

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ТАРАСА ШЕВЧЕНКА

ГЕОГРАФІЧНИЙ ФАКУЛЬТЕТ

КАФЕДРА КРАЇНОЗНАВСТВА ТА ТУРИЗМУ

ВИКОРИСТАННЯ ГАСТРОНОМІЧНОЇ КУЛЬТУРИ
СЛОБОЖАНЩИНИ В ТУРИЗМІ: ПРОБЛЕМИ ЗБЕРЕЖЕННЯ (НА
ПРИКЛАДІ ХАРКІВСЬКОЇ ОБЛАСТІ)

з галузі знань: 24 Сфера обслуговування
за спеціальністю: 242 Туризм і рекреація
за освітньо-науковою програмою: Туризм
на здобуття освітнього ступеня: Магістра

Кваліфікаційна робота магістра
здобувачки денного відділення
Сидоренко Галини Вікторівни

Науковий керівник:
к. геогр. н., доц. Шпарага Т.І.

КИЇВ – 2025

ЗМІСТ

| | |
|---|----|
| ВСТУП..... | 4 |
| РОЗДІЛ 1. Теоретико-методичні засади дослідження використання гастрономічної культури в туризмі..... | 7 |
| 1.1. Поняття гастрономічної культури та її місце в туризмі | 7 |
| 1.2. Методика дослідження використання гастрономічної культури в туризмі..... | 17 |
| Висновки до 1 розділу..... | 20 |
| РОЗДІЛ 2. Гастрономічна культура Слобожанщини: історія, особливості та значення для розвитку туризму..... | 21 |
| 2.1. Слобожанщина як етнографічна область України | 21 |
| 2.2. Особливості регіональної кухні..... | 29 |
| 2.3. Гастрономічні традиції Слобожанщини в обрядах та побуті..... | 36 |
| Висновки до 2 розділу..... | 44 |
| РОЗДІЛ 3. Сучасний стан, проблеми та перспективи розвитку гастрономічного туризму на Слобожанщині..... | 46 |
| 3.1. Сучасний стан та проблеми розвитку гастрономічного туризму..... | 46 |
| 3.2. Перспективи розвитку гастрономічного туризму в регіоні..... | 59 |
| 3.3. Розробка проекту віртуального гастрономічного туру «GastroКод Слобожанщини»..... | 69 |

| | |
|---------------------------------|----|
| Висновки до 3 розділу..... | 77 |
| ВИСНОВКИ..... | 79 |
| СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ..... | 82 |

ВСТУП

У сучасному світі, що стрімко глобалізується, збереження нематеріальної культурної спадщини, зокрема гастрономічної, набуває особливої актуальності. Гастрономічна культура є одним із ключових маркерів регіональної ідентичності, відображаючи історичний досвід, природні умови, соціальні звичаї та етнічні традиції певного народу. В умовах війни, урбанізації та зміни способу життя збереження регіональних кулінарних традицій України, зокрема Слобожанщини, стає надзвичайно важливим завданням як у соціокультурному, так і в туристичному контексті. Саме гастрономія здатна об'єднувати громади, підтримувати локальну економіку та формувати позитивний імідж регіону на внутрішньому і міжнародному туристичному ринку.

Актуальність теми дослідження зумовлена потребою вивчення, осмислення й збереження гастрономічної культури Слобожанщини як частини нематеріальної спадщини, особливо в умовах викликів, пов'язаних з війною, економічною кризою та культурною уніфікацією. Крім того, гастрономічний туризм розглядається як інноваційна форма розвитку регіонів, здатна забезпечити сталий розвиток, залучення туристів, збереження місцевих традицій та створення унікального туристичного продукту.

Вивчення гастрономічної культури як елементу нематеріальної спадщини знайшло відображення в багатьох публікаціях вітчизняних та зарубіжних авторів. Серед них слід згадати американську дослідницю кулінарного туризму Люсі Лонг, британського дослідника С. Еверетта, українських науковців Оксану Никигу, яка вивчала інноваційний розвиток гастрономічного туризму в регіоні, Марту Мальську, Василя Кравціва, Юлію Забалдіну, на думку яких, гастрономія може виступати у ролі бренду регіону, носієм пам'яті, що відображає спосіб життя народу, історію та цінності регіону.

Об'єктом дослідження роботи є гастрономічна культура Слобожанщини як елемент нематеріальної культурної спадщини.

Предметом дослідження роботи виступає залучення гастрономічної культури Слобожанщини до туризму в умовах воєнних загроз.

Метою дослідження є комплексне вивчення гастрономічної культури Слобожанщини, виявлення її ролі у формуванні регіональної ідентичності та потенціалу для розвитку гастрономічного туризму в регіоні.

Для досягнення поставленої мети були визначені такі завдання:

- дослідити теоретичні основи гастрономічної культури та її ролі у туризмі;
- виявити історичні, етнографічні та природно-географічні чинники формування гастрономічної культури Слобожанщини;
- охарактеризувати сучасний стан гастрономічної культури регіону;
- проаналізувати проблеми та загрози збереження гастрономічної спадщини краю;
- визначити перспективи розвитку гастрономічного туризму на Слобожанщині;
- розробити власний проєкт популяризації гастрономії Слобожанщини в контексті туризму.

Методи дослідження охоплюють комплекс загальнонаукових і спеціальних підходів: системний підхід, літературний, порівняльно-історичний, метод аналізу і синтезу, контент-аналіз, а також методи спостереження, узагальнення та маркетинговий аналіз.

Наукова новизна роботи полягає в поєднанні етнокультурного та туристичного підходів до аналізу гастрономії Слобожанщини, а також у запропонованому власному проєкті віртуального туристичного продукту, що популяризує локальну кулінарну спадщину.

Практичне значення дослідження полягає в можливості застосування отриманих результатів у сфері регіонального туризму, культурної політики, у розробці туристичних маршрутів, гастрономічних турів, у просвітницькій та маркетинговій діяльності.

Робота складається з трьох розділів, включає 18 рисунків, 7 таблиць, список літератури нараховує 59 джерел. Обсяг роботи - 86 сторінок.

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИКО-МЕТОДИЧНІ ЗАСАДИ ДОСЛІДЖЕННЯ ВИКОРИСТАННЯ ГАСТРОНОМІЧНОЇ КУЛЬТУРИ В ТУРИЗМІ

1.1. Поняття гастрономічної культури та її місце в туризмі

Гастрономічна культура - це своєрідний кодекс правил, за якими визначають варіанти та рецепти приготування їжі, перелік продуктів, які більш прийнятні для даної культури, способи їх поєднання, традиції споживання даної їжі. Також це сприйняття та тлумачення певного навколишнього середовища та певної спільноти через різноманітні індивідуальні явища, якими є не стільки матеріальні обставини, скільки сукупність рецептів національної кухні, заклади харчування, які спеціалізуються на національній їжі, проекти, програми та фестивалі, що висвітлюють культуру харчування певного регіону.

Гастрономічна культура тісно впливає на розвиток такого явища як гастрономічний туризм. Такий вид туризму стає все більш популярним, тому що сучасний повсякденний темп життя все більше встає на заваді таким задоволенням, як – насолодження процесами приготування та вживання їжі, все більше люди у повсякденному житті користуються продуктами швидкого приготування. Саме кухня регіону подорожі є важливим пунктом , що впливає на якість відпочинку. Тому гастрономічний туризм – це своєрідна подорож, в якій ми знайомимось з культурними та кулінарними різновидами даного регіону. Таким чином гастрономічний тур – це добре прорахований маршрут, слідуючи по якому туристи мають змогу знайомитись з традиційною кухнею, особливостями приготування страв, напоїв, ознайомитись з продуктами, які є важливою складовою національної кухні.

Гастрономічна культура є багатограним поняттям, що охоплює сукупність традицій, знань, практик і звичаїв, пов'язаних із приготуванням, споживанням і презентацією їжі та напоїв у певному суспільстві чи регіоні [1]. Вона відображає не лише смакові вподобання, а й історичні процеси, соціальні норми, економічні умови та природні особливості, які формували спільноту. Американська дослідниця Лусі Лонг підкреслює, що гастрономічна культура – це "сукупність їжі як матеріального продукту та її символічного значення" [2], що робить її ключовим елементом ідентичності. Українська науковиця О. Никига додає, що гастрономія є "відображенням способу життя народу, його адаптації до природного середовища" [12], акцентуючи на її зв'язку з локальним контекстом.

До основних складових гастрономічної культури належать:

- традиційні рецепти, що формують кулінарну спадщину. Наприклад, у Грузії хачапури, у Мексиці тако чи в Індії тандурі є символами національних традицій, які передаються через покоління [3].
- місцеві продукти, що визначають унікальність кухні. У Норвегії це сушена тріска (кліпфіск), у Туреччині – гранати, а в Бразилії – маніока [4].
- технології приготування, специфічні для регіону. Наприклад, в'ялення м'яса в Південній Африці (більтонг), запікання в земляних печах у Полінезії чи квашення овочів у Східній Європі [1].
- обряди та традиції, пов'язані з їжею. Ритуали, як-от чаювання в Марокко, святкування Масляної з млинцями в слов'янських країнах чи подяка за врожай у Північній Америці, підкреслюють соціальну роль гастрономії [5].

- соціальний контекст, де їжа об'єднує людей. Спільні трапези на весіллях у Греції чи ярмарки в Португалії є прикладами її комунікативної функції [6].

Таким чином, гастрономічна культура поєднує матеріальні (продукти, страви) та нематеріальні (традиції, символи) аспекти, створюючи унікальний культурний профіль регіону чи народу.

Таблиця 1.1

Основні складові гастрономічної культури

| Складова | Опис | Приклад |
|-------------------------|--|--|
| Традиційні рецепти | Страви, що передаються через покоління | Хачапурі (Грузія), тако (Мексика) |
| Місцеві продукти | Інгредієнти, характерні для регіону | Кліпфіск (Норвегія), маніока (Бразилія) |
| Технології приготування | Унікальні методи обробки їжі | В'ялення (Південна Африка), квашення (Україна) |
| Обряди та традиції | Ритуали, пов'язані з їжею | Чаювання (Марокко), Масляна (Україна) |
| Соціальний контекст | Їжа як засіб спілкування та об'єднання | Весільні застілля (Греція), ярмарки (Португалія) |

Джерело: Складено автором за [1], [3], [5].

Вважається, що через страви можна зв'язати минуле та теперешній час, тобто гастрономічна культура займає важливу частину в культурній спадщині. Вона визнана частиною нематеріальної спадщини людства, про що свідчить включення ЮНЕСКО до свого списку таких традицій, як середземноморська дієта (2013) чи культура кави в арабських країнах (2015) [7]. Британський дослідник С. Еверетт зазначає, що "гастрономія є дзеркалом культури, яка відображає її історію та цінності" [8]. Вітчизняний

науковець В. Кравців додає, що "їжа є носієм національної пам'яті, що протистоїть глобалізаційним впливам" [13].

У контексті туризму гастрономічна культура приваблює мандрівників, які прагнуть глибшого занурення в локальну ідентичність. Наприклад, регіони, такі як Каталонія в Іспанії (відомі кальсотадою – запеченою цибулею) чи Квебек у Канаді (пудингом шомбор), здобули популярність завдяки своїм гастрономічним традиціям [4]. Це сприяє економічному розвитку через залучення місцевих виробників і підвищує туристичну привабливість території. Українська дослідниця М. Мальська підкреслює, що "гастрономія може стати основою брендування регіону, якщо її правильно презентувати" [14].

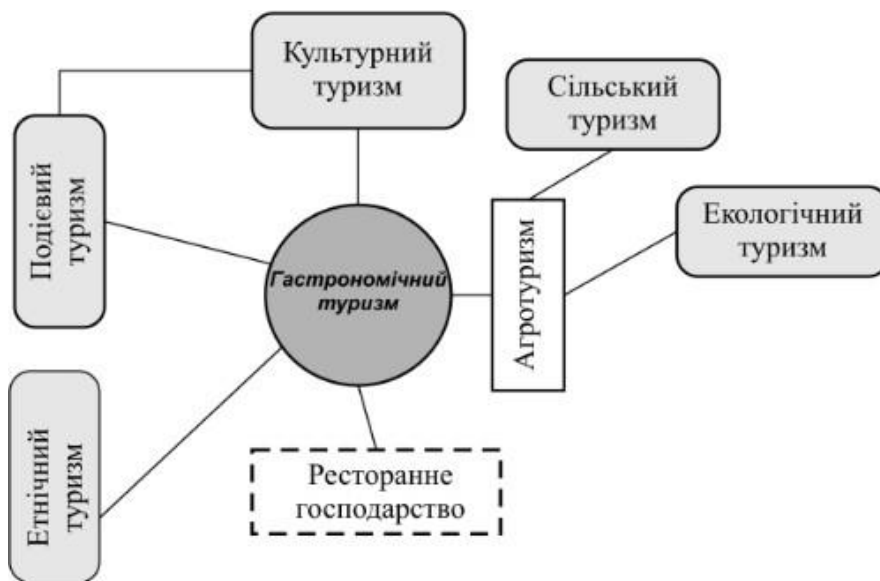


Рис. 1.1. Зв'язки гастрономічного туризму з іншими видами туризму.
Джерело: Розроблено автором за [12].

Важлива мета розвитку туризму полягає в організації продукту, який буде задовольняти туристичні запити населення, зможе забезпечувати подальший розвиток території країни, підтримання соціальних, економічних інтересів та сприйняття історико-культурної спадщини країни. Гастрономічні тури відкривають нове бачення розвитку туризму. Вони формують нові бачення та емоції від відвідування країни,

ознайомлення з традиційною кухнею буде повштовхом в розвитку країни в соціальній, культурній, економічній, технологічній та комерційній сфері.



Рис. 1.2. Співвідношення впливу гастрономічної культури на різні сфери діяльності

Джерело: Побудовано автором за [4], [7].

Гастрономічна культура безпосередньо впливає на туризм, оскільки подорожуючи в інші міста та країни ми не маємо можливості готувати самостійно і тому відвідуємо ресторани та кафе. Таким чином відбувається розвиток гастрономічного туризму, який відповідає за ознайомлення туристів з місцевими стравами через дегустації, відвідування фестивалів, майстер-класів приготування їжі. За даними Всесвітньої туристичної організації третина бюджету подорожі складає витрати на харчування туристів. Українська дослідниця Ю. Забалдіна зазначає, що "гастрономія в туризмі є не лише продуктом, а й емоційним досвідом" [15].

Гастрономія впливає на туризм через:

Емоційний досвід. Улюбленні страви, смакові уподобання, які ми куштуємо в певних регіонах, залишають потужні асоціації з тою місцевістю, де ми куштували дані страви. Наприклад, спогади про

дегустацію баклави ми пов'язуємо з Туреччиною, а смакування кленового сиропу – тільки з Канадою.

Автентичність. Приїжджаючи в країну подорожуючі прагнуть знайти та спробувати страву, яка є тільки в цьому регіоні, наприклад такі як - kuskus у Північній Африці чи sopa de lima на Юкатані.

Освітня цінність. Ознайомлення з кулінарними звичками та традиційними стравами, значно збільшує досвід мандрівників, наприклад, приготування кимбапу в Кореї чи плесканців у Центральній Азії.

Таблиця 1.2

Вплив гастрономії на туризм

| Аспект | Опис | Приклад |
|------------------|--|---------------------|
| Емоційний досвід | Створення позитивних асоціацій із регіоном | Баклава (Туреччина) |
| Автентичність | Унікальність страв і продуктів | Kuskus (Марокко) |
| Освітня цінність | Навчання через кулінарні практики | Кимбап (Корея) |

Джерело: Складено автором за [3], [6], [9].

Гастрономічний туризм активно розвивається, відображаючи зміни в суспільстві. Термін «гастрономічний туризм» вперше з'явився у 1998 році у роботах Лусі Лонг, яка формулювала його значення як подорожі для вивчення культурних цінностей через їжу. Ця ідея набула розголосу після конгресу UNWTO у 2000 році на Кіпрі, що дало початок створенню World Food Travel Association [11]. Вітчизняний дослідник І. Черниш зазначає, що «гастрономічний туризм є відповіддю на попит туристів на автентичність і локальність» [16].

Основні напрямки впливу на розвиток гастрономічного туризму:

Попит на локальні продукти. Локальні продукти – це продукти, які виготовлені та продаються в межах певного регіону. Таким чином

виробники сприяють розвитку регіону та зменшують навантаження на довкілля, адже уникають додаткових перевезень. Туристам цікаво коштувати страви з продуктів, які зустрічаються тільки в цьому регіоні, наприклад – асаї в Бразилії чи мед манука в Новій Зеландії.

Пошук автентичності. Одним з розповсюджених методів ознайомитись з країною – це «спробувати її на смак». В стравах, методах їх приготування, інгредієнтах зашифровано культурний код нації. Національні страви можуть нести в собі символічні та обрядові значення і тим самим розкривати релігійні, культурні, ментальні риси місцевих жителів. Тому більш популярними серед туристів стають традиційні страви, наприклад, адобо на Філіппінах чи гуляш в Угорщині.

Кулінарна освіта. Наразі дуже популярним стає напрямок – навчання кулінарії, дуже багато людей навчаються готувати не тільки професійно, а й індивідуально для себе. Популярними стають кулінарні курси, майстер класи. В туристичній галузі більше використовуються майстер-класи, це можуть бути одноразові уроки приготування їжі, наприклад, приготування ламінгтону в Австралії чи бріюшу в Бельгії, стають частиною турів [9].

Технологічний вплив. Сучасний технічний прогрес дозволяє здійснювати швидко та дешево комунікацію, зручний обмін інформацією, дає можливість бути у центрі подій. Ми можемо обмінюватися фотографіями, відео чи аудіозаписами, які несуть кулінарну інформацію, рецепти в режимі реального часу. За допомогою соцмереж (Instagram, TikTok) можна навіть проводити майстер-класи приготування їжі.

Екологічна свідомість. *Екологічна свідомість* – нове відношення до навколишнього середовища, що включає в себе вміння дисциплінувати свою поведінку по відношенню до довкілля таким чином, щоб не робити шкоди природі. Важливим напрямком є також свідоме вживання екологічних, органічних продуктів для приготування їжі. Як приклад

можна привести вживання органічних продуктів та підтримка фермерів, як у Данії з її «новою нордичною кухнею», набирають популярності [1].

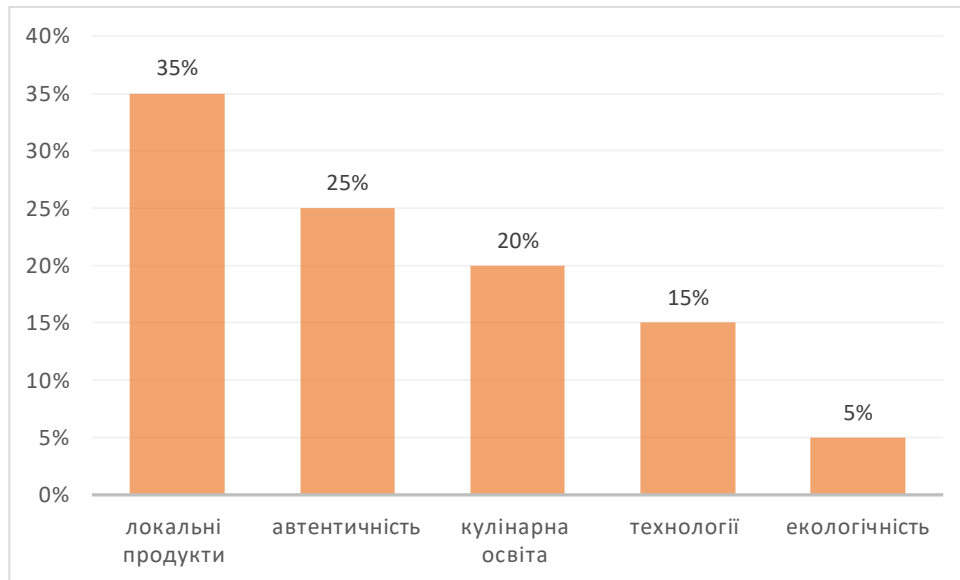


Рис. 1.3. Тенденції розвитку гастрономічного туризму по напрямкам впливу.

Джерело: Складено автором за [4], [10].

Гастрономічний туризм охоплює різні форми.

Відвідування ресторанів. Ознайомлення з місцевою кухнею шляхом дегустації національних страв у закладах харчування, наприклад, у ресторанах із локальною кухнею в Португалії (bacalhau) чи Чилі (pastel de choclo).

Кулінарні фестивалі. Дуже яскравими та цікавими для туристів є такі заходи, як тематичні фестивалі по кулінарії, наприклад – фестиваль кави в Колумбії чи свято оливок у Хорватії.

Гастрономічні тури. Великою популярністю в туристичних маршрутах користуються відвідування всіляких виробництв їжі (сироварні, шоколадні фабрики), виноділень, пивоварень, наприклад, виробництво какао в Еквадорі чи спецій у Шрі-Ланці.

Майстер-класи. Цікавим направленням є розвиток майстер-класів по приготуванню національних та автентичних страв, страв, які вже забулись, або були відомі тільки в цьому регіоні, туристи мають можливість приєднатись до історії цієї страви, навчитись її приготувати та потім продегустувати дану страву, наприклад приготування фалафелю в Ізраїлі чи емпанадас в Аргентині.

Агротуризм. Гастрономічний туризм актуально об'єднати з екотуризмом, туризмом на природоохоронних територіях, сільським зеленим туризмом. Адже останні мають великий запас культурних, кулінарних, автентичних традицій, які варто відроджувати. Серед міського населення популярним стає такий вигляд туризму, як агротуризм, це дозволяє мандрівникам активно провести час на свіжому повітрі сільської місцевості, прийняти участь у зборі врожаю, похарчуватись екологічними продуктами або фруктами та овочами, які вирощуються тільки в цьому регіоні, наприклад, шафрану в Ірані чи ківі в Новій Зеландії.

Таблиця 1.3

Види гастрономічного туризму та їх характеристики

| Вид | Опис | Приклад | Переваги |
|-------------------------|--------------------------------|-------------------------------------|----------------------------|
| Відвідування ресторанів | Дегустація у місцевих закладах | Bacalhau (риба тріска) (Португалія) | Якість, атмосфера |
| Кулінарні фестивалі | Масові гастрономічні заходи | Фестиваль кави (Колумбія) | Масштабність, різноманіття |
| Гастрономічні тури | Маршрути до виробництв | Какао (Еквадор) | Комплексність |
| Майстер-класи | Навчання приготуванню | Фалафель (Ізраїль) | Освітній досвід |

| | | | |
|------------|----------------------|---------------|---------------|
| Агротуризм | Участь у вирощуванні | Шафран (Іран) | Екологічність |
|------------|----------------------|---------------|---------------|

Джерело: Складено автором за [2], [4], [9].

У науковій літературі часто вживають терміни «гастрономічний туризм» і «кулінарний туризм» як синоніми, однак між ними є відмінності. П. Боніфейс зазначає, що «гастрономічний туризм» охоплює ширший спектр – від дегустацій до культурного контексту їжі, тоді як «кулінарний туризм» зосереджується на процесі приготування [9]. Лонг уточнює, що гастрономічний туризм включає «дослідження їжі як частини культури», а кулінарний – «активну участь у створенні страв» [2]. Вітчизняний дослідник О. Никига додає, що «гастрономічний туризм є більш комплексним, включаючи соціальні та економічні аспекти, тоді як кулінарний туризм є його складовою» [12].

Таблиця 1.4

Порівняння гастрономічного та кулінарного туризму

| Критерій | Гастрономічний туризм | Кулінарний туризм |
|----------|------------------------------------|---|
| Фокус | Культура їжі, традиції, дегустації | Приготування страв, майстер-класи |
| Мета | Пізнання регіону через їжу | Навчання кулінарним навичкам |
| Приклад | Фестиваль оливок (Хорватія) | Майстер-клас із випікання коржів (Узбекистан) |

Джерело: Складено автором за [2], [9], [12]

Ці відмінності мають практичне значення для розвитку туристичної індустрії. Гастрономічний туризм дозволяє регіонам презентувати свою культуру через широкий спектр заходів – від відвідування місцевих ринків і фестивалів до дегустацій унікальних напоїв чи страв, що сприяє формуванню туристичного бренду. Натомість кулінарний туризм більше

орієнтований на інтерактивність, залучаючи туристів до активної участі, що може бути особливо привабливим для тих, хто прагне не лише скуштувати, а й опанувати нові навички. Наприклад, у Хорватії фестиваль оливок демонструє гастрономічну спадщину регіону, тоді як майстер-класи з приготування узбецьких коржів у традиційних тандирах дають змогу туристам відчутися частиною кулінарного процесу. Таким чином, обидва види туризму доповнюють один одного, створюючи різноманітні можливості для просування місцевих традицій і залучення мандрівників (Таблиця 1.4).

Сучасні країни мають гарний потенціал для розвитку гастрономічного туризму. Він пов'язаний з вивченням культури та звичаїв місцевого народу, поринанням у його минуле через національну кухню та традиції харчування. Сучасні мандрівники бажають не тільки подорожувати до різних куточків світу, вони воліють куштувати цікаві страви, відвідувати майстер-класи місцевих кухарів, виробництва локальних продуктів. Тому тури варто планувати і організовувати таким чином, щоб туристи під час відвідування країни, ознайомлюючись з її пам'ятками культури та архітектури, мали можливість завітати до закладів харчування, де можна скуштувати місцеву кухню з її оригінальним смаком.

1.2. Методика дослідження використання гастрономічної культури в туризмі

Дослідження гастрономічного туризму як складової культурного та економічного розвитку регіону, що має прикордонне положення і є близькими до зони бойових дій, потребує розробки спеціальної методики.

Методика досліджень — це система принципів, прийомів, методів і підходів, які використовуються під час наукового вивчення певної проблеми або явища. Вона охоплює логіку побудови дослідження, послідовність дій, вибір інструментів збору, аналізу та інтерпретації

інформації. Метод дослідження — це конкретний спосіб або прийом, за допомогою якого здійснюється пізнання об'єкта дослідження, збір, обробка й аналіз інформації, необхідної для досягнення поставленої мети. [59]

Розроблена у роботі методика включає три взаємопов'язані етапи, на кожному з яких вирішуються конкретні завдання і використовуються відповідні методи дослідження.

На підготовчому етапі потрібно було відібрати та проаналізувати наявні джерела інформації з тематики гастрономічної культури, а також сформулювати тему дослідження. Для цього використовувались такий метод дослідження як літературний.

На першому теоретичному етапі роботи завданням було дослідити сутність поняття гастрономічної культури та визначити її місце в туризмі. Також з'ясовувалися складові гастрономічної культури як частини культурної спадщини регіону, взаємозв'язок гастрономії та туризму. Для цього застосовувались загальнонаукові методи дослідження: системний підхід, літературний та аналітичний.

Завданням другого етапу роботи полягало в дослідженні гастрономічної культури Слобожанщини - географічного положення та історії краю, його формування як етнографічної області, впливу природно-географічних умов на регіональні особливості національної кухні. На цьому етапі також досліджуються особливості гастрономічної культури, а саме, основні страви та напої, характерні для Слобожанщини, використання місцевих продуктів у традиційній кухні, вплив різних культур на гастрономічні традиції регіону. Важливим було охарактеризувати традиційні свята та фестивалі, пов'язані з гастрономією, гастрономічні бренди для регіону та їх значення для туристичної привабливості регіону. Було використано метод спостереження, метод порівняння, аналіз статистичних даних, картографічний метод. Порівняльно-історичний метод дав змогу дослідити еволюцію

гастрономічної культури Слобожанщини в контексті змін суспільного устрою.

Завданнями третього етапу роботи були оцінка сучасного стану, проблем та перспектив розвитку гастрономічного туризму на Слобожанщині; дослідження чинників, що стримують розвиток гастрономічного туризму в регіоні, визначення ступеня збереженості гастрономічної спадщини у сучасних умовах. Також було розроблено власний проєкт - віртуальний гастрономічний тур «GastroКод Слобожанщини». Використовувались такі методи дослідження як аналіз статистичних даних, порівняльний аналіз, описовий метод, маркетинговий аналіз.

Запропонована методика є універсальною та може бути застосована до інших регіонів України чи міжнародних кейсів.

Висновки до розділу 1

Гастрономічна культура - явище, що охоплює не лише кулінарні практики та рецепти, а й соціальні, символічні та етнографічні елементи, які формують ідентичність народу. У межах туризму гастрономія постає не просто як харчування, а як унікальний спосіб пізнання культури, традицій, історії та способу життя регіону.

Гастрономічний туризм, як окремий та перспективний напрям туристичної діяльності, який інтегрує гастрономічні враження в туристичний продукт. Основні форми прояву цього виду туризму - відвідування ресторанів, участь у кулінарних фестивалях, гастрономічні тури, майстер-класи, агротуризм. Ключові тенденції, що впливають на його розвиток, зокрема попит на локальні продукти, прагнення до автентичності, кулінарна освіта, технологічні інновації та екологічна свідомість.

Варто розрізнати поняття «гастрономічний» і «кулінарний» туризм, Гастрономічний туризм має ширше культурологічне й соціальне значення, а кулінарний акцентує на практичному аспекті – участі туриста в процесі приготування страв.

Методика досліджень, яка застосовувалась в цій роботі, а саме такі методи як: теоретичні, емпіричні, порівняльно-історичні та маркетингові. Методика дослідження є комплексною та міждисциплінарною, що забезпечує глибоке й різностороннє розуміння феномену гастрономічного туризму.

РОЗДІЛ 2. ГАСТРОНОМІЧНА КУЛЬТУРА СЛОБОЖАНЩИНИ: ІСТОРІЯ, ОСОБЛИВОСТІ ТА ЗНАЧЕННЯ ДЛЯ РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ

2.1. Слобожанщина як етнографічна область України

Слобожанщина, відома також як Слобідська Україна, почала формуватися як історико-етнографічний регіон у XVII столітті. Цей процес пов'язаний із переселенням українських козаків і селян, які шукали свободи від утисків Речі Посполитої та Московського царства. Після повстання Богдана Хмельницького в середині століття царська влада дозволила створювати слободи – поселення з особливими привілеями, такими як звільнення від податків. Саме це дало назву регіону, а слободи, зокрема Харків, Суми, Охтирка, Ізюм і Чугуїв, стали осередками козацької автономії й культурного розвитку. Історик Дмитро Яворницький підкреслював, що Слобожанщина виникла як прикордонний край, де поєдналися козацька вольність і землеробські традиції, що сформувало її унікальний етнічний профіль [17].

Переселенці, які прибували з Чернігівщини, Полтавщини та Київщини, принесли із собою досвід вирощування зернових культур і прості кулінарні практики, які адаптувалися до місцевих умов. У XVIII столітті, коли козацьке самоврядування було ліквідовано, а регіон увійшов до складу російської імперії, почалося змішування культур через приплив колоністів із росії. Проте українська основа залишилася міцною. У XIX столітті розвиток торгівлі та перших промислових підприємств, таких як млини й цукрові заводи, посилив економічну роль Слобожанщини, вплинувши на доступність продуктів і гастрономічні звичаї. У XX столітті радянська індустріалізація та урбанізація, особливо в Харкові, змінили спосіб життя, але селянські традиції збереглися, зокрема в повсякденній кухні та святкових обрядах.

Ця історична багатшаровість позначилася на гастрономії регіону. Козацький вплив сприяв простоті й поживності страв, придатних для життя в прикордонних умовах, а контакти з кочівниками степу та російськими поселенцями додали різноманітності через обмін продуктами й техніками їх обробки. Наприклад, традиція сушіння м'яса могла прийти від степових народів, а печені вироби набули поширення під впливом східних сусідів.

Таблиця 2.1

Історичні етапи розвитку Слобожанщини

| Період | Ключові події | Вплив на культуру та гастрономію |
|-----------|---------------------------------------|--|
| XVII ст. | Заселення слобод козаками та селянами | Формування землеробської основи кухні |
| XVIII ст. | Включення до російської імперії | Синтез українських і російських традицій |
| XIX ст. | Розвиток торгівлі та промисловості | Розширення асортименту продуктів |
| XX ст. | Радянська індустріалізація | Збереження локальних звичаїв |

Джерело: Складено автором за [19], [20], [22].

У XVII столітті Слобожанщина була малозаселеною територією, що входила до так званого "Дикого поля" – степового простору, який слугував буферною зоною між осілими землями України та кочовими племенами ногайців і татар. У цей період регіон став ареною боротьби між Московським царством і Кримським ханством, що додало йому стратегічного значення. Наприклад, у 1670-х роках козацькі загони з Слобожанщини брали участь у відбитті набігів кримських татар, що сприяло зміцненню їхньої автономії.

У XVIII столітті Слобожанщина увійшла до складу російської імперії після ліквідації козацького самоврядування в 1765 році, коли Слобідські козацькі полки були реорганізовані в регулярні військові частини [21]. Цей процес супроводжувався припливом російських колоністів і чиновників, що змінило етнічний склад регіону, але не знищило його української основи. У XIX столітті Слобожанщина стала важливим економічним центром завдяки родючим землям, розвитку торгівлі та появі перших промислових підприємств, таких як цукрові заводи та млини. У XX столітті, за радянських часів, регіон зазнав індустріалізації, що призвело до урбанізації міст, таких як Харків, який став одним із найбільших промислових і культурних осередків України [22]. Сучасна Слобожанщина, попри адміністративний поділ між Україною та росією, зберігає етнографічну цілісність, що проявляється в її мові, традиціях і гастрономії.

Формування Слобожанщини як етнографічної області є результатом складних історичних, соціальних і культурних процесів, що відбувалися протягом кількох століть. Основним фактором стала масова міграція українців із Правобережжя та Лівобережжя у XVII столітті, спричинена війнами, зокрема Національно-визвольною війною під проводом Богдана Хмельницького, а також соціальними утисками з боку польської шляхти та московської влади [23]. Ці переселенці, переважно селяни й козаки, осідали на вільних землях, які до того часу залишалися малозаселеними через постійну загрозу набігів кочівників. Як зазначає історик В. Голобуцький, "Слобожанщина стала притулком для тих, хто шукав свободи й кращого життя" [24].

Козацька колонізація відіграла вирішальну роль у формуванні ідентичності регіону. Слободи, засновані козаками, мали автономний статус, що передбачав власне самоврядування, судочинство та військову організацію. Наприклад, Харківський, Сумський, Охтирський, Ізюмський і Чугуївський слобідські полки були не лише військовими одиницями, а й

осередками культурного життя [25]. Дослідник В. Смолій підкреслює, що "Слобожанщина стала прикладом синтезу козацької свободи та селянської працьовитості, що відбилося в її побуті й традиціях" [26]. Цей синтез проявився, зокрема, у розвитку землеробства як основи господарства, а також у формуванні простих, але поживних страв, які базувалися на доступних продуктах.

У радянський період (XX століття) етнографічна своєрідність Слобожанщини зазнала випробувань через колективізацію, голодомори (1921-1923 рр., 1932–1933 рр., 1946-1947 рр.) та індустріалізацію, що призвели до стандартизації способу життя. Проте локальні традиції, такі як святкування Масляної чи використання місцевих продуктів у повсякденній кухні, збереглися завдяки міцній селянській основі [28]. Сучасні етнографи, зокрема О. Коваленко, зазначають, що "Слобожанщина вирізняється багатшаровістю культури, яка сформувалася на перетині козацьких, селянських і міських традицій" [29].

Таблиця 2.2

Етнографічні впливи на формування Слобожанщини

| Джерело впливу | Характеристика | Прояви в культурі та гастрономії |
|------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------|
| Українські переселенці | Землеробство, православна віра | Зернові страви, обрядова кухня |
| Козацька автономія | Військова організація, самоврядування | Простота й практичність страв |
| Кочівники степу | Торгівля, обмін продуктами | Сушене м'ясо, кисломолочні продукти |
| Російська імперія | Колонізація, урбанізація | Печені страви, стандартизація |

Джерело: Складено автором за [24], [26], [27].

Природно-географічні умови Слобожанщини відіграли ключову роль у формуванні її культури та гастрономії. Регіон розташований у лісостеповій зоні, яка характеризується родючими чорноземами, помірним континентальним кліматом і достатньою кількістю опадів (450–550 мм на

рік), що створило ідеальні умови для землеробства [30]. Основними культурами були пшениця, жито, ячмінь, гречка, просо, а також овочі – картопля, капуста, буряк, морква. Наприклад, гречана каша з молоком чи юшка з просом стали типовими стравами селянського столу.

Степова зона, що межує з лісостепом на півдні, сприяла розвитку тваринництва. Тут розводили велику рогату худобу, свиней, овець, кіз, а також коней, які використовувалися як робоча сила.

Клімат Слобожанщини, із помірно холодними зимами (середня температура січня -7°C) і теплим літом (середня температура липня $+20^{\circ}\text{C}$), впливав на способи зберігання продуктів. Холодні зими сприяли розвитку традиційних методів консервування – соління, квашення, сушіння, що збереглися донині.

Ліси Слобожанщини, хоч і менш густі, ніж у Поліссі чи Карпатах, надавали гриби (білі, підберезники, опеньки), ягоди (чорницю, малину, ожину) та горіхи (ліщину), які збагачували раціон і мали обрядове значення. Наприклад, пироги з грибами чи ягодами готували на свята, а узвари з сушених плодів були традиційним напоєм на Різдво чи Великдень [33]. Близькість до степів і торговельних шляхів, таких як Муравський шлях, сприяла обміну з кочівниками, що принесло в гастрономію спеції (перець, кмин), сушене м'ясо та нові способи його приготування, як-от в'ялення [34].

Географічне положення Слобожанщини також впливало на її культурні особливості. Землеробська основа формувала осілий спосіб життя, що контрастував із кочовим побутом степових народів. Це позначилося на гастрономії через акцент на стаціонарне приготування їжі – печення в печах, варіння в горщиках, тушкування на вогні [27]. Водночас прикордонний статус сприяв культурному обміну, що додало гастрономії регіону багатшаровості. Наприклад, вплив татарської кухні можна простежити у використанні баранини, а російської – у рецептах із дріжджового тіста.

Таблиця 2.3

Природно-географічні фактори та їх вплив на гастрономію

| Фактор | Характеристика | Вплив на гастрономію |
|------------------|--|---|
| Клімат | Помірні зими, тепле літо | Соління, квашення, сушені фрукти |
| Річки | Прісноводна риба | Юшки, запечена риба з овочами |
| Лісостепова зона | Родючі чорноземи, зернові культури. Гриби, ягоди, горіхи | Каші, хліб, пироги з крупами. Грибні юшки, пироги, узвари |
| Степова зона | Пасовища, розведення худоби | М'ясо, сало, молочні продукти |

Джерело: Складено автором за [31], [32], [33].

Природно-географічні умови також формували соціокультурний контекст Слобожанщини. Родючість земель і доступність ресурсів сприяли розвитку великих селянських господарств, які забезпечували самодостатність громад. Це позначилося на гастрономії через використання багатокomпонентних страв, таких як юшки з кількома видами круп чи пироги з різноманітними начинками [35]. Водночас прикордонне розташування робило Слобожанщину відкритою до зовнішніх впливів, що додавало її кухні гнучкості й адаптивності.

Природно-географічні особливості Слобожанщини також формували її культурний розвиток через специфіку господарювання та побуту. Лісостепова зона з її м'яким рельєфом і родючими ґрунтами сприяла осілому землеробству, яке стало основою економіки регіону. Дослідник І. Петренко зазначає, що "землеробська культура Слобожанщини зумовила розвиток традицій, пов'язаних із культивацією зернових і сезонними циклами" [36]. Наприклад, обжинки – свято завершення жнив – супроводжувалися ритуальними стравами з нового врожаю, такими як каші чи короваї, що відображали вдячність за родючість землі. Ці традиції мали не лише практичне, а й символічне значення, зміцнюючи зв'язок громади з природою.

Тваринництво, яке процвітало завдяки степовим пасовищам, вплинуло на гастрономію через різноманітність м'ясних і молочних продуктів у раціоні. Слобожанщина вирізнялася розведенням свиней і великої рогатої худоби, що забезпечувало селян м'ясом і жиром, необхідними для важкої фізичної праці [37]. Наприклад, сало не лише вживали як їжу, а й використовували як консервант для зберігання інших продуктів, таких як м'ясо чи риба. Молочні продукти, зокрема сир і сметана, були популярними завдяки розвинутому скотарству, а їхнє виробництво стало частиною сімейних традицій. Як зазначає О. Клименко, "тваринництво в Слобожанщині формувало гастрономію, орієнтовану на високу поживність страв" [38].

Річкова система Слобожанщини, крім забезпечення рибою, відігравала важливу роль у транспорті та торгівлі, що також позначилося на гастрономії. Річки, такі як Сіверський Донець і його притоки, слугували шляхами для перевезення зерна, риби та інших продуктів до більших ринків, таких як Харків чи Ізюм [39]. Це сприяло обміну гастрономічними практиками між різними частинами регіону та навіть із сусідніми територіями. Наприклад, рибальські громади вздовж річок розробили власні рецепти копчення риби, які згодом поширилися на інші райони Слобожанщини. Дослідник В. Складенко підкреслює, що "річки не лише годували слобожан, а й з'єднували їх із зовнішнім світом, збагачуючи кулінарну культуру" [40].

Клімат Слобожанщини, із чітко вираженими сезонами, змушував місцевих жителів адаптувати гастрономію до річного циклу. Улітку переважали свіжі продукти – овочі, фрукти, зелень, які вживали у вигляді салатів чи холодних супів [41]. Взимку основний акцент робився на консервованих продуктах – соліннях, квашеній капусті, маринованих грибах, сушених фруктах. Весна була періодом використання молочних продуктів, коли худоба починала давати більше молока, а осінь – часом заготівель і страв із грибів та ягід. Така сезонність формувала ритм життя

слобожан, що відображалося в календарних святах і пов'язаних із ними кулінарних традиціях. Наприклад, на Трійцю готували страви із зелені, а на Покрову – із нового врожаю [42].

У XIX столітті, із розширенням торгівлі, до Слобожанщини почали надходити продукти з інших регіонів – наприклад, сушена риба з Азовського моря чи спеції з Кавказу, що збагатили місцевий раціон. Як зазначає історик О. Коваленко, "торгівля стала мостом, який поєднав слобожанську кухню з кухнями сусідніх народів" [44].

Таблиця 2.4

Сезонні продукти та їх використання в гастрономії

Слобожанщини

| Сезон | Основні продукти | Типові страви та методи приготування |
|-------|--------------------------------------|--|
| Зима | Квашена капуста, сушені фрукти, сало | Соління, юшки, печеня |
| Весна | Молоко, сметана, зелень | Сирники, холодні супи, трав'яні настої |
| Літо | Овочі, фрукти, ягоди | Салати, узвари, свіжі супи |
| Осінь | Гриби, горіхи, новий врожай | Грибні юшки, пироги, киселі |

Джерело: Складено автором за [41], [42], [43].

Природно-географічні умови також впливали на культурні особливості Слобожанщини. Землеробська основа життя формувала осілий спосіб життя, що контрастував із кочовим побутом степовиків. Це позначилося на гастрономії через акцент на стаціонарне приготування їжі – печення, варіння, тушкування [29]. Водночас прикордонне розташування сприяло культурному обміну, що додало гастрономії регіону різноманітності. Наприклад, традиція готувати страви в печі могла поєднуватися з кочівницькими методами копчення чи в'ялення, створюючи унікальні кулінарні комбінації, які відображали адаптивність слобожан до їхнього середовища.

2.2. Особливості регіональної кухні

Сьогодні, коли світ стикається з новими викликами, такими як глобальні кризи, війни чи зміни клімату, ми бачимо, як культурна спадщина стає джерелом стійкості та єдності. Попри обмеження, спричинені сучасними обставинами, люди продовжують знаходити натхнення, радість і солідарність у практиках своєї живої культури. Збереження нематеріальної культурної спадщини, зокрема гастрономічних традицій, залишається важливим для підтримки ідентичності та різноманіття.

У той же час ми бачимо, як жива спадщина може бути джерелом стійкості в таких складних обставинах, оскільки люди продовжують черпати натхнення, радість і солідарність у практикуванні своєї живої спадщини. Необхідність збереження нематеріальної культурної спадщини попередніх поколінь і важлива для культурної ідентичності, зокрема для збереження гастрономічного культурного різноманіття та традицій.

До списку нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО вже увійшло близько 480 вмінь та навичок, звичаїв та обрядів, серед яких є й кулінарні традиції [17]. Міністерство культури та інформаційної політики разом із ГО “Інститут культури України” 25 грудня 2020 року провели онлайн-презентацію “Культура приготування українського борщу” в межах кампанії на підтримку включення традиційної української страви, як елементу, до культурної спадщини ЮНЕСКО. А вже 01 липня 2022 року ЮНЕСКО внесла український борщ до списку нематеріальної культурної спадщини, що потребує охорони.

Борщ – це не просто страва, а частина української ідентичності й наша національна цінність. Борщ – це потужний культурний феномен, відповідь на питання, «що єднає українців і відрізняє їх від інших націй». Національні страви України – це історичне багатство – здобутки, які формують національну ідентичність народу, і їх необхідно захищати,

так як і традиції і звички. Бо навіть на борщ «претендує» наш північний сусід – росія записала борщ, як свою національну страву. І навіть в такій справі, як кулінарія, нам приходится боротися за свою свободу та ідентичність, «борщова дискусія» деякий час не сходила зі сторінок світової преси.

Український борщ – страва традиційна на українських теренах упродовж майже тисячі років. Вона ритуальна, обрядова, з низкою кулінарних особливостей, характерних для кожного регіону. Борщ Слобожанщини та південно-східної Чернігівщини – це борщ з додаванням цукрового буряку на домашньому пиві [17].

Гастрономічна культура Слобожанщини є яскравим відображенням її історичного шляху, природних умов і міжкультурних зв'язків.

Слобожанська кухня вирізняється простотою, ситністю і практичністю, що зумовлено аграрним способом життя її мешканців. Однією з найвідоміших страв є борщ – густий овочевий суп, який готували з буряком, капустою, картоплею, а іноді додавали квасолу, гриби чи навіть сушену рибу для різноманітності смаку. На відміну від борщу центральної України, слобожанський варіант часто був більш наваристим, із додаванням томатів або бурякового квасу для кислинки. Його подавали зі сметаною, свіжим хлібом або шматочком солоного сала, що робило страву поживною й ароматною. У деяких селах до борщу додавали дрібно нарізану зелень – кріп, петрушку чи цибулю, зібрану на власних городах.

Ще однією типовою стравою була юшка – легкий суп, який готували з крупами, такими як пшоно, гречка чи ячмінь, або з рибою, виловленою в місцевих річках. Юшка з рибою, наприклад із коропа чи окуня, була популярною серед рибалок і селян, адже її можна було швидко зварити на вогнищі з мінімальним набором продуктів. Іноді до неї додавали картоплю чи моркву, щоб зробити страву ситнішою. У холодну пору року юшку приправляли сушеними травами, що зберігали з літа, для додання особливого аромату.

Борошняні вироби посідали важливе місце в слобожанській гастрономії. Пироги готували з дріжджового чи прісного тіста, наповнюючи їх начинками залежно від сезону й достатку родини. Найпоширенішими були пироги з капустою, картоплею, грибами чи сиром, а на свята – із м'ясом, печінкою чи яйцями. Тісто замішували на воді чи молоці, іноді додаючи сметану для м'якості, а пекли вироби в домашніх печах, що додавало їм особливого смаку. Вареники також були улюбленою стравою: їх начинювали картоплею, змішаною зі смаженою цибулею, сиром із зеленню або ягодами – малиною, вишнями, чорницями, якщо сезон дозволяв. Подача вареників із маслом чи сметаною робила їх справжньою окрасою столу.

Каші були основою щоденного раціону. Гречана каша з молоком чи шкварками вважалася простою, але поживною стравою, яку готували в горщиках і подавали як самостійну їжу чи гарнір. Пшоняна каша, іноді з додаванням гарбуза, була популярною восени, коли достигали гарбузи, а кукурудзяна каша, відома як мамалига, хоч і рідше, але також з'являлася на столах у селах ближче до степових районів. Хліб пекли з житнього чи пшеничного борошна, часто додаючи насіння льону чи кмину для аромату. У бідніших родинах хліб замішували на заквасці, що робило його довговічнішим.

М'ясні страви в слобожанській кухні переважно готували зі свинини чи яловичини, адже ці тварини були найпоширенішими в господарствах. Печеня – тушковане м'ясо з картоплею, морквою й цибулею – була типовою зимовою стравою, яку готували в глиняних горщиках у печі. М'ясо тушкували повільно, щоб воно стало ніжним і просочилося соками овочів. Сало відіграло особливу роль: його солили з часником і перцем, копчили на диму від фруктових дерев або вживали сирим із хлібом і зеленою цибулею. У деяких районах сало дрібно рубали й додавали до каш чи юшок як приправу. Птицю – курей, качок, гусей – готували рідше, зазвичай на свята, запікаючи її з яблуками чи картоплею.

Риба була важливою частиною раціону, особливо в районах біля річок. Щуку чи коропа запікали в печі з цибулею й морквою, а дрібну рибу, як-от плітку, сушили чи коптили, щоб зберегти на зиму. Юшка з риби з додаванням пшона чи картоплі була легкою, але ситною стравою, яку цінували за простоту приготування. У період постів риба ставала основною альтернативою м'ясу, що підкреслювало її значення в слобожанській кухні.

Напої Слобожанщини відображали її аграрний характер і сезонність. Узвар – компот із сушених яблук, груш, слив чи вишень – готували на великі свята, як-от Різдво чи Великдень, подаючи його теплим чи холодним залежно від пори року. Квас був популярним повсякденним напоєм: його робили з житнього хліба, буряка чи яблук, додаючи мед для солодкості. Цей напій освіжав улітку й слугував джерелом вітамінів узимку. Горілку, настояну на травах (м'яті, звіробої) чи ягодах (каліні, горобині), вживали під час гулянь чи сімейних свят, а в холодну пору її пили для зігрівання. У деяких селах готували трав'яні настої з липи чи ромашки, які мали не лише смакове, а й лікувальне значення.

Таблиця 2.5

Основні страви та напої Слобожанщини

| Категорія | Приклади | Особливості приготування |
|---------------|--------------------------------|-------------------------------------|
| Перші страви | Борщ, юшка | Густий, із буряком чи рибою |
| Випічка | Пироги, вареники, хліб | Дріжджове тісто, начинка за сезоном |
| М'ясні страви | Печення, сало, запечена птиця | Тушкування, соління, запікання |
| Риба | Запечений короп, сушена плітка | З овочами чи крупами, копчення |

| | | |
|-------|----------------------|---|
| Напої | Узвар, квас, горілка | Із сушених фруктів, хліба, трав'яні настої |
|-------|----------------------|---|

Джерело: Складено автором за [26].

Ці страви й напої не лише задовольняли щоденні потреби, а й формували кулінарну традицію, яка передавалася через покоління, відображаючи побут і цінності слобожанок і слобожан.

Слобожанська кухня тісно пов'язана з місцевими природними ресурсами, що забезпечували її самодостатність і різноманітність. Родючі чорноземи лісостепу дозволяли вирощувати зернові культури – пшеницю, жито, ячмінь, гречку, просо, які були основою харчування. Пшеничне борошно йшло на хліб і пироги, житнє – на закваску для темного хліба, а гречка й пшоно – на каші й добавки до юшок. Кукурудза, хоч і менш поширена, з'являлася в стравах ближче до степових районів, де її варили як кашу чи запікали з молоком. Зернові культури цінували за їхню поживність і можливість тривалого зберігання, що було важливим у холодну пору року.

Овочі відігравали ключову роль у слобожанській кухні завдяки сприятливим умовам для городництва. Картопля була незамінною – її варили, пекли, додавали до супів чи начинювали вареники. Буряк використовували для борщу, салатів чи квасу, а капусту квасили, тушкували чи додавали до пирогів. Морква, цибуля, гарбуз, ріпа доповнювали раціон, додаючи смаку й вітамінів. Улітку овочі вживали свіжими, а восени їх заготовляли на зиму – солили, сушили чи маринували, що дозволяло зберігати запаси до весни. Наприклад, квашена капуста була не лише їжею, а й способом боротьби з авітамінозом у холодні місяці.

Гриби, зібрані в лісах Слобожанщини – білі, підберезники, опеньки, лисички – були цінним джерелом білка й смаку. Їх сушили, солили чи маринували, додаючи до юшок, печені чи начинок для випічки. Ягоди – малина, чорниця, ожина, суниця – збирали влітку, готуючи з них киселі,

варення чи узвари. Сушені ягоди зберігали на зиму, а свіжі вживали як десерт чи додавали до вареників. Горіхи, зокрема ліщина, хоч і не були основою раціону, використовувалися в обрядових стравах, як-от кутя, або як перекус у польових роботах.

Тваринництво забезпечувало слобожан м'ясом, жиром і молочними продуктами. Свинина була найпоширенішою через легкість розведення свиней у домашніх господарствах. Її солили, коптили чи тушкували, а сало готували різними способами – від простого засолювання до складних рецептів із часником і травами. Яловичина з'являлася на столі рідше, переважно в заможніших родинах, її запікали чи варили для бульйонів. Птиця – кури, качки, гуси – була святковою стравою, яку фарширували яблуками, картоплею чи крупами. Молоко переробляли на сметану, сир, масло, які додавали до каш, вареників чи просто їли з хлібом. У деяких селах робили кисляк чи ряжанку, що слугувало легким перекусом у спекотні дні.

Риба з річок – Сіверського Дінця, Осколу, Псла – була доступною й популярною їжею. Щуку, окуня, коропа, ляща готували свіжими чи сушили на зиму. Дрібну рибу, як-от плітку чи краснопірку, коптили чи в'ялили, що дозволяло зберігати її без холодильників. Риба була особливо важливою в піст, коли м'ясо виключали з раціону, а її смак доповнювали овочами чи крупами.

Сезонність визначала використання продуктів. Улітку свіжі овочі й ягоди домінували в меню, восени робили запаси грибів і фруктів, узимку поклалися на консерви й сушені продукти, а навесні додавали молоко й зелень від худоби, що поверталася з випасу. Ця залежність від природного циклу зробила слобожанську кухню економною й адаптивною.

Місцеві продукти не лише годували слобожанок і слобожан, а й формували кулінарну традицію, яка була тісно пов'язана з природою й аграрним життям регіону.

Слобожанська гастрономія формувалася під впливом кількох культур завдяки прикордонному положенню й історичним обставинам. Українська традиція, закладена переселенцями з Наддніпрянщини в XVII столітті, стала основою місцевої кухні. Вона принесла любов до борщу, вареників, каш і простих страв із зернових та овочів. Ці рецепти відображали землеробський досвід українців і козацьку практичність, коли їжа мала бути ситною й швидко готуватися. Наприклад, борщ із буряком і капустою чи гречана каша з молоком стали символами української спадщини, яка збереглася в слобожанських селах.

Кисломолочні продукти, зокрема ряжанка чи кефір, також стали популярними в слобожанських господарствах, особливо влітку, коли молоко швидко скисало. Етнографія Наталія Колесник зазначає, що російський вплив збагатив слобожанську кухню новими техніками обробки тіста й молочних продуктів, додавши їй різноманітності, популярними стали такі страви, як пироги з дріжджового тіста, млинці, запіканки з широким використанням молока та яєць [17].

Татарська культура проникала через торгівлю з кочівниками степу, які століттями пересувалися Муравським шляхом. Цей вплив помітний у використанні сушеного м'яса, баранини й спецій. Наприклад, в'ялене м'ясо могло бути запозичене від татар чи ногайців, які обмінювалися продуктами з місцевими жителями. Спеції – кмин, сушений часник, перець – хоч і не стали основою слобожанської кухні через їхню дорожнечу, але додавали особливого смаку м'ясним і рибним стравам. Техніки копчення, які застосовували до риби чи сала, також могли прийти від степових народів, які використовували дим для збереження продуктів. У деяких районах Слобожанщини копчену рибу приправляли травами, що нагадувало татарські методи.

Крім того, менший, але помітний вплив мали польські традиції, які проникали через переселенців із Правобережжя в XVII столітті. Вони принесли звичку готувати страви з квашених овочів, як-от капусту з

горохом чи огірки з медом, які іноді з'являлися на слобожанських столах. Єврейські громади, що оселилися в містечках Слобожанщини в ХІХ столітті, додали традицію смаження риби в клярі чи приготування фаршированої риби, яка могла подаватися на свята. Ці впливи були локальними, але додавали гастрономії регіону багатогранності.

Українська основа залишалася домінуючою, але синтез із російськими, татарськими, польськими й іншими традиціями створив унікальну кулінарну палітру. Наприклад, слобожанський борщ зберігав український характер, але пироги з м'ясом чи копчена риба зі спеціями вказували на ширші культурні нашарування.

Таблиця 2.6

Культурні впливи на слобожанську гастрономію

| Культура | Елементи внеску | Приклади в кухні |
|------------|-----------------------------------|--------------------------------|
| Українська | Зернові, овочі, простота | Борщ, вареники, каші |
| Російська | Печені вироби, кисломолочне | Пироги, млинці, ряжанка |
| Татарська | Сушене м'ясо, спеції, копчення | В'ялене м'ясо, копчена риба |
| Польська | Квашені овочі | Капуста з горохом |
| Єврейська | Смажена чи фарширована риба | Риба в клярі |

Складено автором за джерелом [17].

Ці культурні впливи гармонійно поєднувалися, створюючи гастрономію, яка зберігала українську основу, але збагачувалася новими смаками й технологіями.

2.3. Гастрономічні традиції Слобожанщини в обрядах та побуті

Гастрономія Слобожанщини була не лише способом харчування, а й важливим елементом соціального й культурного життя, що об'єднувала

людей і зберігала традиції. Їжа відігравала центральну роль у релігійних і календарних святах. На Різдво готували кутю з пшениці, меду, маку й горіхів, яка символізувала достаток і пам'ять про предків. На Великдень пекли паски з дріжджового тіста, прикрашали їх глазур'ю й фарбували яйця, що означало відродження й радість. Обжинки – свято завершення жнив – відзначали короваями з нового борошна, кашами з гречки чи пшона, а іноді печенею з птиці, що виражало вдячність за врожай. На Трійцю готували страви із зелені – кропиви, щавлю, молоді цибулі, що підкреслювало зв'язок із природою.

У повсякденному житті гастрономія зміцнювала родинні зв'язки. Приготування їжі було спільною справою: жінки замішували тісто для пирогів, діти чистили картоплю чи збирали ягоди, а чоловіки рубали м'ясо чи копчили сало. Такі спільні дії не лише полегшували працю, а й створювали атмосферу єдності. Гостинність була важливою рисою слобожанок і слобожан: гостей завжди пригощали найкращим – борщем із сметаною, печенею, узваром чи пирогами. Етнограф Володимир Скляренко називає їжу "мовою гостинності", яка передавала тепло й повагу до ближнього [18].

Гастрономія також відображала соціальну ієрархію. Селяни готували прості страви – каші, юшки, вареники з картоплею, тоді як заможніші родини могли дозволити собі м'ясо, солодку випічку чи горілку з настоями. Під час весіль чи хрестин стіл накривали щедро: подавали печену птицю, холодець, пироги з кількома начинками, що демонструвало достаток господарів. У бідніших родин святковий стіл був скромнішим, але обов'язково включав борщ чи узвар як символи щедрості.

Ярмарки й гуляння були ще одним проявом ролі їжі в соціальному житті. На ярмарках продавали пироги з капустою чи сиром, копчену рибу, квас у глиняних глечиках, сушені яблука чи горіхи. Такі заходи сприяли обміну рецептами між селами й навіть районами, збагачуючи кулінарну культуру. Наприклад, у Харкові чи Ізюмі на ярмарках можна було

скуштувати як традиційні слобожанські страви, так і запозичені від сусідів – млинці чи в'ялене м'ясо.

Їжа також мала виховне значення. Бабусі вчили онуків і онучок пекти хліб чи варити борщ, передаючи не лише рецепти, а й сімейні історії. У деяких селах існували традиції "кулінарних посиденьок", коли жінки збиралися разом, готуючи вареники чи пироги, і ділилися новинами. Це зміцнювало громаду й зберігало пам'ять про минуле.

Гастрономія Слобожанщини є невід'ємною частиною її культурної спадщини, відображаючи історичні, природні та соціальні особливості регіону, слугуючи інструментом єднання, вираження ідентичності й збереження спадщини.

Слобожанщина має багатий календар свят, де їжа відіграє центральну роль, поєднуючи обрядовість, громадські традиції та кулінарну творчість. Ці свята не лише забезпечували харчування, а й зміцнювали соціальні зв'язки, передаючи культурні цінності через покоління.

Різдво та Святвечір. Різдвяні свята на Слобожанщині починалися з Святвечора (6 січня), коли родини збиралися за столом із 12 пісних страв, що символізували місяці року. Кутя з пшениці, меду, маку й горіхів була головною стравою, уособлюючи достаток і пам'ять про предків. Її готували ретельно, додаючи сушені яблука чи груші для смаку. Узвар із сушених фруктів доповнював стіл, слугуючи напоєм і символом родючості. Іншими стравами були вареники з капустою чи грибами, голубці з пшоном, юшка з сушеної риби чи грибів. На другий день Різдва (7 січня) готували м'ясні страви – печеню зі свинини, холодець, ковбаси, що знаменувало закінчення посту. У селах Слобожанщини, наприклад у Балаклійському чи Ізюмському районах, зберігалася традиція ходити з колядками, під час яких господарів частували пирогами чи калачами.

Великдень. Великодні свята були кульмінацією весняного циклу, де гастрономія поєднувала релігійні й народні мотиви. Паска – солодкий хліб із дріжджового тіста з родзинками чи цукатами – символізувала радість і

відродження. Її пекли напередодні, прикрашаючи глазур'ю чи посипкою. Яйця фарбували в червоний, зелений чи синій кольори, використовуючи природні барвники – лушпиння цибулі, буряковий сік, відвари трав. На святковому столі також були м'ясні страви – запечена шинка, домашня ковбаса, холодець, а також сирні баби – десерти з домашнього сиру з медом чи варенням. У деяких селах Харківщини, як-от у Зміївському районі, до Великодня готували солодкі пироги з яблуками чи вишнями, що підкреслювало місцевий фруктовий достаток.

Масниця (Колодій). Масниця, або Сиропусний тиждень, відзначалася перед Великим постом і була одним із найвеселіших свят. На Слобожанщині її асоціювали з млинцями, які пекли з пшеничного чи гречаного борошна й подавали з маслом, сметаною, медом чи варенням. Млинці символізували сонце й початок весни. Крім них, готували вареники з сиром, пироги з капустою чи грибами, а також юшки з крупами. Напої включали квас і трав'яні настої, а в заможніших родинах – горілку, настояну на м'яті чи калині. У селах, як-от у Чугуївському районі, влаштовували ярмарки, де продавали млинці й солодощі, а молодь брала участь у конкурсах на найкращу страву.

Свято Івана Купала добре відоме українцям своїми веселими традиціями. Є в нього також кулінарні звичаї. Наші пращури до свята варили особливу обрядову кашу, якою спочатку пригощали жебраків, а потім з'їдали з родиною. Кашу варили з ячмінної крупи, спочатку крупу обсмажували до золотистого кольору, готову кашу подавали до столу із сезонними фруктами, ягодами та м'ятою. Також на Слобожанщині на трапезу готували солодкі вареники, обов'язково з вишнями. З напоїв на Івана Купала на столі були квас з житніх сухарів, хрину та меду та чай із трав та листя, до чаю збирали листя суниці, малини, смородини, чебрецю, звіробою.

У серпні всі православні християни відмічають три важливих свята урожаю – Медовий Спас, Яблучний Спас та Горіховий Спас.

Маковія, або Медовий Спас – дуже популярне та традиційне свято, коли в церкві освячують мак та мед, як символи початку нового врожаю. Напередодні пасічники знімають перші соти з вуликів. Також на це свято освячують пахучі букети з чебрецю, м'яти, в букеті обов'язково повинні бути голівки маку. Це свято також багате на смачні солодкі страви. Господині готували до столу різноманітні маківники та медяники, варили вареники з маком і подавали їх з медовою заправкою. Найбільшим смаколиком для дітей на Слобожанщині були шулики, або ламанці – це десерт, що складається з медових коржів, нарізаних на частини та залитих солодким маковим сиропом. Шулики готували ще в козацьку добу, ну а запивали все медовим квасом або медовухою.

Яблучний Спас – свято Преображення Господнього, пов'язаний з садовим урожаєм. Саме в цей час у саду дозрівають смачні яблука та груши, сливи та виноград. Але саме яблука вважають основним фруктом цього періоду, це символ родючості та добробуту, оберігом сімейного щасливого життя, отже готувати на Яблучний Спас необхідно страви з яблуками. За традиціями на Слобожанщині в це свято на стіл подають всіляки яблучні пироги, печені яблука з медом, млинці з яблуками, грибами, ягодами. Також на свято Преображення проходить Успенський піст, тому цей Спас за звичаями був пістним, але з можливістю додавання до страв риби. Популярними стравами на Слобожанщині під час цього свята були яблучні галети з чебрецем, запечені яблука з крэмблем, пісні яблучні штруделі та легкі яблучні пончики, а запивати ці всі яства подавали яблучний квас з какао.

Обжинки. Свято завершення жнив, відоме як Обжинки, відзначалося в серпні-вересні й супроводжувалося пишними застіллями. На Слобожанщині його святкували з коропаєм – великим круглим хлібом, прикрашеним колосками чи квітами з тіста, що символізував урожай. Господині готували каші з нового зерна – пшоняну чи гречану, подавали їх із маслом чи шкварками. Популярними були пироги з грибами, картоплею

чи ягодами, а також узвар чи квас. У громадах влаштовували спільні гуляння, де співали пісень і ділилися їжею, що зміцнювало зв'язки між сусідами. Етнографиня Олена Коваленко зазначає, що Обжинки були не лише подякою за врожай, а й демонстрацією кулінарної майстерності місцевих господинь [17].

Ще одне дуже важливе свято для українців - Покрова Пресвятої Богородиці. Дуже популярним воно було й на Слобожанщині. На це свято також готували певні страви, пригощали ними родину та гостей. Серед страв повинні були стояти на столі - рибні супи (капусняк з рибою), товченики з рибою та грибами, каші, наприклад - козацький куліш, та випічка (картопляні пиріжки, коржики).

Весілля. Особливою подією в усіх регіонах є обряд весілля. Напередодні весілля, на дівич-вечорі всім друзям молодих дарували «весільні шишки» – спеціально випечені вироби з тіста. Під час весілля наречені майже нічого не їли. Пити їм подавали молоко та мед – символи майбутнього багатого і щасливого життя.

Звичайно, на Слобожанщині найбільшу увагу приділяли весільному хлібові. На Слобідській Україні з давен пекли «Дивень» – круглий калач, через який, за переказами, наречена повинна була виглядати наближення нареченого, вважалося, що цей калач принесе злагоду та щастя молодят. Навіть у пісні співалось: «Світи жар в печі ясно, Печись дивень красно Молодим на щастя на долю, на добру родину...» І ще один дуже важливий вид весільного хліба – «Лежень». Овальної форми, багато прикрашений – його випікали як дарунок для тещі і свекрухи.

Гостей же на весіллях Слобожанщини пригощали стравами з капусти, варениками з сиром або грибами, рибою, запеченою з підливами, борщем з часниковими пампушками або грибною юшкою, рибною ухою та локшиною. На солодке ще й сьогодні можна зустріти, крім різноманітного печива, запечені яблука з горіхами та медом, перетерті мак або насіння соняшника з медом, млинці та налисники зі сметаною і багато іншого. З

напоїв до сьогодні споживають компоти та соки, пиво, квас, узвар, березовий сирівець, хмільний мед, самогонку.

Поховання. Поминки. І навіть при сумних подіях таких, як поховання та поминки існували традиційні страви, які виставлялись на стіл. Обов'язковою ритуальною стравою є коливо — це каша з зерна, та ж кутя (зерно символізує перемогу життя над смертю), яку готують з додаванням родзинок, меду, горіхів, кураги. Іноді для поминок замовляють ще кисіль. Інші традиційні страви включають млинці, супи, соління та безалкогольні напої.

Місцеві ярмарки. Крім календарних свят, на Слобожанщині процвітала традиція ярмарків, які мали гастрономічний вимір. Наприклад, у Харкові в ХІХ столітті Покровський ярмарок збирав торговців із усього регіону, де продавали копчену рибу, сало, мед, пироги з різними начинками. Такі ярмарки були не лише торговельними, а й соціальними подіями, де обмінювалися рецептами й кулінарними секретами. У сучасності ці традиції відроджуються через фестивалі, про які йтиметься далі.

Таблиця 2.7

Традиційні свята Слобожанщини та їхні гастрономічні особливості

| Свято | Період | Основні страви | Напої | Символіка |
|--------------------|--------------------------|---------------------------------|------------------------|---------------------------|
| Різдво | 25 грудня | Кутя, вареники, голубці, печеня | Узвар, трав'яні настої | Достаток, пам'ять предків |
| Масниця | Лютий-березень | Млинці, вареники, юшки | Квас, настоянки | Початок весни, сонце |
| Великдень | Весна (березень-квітень) | Паска, фарбовані яйця, шинка | Квас, горілка | Відродження, радість |
| Свято Івана Купала | Червень | Обрядова каша, вареники | Квас, тарвяні чаї | Сонце, вогонь, родючість |
| Медовий | Серпень | Маківники, | Медовий | Родючість |

| | | | | |
|-------------------|----------------------|---|---|---|
| Спас | | медяники, шулики | квас, медовуха | природи |
| Яблуневий Спас | Серпень | Страви з яблуками – млинці пироги, пончики | Яблучний квас | Свято врожаю преобраення природи |
| Обжинки | Серпень- вересень | Короваї, каші, пироги | Узвар, квас | Подяка за врожай |
| Свято Покрова | Жовтень | Рибні супи, страви з рибою, каші, випічка | Узвар квас | Повага до святої Богородиці заступництво в родині |
| Весілля | Різні пори року | Обрядовий хліб, рибні страви, печиво, млинці, супи та юшки | Пиво, квас, узвар, березовий сирівець, хмільний мед | Народження нової родини |
| Поховання | Різні пори року | Коливо, млинці, супи, соління | Безалкогольні напої | Безсмерття душі |
| Ярмарки | Різні пори року | Пироги, копчена риба, мед | Квас, узвар | Спілкування, обмін традиціями |

Складено автором за джерелом: [32]

Ці свята та події створювали ритм життя слобожан, зміцнюючи їхній зв'язок із природою та громадою через спільні застілля й обряди. Виділяли їх національну ідентичність де Слобожанська гастрономічна традиція увібрала та адаптувала традиції усіх народів, що населяли цю територію, і це доводить, що страви та смаки Слобожанщини мають спільне коріння з іншими народами та територіями, проте вони відрізняються, як відрізняємося і всі ми.

Висновки до розділу 2

Ключовими чинниками, що вплинули на формування гастрономічної культури Слобожанщини, є географічне положення регіону, його кліматичні особливості та родючі ґрунти сприяли розвитку сільського господарства, що стало основою для формування традиційного харчування.

Історичні процеси, зокрема заселення Слобожанщини вихідцями з різних регіонів України, а також впливи інших народів (зокрема росіян, білорусів, євреїв), привнесли до місцевої кухні нові інгредієнти, кулінарні техніки та рецепти. Українська основа залишалася домінуючою, але синтез із російськими, татарськими, польськими й іншими традиціями створив унікальну кулінарну палітру. Гастрономічна культура Слобожанщини стала синтезом локального досвіду та зовнішніх впливів, що сформували її унікальний, самобутній характер.

Кухня Слобожанщини характеризується високою поживністю, простотою приготування та використанням переважно місцевої сировини. Її основними складовими були овочеві супи, різноманітні каші, борошняні вироби та м'ясні страви. Традиційний борщ, один із символів регіональної кулінарії, мав численні варіанти, серед інгредієнтів яких могли бути не лише овочі, але й квасоля, гриби або сушена риба. До поширених перших страв належали також кулеша та легка юшка з риби. Значну роль у харчуванні відігравали пироги з різноманітними начинками – від буденних до урочистих, зокрема м'ясних. У м'ясній кулінарії переважали страви зі свинини та яловичини, серед яких особливо популярною була печеня з додаванням овочів. У прикордонних з річками районах раціон збагачувався рибними стравами, а асортимент напоїв змінювався відповідно до сезону. Гастрономічна традиція Слобожанщини виконувала не лише харчову, а й культурну функцію, зберігаючи і передаючи з покоління в покоління елементи колективної пам'яті.

Святкові заходи та обрядові події, серед них Масниця, Обжинки, Різдво, Великдень, весілля, поховання, ярмарки та ін., визначали ритм повсякденного життя слобожан, сприяючи формуванню їхньої єдності з природним циклом і соціальним оточенням через спільні трапези та ритуальні дії. Вони виступали чинником зміцнення національної ідентичності, адже гастрономічна традиція Слобожанщини не лише зберігала автохтонні риси, а й інтегрувала елементи кухонь різних етносів, що проживали в регіоні. Це свідчить про мультикультурне коріння місцевої кулінарної спадщини, яка, попри спільні риси з іншими народами й територіями, зберегла свою унікальність, як і своєрідність самих носіїв цієї культури.

РОЗДІЛ 3. ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ НА СЛОБОЖАНЩИНІ

3.1. Сучасний стан та проблеми розвитку гастрономічного туризму

Кулінарні рецепти та страви, кулінарні традиції завжди виступають одним з основних маркерів, які зміцнюють представлення української культури для інших народів. Гастрономічний туризм на Слобожанщині до початку повномасштабного вторгнення росії в 2022 році демонстрував поступовий розвиток, спираючись на багату кулінарну спадщину регіону та інтерес до автентичних культурних вражень. У довоєнний період ключовими осередками гастрономічного туризму були фестивалі, ресторани з регіональною кухнею та локальні ініціативи в сільських районах.

Наприклад, фестиваль "Слобожанський смак" у Харкові є одним із найвідоміших заходів, що популяризує місцеву кухню. Він збирає фермерів, рестораторів і кулінарів, які пропонують відвідувачам скуштувати борщ із пампушками, вареники з грибами, копчену рибу чи медові десерти. Фестиваль включає майстер-класи з приготування куті, млинців чи короваїв, а також конкурси на найкращу страву. У 2021 році фестиваль залучив близько 10 тисяч гостей, що свідчило про його популярність, а у 2023 році, навіть всупереч війні, подія зібрала тисячі гостей, що свідчить про її потенціал для залучення туристів [45].

Фестиваль борщу в Богодухові є прикладом локальної ініціативи, яка популяризує одну страву як бренд регіону. Учасники готують десятки варіантів борщу – із квасолею, рибою, грибами чи навіть фруктовими добавками, що демонструє різноманітність слобожанської кухні.

Конкурси, концерти й дитячі розваги роблять фестиваль сімейною подією, а ярмарки фермерських продуктів підтримують місцевих виробників.

Етнофестиваль "Печенізьке поле" у Печенізькому районі поєднує гастрономію з музикою, ремеслами та козацькими традиціями. Гості можуть скуштувати юшку з риби, пироги з ягодами, сало з часником чи куліш, приготований на відкритому вогні. Майстер-класи з копчення риби чи ліплення вареників додають інтерактивності, що особливо приваблює молодь.

Майстер-класи в Чугуєві, де вчать готувати традиційні страви, також сприяють популяризації Слобожанщини. Наприклад, заняття з випікання короваїв включають розповіді про весільні обряди, а приготування куті супроводжується поясненням її релігійного значення. Цікавими і сучасними заходами, які демонструють стійкість через волонтерські ініціативи є майстер-класи, на яких готують страви для війська або збирають кошти для наших військових. У Чугуєві, наприклад, місцеві жительки організували кулінарні вечори для збору коштів на ЗСУ, де готували традиційні пироги й узвар, залучаючи молодь до вивчення рецептів.

Підприємства ресторанного господарства Харкова, такі як "Пузата хата" та "Слобода", частково включали слобожанські страви до меню, хоча їхня кількість була обмеженою порівняно з галицькою чи закарпатською кухнею. У сільських районах, зокрема Зміївському та Ізюмському, діяли окремі агросадиби, які пропонували домашню їжу, але їх було недостатньо для формування повноцінних гастрономічних турів. Гастрономічні музеї в регіоні наразі відсутні, хоча етнографічні експозиції в Харківському історичному музеї містять матеріали про кулінарні традиції. Туристичні маршрути, які включали ферми, пасіки чи риболовлю, до початку повномасштабної війни існували в зародковому стані, і не мали системної підтримки.

З 2021 року Чугуївська міська територіальна громада працює над формуванням етногастрономічного маршруту-мапи «Дороги вина та смаку Слобожанщини», який охоплює агротуристичні локації територій Чугуївської, Чкалівської, Дергачівської, Малоданилівської, Циркунівської громад Слобожанщини. Ця ініціатива базувалась на існуючих в м. Чугуїв традиціях виноробства та гастрономічних брендах, розглядала можливість зробити місто Чугуїв центром розвитку фестивального та подієвого туризму, формування територіальної локації «Місто майстрів» Агротуристичного кластера «Сіверський Донець». Даний проект мав на меті об'єднати органи місцевого самоврядування, виробників, бізнес-асоціації, туроператорів, споживачів з ініціативою вдосконалення географічних та гастрономічних значень Слобожанщини. Бойові дії на території цих громад призупинили розробку даного проекту.

Гастрономічний туризм на Слобожанщині має значний потенціал завдяки багатій кулінарній спадщині, але його розвиток стримується низкою проблем.

Однією з основних перешкод для розвитку гастрономічного туризму на Слобожанщині є недостатньо розвинена інфраструктура, яка включає транспорт, заклади розміщення, гастрономічні локації та туристичні маршрути. Більшість гастрономічних заходів, таких як фестивалі чи ярмарки, проводяться в Харкові, тоді як сільські райони – Зміївський, Ізюмський, Печенізький – залишаються менш доступними для туристів через поганий стан доріг і обмежену кількість автобусних чи залізничних сполучень. Наприклад, дістатися до Печенізького району, де проходить етнофестиваль "Печенізьке поле", складно без власного транспорту, що відлякує потенційних відвідувачів.

У сільській місцевості бракує спеціалізованих закладів, які могли б пропонувати автентичні слобожанські страви. Більшість кафе й ресторанів у районах пропонують стандартне меню з піцою чи бургерами, а не локальні страви, як-от борщ із квасолею чи пироги з грибами. Навіть у

Харкові лише кілька закладів, таких як "Пузата хата" чи "Шарікофф", включають слобожанські рецепти до меню, але й вони часто адаптують їх до масового смаку, втрачаючи автентичність. Відсутність гастрономічних центрів чи кулінарних студій, де туристи могли б навчатися готувати традиційні страви, також обмежує можливості для інтерактивного туризму.

Інфраструктура закладів розміщення в сільських районах також залишає бажати кращого. Агросадиби, які могли б поєднувати проживання з гастрономічними враженнями, є погано розвиненими. Наприклад, у Зміївському районі є лише кілька садиб, які пропонують домашню їжу, але вони не мають достатньої реклами чи сучасних зручностей, як-от WI-FI чи комфортні номери, що важливо для іноземних туристів. Крім того, бракує вказівників, інформаційних стендів чи туристичних маршрутів, які б спрямовували гостей до гастрономічних локацій, таких як ферми чи ярмарки.

Таблиця 3.1

Основні інфраструктурні проблеми гастрономічного туризму

| Проблема | Опис | Наслідки |
|---------------------------------|--|--------------------------------------|
| Нерозвинений транспорт | Погані дороги, обмежене сполучення | Низька доступність сільських районів |
| Мало спеціалізованих закладів | Стандартизоване меню в кафе | Втрата автентичності страв |
| Недостатньо закладів розміщення | Мало агросадиб із сучасними умовами | Обмеження для іноземних туристів |
| Відсутність маршрутів | Немає вказівників і туристичних шляхів | Складність пошуку локацій |

Джерело: Складено автором за [46]

Ці проблеми ускладнюють залучення туристів і знижують конкурентоспроможність Слобожанщини порівняно з іншими регіонами, як-от Львівщина, де інфраструктура гастрономічного туризму розвинена краще.

Інформаційна підтримка та маркетинг гастрономічних брендів Слобожанщини залишаються на низькому рівні, що обмежує впізнаваність регіону. Хоча такі бренди, як слобожанський борщ, копчена риба чи мед, мають потенціал стати візитівками, їхнє просування є фрагментарним і недостатньо системним. Наприклад, вебсайти місцевих туристичних агенцій рідко містять детальну інформацію про гастрономічні тури чи фестивалі, а соціальні мережі використовуються переважно для реклами окремих подій, як-от "Слобожанський смак", без створення цілісного іміджу регіону.

На міжнародному рівні Слобожанщина майже не представлена як гастрономічний напрям. У той час як Грузія чи Італія активно просувають свої кулінарні традиції через туристичні виставки, медіа та амбасадорів, Слобожанщина залишається в тіні. Навіть у межах України багато хто асоціює гастрономію з Галичиною чи Закарпаттям, а не зі Слобожанщиною. Відсутність англійських матеріалів, путівників чи відеоконтенту про місцеву кухню ускладнює залучення іноземних туристів, які шукають автентичних вражень.

Місцеві фестивалі, як-от фестиваль борщу в Богодухові чи "Печенізьке поле", хоч і приваблюють аудиторію, мають обмежений бюджет на рекламу, що зменшує їхню видимість. Наприклад, інформація про ці заходи часто поширюється через місцеві газети чи сторінки в соціальних мережах, які мають невелику аудиторію. Туристичні агенції також недостатньо співпрацюють із блогерами чи інфлюенсерами, які могли б популяризувати слобожанську кухню серед молоді. Дослідниця туризму Марта Мальська зазначає, що без системного маркетингу

гастрономічні бренди залишаються "локальними скарбами", відомими лише вузькому колу [47].



Рис. 3.1. Схема інформаційних бар'єрів гастрономічного туризму
Джерело: Складено автором за [48]

Недостатня інформаційна підтримка стримує розвиток гастрономічного туризму, роблячи Слобожанщину менш конкурентоспроможною на туристичному ринку.

Збереження автентичності слобожанської гастрономії є складним завданням через зміни в способі життя, економічні виклики та урбанізацію. Традиційні рецепти, як-от кутя, короваї чи юшка з риби, передавалися усно від покоління до покоління, але сучасна молодь у містах, зокрема в Харкові, дедалі рідше цікавиться цими практиками. У сільській місцевості, де традиції ще зберігаються, старше покоління господинь залишається основним носієм знань, але брак зацікавленості серед молоді загрожує їх зникненням.

Економічні фактори також ускладнюють збереження автентичності. Вирощування традиційних культур, таких як пшоно чи гречка, і

розведення худоби для виготовлення домашнього сиру чи сала вимагають значних зусиль і витрат, що не завжди вигідно для невеликих господарств. У результаті багато фермерів переходять на комерційні культури чи імпортовані продукти, які дешевші, але менш характерні для регіону. Наприклад, у деяких ресторанах замість місцевої сметани використовують магазинну, а замість свіжої риби – заморожену, що змінює смак традиційних страв.

Таблиця 3.2

Виклики збереження автентичності гастрономії

| Виклик | Опис | Наслідки |
|------------------------|-------------------------------------|---------------------------------|
| Втрата інтересу молоді | Низька зацікавленість у традиціях | Зникнення рецептів |
| Економічні обмеження | Високі витрати на локальні продукти | Заміна автентичних інгредієнтів |
| Комерціалізація | Адаптація страв до масового смаку | Втрата історичних смаків |

Джерело: складено автором за [49]

Ці виклики загрожують унікальності слобожанської кухні, вимагаючи активних заходів для її збереження.

Також варто згадати про глобалізацію. Вона має двоякий вплив на слобожанську гастрономію, пропонуючи нові можливості, але створюючи й загрози. Поширення фастфуду та міжнародних кухонь, як-от італійської чи азійської, у містах Слобожанщини витісняє традиційні страви з повсякденного раціону. У сільській місцевості глобалізація проявляється через імпорт продуктів, як-от дешевих спецій чи консервів, які замінюють локальні інгредієнти. Урбанізація та швидкий ритм життя скорочують час на приготування традиційних страв, які потребують тривалої підготовки, як-от тушкування печені чи випікання короваїв. Молоді сім'ї частіше

обирають напівфабрикати чи готову їжу, ніж готують удома за бабусиними рецептами.

Водночас глобалізація відкриває можливості для просування слобожанської кухні через міжнародні платформи, але без належного маркетингу ці шанси залишаються нереалізованими. Наприклад, локальні продукти могли б конкурувати на світовому ринку, але брак експортних стратегій і сертифікації стримує їхній розвиток. Дослідник гастрономічного туризму Олег Никига підкреслює, що глобалізація може як знищити локальні традиції, так і вивести їх на новий рівень, якщо регіон адаптується до сучасних трендів [50].

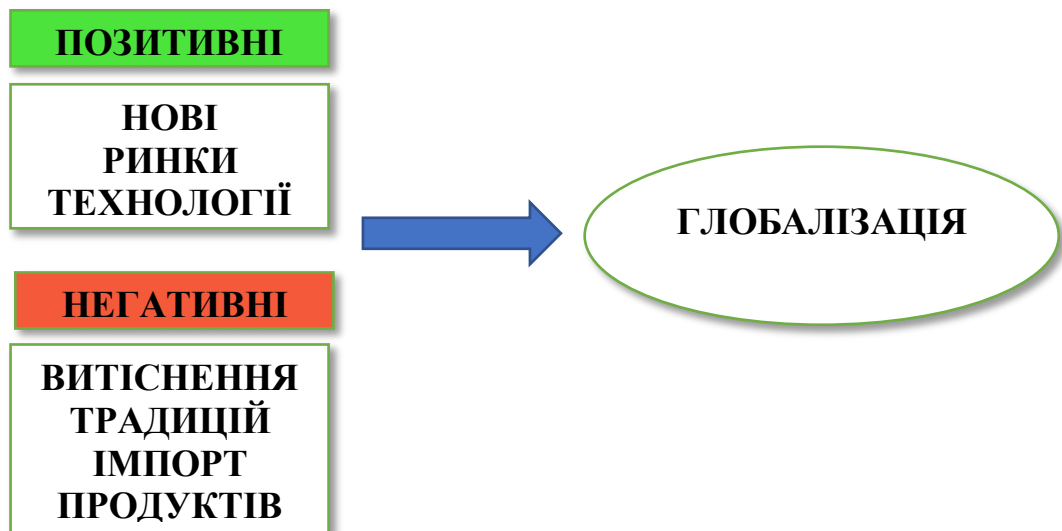


Рис. 3.2. Вплив глобалізації на слобожанську гастрономію
Джерело: Складено автором за [51]

Глобалізація вимагає балансу між збереженням автентичності та адаптацією до сучасних реалій, щоб слобожанська гастрономія залишалася конкурентоспроможною.

Війна, розв'язана росією проти України, стала головним фактором, що загрожує гастрономічній культурі Слобожанщини, спричиняючи руйнування інфраструктури, відтік населення, обмеження культурних подій і втрату автентичних традицій. Слобожанщина, через своє прикордонне розташування, зазнала значних втрат, що поставило під

загрозу збереження її кулінарної спадщини та розвиток гастрономічного туризму. Окуповані території, зони бойових дій, сіра зона та масовані удари по містах регіону створюють безпрецедентні виклики для місцевих громад і туристичної індустрії.

Бойові дії, особливо в 2022–2023 роках, призвели до знищення доріг, ферм, складів і закладів харчування в районах Слобожанщини, таких як Ізюмський, Балаклійський і Куп'янський. Наприклад, у Балаклії було пошкоджено фермерські господарства, які постачали молоко й овочі для місцевих ресторанів і ярмарків. Погіршення транспортної доступності ускладнює доставку продуктів і туристичні поїздки до сільських районів, де могли б розвиватися агросадиби чи гастрономічні тури. Безпекові ризики, зокрема обстріли, відлякують інвесторів, які могли б фінансувати створення гастрономічних центрів чи реставрацію закладів. За даними Харківської обласної адміністрації, у 2023 році туристичний потік у регіоні скоротився через воєнний стан, що обмежило доходи від фестивалів і турів [52]. Економічна криза, спричинена війною, також зменшила бюджет місцевих громад на підтримку культурних ініціатив, включаючи гастрономічні.

Війна змусила тисячі слобожанок і слобожан покинути регіон, особливо з прифронтових районів. Старше покоління, яке зберігало автентичні рецепти, евакуювалося або втратило можливість передавати знання через розрив сімейних зв'язків. Молодь, яка могла б відроджувати традиції, виїжджає за кордон чи до інших регіонів України, що загрожує зникненням кулінарних практик. Наприклад, у Чугуївському районі, де проводилися майстер-класи з випікання пирогів, багато господинь покинули домівки, а громади втратили можливість організувати такі заходи. Етнографиня Наталія Колесник зазначає, що міграція є "невидимою загрозою" для культурної спадщини, оскільки традиції втрачаються без живих носіїв [45].

Війна створює атмосферу невизначеності, яка знижує мотивацію громад зберігати культурні практики. У прифронтових селах Слобожанщини, де люди зосереджені на виживанні, гастрономічні традиції відходять на другий план. Обрядові страви, як-от кутя чи паска, втрачають своє значення, якщо громади не можуть святкувати Різдво чи Великдень у звичному форматі. Руйнування культурного контексту, зокрема через знищення музеїв чи громадських центрів, також послаблює зв'язок із спадщиною. Наприклад, у Харкові пошкодження етнографічних експозицій музею археології та етнографії Слобідської України ускладнило доступ до матеріалів про слобожанську кухню, що впливає на її популяризацію.

Таблиця 3.3

Вплив війни на гастрономічну культуру Слобожанщини

| Аспект | Вплив війни | Наслідки |
|---------------------|-------------------------------------|------------------------------------|
| Інфраструктура | Руйнування доріг, ферм, закладів | Обмеження туризму, втрата доходів |
| Населення | Міграція, втрата носіїв традицій | Зникнення рецептів і практик |
| Події | Скасування фестивалів, ярмарків | Послаблення гастрономічного бренду |
| Ресурси | Руйнування полів, брак робочої сили | Втрата автентичності страв |
| Культурний контекст | Знищення музеїв, демотивація громад | Розрив із культурною спадщиною |

Розроблено автором [52].

Війна є головною перешкодою для розвитку гастрономічного туризму на Слобожанщині, загрожуючи не лише економічним перспективам, а й самій культурній спадщині регіону. Її наслідки вимагають термінових заходів для збереження традицій і відновлення туристичного потенціалу.

Окупація частини Слобожанщини, зокрема Куп'янського району та окремих населених пунктів Ізюмського району в 2022 році, призвела до втрати доступу до ключових гастрономічних локацій. Наприклад, у Куп'янську, відомому своїми ярмарками меду та копченої риби, фермерські господарства були зруйновані або розграбовані, а місцеві господині, які зберігали рецепти пирогів чи куті, змушені покинути домівки. Після деокупації у 2022 році ці території залишилися в сірій зоні, де безпекові ризики та заміновані землі унеможливають відновлення аграрної діяльності. У сірій зоні, як-от у прифронтових селах Чугуївського району, громади втратили можливість проводити традиційні ярмарки чи майстер-класи, що раніше популяризували страви, як-от юшка чи вареники з ягодами.

Зони активних бойових дій, зокрема в Ізюмському та Балаклійському районах, зазнали катастрофічних руйнувань. У Балаклії ферми, які постачали молоко, сир і овочі для ресторанів і фестивалів, були знищені обстрілами, а в Ізюмі, відомому своїм медом, пасіки втратили до 70% бджолосімей через бойові дії та екологічні наслідки [52]. Війна порушила аграрний цикл, який є основою слобожанської гастрономії. Замінування сільськогосподарських земель у цих районах унеможливило вирощування традиційних культур, таких як гречка, пшоно чи буряк, які є основою слобожанського борщу та каш. В Ізюмському районі, відомому своєю картоплею, багато земель стали непридатними для обробітки, що змушує фермерів скорочувати виробництво. Брак робочої сили через мобілізацію та міграцію також обмежує доступ до локальних продуктів, змушуючи ресторани й домогосподарства використовувати імпортовані інгредієнти.

Це змінює смак традиційних страв, загрожуючи їхній автентичності. Марта Мальська підкреслює, що втрата носіїв традицій і доступу до локальних ресурсів є "критичним ударом" по гастрономічній ідентичності регіонів [53].

Харків, як культурний і економічний центр Слобожанщини, разом із іншими містами, такими як Чугуїв і Лозова, зазнає регулярних масованих ракетних і дронних ударів, що порушує логістику доставки продуктів та призводить до ускладнення роботи місцевих ярмарків та фудтраків. У 2023 році, за даними Харківської обласної адміністрації, місто втратило десятки закладів харчування, включаючи ресторани з регіональною кухнею, через обстріли. Наприклад, у центрі Харкова було пошкоджено кафе, яке пропонувало слобожанський борщ і пироги, що зменшило можливості для гастрономічного туризму. За даними Харківської обласної адміністрації, у 2023 році туристичний потік скоротився на 80% порівняно з довоєнним періодом [45].

Культурні події, які популяризували слобожанську кухню, зазнали значних обмежень. Війна призвела до скасування або перенесення ключових фестивалів, які популяризували слобожанську кухню. Такі заходи, які залучали тисячі туристів і підтримували фермерів, втратили свою регулярність, що послабило гастрономічний бренд регіону. Фестиваль "Слобожанський смак" у Харкові в 2022 році проводився в скороченому форматі через обстріли, а "Печенізьке поле" було скасовано через близькість до зони бойових дій. Фестиваль борщу в Богодухові втратив регулярність, оскільки організатори зіткнулися з логістичними проблемами та браком фінансування. Навіть у мирніших районах, як-от Зміївський, організація ярмарків ускладнена через логістичні проблеми та брак фінансування. Це обмежує можливості для просування таких продуктів, як мед чи копчена риба, які могли б стати візитівками Слобожанщини.

У прифронтових селах, таких як Рубіжне чи Старий Салтів, обрядові застілля, як-от святкування Трійці чи Покрови, стали неможливими через небезпеку, що послабило зв'язок громад із гастрономічною спадщиною. Руйнування етнографічних музеїв і громадських центрів у Харкові та Ізюмі ускладнило доступ до матеріалів про слобожанську кухню, що гальмує її популяризацію.

Таблиця 3.4

Вплив війни на гастрономічну культуру Слобожанщини

| Проблема | Опис | Наслідки для гастрономічної культури |
|------------|---|---|
| Окупація | Втрата доступу до Куп'янського району, частин Ізюмського району | Знищення ферм, ярмарків, втрата носіїв традицій |
| Бойові дії | Руйнування в Ізюмському, Балаклійському районах | Знищення пасік, ферм, припинення виробництва локальних продуктів |
| Сіра зона | Прифронтові села Чугуївського району | Скасування ярмарків і майстер-класів, обмеження аграрної діяльності |

| | | |
|-----------------|--|--|
| Масовані удари | Обстріли Харкова, Чугуєва, Лозової | Руйнування ресторанів, зменшення туристичного потоку |
| Міграція | Відтік населення зі старшого покоління та молоді | Розрив передачі рецептів, зникнення традицій |
| Обмеження подій | Скасування фестивалів, обрядових застіль | Послаблення гастрономічного бренду регіону |

Джерело: Складено автором за [45], [52], [54].

Війна є головною перешкодою для розвитку гастрономічного туризму на Слобожанщині, загрожуючи не лише економічним перспективам, а й самій культурній спадщині регіону. Її наслідки, від руйнувань на окупованих територіях до масованих ударів по містах, вимагають термінових заходів для збереження традицій і відновлення туристичного потенціалу.

3.2. Перспективи розвитку гастрономічного туризму в регіоні

Гастрономічний туризм на Слобожанщині може стати ключовим елементом культурного туризму, поєднуючи кулінарні традиції з історичними, етнографічними та природними особливостями регіону. Слобожанська кухня, з її борщем, пирогами, копченою рибою та медом, є невід’ємною частиною місцевої ідентичності, що робить її привабливою для туристів, які шукають глибшого розуміння української культури. Інтеграція гастрономії з іншими аспектами культурного туризму – музеями, історичними пам’ятками, етнографічними фестивалями – може

створити комплексний туристичний продукт, який вирізняє Слобожанщину серед інших регіонів.

Незважаючи на воєнні виклики, гастрономічний туризм на Слобожанщині має потенціал для відновлення та розвитку завдяки адаптації до сучасних умов. Війна обмежує фізичні туристичні потоки, особливо до окупованих територій і прифронтових зон, але цифрові платформи та міжнародна підтримка відкривають нові можливості. Створення віртуальних гастрономічних турів, таких як проєкт "ГастроКод Слобожанщини", може популяризувати слобожанську кухню серед української діаспори та іноземної аудиторії, в інших регіонах України. Наприклад, відеоуроки від місцевих господинь, які демонструють приготування куті, пирогів чи копченої риби, можна розміщувати на YouTube, Instagram чи туристичних сайтах. Такі тури, зняті у форматі 360° або VR, дозволять користувачам "відвідати" ферми Зміївщини чи пасіки Ізюму, навіть якщо ці території тимчасово недоступні через окупацію чи бойові дії. Доставка наборів інгредієнтів для приготування страв удома може додати інтерактивності, підтримуючи фермерів, які продовжують працювати в безпечніших районах.

Українська діаспора, що зросла через міграцію з прифронтових зон Слобожанщини, є потужним ресурсом для просування гастрономічної культури. У Польщі, Німеччині чи Канаді слобожанки відкривають ресторани чи проводять ярмарки, де презентують вареники з грибами, медові десерти чи узвар. Наприклад, у Кракові громада харків'ян організувала в 2023 році гастрономічний вечір із слобожанським борщем, що залучив сотні відвідувачів [45]. Співпраця з діаспорою через культурні центри чи фестивалі може вивести бренди, як-от "Ізюмський мед" чи "Печенізька риба", на міжнародний рівень, компенсуючи втрати від війни. Дослідниця Марта Мальська зазначає, що діаспора та цифрові технології є "рятівним колом" для культурного туризму в кризові періоди [54].

Інтеграція гастрономії з культурним туризмом залишається перспективною після стабілізації ситуації. Після гострої фази військових дій в країні, Харків, як культурний і економічний центр регіону, має потенціал стати гастрономічною столицею Східної України. Місто вже має низку ресторанів, таких як "Пузата хата" чи "Слобода", які включають слобожанські страви до меню, але їхня кількість і різноманітність можуть бути розширені. Наприклад, створення гастрономічного кварталу в історичній частині Харкова, де ресторани, кафе й кулінарні студії пропонували б автентичні страви – від юшки з риби до куті – могло б привабити як внутрішніх, так і іноземних туристів. Такі квартали успішно діють у Львові чи Одесі, демонструючи ефективність подібного підходу.

Сільські райони Слобожанщини, зокрема Зміївський, Ізюмський і Печенізький, мають потенціал для розвитку агротуризму, де гастрономія поєднується з природними й етнографічними атракціями. Наприклад, відвідування ферм, де гості можуть брати участь у зборі ягід, доїнні корів чи приготуванні сиру, доповнене дегустацією місцевих страв, може стати унікальним досвідом. У Печенізькому районі, біля водосховища, туристичні маршрути могли б включати риболовлю з подальшим приготуванням юшки чи копчення риби, що підкреслює зв'язок регіону з його річковою системою. Такі ініціативи не лише популяризують гастрономію, а й знайомлять гостей із козацькою спадщиною, адже багато страв, як-от куліш, походять із козацьких часів.

Інтеграція гастрономії з історичними пам'ятками також відкриває нові можливості. Наприклад, у Чугуєві, де збереглися будівлі козацької епохи, можна організувати тури, що поєднують відвідування музеїв із дегустацією страв, які готували в XVII–XVIII століттях, таких як печеня чи короваї. У Ізюмі, відомому своєю історією та медом, туристичні маршрути могли б включати відвідування пасік із розповідями про традиції бджільництва та дегустацією медових напоїв. Марта Мальська підкреслює,

що гастрономія як частина культурного туризму створює "емоційний зв'язок" із регіоном, що робить його незабутнім для відвідувачів [45].

Гастрономічні фестивалі, які зазнали обмежень через війну, можуть відродитися в онлайн- і гібридних форматах. У мирніших районах, як-от Зміївський, локальні ярмарки з трансляцією в соціальних мережах можуть підтримувати фермерів і популяризувати страви. Створення віртуального гастрономічного календаря Слобожанщини з анонсами подій і рецептами може стати платформою для залучення туристів після деокупації.

Співпраця з місцевими підприємцями та громадами є ключовою для відновлення гастрономічного туризму. Міжнародні гранти, як-от від USAID (наразі тимчасово призупинена президентом Д. Трампом), спрямовані на відновлення аграрного сектору Харківщини, дозволяють фермерам у безпечних зонах відновлювати виробництво гречки, пшона чи меду [53]. Кооперативи фермерів, наприклад, в Ізюмському районі, можуть постачати продукти до ресторанів і фестивалів, підтримуючи автентичність кухні. У Чугуєві волонтерські ініціативи, як-от кулінарні вечори для ЗСУ, можна розширити, створивши мережу "гастрономічних волонтерів", які навчатимуть молодь рецептам і просуватимуть їх у соцмережах. Мобільні фудтраки з борщем чи млинцями в безпечних зонах Харкова чи сусідніх областей можуть підтримувати економіку та популяризувати кухню.

Таблиця 3.5

Елементи культурного туризму для розвитку гастрономії

| Елемент | Можливості | Приклади |
|--------------------|----------------------------|---|
| Історичні пам'ятки | Тури з дегустаціями | Чугуїв: відвідування музеїв, дегустація печені |
| Природні атракції | Агротуризм із гастрономією | Печеніги: риболовля, приготування і дегустація юшки |

| | | |
|-----------------------|-----------------------------|--|
| Етнографічні традиції | Відтворення козацьких страв | Куліш на фестивалях |
| Міські ініціативи | Гастрономічні квартали | Харків: підприємства ресторанного господарства зі слобожанськими стравами в меню |

Джерело: складено автором за [55]

Цей потенціал може бути реалізований через створення комплексних туристичних продуктів, які поєднують смак, історію та природу.

Війна суттєво ускладнила проведення гастрономічних фестивалів на Слобожанщині, але перехід до онлайн- і гібридних форматів відкриває нові перспективи. Проте онлайн-трансляції фестивалей та майстер-класів можуть залучити ширшу аудиторію. Наприклад, у 2023 році "Слобожанський смак" частково проводився віртуально, із майстер-класами з приготування млинців і дегустаціями, які транслювалися через соціальні мережі [45]. Такі ініціативи дозволяють підтримувати інтерес до слобожанської кухні, навіть коли фізична присутність неможлива.

Гібридні формати, що поєднують офлайн- і онлайн-участь, також мають потенціал. Наприклад, можна проводити локальні ярмарки з обмеженою кількістю гостей, транслюючи їх для міжнародної аудиторії. Це не лише популяризує страви, а й підтримує місцевих виробників, які постраждали від війни. Крім того, створення віртуального гастрономічного календаря Слобожанщини, де анонсуються події, рецепти та історії страв, може стати платформою для залучення туристів після стабілізації ситуації. Такі заходи допоможуть зберегти спадщину, попри спроби знищення, спричинені війною, і підкреслять стійкість регіону.

Гастрономічні фестивалі та заходи є потужним інструментом популяризації Слобожанщини, залучаючи туристів, підтримуючи локальних виробників і відроджуючи традиції. Ці події не лише

демонструють кулінарну спадщину, а й сприяють створенню позитивного іміджу регіону.

Потужним кроком після війни буде розширення та відновлення фестивалів, про які вже йшла мова вище, через залучення міжнародних учасників чи створення супутніх подій, як-от гастрономічні ярмарки в інших містах регіону, могло б ще більше підвищити його вплив. Подібні заходи можна розширити на інші міста, наприклад, Ізюм чи Балаклію, щоб охопити ширшу аудиторію, це має потенціал для масштабування, наприклад, через створення мережі подібних подій у різних районах Слобожанщини, що могло б сформувати регіональний гастрономічний календар.

Такі ініціативи, як майстер-класи можна розширити через створення гастрономічних шкіл чи студій, де туристи могли б навчатися не лише готувати, а й розуміти культурний контекст страв.

Нові формати подій, як-от гастрономічні вечери на фермах чи дегустаційні тури річкою Сіверський Донець, могли б додати унікальності. Наприклад, вечеря на фермі в Зміївському районі, де подають печеню, узвар і свіжоспечений хліб, могла б поєднуватися з розповідями про життя слобожанських селян. Такі заходи не лише популяризують кухню, а й підтримують локальну економіку.

Таблиця 3.6

Роль гастрономічних подій у популяризації Слобожанщини

| Подія | Формат | Внесок у туризм |
|----------------------|--------------------------|--|
| "Слобожанський смак" | Фестиваль, майстер-класи | Залучення туристів, підтримка фермерів |
| Фестиваль борщу | Конкурс, ярмарки | Популяризація борщу як бренду |
| "Печенізьке поле" | Етнофестиваль із | Відродження козацьких |

| | | |
|-------------------------|--------------------------------|---------------------------------------|
| | гастрономією | традицій |
| Майстер-класи в Чугуєві | Навчання приготуванню страв | Культурна освіта, інтерактивність |
| Потенційні нові формати | Вечері на фермах, річкові тури | Унікальний досвід, локальна економіка |

Джерело: складено автором за [56]

Гастрономічні події є каталізатором розвитку туризму, створюючи можливості для популяризації Слобожанщини.



Рис. 3.3. Вплив гастрономічних подій на туризм

Джерело: Створено автором за [57]

Війна створила серйозні перешкоди для співпраці з місцевими підприємцями та громадами, але вона також стимулює нові підходи до відновлення гастрономічного туризму. Руйнування ферм і відтік робочої сили в Ізюмі чи Балаклії ускладнили постачання локальних продуктів, таких як мед чи картопля, але міжнародна підтримка може допомогти. Наприклад, гранти від європейських фондів чи гуманітарних організацій, спрямовуються на відновлення аграрного сектору Харківщини, що дозволяє фермерам відновлювати виробництво гречки чи пшона [53]. Співпраця з такими програмами може забезпечити стабільне постачання інгредієнтів для ресторанів і фестивалів, підтримуючи автентичність слобожанської кухні.

Волонтерство після війни також може перейти до іншого напрямку і ініціативи проведення вечорів та заходів по збору грошей для ЗСУ, можна розширити, створивши мережу "гастрономічних волонтерів", які навчатимуть приготуванню страв і популяризуватимуть їх через соціальні мережі. Співпраця з підприємцями, які постраждали від війни, також може включати створення мобільних гастрономічних точок – фудтраків із борщем чи млинцями, що працюватимуть у безпечних зонах Харкова чи сусідніх областей. Ці заходи не лише відновлюють економіку, а й зберігають культурну спадщину, протидіючи її знищенню.

Співпраця з місцевими підприємцями та громадами є ключовою для сталого розвитку гастрономічного туризму на Слобожанщині. Фермери, ресторатори, ремісники та громади можуть стати основою для створення туристичних продуктів, які підкреслюють автентичність регіону.

Фермерські господарства відіграють важливу роль у постачанні локальних продуктів – меду, сиру, м'яса, овочів, ягід. Співпраця з фермерами може включати створення кооперативів, які постачали б продукти до ресторанів, фестивалів чи агросадиб. Наприклад, у Ізюмському районі фермери, що виробляють мед, могли б об'єднатися для

створення бренду "Ізюмський мед", який просувався б на фестивалях і ярмарках. Такі кооперативи не лише забезпечують якість продуктів, а й створюють робочі місця, підтримуючи економіку.

Ресторатори можуть стати амбасадорами слобожанської кухні, додаючи до меню автентичні страви – борщ із квасолею, пироги з грибами, копчену рибу.

Агросадиби та гостьові будинки мають потенціал для розвитку гастрономічного агротуризму. У Зміївському районі, де є мальовничі ліси й річки, агросадиби могли б пропонувати проживання, поєднане з кулінарними майстер-класами чи дегустаціями. Наприклад, гості могли б навчатися квасити капусту чи коптити рибу, а також брати участь у зборі грибів чи ягід. Такий формат уже успішно працює в Карпатах і міг би бути адаптований до Слобожанщини.

Ремісники та виробники можуть створювати супутні продукти, як-от глиняний посуд для подачі страв чи сувеніри з гастрономічною тематикою – ложки з вирізьбленими колосками чи глечики для квасу. Такі вироби, продані на фестивалях чи в туристичних центрах, підкреслюють автентичність і підтримують локальних майстрів.

Державна підтримка, наприклад, через гранти чи програми розвитку туризму, могла б стимулювати співпрацю. Наприклад, створення регіонального фонду для фінансування гастрономічних ініціатив – від фестивалів до агросадиб – допомогло б залучити інвестиції. Дослідник Олег Никига зазначає, що співпраця між підприємцями, громадами та владою є основою для сталого розвитку гастрономічного туризму [53].

Таблиця 3.7

Можливості співпраці для розвитку гастрономічного туризму

| Учасник | Роль | Приклади ініціатив |
|---------|--------------------------------|----------------------------|
| Фермери | Постачання локальних продуктів | Кооператив "Ізюмський мед" |

| | | |
|-------------|------------------------------|------------------------------------|
| Ресторатори | Просування автентичних страв | Мережа "Слобожанська кухня" |
| Агросадиби | Туризм із гастрономією | Майстер-класи в Зміївському районі |
| Громади | Етнографічні заходи | Козацькі вечори в Печенігах |
| Ремісники | Супутні продукти | Глиняний посуд для фестивалів |

Джерело: складено автором за [58]

Співпраця з місцевими підприємцями та громадами створює синергію, яка може вивести гастрономічний туризм Слобожанщини на новий рівень.

Гастрономічний туризм виступає як рушійна сила сталого регіонального розвитку Слобожанщини. Отже гастрономічний туризм – це не просто кулінарна пригода - це постійна інвестиція в економічне зростання регіону, створення нових робочих місць і збереження культурної спадщини. Можемо відокремити такі напрями впливу гастрономічного туризму на розвиток регіону Слобожанщини:

1. Поширення брендингу регіону. Реалізація гастрономічних турів стає потужним поштовхом розвитку популярності регіону Слобожанщина. Відкриваючи особливості кулінарії, Слобожанщина зможе підтвердити свою ідентичність в гастрономії, залучаючи більшу туристичну аудиторію, що сприяє більш ширшому іміджу регіону.

2. Можливості працевлаштування. Просування гастрономічного туризму створює нові можливості працевлаштування, особливо в районах, які постраждали від війни. Зі сплеском туристичного потоку зростає попит на кваліфікованих та некваліфікованих робітників в сфері гостинності,

громадського харчування та суміжних галузях, що сприяє розвитку та розширенню місцевих громад регіону.

3. Збереження культури. Гастрономічний туризм щільно пов'язаний з місцевими традиціями та культурними звичками. Туристи занурюючись в кулінарну спадщину Слобожанщини, порівнюють її зі своїми кулінарними традиціями, таким чином об'єднують культури. Таке об'єднання культур сприяє збереженню та відродженню кулінарних традицій, збереженню почуття гордості місцевих жителів.

4. Покращення місцевої економіки. Не тільки у великих містах, а й за їх межами гастрономічний туризм сприятиме розвитку місцевої економіки. Створення кулінарних центрів, місцевих продовольчих ринків і підприємств агротуризму підвищує економічний зріст Слобожанщини. Місцеві виробники, фермери та ремісники будуть задіяні в нових напрямках, розвиваючи свої галузі.

5. Розширення можливостей громади. Гастрономічний туризм широко залучає громаду регіону, що збільшує можливості її розвитку. Місцеві жителі стають активними учасниками процесу туристичного туру (майстер-класи, фестивалі). Демонструючи свої кулінарні традиції, місцеві мешканці стають невід'ємною частиною туристичної пригоди, що сприяє до єднання спільноти навкруги кулінарних традицій та процвітання регіону.

6. Збереження кулінарної спадщини. Гастрономічні тури виступають як охоронці кулінарної спадщини. Розвиваючи та розкриваючи для інших кулінарні традиційні рецепти та способи приготування їжі – тури стають живим архівом гастрономічної історії Слобожанщини.

Реалізація співпраці фермерів, рестораторів, ремісників, громад та влади сприятиме розвитку гастрономічного туризму на Слобожанщині - створить нові робочі місця в різних секторах. Місцеві екскурсоводи ознайомлять з культурою та історією регіону, водії автотранспорту та допоміжний персонал допоможуть покращити транспортні послуги для

туристів, підвищиться попит на готельні послуги та відповідний персонал. Співпраця з місцевими виробниками збереже малий бізнес регіону та буде сприяти вливанню знайденому коштів безпосередньо в місцеву економіку. Популяризуючи кулінарні традиції регіону, гастрономічний туризм активно допомагає збереженню культурної спадщини регіону. Залучення кулінарних навчальних програм, нових фестивалів, проведення майстер-класів розкриває місцеві традиції не тільки туристам, а й місцевій молоді. Передаючи автентичні рецепти та навички, специфічні для Слобожанщини, гастрономічні тури стають важливими для збереження та популяризації кулінарної спадщини регіону. Це, у свою чергу, підвищує почуття гордості та спадкоємності традиційних практик у місцевих мешканців.

3.3. Розробка проєкту віртуального гастрономічного туру «GastroКод Слобожанщини»

Гастрономічна культура Слобожанщини, що формувалася століттями, є унікальним джерелом національної ідентичності та соціальної самобутності регіону. Її збереження і популяризація, зокрема через розвиток гастрономічного туризму, традиційно розглядалися як важливі складові культурного й економічного розвитку області. Проте з огляду на сучасний воєнний конфлікт традиційні моделі туризму втратили ефективність через масштабні руйнування, обмеження мобільності та небезпеку для громадян. В цих реаліях особливе значення набуває пошук нових форм підтримки і розвитку гастрономічної спадщини, які відповідають викликам часу.

Ми пропонуємо розробку віртуального гастрономічного продукту, як спосіб розв'язання проблем збереження і популяризації гастрономічної культури Слобожанщини, одночасно сприяючи соціально-економічному розвитку регіону у важких воєнних обставинах.

Війна зачепила оперативні моменти туристичних поїздок та спричинила руйнування ключової інфраструктури, а також виробничу базу гастрономічного сектору. У цьому контексті бачимо кілька суттєвих чинників, які підвищують актуальність розробки саме віртуального гастрономічного продукту:

- Обмеження доступу. Значна частина туристичних атракцій і виробничих підприємств – це або зони безпосередніх бойових дій, або зони ризику, що знижує їх доступність для звичайного відвідувача.
- Соціальні та економічні втрати. Зниження туристичного потоку означає втрату джерел доходу для місцевих громад, що посилює кризу зайнятості та знижує рівень життя.
- Ризики для культурної спадщини. Без систематичної цифрової фіксації і поширення гастрономічних традицій існує загроза їх повного забуття, особливо на окупованих або постраждалих територіях.
- Підвищений інтерес до культурного конекту. Віддалені та віртуальні формати дають можливість мешканцям інших регіонів і закордонним українцям підтримувати зв'язок із рідним краєм, що особливо важливо у воєнний час.

Ці фактори визначають крайню необхідність створення платформи, яка забезпечить збереження, поширення та розвиток гастрономічної культури Слобожанщини в умовах, коли реальні поїздки неможливі або обмежені.

Ідея віртуального кулінарного туру Слобожанщиною заключається в тому що користувачі можуть спостерігати за історією та процесом приготування традиційних українських страв, таких як слобожанський борщ, степова каша, запечений короп і т.д.), із можливістю замовити набір інгредієнтів. Потенційні туристи онлайн-туру зможуть обрати певну частину регіону, почути історію про цю страву, її походження, цікаві

факти та захоплюючі легенди пов'язані з нею. Також учасникам туру буде запропоновано відтворити страву у себе із надісланим готовим набором інгредієнтів. Тобто набір буде складатися із основних, вже попередньо зважених, інгредієнтів. Даний набір продуктів буде формуватися за рахунок співпраці з магазинами («Klopotenko store», «Сільпо») та з місцевими жителями, які будуть надавати особливі місцеві інгредієнти аби зберегти максимальну автентичність страви. Відео-уроки будуть в форматі 360° або VR.

Метою даного проєкту є об'єднати людей навколо унікальної гастрономічної спадщини Слобожанщини, створюючи інтерактивні віртуальні досвіди, які дозволяють відчутти смак і дух кожного регіону.

Проєкт ґрунтується на принципах комплексного підходу, поєднуючи культурну, освітню, економічну і соціальну функції. Унікальність запропонованої ініціативи полягає в об'єднанні таких складових: цифрова платформа як інтегратор контенту. Вона поєднує кілька форматів взаємодії та подачі інформації для потенційних туристів. Це будуть формати інтерактивних відео-екскурсій із презентаціями традиційних фермерських господарств, кулінарних майстерень, та етно-ресторанів, що ілюструють процес приготування страв. Додатковою опцією є онлайн-майстер-класи або офлайн, за умови гарантування безпеки, від місцевих експертів, шеф-кухарів та носіїв кулінарної традиції з можливістю прямого спілкування. В майбутньому можна буде запровадити цифровий гастрономічний путівник із описом маршрутів, локацій та рекомендацій для майбутніх фізичних подорожей після відбудови окупованих територій. Для зручності користувачів існуватиме інтерактивна спільнота – майданчик для обміну досвідом, питаннями, рецептами та підтримкою між користувачами.

Проєкт передбачає систематичний збір та архівування автентичних рецептів, сімейних історій, пов'язаних із стравами, фольклору та культурних звичаїв. Ця база стане джерелом досліджень і навчальних матеріалів, а також підґрунтям для майбутніх фестивалів.

Концепція послуг та пропозиції для клієнтів:

1. Віртуальний кулінарний тур по певних частинах сучасної Слобожанщини (з VR-елементом).

- Опис: учасник обирає локацію і занурюється у віртуальну реальність, де місцевий шеф-кухар або гід розповідає про страву, її походження та традиції.

- Формат: онлайн-тур у 360° або VR-окулярах.

- Пропозиція: набір інгредієнтів для приготування, який доставляється клієнту додому.

2. Пакет "GastroКод Слобожанщини за один вечір"

- Опис: клієнт отримує набір страв із 3 різних DESTИНАЦІЙ сучасної Слобожанщини (закуска, основна страва, десерт) із короткими відео-інструкціями у форматі 360°.

- Формат: самостійне приготування з інтерактивними відео-інструкціями.

- Пропозиція: набір прикрас для тематичної сервіровки столу (рушники, свічки).



Рис. 3.4. Цільова аудиторія віртуального гастрономічного проєкту «GastroКод Слобожанщини»

Джерело: складено автором

Цільовою аудиторією є:

- молодь віком 18-35 років – активні користувачі технологій, які цікавляться гастрономією та новими форматами подорожей;
- сім'ї з дітьми – формат спільного приготування вдома стане цікавою сімейною активністю;
- іноземні туристи – люди, які цікавляться українською культурою, але не можуть відвідати країну;
- любителі кулінарії – ті, хто захоплюється кухнею різних народів і хоче експериментувати.

Для розвитку даного проєкту дуже важливо підібрати працюючі канали комунікації. Потужним двигуном слугують соцмережі, важливо обрати різні соцмережі аби залучити якомога більше цільової аудиторії. Інстаграм це соцмережа для людей віком від 12 до 40, це ідеальна платформа для просування нового туристичного продукту (публікація яскравих фото та відео про страви з різних локацій Слобожанщини, stories із кулінарними майстер-класами, залучення блогерів. Для аудиторії 35+ варто обрати Фейсбук (рекламні кампанії, таргетинг на сім'ї та кулінарів, групи та заходи, присвячені гастротуризму, а також пости в спільнотах місцевих громад). Не варто забувати і про ТікТок – соцмережу, яка може несподівано зробити туристичний проєкт «GastroКод Слобожанщини» трендовим та залучити ще більшу к-сть користувачів.

«GastroКод Слобожанщини» матиме свій веб-сайт із інтерактивним VR-турами, блог із рецептами, історіями регіональних страв. А також свій особистий канал на Ютубі, туди завантажуватимуться відеоролики 360° про кулінарні тури.

Важливим аспектом у просуванні віртуального туру «GastroКод Слобожанщини» є партнерства:

- співпраця з українськими ресторанами для популяризації проєкту;
- колаборації з гастроблогерами та туроператорами;
- співпраця з місцевими людьми, які є тимчасово переселеними особами, для реалізації максимально автентичних страв та підтримки гастрономічної культури Слобожанщини.
- підтримка культурних фестивалів.

«GastroКод Слобожанщини» матиме вагомий вплив на соціально-економічний розвиток Слобожанщини. Наприклад, це сприятиме запобіганню культурної деградації, а саме, за допомогою цифрового формату спільнота матиме змогу зберігати свої традиції навіть за кризових умов. Також підвищення впізнаваності регіону, адже наразі, коли мова йде про гастрономічну культуру України, нікому не спадає на думку виокремити східну частину нашої країни, як окремий унікальний гастрономічний осередок. Тому Слобожанщина здобуде новий імідж як інноваційно орієнтований, культурно багатий напрямок, що позитивно позначиться на привабливості після закінчення війни. Дуже важливо також зазначити що реалізація даного проєкту простимулює місцеву економіку. Електронна комерція і віртуальні послуги створюють додаткові робочі місця і джерела доходів, особливо це важливо для людей, який вимушено виїжджають зі своїх домівок у пошуках нового життя. Тобто таким чином це слугує підтримкою місцевих громад. Особливої ваги набирають ініціативи, що залучають молодь і внутрішньо переміщених осіб, створюючи можливості для розвитку і адаптації. Платформа сприятиме швидшій реабілітації туріндустрії, оскільки буде готовою запропонувати структуровані пакети для потенційних туристів.

Враховуючи тимчасову втрату контролю над частиною території Слобожанщини, проєкт передбачає спеціальні адаптації такі як:

- Залучення інформації і контенту з окупованих територій через родини, волонтерів, активістів, які мають доступ до культурної спадщини.
- Інтернет-платформа як «цифровий міст» для об'єднання усіх частин Слобожанщини незалежно від контролю, забезпечить інформаційний обмін і культурну інтеграцію.
- Використання соцмереж і месенджерів для активізації співпраці з місцевими мешканцями, пропаганди традицій і поширення продукту.
- Підтримка державних і громадських ініціатив, спрямованих на реставрацію і розвиток регіону після деокупації.

Важливо зазначити, що проект здатен ефективно функціонувати незалежно від фізичного доступу до окремих територій, а це є критично важливим під час війни.

Ретельний аналіз ринку, чітка фінансова стратегія та ефективна маркетингова кампанія забезпечать успішний запуск і розвиток проекту. Впровадження інтерактивного VR-контенту, доставка наборів інгредієнтів та онлайн-майстер-класи створюють унікальну цінність для клієнтів.

Найбільші виклики пов'язані з технологічною надійністю, конкуренцією та репутацією. Однак ці ризики можна мінімізувати через впровадження сучасних рішень, адаптацію стратегії до змін ринку та підтримання високої якості послуг.

"GastroКод Слобожанщини" має потенціал стати популярним проектом, що гармонійно поєднує технології та культурну спадщину, сприяючи розвитку туризму та формуванню позитивного іміджу України у світі.

Запропонований проект віртуального гастрономічного туризму є інноваційним, практично орієнтованим рішенням, яке враховує реалії воєнного часу і прагне не лише підтримати гастрономічну спадщину Слобожанщини, а й використати сучасні цифрові інструменти для

перезапуску культурних і туристичних процесів. Цей проєкт підтримає місцеву економіку, збереже культурні традиції, активізує громаду і створить міцний фундамент для подальшого розвитку, незалежно від складної політичної ситуації.

Висновки до розділу 3

Сучасний стан гастрономічного туризму на Слобожанщині, який, попри свою багатогранність і потенціал, ще не досяг значного розвитку. Серед основних проблем, що стримують його зростання, можна виділити низький рівень популяризації гастрономічної спадщини, недостатню інфраструктуру для підтримки туристичних потоків та відсутність єдиного бренду, який би об'єднав гастрономічні традиції регіону. Крім того, на даний момент гастрономічний туризм у Слобожанщині не має чітко визначених маршрутів, що обмежує можливості для розвитку цього напрямку. Це також пов'язано з тим, що більшість ресторанів та закладів громадського харчування не акцентують увагу на автентичних слобожанських стравах, а значна частина туризму зосереджена на культурних та історичних об'єктах.

Серед головних напрямків розвитку можна виділити створення гастрономічних фестивалів, що стали б платформами для популяризації традиційних страв, а також розвиток агротуризму, який дозволяє туристам не лише скуштувати автентичні продукти, а й ознайомитись із процесами їх виробництва. Розвиток гастрономічних маршрутів, співпраця з місцевими рестораторами та фермерськими господарствами дозволила б створити цілісну концепцію гастрономічного туризму на Слобожанщині. Важливою перспективою є також залучення міжнародних туристів через проведення спеціальних гастрономічних турів і обміну досвідом з іншими регіонами, що активно розвивають цей напрямок.

Розроблено проєкт віртуального туристичного підприємства «GastroКод Слобожанщини», який сприятиме вирішенню проблем розвитку гастрономічного туризму на Слобожанщині. Завдяки інноваційним підходам, таким як віртуальні тури, інтерактивні карти та мультимедійні ресурси, цей проєкт дозволить не тільки збільшити обізнаність про гастрономічну культуру регіону, але й зацікавити туристів з різних куточків світу. Оскільки Слобожанщина не завжди доступна для відвідувачів, створення такого віртуального підприємства є важливим кроком для залучення уваги до регіону та його гастрономічної спадщини, особливо в умовах глобалізації та розвитку цифрових технологій.

ВИСНОВКИ

Гастрономічна культура - це своєрідний кодекс правил, за якими визначають варіанти та рецепти приготування їжі, перелік продуктів, які більш прийнятні для певної культури, способи їх поєднання, традиції споживання їжі. Вона включає традиційні рецепти, що формують кулінарну спадщину, місцеві продукти, що визначають унікальність кухні, технологію приготування, специфічні для регіону, обряди та традиції, пов'язані з їжею, соціальний контекст, де їжа об'єднує людей. Гастрономічна культура значною мірою впливає на розвиток туризму і, зокрема, такого його виду як гастрономічний.

Формування Слобожанщини як етнографічного регіону є результатом багатовікових історичних і соціокультурних трансформацій. У XVII столітті ця територія стала притулком для переселенців з Правобережної та Лівобережної України. Сучасна Слобожанщина в межах України включає території Сумської, Харківської, Полтавської, Луганської, Донецької областей.

Природно-географічні умови Слобожанщини суттєво вплинули на її культуру та гастрономію. Регіон розташований переважно у лісостеповій зоні, яка характеризується родючими чорноземами, помірним кліматом і достатньою кількістю опадів, що сприяло розвитку землеробства. Прикордонне розташування сприяло культурному обміну, що додало гастрономії регіону різноманітності - традиція готувати страви в печі могла поєднуватися з кочівницькими технологіями копчення чи в'ялення, створюючи унікальні кулінарні комбінації, які відображали адаптивність слобожан до їхнього середовища.

Слобожанська кухня вирізняється поживністю, простотою й орієнтацією на локальні продукти. Основу раціону складали овочеві супи, каші, страви з борошна та м'яса. Борщ – одна з найвідоміших страв Слобожанщини – мав безліч варіацій, до яких входили не лише овочі, а й

квасоля, гриби або сушена риба. Типовими слобожанськими першими стравами були також кулеша та легка рибна юшка. Велике значення мали пироги з різними начинками. Свинина та яловичина домінували в м'ясних стравах, особливо популярною була печеня з овочами. У прикордонних районах харчування збагачувалося рибою, а напої змінювалися залежно від пори року. Всі ці страви були не лише джерелом енергії, а й елементом культурної пам'яті, яка передавалася з покоління в покоління.

Гастрономічна культура Слобожанщини історично тісно пов'язана не лише з побутом, а й із духовним та соціальним життям місцевих жителів. Вона відігравала ключову роль у релігійних обрядах і традиційних звичаях, таких як, Різдво, Святвечір, Великдень, Масниця, свято Івана Купала, весілля, народження, поховання та ін.

Важливою складовою культурного життя були ярмарки, на яких продавали пироги, квас, сушені фрукти, копчену рибу. Такі події сприяли не лише торгівлі, а й обміну кулінарними знаннями між громадами, що збагачувало місцеву гастрономічну традицію.

Гастрономічний туризм на Слобожанщині до початку повномасштабного вторгнення росії в 2022 році демонстрував поступальний розвиток. У довоєнний період ключовими осередками гастрономічного туризму були фестивалі, ресторани з регіональною кухнею та локальні ініціативи в сільських районах. Це фестиваль «Слобожанський смак» у Харкові, фестиваль борщу в Богодухові, етнофестиваль «Печенізьке поле» у Печенізькому районі, майстер-класи в Чугуєві, підприємства ресторанного господарства Харкова, такі як "Пузата хата" та "Слобода".

З 2021 року Чугуївська міська територіальна громада працює над формуванням етногастрономічного маршруту-мапи «Дороги вина та смаку Слобожанщини», який охоплює агротуристичні локації територій Чугуївської, Чкалівської, Дергачівської, Малоданилівської, Циркунівської громад Харківщини.

Попри багату кулінарну спадщину, розвиток гастрономічного туризму на Слобожанщині стикається з серйозними викликами. Найбільшим викликом для збереження гастрономічної культури та розвитку туризму стала війна, розв'язана РФ проти України. Зруйнована інфраструктура, депопуляція, культурна ізоляція й втрата сімейних зв'язків призводять до зникнення вікових кулінарних традицій.

Слабка туристична інфраструктура також є серйозною проблемою - агросадиби, які могли б поєднувати проживання з гастрономічними враженнями, малорозвинені, а інформаційна підтримка брендів регіону — недостатня.

Незважаючи на виклики війни, гастрономічний туризм у Слобожанщині має перспективи для відновлення та розвитку, завдяки здатності адаптуватися до нових реалій. Використання цифрових технологій та міжнародна підтримка відкривають нові шляхи популяризації регіональної кухні.

Представлений проєкт «GastroКод Слобожанщини» у форматі віртуальних гастрономічних турів демонструє можливість поширювати знання про слобожанську кулінарію серед української діаспори, іноземних гостей та мешканців інших регіонів України.

Гастрономічна культура Слобожанщини — це унікальний ресурс з високим туристичним потенціалом. Для її збереження та розвитку, регіон потребує цілісного підходу, підтримки з боку державних і громадських інституцій, залучення інноваційних інструментів та формування стійких механізмів взаємодії між культурною спадщиною й туристичною галуззю.

Завдяки сучасним технологіям широка зарубіжна аудиторія може отримати інформацію щодо особливостей гастрономічної культури регіонів України, а в майбутньому після здобуття перемоги відвідати їх, долучитися до тих чи інших форм гастрономічного туризму, пізнати різноманіття і багатство смаків різних етнографічних земель країни.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Hall, C. M., & Gössling, S. (2016). Sustainable Culinary Systems. Routledge. Електронний доступ: <https://books.google.com>
2. Long, L. M. (2004). Culinary Tourism. University Press of Kentucky. Електронний доступ: <https://books.google.com>
3. Richards, G. (2012). Food and the Tourism Experience. OECD Publishing. Електронний доступ: <https://www.oecd.org>
4. Sidali, K. L., Spiller, A., & Schulze, B. (2011). Food, Agri-Culture and Tourism. Springer. Електронний доступ: <https://link.springer.com>
5. UNESCO (2013). Intangible Cultural Heritage: Mediterranean Diet. Електронний доступ: <https://ich.unesco.org/en/RL/mediterranean-diet-00884>
6. Wolf, E. (2006). Culinary Tourism: The Hidden Harvest. Kendall Hunt Publishing. Електронний доступ: <https://books.google.com>
7. UNESCO (2015). Intangible Cultural Heritage: Arabic Coffee. Електронний доступ: <https://ich.unesco.org/en/RL/arabic-coffee-01074>
8. Everett, S. (2016). Food and Drink Tourism. SAGE Publications. Електронний доступ: <https://books.google.com>
9. Boniface, P. (2003). Tasting Tourism. Ashgate Publishing. Електронний доступ: <https://scholar.google.com>
10. UNWTO (2017). Second Global Report on Gastronomy Tourism. World Tourism Organization. Електронний доступ: <https://www.unwto.org>
11. World Food Travel Association (2023). What is Food Tourism? Електронний доступ: <https://worldfoodtravel.org/what-is-food-tourism>

12. Никига О. В. (2022). Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в регіоні. Дисертація, Львівський державний університет фізичної культури. Електронний доступ: <https://scholar.google.com>
13. Кравців В. С. (2018). Культурна спадщина України: економічний потенціал. Інститут регіональних досліджень НАН України. Електронний доступ: <http://ird.gov.ua>
14. Мальська М. П. (2019). Туристичний потенціал України. Львів: ЛНУ ім. І. Франка. Електронний доступ: <https://lnu.edu.ua>
15. Забалдіна Ю. Б. (2020). Гастрономічний туризм як фактор розвитку регіонів. Економічний вісник. Електронний доступ: <https://scholar.google.com>
16. Черниш І. В. (2021). Тенденції розвитку туризму в Україні. Туризм і гостинність. Електронний доступ: <https://tourlib.net>
17. Кравченко В. В. (2005). *Слобідська Україна: історичний нарис*. Харків: ХНУ ім. В. Н. Каразіна. Електронний доступ: <https://scholar.google.com>
18. Грушевський М. С. (1995). *Історія України-Руси*. Київ: Наукова думка. Електронний доступ: <http://izbornyk.org.ua>
19. Багалій Д. І. (1918). *Історія Слобідської України*. Харків: Друкарня Губернського правління. Електронний доступ: <https://scholar.google.com>
20. Смолій В. А. (2003). *Історія України: нове бачення*. Київ: Альтернативи. Електронний доступ: <https://scholar.google.com>
21. Голобуцький В. О. (1961). *Заселення Слобожанщини*. Київ: АН УРСР. Доступ: Репозитарії НАН України
22. Смолій В. А., & Степанков В. С. (2008). *Українська козацька держава*. Київ: Інститут історії України НАН України. Електронний доступ: <http://history.org.ua>
23. Коваленко О. П. (2015). *Етнографія Слобожанщини*. Харків: ХДАК. Електронний доступ: <https://scholar.google.com>

24. Пономарьов А. П. (1999). *Українська минушина: етнографічний довідник*. Київ: Либідь. Електронний доступ: <https://chtyvo.org.ua>
25. Воропай О. (1958). *Звичаї нашого народу*. Київ: Обереги. Електронний доступ: <https://chtyvo.org.ua>
26. Колесник Н. В. (2010). *Гастрономічні традиції Слобожанщини*. Харків: ХНУ ім. В. Н. Каразіна. Електронний доступ: <https://scholar.google.com>
27. Колесник Н. В. (2018). *Етнографія харчування українців*. Київ: Інститут мистецтвознавства НАН України. Електронний доступ: <http://ethnology.org.ua>
28. Склярєнко В. Г. (2007). *Традиційна кухня Східної України*. Харків: Фоліо. Електронний доступ: <https://scholar.google.com>
29. Мальська М. П. (2019). *Туристичний потенціал України*. Львів: ЛНУ ім. І. Франка. Електронний доступ: <https://lnu.edu.ua>
30. Географія України (2010). *Фізична географія*. Київ: Вища школа. Електронний доступ: <https://scholar.google.com>
31. Воропай О. (1970). *Народна кухня українців*. Київ: Наукова думка. Електронний доступ: <https://chtyvo.org.ua>
32. Рибальство України (2008). *Річки Слобожанщини*. Київ: Агропром. Електронний доступ: Репозитарії
33. Петренко І. М. (2012). *Обрядова кухня українців*. Київ: Інститут етнології НАН України. Електронний доступ: <http://ethnology.org.ua>
34. Торгівля Слобожанщини (2016). *Муравський шлях*. Харків: ХНУ ім. В. Н. Каразіна. Електронний доступ: <https://scholar.google.com>
35. Етнографія України (2009). *Селянське господарство*. Київ: Либідь. Електронний доступ: <https://chtyvo.org.ua>
36. Петренко І. М. (2015). *Землеробські традиції українців*. Київ: Інститут етнології НАН України. Електронний доступ: <http://ethnology.org.ua>

- 37.Клименко О. О. (2018). *Тваринництво Слобожанщини: історичний аспект*. Харків: ХНАУ. Електронний доступ: <https://scholar.google.com>
- 38.Скляренко В. Г. (2010). *Роль річок у побуті українців Сходу*. Харків: Фоліо. Електронний доступ: <https://scholar.google.com>
- 39.Транспорт Слобожанщини (2014). *Річкові шляхи*. Харків: ХНУ ім. В. Н. Каразіна. Електронний доступ: <https://scholar.google.com>
- 40.Колесник Н. В. (2021). *Сезонність у традиційній кухні українців*. Київ: Інститут мистецтвознавства НАН України. Електронний доступ: <http://ethnology.org.ua>
- 41.Обрядова кухня (2016). *Свята Слобожанщини*. Харків: ХДАК. Електронний доступ: <https://scholar.google.com>
- 42.Лісова культура (2012). *Ресурси Слобожанщини*. Київ: Либідь. Електронний доступ: <https://chtyvo.org.ua>
- 43.Етнографія Сходу (2017). *Культурний обмін*. Харків: Фоліо. Електронний доступ: <https://scholar.google.com>
- 44.Гастрономія прикордоння (2020). *Слобожанщина*. Київ: Інститут історії України НАН України. Електронний доступ: <http://history.org.ua>
- 45.Бойко Ю. О. (2021). *Туристичний потенціал Східної України*. Харків: ХНУ ім. В. Н. Каразіна. Електронний доступ: <https://scholar.google.com>
46. Мальська М. П. (2019). *Туристичний потенціал України*. Львів: ЛНУ ім. І. Франка. Електронний доступ: <https://lnu.edu.ua>
- 47.Коваленко О. П. (2019). *Торговельні зв'язки Слобожанщини*. Харків: ХДАК. Електронний оступ: <https://scholar.google.com>
48. Обрядова кухня. (2016). *Свята Слобожанщини*. Харків: ХДАК. Електронний доступ: <https://scholar.google.com>

- 49.Петренко І. М. (2015). *Землеробські традиції українців*. Київ: Інститут етнології НАН України. Електронний доступ: <http://ethnology.org.ua>
50. Колесник Н. В. (2018). *Етнографія харчування українців*. Київ: Інститут мистецтвознавства НАН України. Електронний доступ: <http://ethnology.org.ua>
51. Скляренко В. Г. (2007). *Традиційна кухня Східної України*. Харків: Фоліо. Електронний доступ: <https://scholar.google.com>
52. Багалій Д. І. (1918). *Історія Слобідської України*. Харків: Друкарня Губернського правління. Електронний доступ: <https://scholar.google.com>
- 53.Бондаренко Г. В. (2017). *Етнографічні особливості Слобожанщини*. Київ: Інститут етнології НАН України. Електронний доступ: <http://ethnology.org.ua>
- 54.Етнографія України. (2009). *Селянське господарство*. Київ: Либідь. Електронний доступ: <https://chtyvo.org.ua>
- 55.Скляренко В. Г. (2010). *Роль річок у побуті українців Сходу*. Харків: Фоліо. Електронний доступ: <https://scholar.google.com>
- 56.Смолій В. А. (2003). *Історія України: нове бачення*. Київ: Альтернативи. Електронний доступ: <https://scholar.google.com>
- 57.Смолій В. А., Степанков В. С. (2008). *Українська козацька держава*. Київ: Інститут історії України НАН України. Електронний доступ: <http://history.org.ua>
- 58.Ткачук О. М. (2020). *Розвиток агротуризму в Україні*. Київ: НУБіП. Електронний доступ: <https://scholar.google.com>
59. Загальна методологія наукової творчості. *Методика і техніка досліджень*. Електронний доступ: <https://surl.li/akzbai>