

вибрані питання : колективна монографія. Одеса : Видавничий дім «Гельветика», 2021. С. 77–97.

DOI <https://doi.org/10.36059/978-966-397-618-1-73>

ДИЗАЙН-ПРОЕКТ ВИСТАВКИ ХЛІБА «ЗАРОДИЛАСЯ КРАЇНА У ТИХ ПОЛЯХ БЕЗМЕЖНИХ КОЛОСКІВ»

Цуркан К. А.

*здобувачка освітнього рівня бакалавр кафедри дизайну середовища
Харківська державна академія дизайну і мистецтв
м. Харків, Україна*

Мене завжди дивувало, як із, здавалося б, звичайнісінького зернятка, яке впало в землю, і простої води з-під крана (а точніше – з величезної глибини) народжується щось таке рідне й водночас грандіозне, як хліб. Ця виставка – моя спроба розповісти історію цього дива, про те, як скромні природні дари стали двигуном цілої країни. Для мене хліб – це набагато більше, ніж просто їжа. Я обрала саме таку тему бо хліб і хлібопекарські вироби, насправді, мають дуже великий вплив на мене і займають невід’ємну частину мого життя, бо хліб це сила, ситість та ґрунт людського життя і навіть комфорт рідного дому, що робить цю тему такою особливою, бо сім’я це головний початок життя у кожної людини.

Планувалося намагання показати сонце, ранок; той момент, коли поле колосків чи тільки зароджувальних зерняток осяює сонечко, як початок світлого та нового, там, де не присутні негативні емоції.

Хочеться показати, який шлях долає хліб, і як він, насамперед, уособлює життя людини і теж проходить через складні часи і має такі етапи існування як: коли хліб тільки почав з’являтися.

Частина 1. Звідки все пішло: від першого коржа до перших пекарень; основні 3 етапи життя хліба:

Перший етап: знаменитий рельєф з гробниці Ті в Саккарі (V династія, близько 2400 до н. Е.). На цих кадрах відбито повний цикл того, як народжувався хліб у Стародавньому Єгипті: від очищення зерна до його випікання у спеціальних керамічних формах. Саме з цих фресок починається шлях створення хліба.

Другий етап: фреска з Помпея (I століття н. е.), яка ідеально підходить для «середнього етапу». Вона була знайдена в Будинку Цестію (або Будинку пекаря) і зараз зберігається в Національному

археологічному музеї Неаполя. Тоді хліб вже став масовим продуктом у містах, але все ще вважався цінним ресурсом, який часто розподілявся державою (безкоштовний хліб для громадян Риму).

Третій етап: Сучасний етап – це "розумна" їжа, де наука зустрічається з традиціями. Зараз хліб не просто втамовує голод, він дбає про здоров'я: технологи створюють безглютенові сорти, збагачують м'якуш вітамінами та використовують тривалу ферментацію на диких заквасках, щоб продукт засвоювався легше, ніж тисячі років тому.

Частина 2. Концепція простору

Приміщення виставки «Зародилася країна, у тих полях безмежних колосків» 290 м. кв., 3,25 м. – висота.

Місце розташування: м. Харків вул. Сумська 118. Виставка займає 1-ий поверх п'ятиповерхового будинку, являє собою фасадне приміщення з 1 головним та 1 заднім виходом і входом.

Приміщення головної зали має 4 зони, які мають відкрити прохідність і майже не відокремлені одна від одної; 4 вікна, 2 входи (1-центральної та основний, 1-чорний хід), а також 9 зон (Основна зала з 2 напрямками та інтерактивною зоною, зала з наглядним процесом випікання та особистим ліпленням продукту, коридор, туалет для відвідувачів, туалет для персоналу, приміщення для персоналу, підсобне приміщення, роздягальня, вхідна зона з поріжком). У цьому плані похилий довгий поріг був змінений (частина, яка створює сходинку має один рівень з асфальтом для більш комфортного шляху для візків).Ця виставка розрахована на споживачів різного віку, люди будуть зацікавлені у виробництві та історії найбазовішого і не менш важливого продукту.

Головною ідеєю виступає показ історії та процес становлення «Куліничі» як масштабного виробництва хлібобулочних виробів у Харкові та процес створення хліба, яке являється символом міста та просуває ідею хліба – найважливіший компонент людського життя, з якого все починається, тому є всьому “головою”, початком. Невелику зону буде займати інформація та інсталяції про воду “Роганська”, яка є теж важливим етапом при замісті тіста та також є достатньо фундаментальною частиною як Харкова так і різноманітних хлібопекарських виробів. Також уособлює домашнє тепло та затишок, які розслабляють і нагадують про дім та сім'ю. На вітрині нас зустрічає жінка в українському одязі та з зерном у руках, яка символізує працю людини та своєрідну міць; створена надихаючись роботами Тетяни Яблонської. Потрапляючи в простір експозиції, людина починає шлях із першого етапу, де розкривається походження продукту, умови та способи його виготовлення, перші технології й значення «Куліничі» у повсякденному житті. Далі, рухаючись виставкою, відвідувач поступово переходить від одного етапу до іншого, спостерігаючи,

як виробництво змінювалося з часом, розширювалося територіально та адаптувалося до нових умов і середовищ; прослідковувалось паралельно усі нюанси створення хліба від колоска до продукту.

Завершальна частина експозиції показує сучасний стан виробу, його теперішнє виробництво та трансформацію, підкреслюючи шлях, який «Кулінчі» пройшли від витоків до сьогодення.

На виставці буде представлено 2 інтерактивні зони: створення хліба та випікання вибраного покупцем продукту; власними руками вимісити свій виріб, який потім ви будете куштувати (такий інтерактив також використовується при відвіданні заводу “Кулиничі”); та 1 зону дегустації.

Назву “Зародилася країна, у тих полях безмежних колосків” взято з вірша “Я хліб шаную ще з дитинства”, автором якого є Людмила Шостацька – поетеса, творчість якої висвітлювалася, зокрема, у матеріалах Хмельницької ОУНБ, де вона ділилася своїм життєвим шляхом та творчістю.

У інтер’єрі буде застосоване формоутворення, яке відсилає нас до тепла, тобто хлібні печі, каміни (формоутворення буде більш заокруглим, купольним; будуть використовуватися атрибути такі, як колоски, плетені підноси, глечики); при цьому цей відсил будуть підтримувати теплі коричневі, бежеві, жовті та помаранчеві кольори.

У цьому інтер’єрі буде використовуватись умеблювання, яке має заокруглу та плавну форму, що підкреслює м’якість, турботу та тепло. Саме таке формоутворення є більш доречним та відповідним даній темі. Завдяки взаємодії цих елементів простір стає унікальним, чистим та саме головне комфортним для відвідувачів.

Основна зала (вхідна зона) має площу 76,8 м.кв. При вході вас зустрічатиме 2 людини-гіді, які будуть супроводжувати вас по бажанню та орієнтувати по виставці. Також ще 1 консультант буде стояти у зоні з наглядним процесом випікання та особистим ліпленням продукту, щоб зорієнтувати у представленій продукції, яку можна придбати. Всього передбачається 7 робітників (2 консультанта у вхідній основній зоні, 1 консультант у зоні для випікання, 1-пекар, 1 людина замішує тісто, 1 людина в зоні дегустації, прибиральниця).

Література:

1. Поворозник О. Таємнича історія хліба: хто його вигадали і як він змінив людську цивілізацію. Суспільне Культура. 2025. 20 січ. URL: <https://suspilne.media/culture/927043-taemnica-istoria-hliba-hto-jogo-vigadali-i-ak-vin-zminiv-ludsku-civilizaciju/> (дата звернення: 31.03.2026).

2. Хліб як жертвоприношення. Уривок із книжки «Історія українського хліба». Куншт. 2025. 04 лип. URL: <https://www.kunsht.com.ua/>

articles/khlib-iaak-zertvoprynoshennia-uryvok-iz-knyzky-istoriia-ukrayinsko-hliba (дата звернення: 31.03.2026).

3. Виробництво хліба : презентація. GDZ4YOU. URL: <https://gdz4you.com/prezentaciyi/inshi/vyrobnyctvo-hliba-6523/> (дата звернення: 31.03.2026).

4. Його величність – хліб! 16 жовтня – Всесвітній день хліба : презентація. На Урок. URL: <https://naurok.com.ua/prezentaciya-yogo-velichnist---hlib-304655.html> (дата звернення: 31.03.2026).

5. Хліб – найбільша цінність у житті : презентація. Всеосвіта. URL: <https://vseosvita.ua/library/prezentatsiia-khlib-naibilsha-tsinnist-u-zhytti-878999.html> (дата звернення: 31.03.2026).

6. 16 цікавих фактів про хліб. Polpak. URL: https://polpak.com.ua/interesting_facts_about_bread/ (дата звернення: 31.03.2026).

7. Хамандяк І. Від історії створення до зберігання. Цікаві факти про хліб, які ви не знали. Taste of. 2020. 17 серп. URL: <https://tasteof.com.ua/vid-istoriyi-stvorennya-do-zberigannya-czikavi-fakty-pro-hlib-yaki-vy-ne-znaly/> (дата звернення: 31.03.2026).

8. Рудик І. Історія хліба: від стародавніх рецептів до сучасних сортів. Блог мережі SPAR. 2024. 15 серп. URL: <https://spar.ua/blogs/istoriya-khliba-vid-starodavnikh-retseptiv-do-suchasnikh-sortiv> (дата звернення: 31.03.2026).

9. Чому варто їсти більше хліба? Всеукраїнська асоціація пекарів. URL: <https://var.org.ua/chomu-var-to-isti-bilshe-hliba/> (дата звернення: 31.03.2026).

10. Наші вироби – символ домашнього затишку. Куліничі : офіційний сайт. URL: <https://www.kulinichi.com/> (дата звернення: 31.03.2026).

11. [Допис про хліб]. Instagram. 2024. 18 лют. URL: <https://www.instagram.com/p/C3dNGaht4II/> (дата звернення: 31.03.2026).