

Регіональні аспекти гастрономічної спадщини України (розробка факультативу з географії)

Кузнецова А. О., Купач Т. Г.

<https://doi.org/10.17721/2786-4561.2022.2.2-13/13>

Київський національний університет імені Тараса Шевченка, Київ, Україна

Актуальність. Гастрономічна спадщина народу – це унікальний інструмент його ідентифікації та історії, адже вона увібрала в себе усі особливості притаманні різним епохам історичного розвитку. Українські традиційні страви являють собою феномен національної культури, так як до сьогодні зберігаються в повсякденному житті більшості українців. Окрім того, туристи, з різних куточків світу, завжди воліють скоштувати український борщ, вареники, полтавські галушки чи карпатський бануш, адже поза межами України, українська традиційна кухня є певним брендом, з яким асоціюється наша держава.

Досліджуючи гастрономічну спадщину України, варто розуміти, що вона є не лише частиною культурної спадщини, а й ресурсом для розвитку економіки регіонів, тому актуальність її дослідження є важливою не тільки з точки зору збереження традицій.

Гастрономічна спадщина є основою для розвитку гастрономічного туризму України. Саме через туризм, ми можемо популяризувати та просувати національну кухню, традиції, тим самим зберігаючи їх автентичність та унікальність, створювати приємні асоціації туристів та гастрономічний бренд України. Окрім того, вивчення гастрономічної спадщини у середній школі має відігравати виховну функцію, плекаючи любов школярів до рідної культури, традицій та звичаїв.

Михайлюк О.Л. та Хумаров О.А. зазначають, що гастрономічний туризм виступає допоміжним інструментом у пізнанні культурної спадщини країн або регіонів світу, оскільки страви національної кухні є одним із елементів, що відображають спосіб життя, світогляд та традиції різних народів [3].

Коркуна О. І., Никига О. В., Підвальна О. Г. вважають, що гастрономічний туризм слід трактувати як спеціалізований вид туризму, який спрямований на ознайомлення туристів з гастрономічними особливостями й культурою певної території. Гастрономічний туризм можна трактувати також як один з різновидів культурного туризму, адже гастрономія є визнаним елементом культури.

Виклад основного матеріалу. Зараз гастротуризм здебільшого виступає складовою інших видів туризму та покликаний задовольнити потреби туристів у харчуванні. Проте розвиток гастрономічного туризму як окремого повноцінного напрямку має важливе значення, перш за все для регіонів, які не мають значної кількості історико-культурних чи природних пам'яток, але можуть використати свою гастрономічну спадщину як туристичний об'єкт. В маленьких селах та містечках, де зберігаються традиції приготування національних страв, а єдиним джерелом доходу населення є ведення особистого селянського господарства, гастрономічний туризм, при підтримці держави, може стати новим та ефективним напрямком для економічного розвитку регіонів.

Цікавим прикладом відродження гастрономічної спадщини та її популяризації є проєкт «Сковорода. Гастробайки» на Сумщині. За підтримки цього проєкту в селі Дунаєць Шосткинського району місцеві мешканці разом з ведучим програми приготували борщ з яглицею, який готували в цій місцевості 100 років тому. Зараз же місцеві вважають яглицю бур'яном, але старожили ще пам'ятають як їх батьки готували борщ з цією рослиною. Інші давні українські народні страви, такі як шпундра, баба-шарпанина, горюньські сичики,

королевецький пісний борщ з раками, лебединський куліш притаманні лише Сумщині можуть стати гастрономічною візитівкою цього регіону.

Значна протяжність території України із заходу на схід та з півночі на південь, а також сусідство з країнами, які мають цікаву та різноманітну кухню вплинули на особливості та регіональні відмінності традиційної української кухні.

Центр Західної України – Галичина, зазнала впливу Польщі та австро-угорської кухні. Серед автентичних страв: флячки (гострий вершковий суп приправлений з волових рубців, порізаних тоненькими смужками), палюшки (ліниві вареники з тіста, що поливаються шкварками та смаженою цибулею), традиційний пісний борщ (юшка з квашених буряків та вушка з грибочками), дерев'яні голубці (в них замість м'яса - картопля, а замість рису – гречка, а подаються з грибною підливою), цвіклі (тертий буряк з хроном), дві грулі з барабулі (картопляні млинці, начинені домашнім сиром та бринзою під грибною підливкою), львівський сирник та інші.

Закарпаття зазнало впливу Угорщини на свою кухню. Так, візитівкою цього краю є бограч – густий гострий суп-гуляш, з декількох видів м'яса, томатами та паприкою. Готують на Закарпатті грибну юшку, гриби для якої збирають в місцевих лісах. Унікальними також є і традиції приготування полонинського овечого сиру: бринзи, вурди та будзу, які є актуальними і на наш час.

Полтавщина теж має свою особливу традиційну кухню та славиться відомими на увесь світ полтавськими галушками, яким не має аналогів у світі.

Південна Україна має свої особливості, які зумовлені приморським розташуванням територій та овочівництвом. Найпопулярніші страви — це биточки з тюльки та риба-фіш, а також рибна юшка. Не можна не згадати і про кримськотатарську кухню, а особливо традиційні лагман і долму. Вилківська юшка є чудовим прикладом, який відображає традиційну кухню півдня. Цю страву незмінно готують під час гастрономічного фестивалю «Дунайські гостини», який традиційно проходить у селищі Вилково.

Мешканці півночі полюбляють ситну та наваристу їжу. Ці краї славляться щедрими врожайми картоплі, що не могло не позначитися на кулінарних уподобаннях місцевих жителів. Тут вас неодмінно пригостять найсмачнішими дерунами зі сметаною та шкварками, а також печеною з картоплі та м'яса. А на десерт — надзвичайно корисні пиріжки із калини.

Однією з найпопулярніших страв східної України, поряд з буряковим супом, і окрошкою є рулька по-донбаськи. Це частина заднього свиного окорока, що прилягає до коліна, запечена в фользі або тісті. Цікаво, що за часів Русі голяшки не готували як самостійну страву, з них варили супи або холодці. А от на Луганщині полюбляють м'ясний рулет. Це дуже оригінальна страва з яловичого фаршу, омлету і вареної моркви.

В центральній Україні традиційними стравами є борщ із пампушками, вареники, крученики з чорносливом. І, звісно ж, не забуваймо про галушки — маленькі шматочки вареного тіста, що смакують і як окрема страва, і як частина супів і борщів.

Збереження культурної спадщини у вигляді її гастрономічних надбань є важливим напрямком в системі шкільної освіти. Вивчення школярами особливостей побуту давніх українців, приготування ними їжі та напоїв, їх автентичних традицій сприяє кращому усвідомленню своєї ідентифікації та національної приналежності. Дослідження гастрономічної спадщини України може здійснюватись учнями на факультативних заняттях з географії. Такий захід може бути актуальним для учнів 8 класів, які почали вивчати географію України. Зокрема, під час вивчення теми «Етнічний склад населення», метою якої є не тільки ознайомлення із загальними характеристиками, а вивчення особливостей національної культури України.

План-конспект факультативного заняття

Назва факультативу «Гастрономічна спадщина України»

Тема заняття «Гастрономічна спадщина рідного краю – Полтавщини»

Мета заняття:

ознайомити учнів із поняттям «гастрономічна спадщина»

розвивати кулінарні навички

виховувати почуття гордості за власну культуру та унікальність української кухні

Завдання заняття

1) визначити традиційні страви Полтавщини та їх історію;

2) дослідити особливості традиційної полтавської кухні;

3) навчитись готувати полтавські галушки.

Тип заняття: комбінований.

Обладнання: мультимедійна дошка, кухня та кухонне обладнання.

Хід заняття

I. Вступна частина

- інструктаж з БЖД

- повідомлення теми та мети заняття

- очікувані результати: уміння працювати в команді, вміння слухати і чути, управління часом, презентувати себе та свої роботи, креативно та творчо ставитися до вивчення матеріалу.

II. Актуалізація опорних знань. Мотивація навчальної діяльності.

Хвилинка кмітливих

Відгадай загадки, в яких сховались українські національні страви.

«Мозковий штурм»

Як ви думаєте, що є причиною регіональних відмінностей, традиційної української кухні?

Висновок. Вплив країн-сусідів, а також етнічний склад населення регіонів, особливості природних умов (Карпати – гори, ліси, південь – море і т.п.)

III. Основна частина (висвітлення матеріалу нової теми):

Полтавська регіональна кухня відзначається поєднанням різноманітних продуктів в численних комбінаціях і піддається різним кулінарним способам оброблення. Це надає їй неповторного смаку та властивостей. За часом уживання та престижністю їжа поділялася на щоденну і святкову.

Зазвичай на сніданок готували каші. Обід майже завжди складався з борщу. Полуденок (підвечірок) проходив на сухом'ятку: хліб, сало, огірок, часник, хліб із молоком чи з фруктами. На вечерю подавали рідку гарячу страву: куліш, юшку, лемішку, галушки, локшину, затірку.

Найпопулярнішими на Полтавщині є страви із тіста, серед яких були пундики – смажені на олії невеликі коржички, борошняні пампушки й гречані пампухи, а також – великі печені й смажені пироги та менші пиріжки, наповнені різною начинкою. Із житнього та гречаного борошна готували також багато варених страв: затірку, лемішку, квашу, локшину, вареники та особливо популярні на Полтавщині галушки.

Найпоширенішою овочевою стравою Полтавщини є борщ. Споконвіку тут готували усі три різновиди традиційного українського борщу (червоний, щавлевий, холодний), а також особливий полтавський борщ із галушками. Споживали борщ як першу обідню страву, включали до урочистих меню на весіллях чи поминках.

М'ясну їжу на Полтавщині складала в основному свинина. Із свинини готували душенину, печеню, шинку, ковбаси, сальтисон, кров'янку, а найціннішим у традиційному харчуванні продуктом було свиняче сало. Серед ласощів пекли сирні коржички – мандрики.

Оволодіння новими теоретичними та практичними знаннями – приготування полтавських галушок в групах.

Залучення учнів до самостійного осмислення нового матеріалу, самостійна робота.
Прочитати уривок із поеми «Енеїда» І. П. Котляревського та визначити, які із запропонованих страв належать до традиційної кухні Полтавщини.

Тут їли розніі потрави,
І все з полив'яних мисок,
І самі гарніі приправи
З нових кленових тарілок:
Свинячу голову до хрину
І локшину на переміну,
Потім з підлевою індик;
На закуску куліш і кашу,
Лемішку, зубці, пурю, квашу
Із маком медовий шулик...
П'ять казанів стояло юшки,
А в чотирьох були галушки,
Борщу трохи було не з шість;

Баранів тьма була варених,
Курей, гусей, качок печених,
Досита щоб було всім їсть...
Був борщ до шпундрів з буряками,
А в юшці потрух з галушками,
Потім до соку каплуни;
З отрібки баба-шарпаніна,
Печена з часником свинина,
Крохналь, який їдять пани...
Там лакомини різні їли...
Сластьони, коржикі, стовпці,
Варенички пшеничні, білі,
Пухкі з кав'яром буханці.

Підведення учнів до узагальнень, висновків. Гра «Вірю – не вірю»

Лемішка – кашоподібна борошняна страва (вірю).

Полтавська кухня не відрізнялася різноманітністю і поживністю (не вірю).

Обід майже завжди складався з борщу (вірю).

Давньою народною стравою були пундики (вірю).

Куліш – густий суп, зварений із буряка та моркви (не вірю).

IV. Заключна частина. Обґрунтування учнями можливості використання отриманих знань, умінь та навичок; загальний підсумок заняття із зазначенням його позитивних та негативних моментів:

Я навчився (-лась)...

Для себе я зробив (-ла) висновок...

Висновки. Вивчення гастрономічної спадщини в системі шкільної освіти відіграє важливу роль з точки зору пізнання традиційної культури народу. Знання про гастрономічну спадщину виховують самоідентифікацію українців, створюють більш тісні родинні зв'язки, через які передаються давні рецепти із покоління в покоління. Тому збереження кулінарних традицій та надання їм важливого значення в освітньому процесі позитивно впливатиме на світогляд та патріотичне виховання школярів. Також варто розуміти, що проведення факультативних занять, де вивчатиметься гастрономічна спадщина, сприятиме розвитку кулінарних навичок.

Ще однією важливою функцією збереження гастрономічної спадщини є розвиток гастротуризму, який у свою чергу впливає на розвиток економіки та формує бренд країни у світі.

Список використаних джерел

1. Михайлюк О. Л. Перспективи розвитку гастрономічного туризму в Україні / О. Л. Михайлюк, О. А. Хумаров // Економічні інновації. – 2020. – № 2 (75). – Т. 22. – С. 71-81.
2. Коркуна, О. І., Никига, О. В., Підвальна, О. Г. (2020). Гастрономічний туризм як чинник соціально-економічного розвитку територіальних громад. Економічний простір, (155), 40-43. <https://doi.org/10.32782/2224-6282/155-8>