



УДК 069 (1–4)

Олена Жам (м. Переяслав-Хмельницький)

МУЗЕЙ ХЛІБА НАЦІОНАЛЬНОГО ІСТОРИКО-ЕТНОГРАФІЧНОГО ЗАПОВІДНИКА “ПЕРЕЯСЛАВ”: ДО 25-РІЧЧЯ СТВОРЕННЯ ТА ДІЯЛЬНОСТІ

У статті висвітлюється історія створення Музею хліба Національного історико-етнографічного заповідника “Переяслав”.

Ключові слова: музей, історія, експонат, експозиція, хліб, зерно, хліборобство.

В статтє освещается история создания Музея хлеба Национального историко-этнографического заповедника “Переяслав”.

Ключевые слова: музей, история, экспонат, хлеб, зерно, хлебопашество.

Серед чисельних музеїв Національного історико-етнографічного заповідника “Переяслав” в місті Переяславі-Хмельницькому Київської області визначне місце посідає Музей хліба. Його створено у 1984 р. за ініціативою директора тоді ще історико-культурного заповідника М. І. Сікорського. Ідея створення музею виникла у М. І. Сікорського після відвідання Всесоюзної наради директорів музеїв, яка проходила у Москві в 1982 році. На ній, крім багатьох інших питань, йшла мова про необхідність створення у країні різнопрофільних тематичних музеїв¹. Оскільки основним заняттям українців в усі часи було хліборобство, то, зрозуміло, перше, що спало на думку М. І. Сікорському, — створити в Переяславі перший в Україні профільний Музей хліба, в якому б всебічно і комплексно на широкій матеріальній і науковій базі можна буде показати всю історію розвитку вітчизняного хліборобства та хлібопекарства від найдавніших часів до сьогодення.

Задовго до цього науковці історико-культурного заповідника виношували задум про створення в Переяславі Музею сільськогосподарської техніки. Основою для цього мала стати чимала колекція вже зібраних знарядь праці. Ідейним натхненником і активним збирачем хліборобської техніки був Михайло Іванович Жам (1927–2002). Саме під його керівництвом з 1964 по 1984 рік колектив науковців проводив збір експонатів цієї групи і разом з тим удосконалював свої знання про землеробську матеріальну та духовну культуру українців². Завідуюча філіалом Музею народної архітектури та побуту Середньої Наддніпряниці Г. І. Козій пригадує, що збір

матеріалів на тематику, пов’язану з виробництвом хліба, розпочався ще наприкінці 50-х років ХХ століття, коли науковці історичного музею відшукували та проводили збір найбільш давнього сільськогосподарського реманенту та найдавніших зразків техніки, що застосовувалися для обробітку ґрунту. Особливо в пам’яті Г. І. Козій відклалися комплексні експедиції у села Лецьки, Віненці Переяслав-Хмельницького району у серпні і жовтні 1970 року у складі молодих науковців Козій Г. І. (Слюсар), Чередніченко Л. С. (Кузьменко), Нікітіної В. В. під керівництвом Жам М. І. Вирушаючи в експедицію, керівник зразу націлював молодих спеціалістів на збір знарядь праці, зокрема, хліборобського спрямування³.

Таким чином колектив науковців створив базу для майбутнього Музею хліба і, укомплектовуючи фонди заповідника різними знаряддями хліборобського виробництва, створив передумови для ґрунтового і досконалого показу процесів вирощення збіжжя, а в подальшому його зберігання і переробки з подальшими процесами хлібопекарського виробництва. Згодом колекція сільськогосподарської техніки зайняла свою вагомую нішу в експозиції Музею хліба: з 3,5 тисяч експонатів Музею левову частину становлять зразки сільськогосподарської техніки, що характеризують розвиток технічних вдосконалень впродовж віків, показуючи еволюцію їх розвитку від ручних механізмів до машинної техніки⁴.

Одночасно із початком створення Музею хліба в Переяславі-Хмельницькому подібну ідею виношував В. Д. Кармазін в Києві. Він навіть звинувачував через пресу науковців



Переяслав-Хмельницького історико-культурного заповідника в тому, що вони в нього вкрали ідею і звернувся до Ради міністрів України з клопотанням, аби там підтримали його ініціативу у створенні київського музею хліба. У відповідь на це звернення весною 1984 року до Переяслава приїхала комісія на чолі з заступником голови Ради міністрів України М. Орлик, щоб оцінити можливості переяславського музею і при потребі передати зібрані експонати до Києва. До приїзду урядової комісії переяславські науковці були готові на належному рівні — їм було що продемонструвати поважним гостям. Вже були готові: основний експозиційний павільйон, структурний та тематико-експозиційний плани музею, проектна експозиція, зібрано чимало експонатів. Осінь і зиму 1983–1984 рр. робоча група, до якої входили Мельник О. М., Слюсар В. І., Герасько М. І., Козій І. Б., Мисюра Ю. Б., працювала у неопалювальному приміщенні, готуючи “пробну” експозицію майбутнього Музею. Побаченим в Переяславі поважна комісія була дуже вражена. Особливо переконливо виглядала чимала збірка натурних тематичних експонатів: сільськогосподарські та хлібопекарські знаряддя різних періодів, ємкості для виготовлення і зберігання хліба, твори мистецтва на хліборобську тематику і т. п. Натомість музей хліба в Києві у своєму розпорядженні мав лише 36 експонатів, з яких більшість — фото і фотокопії⁵. Зрозуміло, що в цьому змаганні безперечними лідерами вийшли музейщики Переяслава, і вони, не гаючи часу, приступили до втілення ідеї свого директора на практиці.

На початку червня 1984 року розпочалося створення експозиції. Учасники пригадують, що працювали з великим натхненням, емоційним піднесенням і вже за 5 місяців експозиція музею була повністю готова. Мабуть, жодна з музейних експозицій заповідника не робилися в такому шаленому темпі і з таким емоційним піднесенням, як ця. До роботи були залучені працівники всіх структурних підрозділів заповідника і, зокрема, Музею народної архітектури та побуту Середньої Наддніпрянщини. Якщо в процесі створення експозиції і виникали якісь проблемні питання, то вони негайно вирішувалися самими експозиціонерами у найрізноманітніші способи. Колективна праця заохочувала до роботи, підштовхувала до нових несподіваних ідей та задумок. Спрямовував роботу в потрібному рус-

лі і всіляко підганяв, як згадують учасники тих подій, директор заповідника Михайло Іванович Сікорський. Йому було важко особисто контролювати весь цей складний процес, оскільки в цей час він хворів, переніс складну операцію і тривалий час провів у лікарні. Проте науковці, загорівшись ідеєю свого директора, перейнявши його ентузіазм, працювали не для виконання плану роботи, а за покликом душі і серця. Адже створювали вони не простий музей — а Хліба.

На цей час, як зазначалося вище, вже були перевезені та відреставровані основні будівлі для експозицій нового музею: павільйон, типова хата селянина-хлібороба, три зернові комори, вітряний млин.

У зв'язку з відсутністю коштів на будівництво спеціальної споруди для розміщення експозиції Музею хліба було вирішено використати напівзруйноване приміщення церкви з села Мала Каратувль Переяслав-Хмельницького району. Наразі будівля використовувалась як складське приміщення для колгоспного посівного зерна. Увійшовши в положення створювачів Музею, голова сільради О. М. Пироговська розпорядилася передати будівлю на баланс заповідника. У травні 1982 року згідно з наказом по заповіднику (№ 33 від 5.07.1982 р.) до села Мала Каратувль була командирована бригада у складі Ф. Ф. Дарди, В. П. Отечка, І. В. Ігнатовича, Г. Г. Храброго, А. Є. Кравченка, О. В. Кизуба, О. О. Вовка, В. П. Тарапона, М. П. Потапенка, яка всього за чотири дні з 5 по 9 липня розібрала і перевезла до Музею будівлю колишньої церкви. Всі елементи будови, а це не багато й не мало 600 кв. м. експозиційної площі, були перевезені виключно силами заповідника — науковими працівниками та реставраторами. Лише при перевезенні окремих громіздких частин використовувалися механічні вантажні засоби, зокрема, підйомні крани.

Майже одночасно із перевезенням основного експозиційного павільйону до Музею хліба потрапляє невеличка, всього 6 кв. м., зернова комора з Київського Подолу. Вона і стала першою офіційною будівлею на території музейного комплексу. Її перевезла до Музею за два дні, 11–12 травня 1982 року (наказ № 21), бригада у складі М. І. Приходька, М. А. Теслі, П. О. Бутніка, І. Д. Перепелиці, І. П. Чирки, І. О. Вільовки, І. П. Лисенка.

Весною 1983 року до “київської” комори додалося ще дві з Полтавської області.



**Інтер'єр хати хлібороба
(с. Кунцево Новосанжарського
р-ну Полтавської області)**



**Павільйон
Музею хліба**

**Хата хлібороба
(с. Кунцево Новосанжарського
р-ну Полтавської області)**





Під час експедиції 31 липня — 4 серпня 1979 р. в Лохвицький район Полтавської області по виявленню пам'яток народної архітектури та побуту в с. Вишневому була знайдена унікальна “кругла” зернова комора кінця XIX століття поміщика Скоропадського. Будівля висока, двоповерхова, шестигранна, вхід-тамбур схожий на церковний притвор, покрівля пірамідальної форми, на верху скляна вежа для спостереження за робітниками в полі. Належала комора місцевому міжгосподарському підприємству по виробництву яловичини. Згідно з наказом № 17 від 2.05.1980 р. для вирішення питання передачі комори музею був відряджений Є. М. Харін. Після тривалих перемовин з керівництвом підприємства, весною 1983 року бригада у складі Теслі М. А., Скрязи В. М., Приходька М. І., Остроноса Г. М., Храброго Г. Г., Козія І. Б., Тарапона В. П. перевезла комору до Музею. Майже жодна споруда в музейній практиці не була перевезена без пригод. Не виняток і вищезгадана комора. В ході її перевезення з'ясувалося, що в будівлі знаходиться чимала кількість (35 т) протравленого для посіву зерна, яке необхідно музейним працівникам перевести в інші складські приміщення. Під час транспортування зерна багато хлопців потруїлося. Особливо дісталось В. Скрязі, який насипав зерно у мішки. Всі конструктивні деталі комори вмістилися на 3 вантажні автомобілі. По дорозі додому за 1,5 км від с. Чорнухи сталася трагедія: за кілька десятків метрів від музейного транспорту під час навчальних польотів впав військовий літак⁶. Реставрували комору протягом 1983–1984 років. Тривалий час будівля використовується в якості фондосховища. На перспективу тут має розміститися експозиція одного з розділів Музею хліба, присвяченого ручній та кінній хліборобській техніці.

В результаті активної пошукової діяльності музейну колекцію споруд для зберігання збіжжя поповнила комора з села Яхнеки Миргородського району Полтавської області. Знайшли її під час експедицій 1–4 лютого 1983 року на Полтавщину. Згідно з наказом № 5 від 15 січня 1983 р. на Полтавщину виїхала експедиція, учасниками якої стали: М. І. Жам, Г. І. Козій, Л. М. Набок, Н. В. Грукач, М. І. Бойко, Н. О. Захарчук, М. І. Приходько. Комору передала музею сільська рада, оскільки власника цієї будівлі вже не було в живих. 6–7 квітня 1983 р. до с. Яхнеки з метою перевезення вищезгаданої комори була командиро-

вана бригада у складі Жам М. І., Гераська М. І., Остроноса Г. М., Бойка М. І., Мельника О. М., Кірпикіна Л. І., Козія І. Б., Коваленка Б. Б., Теслі М. А., Приходька М. І., Герасименка І. В., Козій Г. І., Захарчук Н. О. для перевезення комори (наказ № 44 від 5 квітня 1983 р.). Перевезли і встановили комору самі науковці (допомагав пожежник І. А. Шевченко) всього за один день — 8 квітня 1983 р. Поставили поруч із хатою хлібороба. Вкрив будівлю реставратор Б. Калінович. Згодом у коморі розмістили частину експозиції розділу Музею хліба “Зберігання та переробка зерна”. Над експозицією працювали Н. О. Захарчук, Л. С. Чередніченко, Г. М. Остронос. Цікаву знахідку для цієї експозиції виявив Г. М. Остронос. У с. Козлів Переяслав-Хмельницького району він знайшов рідкісні засіки для зберігання зерна, плетені із лози.

Того ж 1983 року до Музею була перевезена хата типової конструкції XIX ст. із села Кунцево Новосанжарського району Полтавської області. В ній мала розміститися експозиція музейного розділу “Життя і побут хліборобської родини”. Віднайшли цю унікальну будівлю під час експедиції 27–30 жовтня 1982 року на Полтавщину майже випадково. Учасники експедиції (М. І. Жам, Г. І. Козій, Л. С. Кузьменко (Чередніченко), Н. О. Захарчук, Н. В. Грукач) зайшли до кунцевської сільради відмітити відрядження, де місцева працівниця запропонувала музейникам оглянути свої скарби — давні сорочки і рушники. Всі гуртом попрямували на околицю села, де пустокою стояла на підвищенні старенька хата. Жінки з уважністю розглядали домашнє начиння, аж поки їх не перервав вигук Михайла Івановича Жам: “Вам би тільки рушники та сорочки, погляньте — де ви сидите!” І дійсно, будівля виявилася незвичайною: з великим виступом на причілку і чільній стороні, сволоки випущені назовні на 50–60 см, а кінці сволоків прикрашені різьбленими кронштейнами у вигляді конячих голів. Розпочалися тривалі виснажливі торги. З'ясувалося, що у хати є новий власник, який спершу збирався хату розбирати на дрова, але після того, як нею зацікавилися музейні співробітники, передумав і запросив за будівлю 2 000 крб., ще й зобов'язав науковців після перевезення “скарбу” начисто прибрати територію⁷. Хату перевезли до Музею за 4 дні (9–13 червня). Організували перевезення пам'ятки до Музею М. І. Жам, Г. І. Козій, Н. В. Грукач. Безпосередню



участь у виконанні робіт з демонтажу будівлі виконала бригада у складі реставраторів Г. Г. Храброго, М. П. Потапенка, В. П. Тарапона, В. П. Отечка, О. О. Вовка, О. Кайденка, А. Є. Кравченка, І. А. Шевченка, М. І. Петруні, Л. Герасименка. Хату склали за дуже короткий час. Вже в липні 1983 р. толокою обмазали перший раз хату, а за два тижні — начисто. Пізньої осені поклали піч (листопад — початок грудня). Оскільки вже було досить холодно, а завершити роботи мали якнайшвидше, піч сушили калориферами. Паралельно доглядачі О. Синиця та Н. І. Трохименко білили стіни, мазали долівку і взагалі приводили хату в порядок. Так що на весну цей музейний об'єкт був цілком готовий.

Таким чином, на початок літа 1984 р. майбутній музей був повністю укомплектований необхідними для створення експозиції будівлями. Відтепер науковці впритул наблизилися до побудови експозиції. За наказом директора заповідника М. І. Сікорського в максимально короткий термін завідувач філіалом заповідника Г. І. Козій та майбутній завідувачий відділом Музею хліба М. І. Жам розробили структурний та тематико експозиційний плани майбутнього музею, його наукове обґрунтування. В основу експозиції було покладене розуміння особливості місця хліборобства і хлібопекарства серед інших ділянок матеріальної і духовної культури українців, визначення їх як надзвичайно давньої і самої сфери діяльності нашого народу, як провідної галузі економіки сучасної України. Основні принципи побудови експозиції — тематичний і історико-хронологічний. Застосування цих принципів дало можливість в хронологічному порядку і тематичному взаємозв'язку показати історичний розвиток хліборобства і хлібопекарства, послідовність техніко-технологічних процесів виробництва, наступність подій і явищ політичного, соціально-економічного, культурного життя, які його супроводжують.

Структурним планом музею передбачалося висвітлення восьми основних розділів, які в свою чергу підрозділялися на самостійні теми і підтеми. За кожною великою темою був закріплений окремий науковий співробітник заповідника. Розділи Музею хліба були розділені наступним чином:

- Розділи “Хліб в епоху первісного суспільства” та “Хліб в епоху розкладу первісно-общинних відносин та в ранньофе-

одальному суспільстві” було доручено розробляти завідувачій відділом археологій Г. М. Бузян.

- Розділ “Розвиток хліборобства та хлібопекарства в Україні в період розвитку феодальних та формування капіталістичних відносин” — завідувачій фондами Л. О. Годліній.
- Розділи “Зернове господарство України в радянський період” та “Хліб Великої Вітчизняної війни” — заступнику директора з наукової роботи В. П. Мельник.
- Розділ “Системи землеробства і хлібопекарська галузь УРСР 50–80 років ХХ століття” — старшому науковому співробітнику Л. М. Набок.
- Розділ “Селекція зернових культур — як складова частина системи землеробства” — старшому науковому співробітнику М. І. Бойку.
- Розділ “Хліб в народних звичаях та обрядах” — старшому науковому співробітнику Н. В. Грукач.
- Розділ “Життя і побут хліборобської родини” — завідувачій філіалом Г. І. Козій.
- Розділ “Сільськогосподарська техніка 20–80 років ХХ століття” — старшому науковому співробітнику А. М. Кириченко.

Окрім відповідальних за розділи до роботи над створенням Музею хліба було залучено багато інших працівників Музею під відкритим небом. Розгорнулася активна експозиційна робота: проводився монтаж оглядового матеріалу, виготовлялися карти, схеми, муляжі, оформлявся інтер'єр приміщень, розбивалася територія для відкритих експозиційних майданчиків і господарських хліборобських споруд. Одночасно продовжувалося комплектування фондової колекції тематичними експонатами.

На початковому періоді створення і подальшій діяльності музею формулювалися основоположні напрямки його роботи. Його основним завданням визначено комплексне вивчення та всебічний показ на широкій матеріальній і науковій базі історії розвитку хліборобства та хлібопекарства з найдавніших часів і до сьогодення, тобто впродовж всього їхнього історико-еволюційного розвитку з поетапним висвітленням найважливіших моментів історичного, економічного, культурного розвитку.

В результаті плідної роботи багатьох підрозділів заповідника за короткий час було



створено величезний музейний комплекс тематично пов'язаних між собою самостійних експозицій. Окрім основного павільйону загальною експозиційною площею 600 кв. м (6 залів), до складу музейного комплексу входять: хата селянина-хлібороба (с. Кунцево Новосанжарського району Полтавської області), 3 комори для зберігання зерна, млини, майстерня для виготовлення і насікання жорнових каменів. Габаритні натурні експонати — хліборобська техніка та хлібопекарські механізми кін. XIX–XX ст. — розміщені на відкритих майданчиках. Весь музейний комплекс займає територію близько 3 га, а його експозиційний фонд налічує понад 3 тис. одиниць зберігання, які в тій чи іншій мірі документують і репрезентують усі періоди соціально-економічного, культурного розвитку українського хліборобства і хлібопекарства. Потрібно кілька годин, щоб оглянути всі експозиції, торкнутися серцем кожного розділу, ознайомитися з благородним ремеслом хлібороба. Бо швидко метнутися тут не вийде: експонати один одного цікавіший, і біля кожного кортить зупинитися — хоч краєчком ока заглянути у глибину віків, осмислити і збагнути, як давався хліб трудареві, як ставав святиною у нашому домі. Лише найрізноманітніших знарядь праці в музейній колекції понад тисячу. Гордість Музею — колекція зернових культур, починаючи з доби неоліту і закінчуючи сучасними сортами, виведеними у миронівському НДІ ім. В. М. Ремесла та харківському НДІ ім. Юр'єва. Справжньою окрасою Музею є експозиція народних календарних і сімейно-побутових обрядів, пов'язаних з хлібом. Увагу відвідувачів привертає багатющий асортимент хлібопекарських виробів, оригіналів і муляжів, виготовлених кондитером з Переяслава-Хмельницького М. Г. Литвиненком. Серед експонатів техніка і обладнання, фотодокументи, карти і схеми, зразки хлібопекарських виробів, друковані праці на хліборобську та хлібопекарську тематику. Влучно доповнюють музейну експозицію твори народного та професійного мистецтва на хліборобську тематику. Зокрема, привертають увагу два панно народної майстрині Г. І. Самутіної, виготовлені із соломки зернових культур “Хліб минулого” та “Хліб майбутнього”, а також дванадцять мозаїчних стел-панно на хліборобську тематику Мельника Олександра Івановича. Таким чином, значення музею у збереженні та популяризації історичного хлібо-

робського та хлібопекарського досвіду беззаперечно. За час свого існування він став значним осередком, де зібрано відомості, речові і документальні матеріали про хліборобську діяльність українців за тисячолітню історію. Музейна експозиція цікава інформативністю, наочністю, широтою проблематики, художньо-мистецьким вирішенням. Водночас музейний фонд систематично поповнюється новими речовими і документальними матеріалами, які характеризують нинішнє хліборобське та хлібопекарське виробництво. Тому музей є осередком вивчення не лише історії, а й сучасного стану цих галузей економіки, а на перспективу — і їх майбутнього.

На кінець серпня 1984 року експозиція Музею хліба була практично завершена. Відповідальні за розділи музею отримали нове завдання — підготувати тексти екскурсій по своїм темам. В перших числах вересня текст екскурсії був написаний і затверджений Методичною радою заповідника.

Відкриття музею відбулося 14 жовтня 1984 р. (спершу намічалось на 8 вересня) і припало на велике церковне і народне свято — день Покрови Пресвятої Богородиці і в часі збіглося з днем народження директора заповідника Михайла Івановича Сікорського.

Урочистий мітинг, присвячений відкриттю Музею хліба, зібрав сотні зацікавлених відвідувачів — гостей та жителів міста і району. Вперше в практиці Переяслав-Хмельницького історико-культурного заповідника відкриття нового музею відбулося з великими урочистостями. Про цю подію писали тоді багато друкованих періодичних видань⁸. Зокрема, у місцевій газеті “Комуністична праця” з нагоди цієї події було опубліковано статті М. І. Жамма, А. М. Кириченка, Л. М. Набок, присвячені експозиції нового музею⁹. Відкрила свято голова Переяслав-Хмельницького міськвиконкому О. І. Єфіменко. На мітингу виступили перший секретар Переяслав-Хмельницького міськкому партії Г. Г. Домнич, перший заступник голови облвиконкому І. С. Плющ, депутат Верховної Ради УРСР, робітник держплемзаводу “Колос” І. Л. Марченко, Головний хранитель Державного історико-культурного заповідника Л. О. Годліна, учениця Дем'янецької середньої школи Н. Верьовка. Першу екскурсію по щойно відкритому музею провела Н. Г. Ткаченко. Вітати відкриття нового музею приїхали чисельні колективи і, зокрема, ушлявлений



хор із села Гаркушинці Миргородського району Полтавської області (худ. кер. О. І. Мука). Було сказано чимало гарних слів. Свято на честь хліба справді стало велелюдним, лунали слова подяки на адресу працівників Переяслав-Хмельницького історико-культурного заповідника. Всіх присутніх на святі частували узваром та домашнім свіжовипеченим хлібом. Зауважимо, донедавна у переяславському історико-культурному заповіднику працювало тринадцять музеїв. Музей хліба за рахунком став чотирнадцятим і одним з найулюбленіших для десятків тисяч тих, хто щороку прибуває до старовинного міста, щоб оглянути його скарби.

Експозиційна робота в Музеї не припинилася з його відкриттям. Його працівники продовжують розробляти нові теми і вдосконалювати наявні, працюють над комплектацією фондів новими експонатами. Доповнює основну експозицію і дає змогу більш повно розкрити профіль і напрями роботи музею виставкова діяльність. Зокрема на базі музею проводяться тематичні виставки: “Форми для Великодньої випічки”, “Свято Врожаю: традиції і сучасність”, “Свята Паска”, “Гіркий хліб 33-го”. Також у Музеї проходить постійно діюча виставка “Сучасних хлібопекарських і макаронних виробів Київщини”, яка постійно поповнюється новими зразками.

У 2008 році за ініціативою працівників відділу Музею хліба розпочато випуск щорічного тематичного збірника науково-популярних статей про хліб “Святий. Вічний. Сущий...”. В ньому подається різнопланова інформація про традиційне і сучасне хліборобство і хлібопекарство українців. Тематика статей, написаних авторським колективом Національного історико-етнографічного заповідника “Переяслав” охоплює всебічно історію хліборобства та хлібопекарства — економічну, соціальну, духовну, культурну сфери. Укладачі збірника потурбувалися про різноманітність та різноплановість його матеріалів, що дає змогу будь-якому читачу знайти тему, яка б його зацікавила. Метою видання є прагнення створити універсальний довідник

інформації про хліб та хліборобську діяльність. Основою видання є використання різноманітних джерел — архівних, польових, фондкових матеріалів, аналіз численних музейних колекцій Заповідника. Це дозволяє читачеві значно глибше і повніше уявити різні аспекти історії хліборобства в історичному, етнографічному, мистецтвознавчому контекстах і уявити їх в усій різноманітності. Науково-популярна форма викладу матеріалу робить його доступним і зрозумілим кожному.

Разом з цим на порядку денному лишається невирішеним ряд важливих питань (спорудження павільйонів для техніки на відкритих майданчиках, розширення експозиційних площ, розробка технологій тривалого зберігання зразків хлібопекарських виробів тощо). Колектив працівників музею сподівається, що при наявності фінансової можливості ці та інші проблеми будуть вирішені і музей зможе ефективно функціонувати. Незважаючи на свій відносно молодий вік, музей вже завоював популярність серед відвідувачів: фахівців хліборобської та хлібопекарської галузей, школярів і студентів, мешканців та гостей міста, іноземних туристів. Кожного року музей відвідує десятки тисяч екскурсантів. Тут вони можуть глибоко і досконало ознайомитися і зрозуміти життя і побут наших предків-хліборобів.

Музей хліба — це ода ХЛІБОВІ — найвеличнішому витвору розуму і рук людських, це уклін нелегкій почесній праці хлібороба, його будням і святам, це шана годувальниці — ЗЕМЛІ. Лише побувавши тут, можна скласти справжню ціну народній мудрості: “Хліб — усьому голова”. Музей хліба — це історія відкриття, вирощення, освячення і возвеличення найбільшого набутку людства — ХЛІБА.

Двері Музею хліба у славному древньому Переяславі завжди гостинно відчинені для всіх, хто бажає глибше познайомитися із минулим та сучасним хліборобством та хлібопекарством українців. Хочеться вірити, що ще не одне покоління нащадків долучиться до скарбів цього Музею і в подальшому він не втратить свого актуального значення.



Джерела та література

- 1 Жам О. Музею хліба — двадцять років (з історії створення та діяльності музею) // Матеріали 3-ї Всеукраїнської науково-практичної конференції “Український технічний музей: історія, досвід, перспективи”. — К., 2004.
- 2 Шкіра Л. М. Про історію “Музею хліба” НІЕЗ “Переяслав” (з досвіду створення експозиції та її популяризації) // Матеріали VI-ї всеукраїнської науково-практичної конференції “Український технічний музей: історія, досвід, перспективи”. — Костропень, 2007. — С. 17–23.
- 3 Записано автором 19.03.2009 р. від Г. І. Козій.
- 4 Жам О. М. Хліборобська техніка Музею хліба НІЕЗ “Переяслав” // Матеріали 2-ї Всеукраїнської наукової конференції “Актуальні питання історії техніки”. — К., 2003.
- 5 Записано автором 19.03.2009 р. від Г. І. Козій.
- 6 Записано автором 23.03.2009 р. від В. М. Скряги.
- 7 Записано автором 19.03.2009 р. від Н. О. Захарчук.
- 8 Голець Я. Сійся-родися! // Г-та “Літературна Україна”, № 9 (4106) від 28.02.1985, с. 4. Одинец М., Шатуновский И. Золоте зернышко. Воскресный фельетон // Г-та “Правда”, 25.11.1984, с. 6; Дьяков И. Музей хлеба // Ж-л “Крестьянка”, № 10, 1985, с. 26; Барсук М. Хлібу присвячується // Г-та “Київська правда”, № 238 (18120) від 16.10.1984, с.3; Дьяков И. Музей хлеба // Ж-л “Крестьянка”, № 10, 1985, с. 26.
- 9 Жам М. Чотирнадцятий відчиняє двері // Г-та “Комуністична праця” № 163 (8351) від 13.10.1984, с.3; Кириченко А. Від коси до комбайна // Г-та “Комуністична праця” № 163 (8351) від 13.10.1984, с.3; Набок Л. Всьому голова // Г-та “Комуністична праця”, № 163 (8351) від 13.10.1984, с.3.

Olena Zham

**Museum of bread of Natsional historical-ethnographic preserve “Pereyaslav”:
to 25 anniversary of creation and activaty**

The article is devoted to the history create Museum of bread National historic-cultural reserve “Pereyaslav”.

Key words: museum, history, exhibit, exposition, bread, grain, arable farming.

