

**ЗВІТ МЕЛІТОПОЛЬСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНО-КУЛЬТУРНОГО
ТОВАРИСТВА «ДЖАММАТ» ЩОДО ІНВЕНТАРИЗАЦІЇ,
ПОПУЛЯРИЗАЦІЇ ТА ЗБЕРЕЖЕННЯ ЕЛЕМЕНТА НАЦІОНАЛЬНОГО
ПЕРЕЛІКУ НКС УКРАЇНИ**

**«ТРАДИЦІЯ ПРИГОТУВАННЯ ЕТ АЯКЛАКЪ (КАРАЇМСЬКИЙ
ПИРІЖОК З М'ЯСОМ). РЕЦЕПТИ КАРАЇМІВ МЕЛІТОПОЛЯ»**

Звіт підготовлено, відповідно до порядку, у довільній формі, акцент зроблено на подіях та заходах, які проводилися за участі караїмської громади та окремих носіїв і були спрямовані на популяризацію та охорону елемента. Окремо слід зазначити, що життєдіяльність елемента забезпечується прямою передачею знань у родині, шляхом навчання у майстринь, яке проводиться у етнографічному караїмському центрі «Кале» та кафе національної кухні «Чир-Чир». Особливу увагу слід звернути на те, що караїмська громада Мелітополя є невеликою, тому не можна говорити про значне охоплення, але в кожній родині караїмів Мелітополя практикується елемент НКС - культура приготування, вживання, забезпечення життєдіяльності елемента та заходи з уникнення загроз. Кожна караїмська родина спрямовує зусилля на передачу навичок приготування та вивчення рецептури шляхом спілкування зі старшим поколінням, записів рецептів, які збереглися, фіксацією розповідей, рецептів родичів, які є вихідцями з Мелітополя та тривалий час проживали тут, але в силу обставин переїхали до інших міст. Проводиться активна робота з туроператорами Мелітополя та Запоріжжя щодо створення гастрономічних турів до етнографічного караїмського центру «Кале». З метою уникнення загроз елементу НКС, туроператори проінформовані, що власником знань є громада, і всі дії мають проводитися винятково за згоди громади.

Організацією, яка досліджує елемент НКС та проводить документування, спрямовує зусилля на популяризацію та роз'яснення щодо питань його охорони, є Мелітопольське караїмське національно-культурне товариство «Джамаат». Окремо слід відзначити тісну співпрацю з Запорізьким обласним методичним центром культури і мистецтва, відділом культури Мелітопольської міської ради, науково-методичним центром із дослідження нематеріальної культурної спадщини народів Приазов'я МДПУ ім. Б. Хмельницького, Центром розвитку «Демократія через культуру» (Київ).

Національні страви, традиції частування є важливими складовими нематеріальної культурної спадщини. Народні традиції найдовше зберігаються саме в національній кухні. Кримські караїми (караї), один із найменших за чисельністю населення етносів у світі, пронесли кризь століття

і зберегли вірність своїй національній кухні з її давніми традиціями, що сягають корінням ще хазарського періоду. Рецепти караїмських страв, типові для скотарів-кочівників і землеробів, передавалися з вуст в уста, від покоління до покоління, дійшли до наших днів. Про національну кухню караїмів сьогодні відомо більше, ніж про сам народ. Особливість караїмської кухні полягає у вживанні та поєднанні різних видів баранини з тістом. На історичній території проживання караїмів у Криму здавна уславленими були саме караїмські пиріжки з баранини (ет аяклак) У Литві (Тракаї), де з XIV століття проживає велика караїмська діаспора, ці пиріжки називалися «кибини».

У Мелітополі караїми оселилися в середині XIX ст. Цьому сприяла Кримська війна (1853–1856 рр.), коли караїми залишили свої домівки в Криму і переселилися на материк. З часом місцеві жителі познайомилися з караїмською кухнею. На сьогодні караїмські пиріжки з м'ясом є найбільш відомою стравою і кулінарною візитівкою караїмів Мелітополя та інших караїмських громад України, Польщі й Литви. Незважаючи на історичну популярність караїмської кухні, існує ризик зникнення автентичних рецептів виготовлення караїмських страв. У закладах харчування, всесвітній мережі Інтернет, караїмських сім'ях тощо використовується багато інтерпретованих рецептів класичних караїмських страв, у т. ч. знаменитих караїмських пиріжків з м'ясом.

Важливим аспектом діяльності Мелітопольського національно-культурного караїмського товариства «Джамаат» є фіксація, дослідження, охорона та збереження нематеріальної культурної спадщини караїмів, у т. ч. рецептів національної кухні. Представником мелітопольської караїмської громади, доцентом Оленою Арабаджи підготовлено низку наукових публікацій щодо особливостей караїмської національної кухні та збереження нематеріальної культурної спадщини караїмів. Отримані результати апробовано на науково-практичних конференціях в містах Києві, Дніпрі, Запоріжжі, Мелітополі, Софії (Республіка Болгарія).

У квітні 2018 р. національно-культурним караїмським товариством «Джамаат» та відділом культури Мелітопольської міської ради був організований перший міжрегіональний семінар-практикум «Вивчення, популяризація та збереження нематеріальної культурної спадщини регіону: досвід Мелітопольщини», де презентовано рецептуру караїмських пиріжків та проведено майстер-клас з їх виготовлення. Майстер-клас проведено носіями елементу НКС Софією Ялпачик та Наталією Вислогузовою (Аттар), було презентовано рецепт, який побутує у родинах носіїв.

У травні 2018 року за рішенням Обласної комісії з формування переліку нематеріальної культурної спадщини Запорізької області до Обласного переліку внесено елемент НКС «Традиція приготування ет аяклак (караїмського пиріжка з м'ясом). З досвіду караїмів Мелітополя». У листопаді 2018 року елемент НКС «Традиція приготування ет аяклак (караїмський пиріжок з м'ясом). Досвід караїмів Мелітополя» увійшов до Національного переліку елементів нематеріальної культурної спадщини України (охоронний номер 013, наказ Міністерства культури України від 16.11.2018 № 995), а програму «Традиція частування караїмів Мелітополя Запорізької області» - в кращі програми Всеукраїнського відкритого конкурсу «Жива традиція». Матеріали про елемент НКС були представлені у віртуальному музеї нематеріальної культурної спадщини України: <http://virtmuseum.uccs.org.ua/ua/site/introdaction>.

На сьогодні Мелітопольське караїмське національно-культурне товариство «Джамаат», етнографічний караїмський центр «Кале» спільно з Запорізьким обласним методичним центром культури і мистецтва, відділом культури Мелітопольської міської ради, науково-методичним центром із дослідження нематеріальної культурної спадщини МДПУ ім. Б. Хмельницького продовжує інвентаризацію караїмської культури, зокрема кухні караїмів; продовжується фіксація, документування – фотофіксація; інтерв'ювання, як колективні так і індивідуальні; фіксується рецептура, яка побутує у різних родин. Складовою діяльності є популяризація елементу НКС, у тому числі й через культуру караїмського народу – обрядовість, мову, традиції, зокрема, через традицію гостинності.

В етнокультурному караїмському центрі «Кале» та кафе караїмської кухні «Чир-Чир,» які розташовані за адресою: м. Мелітополь, вул. Героїв України, 27, з метою популяризації елементу, вільного доступу до спадщини караїмського народу, поширення знань, відбуваються різноманітні заходи – від індивідуальних розмов з носіями та індивідуальним навчанням (таке спілкування відносимо до неформальної освіти) до колективних майстер-класів, які мають на меті поширення знань про елемент НКС та залучення молоді до його вивчення. Також регулярно відбуваються національні караїмські свята – Киниш (Свято пиріжка) та Орак Тою (Свято врожаю); міські й регіональні культурно-мистецькі заходи з дегустацією караїмських пиріжків і популяризацією елементу.

Караїмський пиріжок є частиною живої спадщини, яка практикується не тільки в родині караїмів, а й в закладах харчування, зокрема у кафе національної кухні «Чир-Чир». У меню кафе використовується рецептура

приготування, яка побутує у караїмів Мелітополя. Караїмські пиріжки користуються великою популярністю серед жителів та гостей Мелітополя. [/http://www.krym.zp.ua/et-ayaklak-karaimskiy-pirozhok.html](http://www.krym.zp.ua/et-ayaklak-karaimskiy-pirozhok.html)); <http://wish-ml.zp.ua/index.php?categoryID=66/>.

Усі вищезазначені заходи проходять за участі носіїв елементу НКС, як у підготовці заходів, так й їх проведення. Активно працюють та передають свої знання Арабаджи Олена, 1960 р.н.; Вислогузова (Аттар) Наталія, 1966 р.н.; Вислогузова Юлія, 1986 р.н.; Єрмакова Наталія, 1971 р.н.; Єрмакова (Мангубі) Ольга, 1955 р.н.; Макарова Наталія, 1954 р.н.; Семікіна Юлія, 1986 р.н.; Ялпачик Олена, 1975 р.н.; Ялпачик Софія, 1937 р.н. - саме ці особи були зазначені в обліковій картці. Окрім них за останній час, після внесення елементу до Національного переліку, оволоділи рецептурою та технологією приготування караїмського пиріжка Мирошниченко Галина, 1960 р.н.; Астаф'єва Ганна 1968 р.н., Арабаджи Тетяна, 1971 р.н.; Георганова Олена, 1978 р.н.; Крепишева Юлія, 1985 р.н. На жаль, уже пішли з життя майстрині національної кухні Макарова (Арабаджи) Олександра (1927-2018рр.), Тихонова (Катик) Тетяна (1928-2019 рр.). Слід зазначити, що через вік не можуть активно працювати Астаф'єва Рита, 1937 р.н.; Галайко Антонина, 1936 р.н.; Коломоєць Лідія, 1930 р.н., але з цими майстринями проводяться інтерв'ю з метою фіксації їх знання.

Для забезпечення популяризації елементу, залучення якомога ширшої аудиторії, зокрема й молоді, регулярно організуються майстер-класи з виготовлення караїмських пиріжків, які проводять майстрині національної кухні Вислогузова (Аттар) Наталія, Єрмакова (Мангубі) Ольга, Ялпачик Софія. Так, наприклад, у квітні 2018 року було організовано майстер-клас для учнів загальноосвітньої середньої школи №15 м. Мелітополя, в липні 2018 року – для учасників дитячого інтернаціонального табору «Мозаїка», у жовтні 2018 року – для кореспондентів газети «Новий день», у листопаді 2018 року – для учнів загальноосвітньої середньої школи № 5 (з відеозйомкою); у червні 2019 року – для вихованців дитячого табору при Палаці творчості, у липні 2019 року – для учасників дитячого інтернаціонального табору «Мозаїка», у серпні 2019 року – для учасників круглого столу до Міжнародного дня корінних народів, у листопаді 2019 року – для читачів дитячої бібліотеки «Мальвина»; у лютому 2020 року – для кореспондентів ТРК «Україна» (з відеозйомкою). Під час карантину у квітні 2020 року було проведено майстер-клас з виготовлення караїмського пиріжка в он-лайн режимі з учасниками фольклорного ансамблю «Джамаат». <https://www.0619.com.ua/news/2590842/malenkih-melitopolcev-poznakomili-s->

[istoriej-i-tradiciami-karaimov](#); <https://mltpl.city/read/people/19589/kak-sofiya-yalpachik-uchila-melitopolskih-zhurnalistov-znamenitye-karaimskie-pirozhki-gotovithhttps>; <https://www.0619.com.ua/news/2590842/malenkih-melitopolcev-poznakomili-s-istoriej-i-tradiciami-karaimov>;
http://mzd.com.ua/culture/melitopolcy_degustirovali_karaimskie_pirozhki.html/.

З метою забезпечення життєздатності елемента та його збереження застосовується різні види освіти, зокрема інформальна освіта, у даному контексті - навчання в родині. Передача знань про виготовлення пиріжка відбувається у караїмських родинх Арабаджи-Семікиних (від бабусі Олени до онучки Полини), Вислогузових-Аттар (від бабусі Наталії до онучки Єви), Макарових-Арабаджи (від матері Наталії до дочки Ганни), Мирошниченко-Іртлач (від свекрухи Галини до невістки Юлії), Ялпачик (від свекрухи Віри до невістки Іри; від бабусі Віри до онучки Катерини) тощо. Така міжпоколінна передача забезпечує сталий розвиток елемента НКС та його життєдіяльність.

Знайомство з караїмами Мелітополя, їх традиціями, у т.ч. національною кухнею, складовою якої є караїмські пиріжки відбувається під час екскурсійних маршрутів, які розроблено й впроваджено туристичним агентством «Браво» м. Мелітополя та Запорізьким клубом авторських мандрівок «У дорозі». Це – екскурсії «Старе місто», «Етносмак Мелітополя», «Від молокан до караїмів» До екскурсійних маршрутів включено відвідування етнографічного караїмського центру «Кале», де екскурсанти не тільки знайомляться з історією та культурою караїмського народу, а й беруть участь у майстер-класі з виготовлення караїмського пиріжка.
<https://zruchno.travel/News/New/5312?lang=ru>; <https://bravo-t.com/jetnovkus-melitopolja/>; <http://vdoroge.zp.ua/tag/karaimy/>.

14 грудня 2018 року в конференц-центрі Палацу культури ім. Т.Г. Шевченка м. Мелітополя відбулася прес-конференція, присвячена завершенню Року охорони культурної спадщини в Україні. У прес-конференції взяли участь перший заступник Мелітопольського міського голови Ірина Рудакова, начальник відділу культури Мелітопольської міської ради Михайло Семікін, представники національно-культурного караїмського товариства та громадськості міста. У ході заходу носієм елемента НКС Оленою Арабаджи було представлено елемент «Традиція приготування ет аяклак (пиріжка з м'ясом). Досвід караїмів Мелітополя», який увійшов до Національного переліку елементів НКС України. Окремо було зазначено про плани щодо інвентаризації елемента на майбутнє. Таке широке інформування громадськості є частиною роботи з популяризації елемента. Ірина Рудакова

привітала караїмське товариство із заслуженим визнанням і вручила Олені Арабаджи диплом Амбасадора Мелітополя, що засвідчує повагу до культури караїмського народу та гордість громади міста за елемент НКС. Наприкінці заходу гості продегустували смачну караїмську національну страву - ет аяклак. [/https://news.mspravka.info/karaimskij-pirozhok-vkljuchili-v-sostav/](https://news.mspravka.info/karaimskij-pirozhok-vkljuchili-v-sostav/);

https://riam.tv/news/134730/karaimskie_pirojki_sdelannye_v_melitopole_stali_na_tsionalnyim_dostoyaniem_ukrainyi.html; <https://mig.com.ua/pirozhki-karimov-melitopolja-stali-nacionalnym-dostojaniem-ukrainy>/https://www.mv.org.ua/news/188332-karaimskie_pirozhki_stali_nacionalnym_dostojaniem_ukrainy_i_proslavili_melito_pol.html/.

16 травня 2019 року науково-методичним центром із дослідження нематеріальної культурної спадщини народів Приазов'я МДПУ ім. Б. Хмельницького спільно з відділом культури Мелітопольської ради та національно-культурним караїмським товариством «Джамаат» було проведено другий міжрегіональний семінар-практикум «Мова як носій нематеріальної культурної спадщини» (до Міжнародного року мови корінних народів). Під час семінару Ялпачик Софія, вчитель караїмської недільної школи презентувала навчальний посібник для слухачів недільної школи із вивчення караїмської мови «Хай лунає рідна мова!». Зважаючи на цілісність культури, учасники відвідали караїмський етнографічний центр «Кале», де обговорили перспективи подальшої інвентаризації НКС караїмів, а також розробку плану захисту, охорони, популяризації як елементу НКС, який включено до Національного переліку, так і питання щодо елементів, над якими вже розпочалася робота. Учасники семінару спільно з носіями обговорили специфіку рецептури та взяли участь у приготуванні караїмських пиріжків,. <https://mdpu.org.ua/ii-mizhregionalnij-seminar-praktikum-mova-yak-nosij-nematerialnoyi-kulturnoyi-spadshhini/>

7 червня 2019 року МДПУ ім. Б.Хмельницького спільно з виконавчим комітетом Мелітопольської міської ради Запорізької області провів I Всеукраїнський туристичний форум-фестиваль «Фестивальний туризм як ресурс розвитку території». В рамках форуму було проведено майстер-клас «Етнокультурна спадщина – контент розвитку фестивального туризму на Мелітопольщині», де обговорювалися питання взаємодії НКС та туризму. Окремо наголошувалося на загрозах НКС, які можуть виникнути у процесі розвитку туристичної сфери, зокрема загрозі скам'яніння (фольклоризації), коли нехтується жива спадщина. Носій елемента Олена Арабаджи звертала

увагу на необхідність дотримуватись закладам харчування рецептури караїмського пиріжка! Учасники фестивалю посмокували пиріжком, а також змогли побачити процес його виготовлення.
<https://mdpu.org.ua/zapros Huyemo-vzyati-uchast-u-i-vseukrayinskому-forumi-festivali-festivalnij-turizm-yak-resurs-rozvitku-teritoriyi/>

21 червня 2019 року у МДПУ ім. Б.Хмельницького відбувся семінар «Оцінка потреб у зміцненні національних можливостей України у розробці стратегії для забезпечення безпеки нематеріальної культурної спадщини». Носій елементу НКС Олена Арабаджи розповіла учасникам семінару про діяльність мелітопольського національно-культурного караїмського товариства «Джамаат» щодо вивчення традицій національної кухні караїмів як елемента НКС. Кожен народ має неповторну національну кухню і, поряд з іншими елементами, вона є суттєвим показником приналежності до певної родини народів, дозволяє відновити історичне середовище проживання і спосіб життя, - підкреслила доповідач.

10 серпня 2019 року в м. Мелітополі відбувся мандрівний культурно-просвітницький фестиваль «З країни в країну» (Art Fest United), який було спрямовано на згуртування громади міста через ознайомлення з мовою, культурою, історією та традицією національних громад, які проживають у Мелітополі. На фестивалі працювали різноманітні майданчики, відзначимо, зокрема, тематичний майданчик «Культурна спадщина», де обговорювалися питання з охорони, популяризації та різних форм освіти в НКС – через приклади, які практикуються у караїмській громаді, а саме - нерозривність культурної спадщини, частиною якої є караїмський пиріжок. Також обговорювалась специфіка приготування караїмських пиріжків. Учасники обговорення могли поставити питання носіям, а також спільно приготувати та посмокувати страву.
<https://coukraine.org/uploads/news/melitopolprograma-2019-e783615da2.pdf>

14 серпня 2019 року старійшині караїмського національно-культурного товариства «Джамаат», учителю недільної караїмської школи Ялпачик Софії Гелеївні було присвоєно звання «Почесний громадянин міста Мелітополь». Наголосимо, що вона є живим людським надбанням, майстринею національної кухні, вона безпосередньо брала участь у інвентаризації караїмського пиріжка, підготовці облікової картки, популяризації, дослідження й збереження елемента. Присвоєння почесного звання є гідним визнанням Ялпачик Софії Гелеївні!
<https://mltpl.city/read/events/39862/pochetnymi-grazhdanami-melitopolya-stalipoet-volonter-i-aktivist-nacionalnogo-obschestva>.

29 вересня 2019 року на базі караїмського етнографічного центру «Кале» було проведено фестиваль караїмської гостинності «Найкраще все для гостя дорогого!» із запрошенням караїмських громад Дніпра, Миколаєва, Харкова, Києва та Тракая (Литва). На фестивалі відбулась презентація традицій гостинності караїмського народу, дегустація страв національної кухні. З метою обміну досвідом, вивчення рецептури відбулося спілкування між представниками караїмських громад із різних міст. Майстрині приготували пиріжки за рецептурою, яка побутує у їх громадах. Караїмська громада Мелітополя проінформувала про роботу, яка ведеться з усіх питань щодо елементу НКС. На фестивалі були присутні фахівець відділу культури Мелітопольської міської ради Ольга Фоміна та в.о. директора Запорізького обласного методичного центру культури і мистецтва Олена Златова, з якими відбулося обговорення питань, які стосуються подальшої роботи над охороною елемента НКС. Фестиваль караїмської гостинності «Найкраще все для гостя дорогого» було профінансовано на 15 000 грн. із «Програми підтримки розвитку культур національних меншин у Запорізькій області на 2018-2022 роки», затвердженою рішенням Запорізької обласної ради VI скликання 20 сесії від 01.03.2018р. №61. /<https://news.mspravka.info/karaimy-proveli-festival-gosteprii/> <https://strichka.com/article/95838805> <https://news.meta.ua/archive/01.10.19/cluster:67099032-Karaimy-proveli-festival-gostepriimsta/>

30 вересня 2019 року науково-методичним центром із дослідження нематеріальної культурної спадщини народів Приазов'я МДПУ ім. Б.Хмельницького спільно з Центром розвитку «Демократія через культуру» (м. Київ) проведено Третій міжнародний семінар-практикум «Жива культура в умовах глобалізації: охорона та популяризація нематеріальної культурної спадщини як відповідь на виклики сучасності». В рамках заходу відбулась фотовиставка «Охорона традиційних ремесл і мистецтв як запорука миру (Україна – Колумбія)», авторкою та куратором якої є заступниця директора Центру розвитку «Демократія через культуру» Валентина Дем'ян. Цей проєкт демонструє тісний зв'язок між культурною спадщиною і сталим розвитком. Серед фото української практики є зображення виготовлення Ялпачик С.Г. караїмських пиріжків з м'ясом. /<https://locnt.com.ua/pro-nas/proekty/593-fotovmbiya.html/>.

У жовтні 2019 року з метою підтримки дослідників нематеріальної культурної спадщини, Департамент культури, туризму, національностей та релігій Запорізької облдержадміністрації відзначив премію за досягнення в

краєзнавчій роботі ім. Я. Новицького Арабаджи Олену, члена правління Мелітопольського національно-культурного караїмського товариства «Джамаат», у номінації «За дослідження, збереження і відродження нематеріальної культурної спадщини»
<https://www.zoda.gov.ua/news/47649/viznachenno-laureativ-premiji-imeni-yakova-novitskogo-za-dosyagnennya-v-krajeznavchiy-roboti.html>.

Протягом травня –жовтня 2019 року караїмське національно-культурне товариство «Джамаат» брало участь у інноваційному проєкті «Український букет народів». В етнографічному центрі «Кале» відбулася зустріч караїмів з учасниками проєкту, на якій було представлено роботу товариства щодо підтримки життєдіяльності та популяризації елемента НКС. Носієм Вислогузовою Наталією акцентувалась увага на питанні освіти, як важливої складової охорони НКС, а саме неформальної освіти – передачі навичок і знань від майстра до учня, осередком якої є центр «Кале», та інформальної – у караїмській родині. По закінченню проєкту було видано «Інтеркультурний путівник Мелітополя», де представлено цікавий матеріал про традиції караїмів, їх національну кухню та караїмський пиріжок тощо.
<http://iz.com.ua/zaporoje/u-melitopolya-poyavilsya-osobennyiy-interkulturniy-putevoditel/>.

Інформацію про елемент НКС «Традиція приготування ет аяклак (караїмський пиріжок з м'ясом)» відображено в **збірках** «Збереження культурної спадщини караїмів. Досвід караїмів Мелітополя» (Мелітополь, 2018, видання збірки профінансовано на 5 000 грн. із «Програми підтримки розвитку культур національних меншин у Запорізькій області на 2018-2022 роки», затвердженою рішенням Запорізької обласної ради VI скликання 20 сесії від в01.03.2018р. №61); «Нематеріальна культурна спадщина Запорізької області» (Запоріжжя, 2018 р.), «Страви різних національностей» (Запоріжжя, 2018 р.), «Інтеркультурна абетка: частина перша, кухня» (Мелітополь, 2018 р.), «Смакує по-мелітопольські» (Мелітополь, 2019); **путівниках** «Мелітополь – скарбниця ста культур» (Мелітополь, 2018 р.), «Мелітополь: черешнева столиця України саме тут!» (Мелітополь, 2019 р.) «р.); **інтерв'ю** «About language, hospitality and other traditions» у журналі «Living heritage» (Софія, 2019 р.). [6; 7; 8; 9]

Матеріали про елемент НКС «Традиція приготування ет аяклак (караїмський пиріжок з м'ясом)» розміщено на **сайтах** ГО Центру розвитку «Демократія через культуру» <http://demcult.org/nematerialna-kulturna-spadshhina-yak-3>; Запорізького обласного методичного центру культури і мистецтва <http://www.zomc.org.ua/plani/item/3001-zvit-pro-diialnist>

komunalnoi-ustanovy-oblasnyi-metodychnyi-tsentr-kultury-i-mystetstva-zaporizkoi-oblasnoi; науково-методичного центру з дослідження нематеріальної культурної спадщини народів Приазов'я МДПУ ім. Б. Хмельницького: <https://mdpu.org.ua/universitet/struktura-universitetu/naukovo-metodichnij-tsentr-iz-doslidzhennya-nematerialnoyi-kulturnoyi-spadshhini-narodiv-priazov-ya/diyal>,__ в соціальних мережах (групи на Facebook «Інтеркультурний Мелітополь», «Ресторан «Крим», караїмський культурний центр «Кале» тощо).

ПУБЛІКАЦІЇ

1. Арабаджи О.С. Караїмська кухня як елемент нематеріальної культурної спадщини// Матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції «Імплементация конвенції про охорону нематеріальної культурної спадщини: підсумки та перспективи» - Київ, 10-11 грудня 2015 р .- С.4-8.

2. Арабаджи О.С. Вивчення та збереження національної кухні як важливого елемента нематеріальної культурної спадщини караїмів // Електронний облік: система впорядкування та реєстрації нематеріальної культурної спадщини: Зб. наукових праць за матеріалами наук.-практ. конф. Київ, 10-11 листопада 2016 р. / Український центр культурних досліджень; заг. ред. О.А. Буценка. – К.: НАКККМ, 2016. – С.4-6.

3. Арабаджи О.С. Етнографічний музей «Кале» як осередок збереження історико-культурної спадщини караїмів // Імплементация Конвенції про охорону нематеріальної культурної спадщини: підсумки та перспективи: Зб. наук. праць за матеріалами II Всеукраїнської науково-практичної конференції, Київ, 16 грудня 2016 р. / Український центр культурних досліджень; заг. ред. О.А. Буценка. – К.: НАКККМ, 2016. – С.5-9.

4. Арабаджи О.С. До питання збереження самобутності та культурної спадщини караїмів України// Матеріали Міжнародної конференції «Существующие механизмы противодействия дискриминации и защиты национальных меньшинств в странах восточного приграничья Европейского Союза и их эффективность на местном уровне» - Киев, 17-18 мая, 2017 г.- С. 12-17.

5. Арабаджи О.С. Традиція частування караїмів як яскравий зразок нематеріальної культурної спадщини народу //Імплементация Конвенції про охорону нематеріальної культурної спадщини: підсумки та перспективи: Зб. наукових праць за матеріалами III Всеукраїнської науково-практичної

конференції з міжнародною участю, 20-21 грудня 2017 р. / Український центр культурних досліджень; заг. ред. І.В. Френкель [та ін.]; [упор. Босик З.О.; відп. ред. Телеуця В.В.]. — К.: НАКККіМ, 2018. — С.5 – 8.

6.Збереження культурної спадщини караїмів. Досвід караїмів Мелітополя. //Укл. О.Арабаджи, С.Ялпачик - Мелітополь, 2018.

7. Збереження культурної спадщини караїмів. Досвід караїмів Мелітополя. //Укл. О.Арабаджи, С.Ялпачик - Мелітополь, 2019.

8. Інтеркультурний путівник Мелітополя // За підтримки УКФ, 2019. – С. 22-26.

9. About language, hospitality and other traditions //Living heritage - Sofia, 2019.-P. 49 -54.

10.<https://www.reporters.media/pyrizhky-ostannih-karayimiv/>

11. <https://hromadske.radio/podcasts/prava-lyudyny/krymskyh-tatar-karaymov-y-krymchakov-nas-vseh-obedynyaet-krym-karaymka-yz-melytopolya>

12. <https://news.mspravka.info/karaimskij-pirozhok-vkljuchili-v-sostav/>

13. <http://demcult.org/nematerialna-kulturna-spadshhina-yak/>

14. http://stan.org.ua/wp-content/uploads/2019/11/STAN.put_.Melitopol.pdf

15.<https://zanoza-news.com/a/2019/11/22/30143>

16.<https://news.mspravka.info/karaimy-proveli-festival-gosteprii/>

17. <https://karaikale.com/2019/01/23>

Виконвець – Арабаджи Олена, директор науково-методичного центру із дослідження нематеріальної культурної спадщини народів Приазов'я, проректор МДПУ ім. Б.Хмельницького, Заслужений працівник освіти України, член правління ГО «Мелітопольське національно-культурне товариство «Джамаат» (тел. 067 7637529).

Звіт обговорено на засіданні правління ГО «Мелітопольське національно-культурне товариство «Джамаат» 1 серпня 2020 р.