

- підготовка кваліфікованих спеціалістів;
- розвиток інфраструктури, в тому числі транспортно-забезпечення;
- створення та реалізація програм із захисту довкілля та культурної спадщини;
- рекламно-інформаційна підтримка.

БІБЛІОГРАФІЧНИЙ СПИСОК:

1. Агафонова Л.Г., Агафонова О.Є. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання. К.: Знання України, 2002. 351 с.
2. Кифяк В. Ф. Організація туристичної діяльності в Україні: Навчальний посібник. – Чернівці: Зелена Буковина, 2003. 311 с.
3. Менеджмент туристичної індустрії: Навч. Посібник/ І. М. Школа, М. М. Ореховська, І. Д. Козляк та ін.; За ред. І. М. Школи. Чернівці: Зелена Буковина, 2003. 661с.
4. Мазурок М.Ю. Матеріали III Всеукраїнської науково-практичної конференції «Сучасні тенденції

розвитку туризму». Частина II. Миколаїв: ВП «МФ КНУКІМ», 2015. 145 с. С.60-62.

5. Коваль П.Ф., Алешугіна Н.О., Андрєєва Г.П., Зеленська О.О., Григор'єва Т.В., Пархоменко О.Г., Дудко В.Б., Михайловський М.О., Бондар С.І. Навчальний посібник: Ніжин, Видавництво Лук'яненко В.В., 2010. 304 с.

6. Кучер Д.Б. Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту.

2012. Випуск 1. URL: http://tourlib.net/statti_ukr/kucher2.htm

7. Регіональна торгово-промислова палата Миколаївської області. URL: <http://www.rtp.com.ua/uk/nikolaev/9/turyzm-i-vidpochynok-u-mykolayivskiy-oblasti-kurorty-i-pryrodni-parky.html>

8. <http://www.mk.ukrstat.gov.ua/> Головне управління статистики в Миколаївській області.

9. Миколаївська обласна державна адміністрація. URL: http://www.mk.gov.ua/ua/oda/order/?doc_id=15551

10. URL: <https://mk.depo.ua/ukr/nikolaev/namikolayivschini-gotyuyutsya-priynyati-bilshe-turistiv-nizhtorik-20180529781644> – DepoМиколаїв.

ІСТОРИЧНІ ТА НАЦІОНАЛЬНІ ПЕРЕДУМОВИ ВИНИКНЕННЯ ТА ФУНКЦІОНУВАННЯ МИКОЛАЇВСЬКОЇ КУХНІ: РЕГІОНАЛЬНАЛЬНИЙ АСПЕКТ

HISTORICAL AND NATIONAL PRECONDITIONS OF THE EXCLUSION AND FUNCTIONING OF MYKOLAIV KITCHEN: A REGIONAL ASPECTS

УДК 338.48-043.86(477.73)

Обозна А.О.

к.е.н., декан факультету менеджменту і бізнесу, Миколаївський факультет менеджменту і бізнесу Київського університету культури

Шабельник Н.М.

викладач кафедри готельно-ресторанного і туристичного бізнесу Миколаївська філія Київського національного університету культури і мистецтв

У статті розкрито тенденції розвитку кулінарних традицій населення Миколаївської області; проаналізовано вплив національностей, які проживають на цій території, на місцеву кухню та стан кулінарних уподобань жителів Миколаївщини на сучасному етапі.

Ключові слова: українська кухня, болгарська кухня, вірменська кухня, єврейська кухня, корейська кухня, польська кухня, грецька кухня, миколаївська кухня, історичні передумови, регіональний аспект.

В статье раскрыты тенденции развития кулинарных традиций населения Николаевской области; проанализировано влияние национальностей, проживающих на этой территории, на местную кухню, и состояние кулинарных предпочтений

жителей Николаевщины на современном этапе.

Ключевые слова: украинская кухня, болгарская кухня, армянская кухня, еврейская кухня, корейская кухня, польская кухня, греческая кухня, николаевская кухня, исторические предпосылки, региональный аспект.

The article reveals the tendencies of development of culinary traditions of the population of Mykolaiv region; the influence of nationalities living on this territory on the local cuisine, and the state of culinary preferences of the inhabitants of Mykolaiv region at the present stage are analyzed.

Key words: Ukrainian cuisine, Bulgarian cuisine, Armenian cuisine, Jewish cuisine, Korean cuisine, Polish cuisine, Greek cuisine, Nicholas cuisine, historical background, regional aspect.

Постановка проблеми. Багатонаціональна Миколаївщина готує дуже багато страв за різноманітними рецептурами, беручи за основу національну українську кухню. Але питанню, що являє собою саме миколаївська кулінарія, приділено мало уваги.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Дослідженню розвитку традицій української кухні та південного регіону присвятили свої роботи

Н. Абельмас, В. Доцяк, Л. Артюх, Г. Дубовіс, Ю. Карпенко, А. Мазаракі, С. Павлюк, Н. Полонська-Василенко та інші.

Миколаївська область є привабливою для відпочинку туристів та дає можливість закладам ресторанного господарства вносити в меню більше популярних страв національних кухонь регіону і суто миколаївської кухні та впроваджувати нові сучасні рецептури для залучення більшої кількості гостей.

Постановка завдання. Метою статті є дослідження розмаїття кулінарних традицій та рецептур у Миколаївській області та популяризація місцевої кухні в Україні та за межами.

Виклад основного матеріалу дослідження. З давніх часів приготування їжі було дуже важливою справою. Згодом їжа та її приготування з необхідності перетворилися в задоволення, а пізніше – навіть на своєрідний культ. На розвиток кулінарного бізнесу впливають як особливості економічного розвитку, так і національний спосіб життя різних народів. Серед актуальних проблем розвитку ресторанного бізнесу важливе місце займає вивчення регіональної кулінарії народу України. Крім італійської, китайської, французької, останнім часом популярності набирає домашня кухня. Тобто повертаємося до забутих рецептів та традицій. Українська кухня дуже відома у світі, про що свідчить входження українських національних страв та харчових продуктів до міжнародної кухні. Проаналізувавши історичні основи української кухні та етнографічний склад Миколаївської області, можливо знайти нові ідеї для задоволення потреб сучасного вибагливого споживача: від інноваційних шляхів створення нових продуктів і технологій до адаптації регіональних особливостей кулінарії.

Щоб дослідити зародження та розвиток кулінарії Миколаївщини, звернемося до історії та розглянемо, які народи населяли цю територію.

Миколаївська область розташована на степовому півдні України, на північному Причорномор'ї. З півдня омивається Чорним морем, територією протікає велика кількість річок. Безмежні родючі поля дають добрий врожай зернових. Славиться область корабелами та хліборобами.

З початку першого тисячоліття до нашої ери, змінюючи або витісняючи одне одного, на берегах Чорного моря селилися племена трипільської культури, кіммерійці, скіфи, сармати, греки. Залишки цих поселень та пам'ятки культур збереглися до наших часів [13].

В історії сивої давнини важливе місце займає грецька колонізація Північного Причорномор'я. У 647 році до н.е. на острові Березань, що був тоді півостровом, греки заснували поселення Борисфеніду. А в першій половині VI ст. до н.е. вихідці з Мілету на правому березі Бузького лиману, поблизу сучасного села Парутине Очаківського району, заклали місто-державу Ольвію. Вона й стала одним із найбільших економічних, торговельних та культурних центрів Північного Причорномор'я, і нині її територія є Національним історико-археологічним заповідником [13].

У II-IV ст. н.е. північно-західна і північна частина області були заселені ранньослов'янськими племенами черняхівської культури. Наприкінці IV ст. н.е. у Північне Причорномор'я вторглися

великі об'єднання кочових племен тюркського походження, основу яких становили гунни. В кінці V ст. після розпаду гунського об'єднання посилюється активність слов'янських племен [13].

У IV ст. н.е. на території нинішньої Миколаївщини виникли форпости Київської Русі для боротьби за торговельні шляхи, що вели до Чорного моря.

Ще в середині XVII ст. більша частина Миколаївщини була слабо заселеним степом. Лише в 60-ті роки XVIII ст. на півночі Очаківщини українці та молдовани заснували поселення, так звані «ханські слободи», населення яких платило данину кримському ханові. Серед них були Криве Озеро (тепер один із райцентрів області) та Голта (частина сучасного Первомайська), що виникли у 1762 р. [13].

Судячи з історичних фактів, на розвиток традицій області вплинуло дуже багато держав.

Миколаївщина – багатонаціональний край. Згідно з останніми даними, в Миколаївській області живуть представники 133 національностей, а в усій Україні – 134. Серед них – українці, росіяни, молдовани, білоруси, поляки, євреї, німці, вірмени, татари, цигани, гагаузи, турки-месхетинці, чехи, курди, грузини та інші народи [12].

Історія нашого регіону кінця XVIII – початку XIX століття тісно пов'язана із заселенням його численними етнічними групами. Головним чинником переселення іноземців на Причорноморські землі та утворення колоній були певні законодавчі акти Катерини II. Імператорський маніфест 1762 року запрошував на переселення усіх бажаючих, але в законодавчих актах зазначалось, що вони мали бути хорошими землеробами, володіти навичками у вирощуванні винограду, у розведенні шовковичних дерев та інших корисних рослин, а також тямущими у тваринництві, особливо в утриманні кращих порід овець. Допускалися майстри, особливо корисні в сільському побуті. Їм надавалися різні пільги [12].

Після російсько-турецької війни 1768-1774 років землі між Дніпром і Бугом, відвойовані в турків, відійшли до Російської імперії – і на них хлинули переселенці з різних країн. З того часу оселилися в нашому краї українці, росіяни, білоруси, німці, греки, євреї, болгары, поляки, словаки, серби, чехи тощо, які формували особливий культурно-економічний устрій України [12].

Значному розширенню національного складу населення Миколаївщини сприяло утворення СРСР. Представники різних республік приїжджали на нашу землю та оселялися тут. Збільшився приплив народів із Кавказу, з Середньої Азії, стали звичними змішані шлюби [12].

На території Миколаївщини, за даними перепису населення 2001 року, проживають 5614 болгар, більшість яких живуть у болгарському посе-

ленні Тернівка, заснованому у XIX столітті. Азербайджанців – 1482 чоловіки, вірменів – 4277 чоловік, греків – 326 чоловік (вірмени і греки прибули з території Кримського ханства), євреїв – 3263 чоловіки. Землеробські колонії з'явилися у Первомайському, Кривоозерському, Березнегуватському, Баштанському та інших районах. Корейці – 1751 чоловік – з'явилися тут порівняно недавно, на початку XX століття. У Миколаєві представники цього народу проживають на околицях (Ракетне урочище, Водопій), у селах Жовтневого, Миколаївського, Снігурівського районів. Є корейці в Очакові, Вознесенську, Первомайську та інших містах. Поляки – 1317 чоловік, перша хвиля польських переселенців з'явилася на наших землях наприкінці XVIII – на початку XIX століття. Були засновані села Кисилівка, (Снігурівського району), Новопавлівка (Баштанського району) та район компактного проживання в Миколаєві під назвою «Польська слобідка» [12].

З метою відродження національної свідомості в області діють центри національно-культурних товариств та асоціацій, проводиться навчання рідної мови.

Переселенці відігравали важливу роль у розвитку області, а саме землеробства, торгівлі, кораблебудування, зробили внесок у розмаїття культурних традицій, свят і, звичайно, кулінарії.

Миколаївська область межує з Херсонською та Одеською областями, кліматичні умови майже однакові, і традиції харчування тісно пов'язані. Звичайно, на миколаївську кухню вплинули традиції харчування національних меншин, які населяють область.

Основа харчування миколаївців – це українська національна кухня. Українська кухня створювалася на протязі багатьох віків. Українські страви дуже різноманітні, поживні та смачні. Тепловою кулінарна обробка включала переважно варіння та тушкування. Для приготування страв використовували піч.

Наші предки вирощували зернові, тому каші на столі були завжди, а це – джерело корисних мікроелементів та вуглеводів. Злакові – основа харчування українців.

Зерно перемелювали на борошно, з якого виготовляли дуже велику кількість страв. Готували прісне тісто для галушок, локшини, затірок. А скільки видів вареників із різними начинками! Найпопулярніші вареники з картоплею, заправлені шкварками з цибулею. А також вареники з сиром, капустою, гречкою, маком, фруктами.

Хліб посідав особливе місце не тільки в харчуванні українців, але і в обрядах. Переважно з житнього борошна. Але на півдні вирощували пшеницю, тому і хліб випікали пшеничний.

Соняшникове насіння з'явилося значно пізніше, але дуже полюбилася українцям. Вирощували

здебільшого в південних та центральних областях. Його їли смаженим, а також виготовляли олію.

Вживали свіжі натуральні овочі. Це капуста, буряки, цибуля, часник, хрін, огірки, гарбузи, морква. Пізніше моду на салати завезли з Європи, частіше готували вінегрети. Для приготування страв також використовували бобові та гриби.

З овочів та фруктів робили заготовки, їх квасили та солили (капусту, огірки, буряки, гриби, яблука, груші, кавуни). Фрукти, ягоди та гриби також сушили, надовго зберігаючи корисні властивості.

Популярні страви з м'яса тварин (переважно свинини) та птиці. Але їх готували переважно на свята, бо кололи худобу двічі на рік. Робили заготовки: сало та внутрішній жир солили, витоплювали смалець та отримували шкварки. М'ясо використовували свіже або зберігали присоленим. З кишок та шлунку виготовляли ковбаси та ковбик, які, залити смальцем, можна було зберігати в прохолодному місці. Молоко переробляли на сметану, кисломолочний сир, масло, ряжанку, а також кисле молоко. Значне місце в харчуванні займала риба. Це страви з коропа, ляща, лина, сома, щуки, окуня, бичків, карася.

Перші страви називали юшками. Готували відвар: овочевий, грибний, рибний або м'ясний. Борщ (обов'язковий складник – буряк) з'явився пізніше. На півдні борщ готували переважно з квасолею. Із завезенням картоплі почали готувати перші страви з картоплею. А з появою помідорів їх їдять сирими та додають у різні страви, зокрема в борщ. Обов'язково на столі були солодкі страви з медом, горіхами, родзинками, фруктами та ягодами. З появою нових культур урізноманітнюються українські страви.

Вплив національних кухонь на кулінарію Миколаївщини.

Болгарська кухня базується на використанні великої кількості овочів: свіжих, тушкованих, запечених, маринованих та страв із них. З овочів готують салати або ж подають нарізаними на часточки. М'ясо найчастіше готують саме з овочами. Найпопулярніші другі страви – гювеч та мусака.

Із перших страв популярні бобова юшка зі смаженими тефтелями та юшка з телячими тельбухами. Влітку готують холодний суп таратор із кислого молока, огірків, часнику, горіхів і кропу, який добре втамовує спрагу.

Різноманітні болгарські десерти – це торти і тістечка, пахлава, запозичена зі східної кухні, та інше. Популярні свіжі фрукти. І візитівка болгарської кухні – легкий пиріг Баніца з листового тіста і бринзи, який дуже популярний у Миколаєві. Бринза завжди присутня на болгарському столі.

Як бачимо, Миколаївщина багата на продукти для всіх страв, тому немає проблем із приготуванням національних страв, які полюбалися місцевому населенню.

Вірменська кухня – одна з найдавніших. Її компоненти – зелень, спеції (м'ята, кінза, базилік, естрагон, кардамон, гвоздика, пажитник, чебрець і багато інших), сири, овочі, м'ясо, лаваш. Найвідоміші для нас страви – це шашлик, лаваш та шаверма. Але це далеко не все. З перших страв популярні суп хаш із баранячих або телячих ніжок і тельбухів та бозбаш на баранячому бульйоні з горохом, баклажанами, солодким перцем, цибулею, картоплею.

Серед других страв популярна долма (аналог голубців, але баранячий фарш загортають у виноградне листя). Хоровац – шашлик із великих шматків м'яса, засмажених разом із овочами. Борані – запечена ціла курка з баклажанами, стручковою квасолею і мацуном (кисломолочним продуктом). І, звичайно плов, який має назву плав. Його готують із сухофруктами або з гранатами. Не обходяться без солодких страв, таких як сухофрукти, домашня халва, східні солодощі, численні види печива та кондитерських виробів. Вживають велику кількість свіжих фруктів.

Єврейська кухня відрізняється від інших кошерними продуктами. Але в Україні так адаптувалася до місцевої, що ці страви вважають суто українськими. Притримуються кашруту, страви смачні та корисні, які легко перетравлюються.

Єврейська кухня дуже економна, всі частини продукту ідуть у їжу, нічого не викидається. Із овочів використовують цибулю, моркву, чорнослив, родзинки. Поширений спосіб кулінарної обробки – тушіння. Форшмак – холодна закуска з філе оселедця з додаванням цибулі, яблука, яйця, білого хліба.

Фарширований короп (гефілте-фіш) – фарширується овочами та тушкується в рибному бульйоні. Традиційна страва хумус – перетерті бобові з додаванням зелені та оливкової олії. Фалафель – смажені кульки з подрібненого нуту з додаванням бобових, багатий на білок та амінокислоти, тому його вживають як заміник м'яса. Фаршировані курині шийки. Цимес – десертна страва, солодке овочеve рагу. Його полюбляють діти. Хала – традиційний здобний святковий хліб у вигляді плетінки. Незважаючи на те що штрудель – австрійська страва, австрійські євреї поширили рецепт серед своїх общин, і він дуже полюбився. Штудель випікають на свята та в суботу.

Корейська кухня різнобарвна, здорова та смачна. Основа харчування – рис, до якого додають інші продукти, такі як овочі, фрукти, морепродукти, часник, перець. Завдяки мінімальній тепловій обробці страви виходять корисними. Особливість приготування страв – це додавання глутамату натрію.

Національна страва – кімчі, це гостре мариноване листя пекінської капусти або інших овочів. Куксу – локшина по-корейськи з овочами та м'ясом. Хе із риби або м'яса – гострі мариновані тоненькі

шматочки філе зі спеціями. Пулькогі – шматочки маринованого м'яса, засмажені в жаровні. Страви не бувають без соусів, до складу яких входить соєвий соус. Корейська морква – маринована гостра терта морква, яку готують і в Україні.

Польська кухня дуже подібна до української, але є свої особливості. Кожного дня вживають бутерброди, які називають канапками, з різноманітними продуктами. На обід обов'язкова перша страва, рецептів яких дуже багато. Один із популярних – томатний суп помідорівка. Це гострий томатний суп на бульйоні з овочами. Також поширена перша страва – фляки, суп із яловичого рубця.

Найпопулярніша друга страва – бігос, який готують із великої кількості різноманітного м'яса, копченостей, капусти свіжої та квашеної, додаючи часник, томатну пасту, чорнослив. Краще смакує, коли настоїться. Готують картопляні кльоцки, які називаються шльонськими кльоцками, за назвою регіону, де їх вперше приготували. І, звичайно, не обходяться без мучних страв, пирогів, пончиків, які відрізняються від звичних нам. Наприклад, пиріг із вишнями готують не з тіста, а з пшеничного хліба.

Перше, що характеризує грецьку кухню, – це використання оливкової олії для всіх страв та велике розмаїття овочів (помідори, цибуля, перець, баклажани, картопля). Використання для приготування страв спецій. Обов'язковий продукт – сир фета. Холодні закуски – це, звичайно, грецький салат, який відрізняється від звичного нам великими шматками нарізки, і сир фета не подрібнюють.

Цацки – холодний соус, який подібний до болгарського холодного супу таратор, але має густішу консистенцію. Його подають до будь-яких страв. Популярна друга страва – мусака, в якій запікають пошарово баклажани, баранину з помідорами, соус бешамель. Ця страва також популярна в болгарській та молдавській кухні. І, звичайно, готують рибу та морепродукти.

Як бачимо з дослідження традицій харчування багатонаціональних народів Миколаївщини, всі страви дуже смачні та легко адаптувалися до місцевої кухні, яка використовує для приготування страв овочі, м'ясо, рибу, спеції, кисломолочну продукцію, борошно, олію. Досить розвиненою є культура перших страв і різних десертів та випічки. Місцеві жителі готують такі кулінарні страви, як єврейський форшмак, фарширований короп та яблучний штрудель, польські канапки та кльоцки, вірменський шашлик та закуски в лаваші, грецький салат та мусака, корейське хе та морква по-корейськи, болгарська баніца та багато іншого. Господині готують молдавську плацинду з кисломолочним сиром, а восени – вертуту з гарбузом.

Але є страви, які мають винятково миколаївські корені. Почнемо з риби, бо в Миколаєві є свій особистий рецепт приготування риби та юшки, обов'язковим складником є томатна паста.

Юшку по-миколаївськи готують на рибному бульйоні з миколаївських річкових бичків, з додаванням більш цінних порід риби, таких як товстолоб, короп. Потім додають картоплю, заправляють томатом і сметаною, доводять до готовності. Окремо готують льок із рибного бульйону та часнику, який додається в тарілку гостя за бажанням. І обов'язковий компонент – крапелька любові! Тушать і консервують рибу також із додаванням томату.

І окремо – про миколаївського бичка, який відрізняється від одеського та кримського. Це бичок-кнут та рябий бичок. Їх смажать та сушать, смачні в будь-якому вигляді. Також готують смажених карасів, яких перед приготуванням карбують.

Страва української кухні – вареники – неабияк подобається місцевим жителям. Навіть ресторан є на проспекті Центральний з назвою «Вареники», який пропонує безліч смачних вареників із різними начинками.

Овочі – в особливій пошані, особливо баклажана ікра, яку на півдні називають «ікра із синеньких». Рецептuru приготування з давніх-давен завезли саме греки. Осінньо-літній період не обходиться без овочевого рагу з місцевих овочів.

І тільки в Миколаєві ми бачили таке ставлення до всім відомої шовковиці, плодів тутового дерева. Ягоди їдять, варять вареники, смажать пиріжки, морозять на зиму і навіть варять варення.

Соняшник порівняно з іншими культурами завезли в Україну пізніше, найкраще він прижився на півдні країни. І в Миколаєві смажене насіння дуже полюбилися місцевим жителям. Із насіння можна приготувати козинаки і навіть шоколадні цукерки з ядрами насіння.

Висновки з проведеного дослідження. Аналіз традицій кулінарії в миколаївському регіоні дає змогу зрозуміти, що традиції кулінарії не втратили актуальності, продовжують розвиватися та створювати нові оригінальні шедеври, збагачуючі давні традиції, створені народом цієї території.

Можна дійти певних висновків. По-перше, традиції харчування на Миколаївщині стійко пов'язані з характером природних умов, які дають сировину для вирощування продуктів харчування. Водночас ми помітили, що є спільні риси, притаманні стравам національних кухонь, які заселяють цей регіон. Багато національних страв тісно переплелися з українською кухнею, і їх можна розглядати як місцеві. Найпоширенішими є страви єврейського народу, азербайджанського, вірменського, грецького, польського, корейського, болгарського, молдавського і, звичайно, українського.

По-друге, на Миколаївщині історично склалися свої традиції харчування, а саме миколаївська кухня. Вона створена на основі використання місцевої сировини, культурних традицій регіону та впливу традицій харчування сусідніх

областей. Страви Миколаївського регіону смачні, збалансовані, корисні також завдяки технології приготування.

По-третє, використовуючи знання історичного створення миколаївської кухні, треба її розвивати та пропагувати за межами області з метою залучення туристів та розвитку туристичного регіону. Це дає змогу рестораторам створювати нові рецептури, засновуючись на старовинних традиційних стравах.

Все це дає можливість миколаївській кулінарії бути визнаною та конкурентною не лише в Україні, а й за кордоном.

БІБЛІОГРАФІЧНИЙ СПИСОК:

1. Панкова Є.В. Туристичне краєзнавство. Навчальний посібник. К.: Альтерпрес, 2003. 352 с.
2. Артюх Л.Ф. Українська народна кулінарія: Історико-етнографічне дослідження. К: Наукова думка, 1977. 155 с.
3. Доцяк В.С. Українська кухня: підручник для учнів проф.-техн. закладів освіти / В. С. Доцяк. 2-ге вид., перероб. та доп. Львів: Оріяна-Нова, 1998. 558 с.
4. Дубовіс Г.О. Українська кухня: повне зведення рецептів національної кухні XVIII-XXI ст. / Г.О. Дубовіс. Х.: Фоліо, 2006. 591 с.
5. Мазараки А. А. Знаменитые украинские блюда / А.А. Мазараки, М. И. Пересичный, И. А. Фельдман. К.: Губерников, 2012. 311 с.
6. Івашко, О. Кавказька рідня: у Миколаєві одна з найбільших та найвпливовіших національних громад – азербайджанська / О. Івашко // Урядовий кур'єр. 2011. № 201 (29 жовтня). С. 17.
7. Адаєв, Ант. Болгары: научно-популярное исследование / А. Адаєв. Николаев: Илион, 2010. 576 с. : ил.
8. Гриневич, О. Греки на Миколаївщині. Кінець XVIII – початок XIX ст. / О. Гриневич // Історія. Етнографія. Культура. Нові дослідження. III Миколаївська обласна краєзнавча конференція. Миколаїв, 2000. С. 378- 383.
9. Гриневич, Е. К вопросу о еврейских программах на Николаевщине (конец XIX – начало XX вв.) Е. Гриневич// Історія. Етнографія. Культура. Нові дослідження. IV Миколаївська обласна краєзнавча конференція. Миколаїв, 2002. С. 238-240.
10. Гармашов, И. Корейцы на юге Украины / И. Гармашов // Історія. Етнографія. Культура. Нові дослідження. III Миколаївська обласна краєзнавча конференція. Миколаїв, 2000. С. 383-388.
11. Заковоротний, Д. Как нашу область пополнили переселенцами из Польши / Д. Заковоротний // Вечерний Николаев. 2010. № 31(16 марта). С. 3.
12. Миколаївщина – багатонаціональна сім'я народів. URL: <http://luginlib.org.ua/mykolaiv/pas/1.php>. – Назва з екрану.
13. Миколаївська обласна державна адміністрація /офіційний сайт. URL: <http://www.mk.gov.ua/ua/myko>.