, прагненню здолати будь-які перешкоди.

Незабаром місцеві газети стали сповіщати про концерти, проведені в селах і містечках, про агітбригади, які виступали на токах, в полі, на фермах та в клубах: «Протягом весняно-літнього сезону культармійці побували в 23 населених пунктах Староушицького району і дали 32 концерти... Жива, барвиста програма привертає увагу сільського глядача. Вдало виконані пісні, танець, конференс, влучна гумореска, в якій жартівливо або гостро сатирично висвітлено місцеві факти з життя колгоспу, села, є не тільки творчою вдачею концертного колективу, а й загальною радістю аудиторії. Особливо чудово, у виконанні вокальної групи, звучить пісня «Росами квітень туманить садочки», написана художнім керівником Будинку культури Борисом Випіровським», так писала районна газета «Наддністрівська правда» у 1957 р. [2, с.2].

А 31 липня 1959 р. в цій же газеті надрукована інформація вже Бориса Випіровського під назвою «Розливайся, пісне, над ланами!», в якій автор пише про розвиток пісенної творчості в селах району, відзначає, що «великим авторитетом серед хліборобів користуються Теремецький, Лисківський, Гута-Чугорський та інші хорові колективи» Люблять пісню і Старій Ушиці. Тут створено три хори. В хорі районного Будинку культури беруть участь робітники радгоспу ім. Орджонікідзе, службовці, освітяни, медики, працівники культури» [3, с.3].

Доступ до інших частин книги можливий лише зареєстрованим користувачам Хмельницької обласної універсальної наукової бібліотеки з використанням послуги електронна доставка документів: <http://ounb.km.ua/poslugi/edd/index.php>