

Пушка Ольга Сергіївна,
кандидат технічних наук, доцент
Шаран Лариса Олександрівна,
кандидат технічних наук, доцент
Арпуть Оксана Володимирівна,
кандидат технічних наук, доцент
Шаран Андрій Васильович,
кандидат технічних наук, доцент

Національний університет харчових технологій, м. Київ,
Україна
Національний університет харчових технологій, м. Київ,
Україна, e-mail: Larisharan@ukr.net
Національний університет харчових технологій, м. Київ,
Україна
Національний університет харчових технологій, м. Київ,
Україна

ЕТНІЧНА УКРАЇНСЬКА КУХНЯ ЯК ЕЛЕМЕНТ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ

Мета. Метою статті є обґрунтування доцільності вивчення стародавньої культури українського народу, зокрема знайомство із звичаями та рецептами етнографічного регіону в рамках проведення гастрономічних турів по всій території України. Адже статистика показує, що проведення таких заходів надихає молодь на вивчення культури свої пращурів.

Методика. За методичну основи даної роботи виступають роботи вітчизняних та закордонних науковців у сфері гостинності, наукова періодика, ресурси мережі Інтернет. В методику входять узагальнюючі та статистичні дані, де відображено доцільність проведення гастрономічного туризму територією України.

Результати. У результаті досліджень було проаналізовано вітчизняний та світовий досвід щодо пізнання молоддю культурних цінностей, традицій, місцевої національної кухні шляхом поєднання відпочинку та гастрономічних турів по всій території України і поза її межами. Було доведено доцільність розширення таких національних заходів з відродженням прадавніх рецептів національних страв кожної місцевості та бажання українців підтримувати та пізнавати свою культуру. Зазначено, що кожний етнорегіон України славиться своєю місцевою стравою: вареники, бринза, ріплянка, і т.д., а ось українським борщем за стародавнім рецептом можна поласувати майже у кожному куточку Херсонщини і Чернігівщини, Полтавщини, Івано-Франківщини, Черкащини, Львівщини, Житомирщини, Сумщини, Вінниччини, Дніпропетровщини.

Наукова новизна. Визначено доцільність впровадження та розширення свят та фестивалів, як елементу розвитку гастрономічного туризму. Систематизовано вітчизняний та світовий досвід щодо поєднання подорожі та пізнання національних традицій місцевої кухні у вигляді проведення гастрономічних фестивалів. Доведено, що більшість таких заходів зосереджено у Центральній та Західній Україні, на що вказують одержані статистичні факти.

Практична значимість. Представлені у роботі матеріали можуть бути використані для вдосконалення регіональної туристичної політики, зокрема, для започаткування та доцільності проведення місцевих гастрономічних турів та фестивалів в кожному регіоні України. Започаткування та проведення гастрономічних фестивалів не тільки позитивно впливає на імідж території, а й відкриває можливості отримання додаткового поштовху до розвитку територій та її культурних цінностей

Ключові слова: національна кухня, традиційні страви, сировина, гастрономічні фестивалі.

Пушка Ольга Сергеевна,
кандидат технических наук, доцент
Шаран Лариса Александровна,
кандидат технических наук, доцент
Арпуть Оксана Владимировна,
кандидат технических наук, доцент
Шаран Андрей Васильевич,
кандидат технических наук, доцент

Национальный университет пищевых технологий, г. Киев, Украина
Национальный университет пищевых технологий, г. Киев, Украина,
e-mail: Larisharan@ukr.net
Национальный университет пищевых технологий, г. Киев, Украина
Национальный университет пищевых технологий, г. Киев, Украина

ЭТНИЧЕСКАЯ УКРАИНСКАЯ КУХНЯ, КАК ЭЛЕМЕНТ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА В УКРАИНЕ

Цель. Целью статьи является обоснование целесообразности изучения древней культуры украинского народа, в частности знакомство с обычаями и рецептами этнографического региона в рамках проведения гастрономических туров по всей территории Украины. Ведь статистика показывает, что проведение таких мероприятий вдохновляет молодежь на изучение культуры свои предков.

Методика. За методическую основу данной работы выступают работы отечественных и зарубежных ученых в сфере гостеприимства, научная периодика, ресурсы сети Интернет. В методику входят обобщающие и статистические данные, где отображено целесообразность проведения гастрономического туризма территории Украины.

Результаты. В результате исследований был проанализирован отечественный и мировой опыт по изучению молодежью культурных ценностей, традиций, местной национальной кухни путем совмещения

отдыха и гастрономических туров по всей территории Украины и за ее пределами. Было доказано целесообразность расширения таких национальных мер по возрождению древних рецептов национальных блюд каждой местности и желание украинцев поддерживать и познавать свою культуру. Отмечено, что каждый этнорегион Украины славится своим местным блюдом: вареники, брынза, риплянка, и т.д., а вот украинским борщом по древнему рецепту можно полакомиться почти в каждом уголке Херсонщины и Черниговщины, Полтавщины, Ивано-Франковщины, Черкащины, Львовщины, Житомирщины, Сумщины, Винницкой, Днепропетровской области.

Научная новизна. Определена целесообразность внедрения и расширения праздников и фестивалей, как элемента развития гастрономического туризма. Систематизированы отечественный и мировой опыт по объединению путешествия и познания национальных традиций местной кухни в виде проведения гастрономических фестивалей. Доказано, что большинство таких мероприятий сосредоточено в Центральной и Западной Украине, на что указывают полученные статистические факты.

Практическая значимость. Представленные в работе материалы могут быть использованы для совершенствования региональной туристической политики, в частности, для создания и целесообразности проведения местных гастрономических туров и фестивалей в каждом регионе Украины. Начало и проведения гастрономических фестивалей не только положительно влияет на имидж территории, но и открывает возможности получения дополнительного толчка к развитию территорий и ее культурных ценностей, как туристами с Украины так и зарубежными гостями.

Ключевые слова: национальная кухня, традиционные блюда, сырье, гастрономические фестивали.

UDC 379.85:791.6:793

<https://doi.org/10.17721/2308-135X.2020.59.29-35>

Pushka Olga Sergeevna,

Candidate of Technical Sciences, Associate Professor

Sharan Larisa Alexandrovna,

Candidate of Technical Sciences, Associate Professor

Arpul Oksana Vladimirovna,

Candidate of Technical Sciences, Associate Professor

Sharan Andrey Vasilyevich,

Candidate of Technical Sciences, Associate Professor

National University of Food Technologies, Kyiv, Ukraine

National University of Food Technologies, Kyiv, Ukraine, e-mail:
Larisharan@ukr.net

National University of Food Technologies, Kyiv, Ukraine

National University of Food Technologies, Kyiv, Ukraine

ETHNIC UKRAINIAN CUISINE AS AN ELEMENT GASTRONOMIC TOURISM IN UKRAINE

Goal. The purpose of the article is to substantiate the expediency of studying the ancient culture of the Ukrainian people, in particular, acquaintance with the customs and recipes of the ethnographic region in the framework of gastronomic tours throughout Ukraine. After all, statistics show that holding such events inspires young people to study the culture of their ancestors.

Method. The methodological basis of this work are the works of domestic and foreign scientists in the field of hospitality, scientific periodicals, Internet resources. The methodology includes generalizing and statistical data, which reflect the feasibility of gastronomic tourism in Ukraine.

Results. As a result of the research, the national and world experience in teaching young people about cultural values, traditions, local national cuisine by combining recreation and gastronomic tours throughout Ukraine and abroad was analyzed. It was proved the expediency of expanding such national events with the revival of ancient recipes of national dishes of each area and the desire of Ukrainians to maintain and learn about their culture. It is noted that each ethno-region of Ukraine is famous for its local dish: dumplings, brynza, ripliyanka, etc., but Ukrainian borscht according to the ancient recipe can be eaten in almost every corner of Kherson and Chernihiv, Poltava, Ivano-Frankivsk, Cherkasy, Lviv, Zhytomyr, Sumy, Vinnytsia, Dnipropetrovsk. Scientific novelty.

Scientific novelty. The expediency of introduction and expansion of holidays and festivals as an element of gastronomic tourism development is determined. Domestic and world experience in combining travel and learning about national traditions of local cuisine in the form of gastronomic festivals is systematized. It is proved that most of such measures are concentrated in Central and Western Ukraine, as indicated by the obtained statistical facts.

Practical significance. The materials presented in the paper can be used to improve the regional tourism policy, in particular, for the initiation and expediency of local gastronomic tours and festivals in each region of Ukraine. The launch and holding of gastronomic festivals not only has a positive effect on the image of the territory, but also opens up opportunities for additional impetus to the development of territories and its cultural values.

Key words: national cuisine, traditional dishes, raw materials, gastronomic festivals.

Постановка проблеми. Важливим чинником відновлення національної економіки України, удосконалення інвестиційної та соціальної політики, реформування інформаційної, виробничої та сервісної, транспортної, комунальної, інфраструктури є розвиток туристичної галузі, зокрема в Україні.

Одним із перспективних видів розвитку ринку туристичних послуг є гастрономічний туризм – вид туризму, який пов'язаний з ознайомленням з етнографічними культурними цінностями, місцевими стравами та їх рецептурними секретами, технологією приготування, видами посуду та дегустацією національних страв та напоїв. Створення конкурентоспроможного туристичного продукту на міжнародному ринку послуг туризму та визначення перспектив розвитку гастрономічного туризму України є запорукою розвитку сучасного стану ринку послуг гастрономічного туризму.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Теоретичні і практичні аспекти розвитку гастрономічного туризму, визначення змісту, відображено у публікаціях зарубіжних вчених, як: К. Холл, Д. Гілмор, Б. Пін, Р. Митчелл, Д. Хендерсон, Ю. Лін, Т. Пірсон, Л. Кей, а також значний вклад у цей напрямок вклали вітчизняні дослідники: А. Бусигіна, Е. Маслова, І. Комарницького, В. Федорченка, Д. Басюк, Т. Сокол, Т. Божук, Л. Прокопчук, Т. Шпараги, В. Бойко, О. Любіцевої, Ф. Шандора, Г. Волкової, М. Баштової. У роботах дослідників показано розвитку цього виду туризму, особливості створення регіональних туристичних продуктів на основі національних кулінарних традицій. Окремі фахівці, В. Антоненко, Д. Басюк доводять значущість цього виду діяльності в окремих регіонах України. Вказані автори зосереджуються на вивченні гастрономічного туризму, як засобу підвищення привабливості етнографічної території, яка є привабливою для туристів завдяки наявності унікальних культурних та кулінарних цінностей.

Виділення невирішених раніше частин загальної проблеми. Статистика досліджень вказує, що останні роки в Україні та світі виявляється все більше охочих зануритися у пізнання стародавніх місцевих культурних традицій, кулінарних особливостей етнорегіону. Цьому сприятиме організація кулінарних фестивалів та свят, як одного із факторів гастрономічного туризму.

Постановка завдання. Туризм – невід'ємна частина життя цивілізованого суспільства, на що вказує сучасний розвиток та глобалізація туристичного ринку. Найбільш перспективним видом туризму на сьогодні можна назвати гастрономічний туризм. Аналітичний огляд літератури свідчить про те, що 1/3 туристичних витрат припадає на споживання їжі. Тому напрям і якість відпочинку насамперед буде залежати від особливостей етнічної кухні [1].

Вклад основного матеріалу. Всесвітня асоціація гастрономічного туризму зазначає, що гастрономічний туризм - це подорожі з метою отримання аутентичного досвіду, заснованого на культурі споживання їжі або напоїв; відкритті місцевих культурних та кулінарних традицій [2]. Для всіх культур і народів харчування є одним з основних чинників повноцінного існування. З самого початку свого буття людина підсвідомо споживала необроблену рослинну їжу (ягоди, трави, горіхи, корінці різних рослин) для отримання енергії. З часом, навчившись виготовляти примітивні знаряддя праці та зброю з каменю, асортимент розширився м'ясом та рибою, які діставали колективним полюванням. Далі навчились добувати вогонь, завдяки чому почали термічно обробляти харчові продукти [3]. На етапі виникнення перших держав, формувалися різні етнічні культури та вірування. Раціон людини почав значною мірою залежати від культурно-етнічних та релігійних факторів. З'явилися нові технології обробки продуктів, страви ставали більш різноманітними. Залежно від географічного розташування та клімату формувалися кулінарні звички народів. Регіони, які межували з морями та океанами споживали значну кількість морепродуктів. А країни, що знаходились в лісо-степовій зоні, біля півніжжя гір віддавали перевагу м'ясу, стравам з круп, овочам.

Україна, знаходячись у самому центрі Європи зі значним запасом земельних ресурсів, сформувала свої кулінарні традиції та звички. Українці — справдавна хліборобський народ. Любов до хліба відобразилася й у традиційному меню українців, яке у всіх регіонах України включало борошняні вироби (вареники, галушки, гречаники, сочники, шулики, потапці, присканці, млинчики). Жодне свято не обходилося без обрядових виробів - коровай, корочун, лежень, мандрики, паска, гуски, шишки. Доповненням до борошняних страв були риба, ягоди, молоко та молокопродукти, олії, рідше - м'ясо. Українська національна кухня взяла свій початок від простих у приготуванні сільських страв, основою яких є злаки та овочі. Тому й традиційна кухня українців багата великим розмаїттям овочевих страв. Серед них найбільш вживаними є борщ, капуста, голубці, квашена капуста, солоні огірки, каша з гарбуза. Любили українці також різноманітні страви з яєць, особливо - яєчно із салом і ковбасою.

Беззаперечно, українська кухня, як і більшість кухонь народів світу зазнала змін. З'явилися нові харчові звички, сучасні способи приготування страв, розширився асортимент сировини. Проте мода на щось нове з часом проходить, і ми знову повертаємося до перевірених часом та нашими предками традиційних українських цінностей та страв. Деяко видозмінюються форми подачі,

удосконалюється рецептурний склад, використовується сучасне обладнання, але борщ, вареники, галушки, деруни є незмінно традиційними стравами для України.

Разом із загальноукраїнськими популярні і регіональні страви, якими славляться Закарпаття і Галичина, Полтавщина та Волинь, Буковина та Харківщина, Поділля і Чернігівщина. Сьогодні західноукраїнська кухня значно відрізняється від східноукраїнської, і в різних областях зберігаються свої кулінарні особливості, які виникли внаслідок впливу сусідніх держав. Таке розмаїття кулінарних традицій стало підґрунтям для формування гастрономічного туризму як в межах країни, так і за її кордонами.

Згідно даних Всесвітньої туристичної організації, близько 80 % туристів планують подорожі, попередньо ознайомившись з особливостями місцевої кухні та гастрономічних заходів [4]. З понад двох сотень гастрономічних фестивалів, що проводяться щорічно в Україні, виокремлюють фестивалі напоїв, вареників, борщу, дерунів та ін.

Борщ є витвором тисячолітнього українського кулінарного мистецтва. Недарма кажуть, що він не "вариться", а "твориться". Особливість борщу - в його неповторності. Це страва унікальна, скільки господинь - стільки й смаків. Страву готують у всіх куточках України за різними рецептами.

Борщ в Україні оточений справжнім культом і має багату історію. Ще на Запорізькій Січі переперчений борщ (так званий "мудрий борщ") використовували для випробування молодих козаків на стійкість і витримку. А одне містечко на Тернопільщині навіть завдячує борщу своєю назвою: за легендою, мешканці нібито втопили татарина, якому не сподобалась місцева кухня, в казані з борщем. Так місто і назвали – Борщів. Тому саме це місто раз на рік стає столицею традиційного українського куховарства. На початку вересня в ньому проходить народний фестиваль борщу з нехитрою назвою "Борщ'їв". Близько півсотні навколишніх сіл представляють свій борщ, який за самобутніми рецептами готують місцеві господині вже не одну сотню років. Крім того, додатково для всіх бажаючих готується борщ безпосередньо у великому казані на багатті.

До борщу традиційно пропонують пампушки та інші смачні страви національної кухні. Не обходиться і без розваг: всі відвідувачі можуть насолодитися народною музикою, піснями та танцями, а за бажання і долучитися до них.

Для розкриття всієї колоритності українського борщу на всій території України проводять національні фестивалі борщу, міської та вуличної їжі (табл.1).

Таблиця 1

Гастрономічні національні фестивалі борщу

<i>П/п</i>	<i>Назва гастрономічного фестивалю</i>	<i>Місце проведення</i>	<i>Період року</i>
1.	Всеукраїнський фестиваль борщу	с. Правилівка Оратівський р-н, Вінницька обл.	восени
2.	Борщ-фест	с. Чубинське, Київська обл.	восени
3.	Міжнародний гастрономічний фестиваль-квест «Борщик у глиняному горщику»	с. Опішня, Полтавська обл.	влітку
4.	«Борщ'їв»	м. Борщів, Тернопільська обл.	восени
5.	«Варись, варись, борщику!»	с. Городище, Чернігівська обл.	восени

З 2007 року в другу неділя вересня одночасно зі святкуванням дня міста Борщів (Тернопільщина) проводяться два фестивалі: гастрономічний «Борщ'їв» та Всеукраїнський фольклорно-мистецький «Борщівська вишиванка», що презентує унікальну чорну борщівську вишивку. Борщ готується за давніми рецептами і подається господинями із понад 50 сіл району. Відвідувачі фестивалю можуть взяти участь в майстер-класі з приготування борщів за різними прадавніми рецептами на відкритому вогні у великому казані, почастиватися цією українською стравою. Поєднання двох фестивалів – фольклорно-мистецького та гастрономічного, дає змогу зацікавити туристів з різних куточків України.

В с. Опішня, що на Полтавщині у другу суботу серпня з 2014 р. проводиться фестиваль «Борщик у глиняному горщику». Винятковою ознакою фестивалю є приготування борщу за різними рецептами у глиняному посуді, зокрема в горщиках. Оскільки с. Опішня вважається гончарною столицею нашої країни, тов. цьому місці започатковано найбільший в Україні музей гончарства під відкритим небом. Гончарні вироби цього краю можливо зустріти у всіх куточках світу. Під час гастрофестивалю борщ за різноманітними рецептами готується в печі та на відкритому вогнищі: ритуальні види борщу, червоний, зелений, холодний, також «екзотичний» борщ з жукою, раками та карасями, грушами, журавлиною та навіть суніцями.

З кожним роком кількість борщів, приготованих за оригінальними рецептами зростає: на фестивалі у 2019 р. знавці українських страв із Херсонщини і Чернігівщини, Полтавщини, Івано-Франківщини, Черкащини, Львівщини, Житомирщини, Сумщини, Вінниччини, Дніпропетровщини приготували борщ за 60 рецептами. На дегустацію борщу із глиняних горщиків, що відбувалась увесь день, за словами організаторки фестивалю Олени Щербань, завітало близько 10 тисяч відвідувачів.

Жодне приготування борщу не обходилося без української пісні. Поєднання творчості та кулінарних здібностей поєднуються у гастрономічно-пісенному фестивалі «Варись, варись, борщику!», який проводиться на Чернігівщині на день с. Городище. Місцеве свято борщу «для своїх» за три роки перетворилося у мистецько-гастрономічне дійство, яке збирає місцевих мешканців та гостей з сусідніх міст і сіл. На фестивалі гостинні господарі пригощають місцевими стравами, варять столітровий казан борщу та змагаються за звання найсмачнішого борщу. Такі фестивалі, за словами організаторки свята не просто об'єднують, а й народжують в душах людей віру у майбутнє, привчають дітей до наших прадавніх традицій.

Ця страва з борошна та начинки вживається, нарівні з борщем, найтипівішою в українській національній кухні. Пампушки, вареники, галушки, млинці — національні страви українців, яка є найпопулярнішою серед інших страв і найпоширенішою по всій країні. Вареники можуть мати різні форми: невеликі, трикутні чи заокруглені, у формі півмісяця. Зазвичай готують їх із пшеничного бездріжджового тіста, у яке загортають начинки на різні смаки. В Україні існує понад 40 видів вареників! Вареники часто згадуються в українському фольклорі.

Скуштувати національні борошняні страви можна під час гастротурів на всій території України і за її межами (табл. 2).

Таблиця 2

Гастрономічні національні фестивалі борошняних страв

<i>П/п</i>	<i>Назва гастрономічного фестивалю</i>	<i>Місце проведення</i>	<i>Період року</i>
1.	Фестиваль галушки	с. Гречане, Петриківський р-н, Дніпропетровська обл.	весна
2.	Всеукраїнський фестиваль вареників	Гірськолижний курорт «Буковель», м. Яремче, Закарпатська обл.	весна
3.	Фестиваль млинців «Ужгородська палачінта»	м. Ужгород, Закарпатська обл.	взимку
4.	Міське свято пампуха	м. Львів, Львівська обл.	взимку
5.	Свято Полтавської галушки	м. Полтава, Полтавська обл.	влітку
6.	«Вареник і капуста-fest»	м. Збараж, Тернопільська	весна
7.	Фестиваль хліба «Хліб своїми руками»	с. Мистецький, хутір Обирок, Чернігівська обл.	влітку
8.	Конкурс-фестиваль «Їжте, люди, вареники, і живіть у мирі!»	с. Стодульці Жмеринського р-у, Вінницької обл.	влітку
9.	Фестивалю вареників Varenyk Fest 2019	м. Ковентрі (Велика Британія)	восени

Для всіх гостей проводяться майстер-клас із ліплення та варіння вареників у казанку на свіжому повітрі.

В останній день Масляної гірськолижний курорт «Буковель» проводить Всеукраїнський фестиваль вареників. Кожен учасник фестивалю може поласувати улюбленою стравою українців — варениками зі шкварками, цибулею, картоплею, печінкою, вишнями, сливами та іншими начинками (понад 100).

Восени у листопаді українська громада у м. Ковентрі (Велика Британія) запрошує усіх охочих зануритися в традиційні цінності української культури та кухні під час проведення фестивалю вареників Varenyk Fest 2019.

Національний Сорочинський ярмарок впевнено тримає марку найбільшого та найпопулярнішого ярмарково-виставкового заходу в Україні.

Триває це масштабне свято впродовж шести днів, за цей час тут відбувається близько 200 різноманітних заходів, в тому числі велика кількість гастрономічних. Вареники, пампушки, вергуни, галушки, деруни, борщі за стародавніми рецептами можна тут скуштувати.

Сорочинський ярмарок відомий захід. А ось найстаріший ярмарок Західної України відомий набагато менше. Традиція проведення велелюдного ярмарку в Чернівцях на свято Петра і Павла сягає XVIII століття. Петрівський ярмарок нині – це довгоочікуване свято для городян та гостей міста, зі святковими промовама, самобутніми майстрами народного мистецтва, веселими танцями,

виставками, цікавими зустрічами, дегустацією страв національної буковинської кухні, “Свято пива”, “Фестиваль вина”, акція “Світ морозива”.

Традиційна закарпатська страва - ріплянка - споконвіку для верховинців була другим хлібом. Ріплянка – це традиційна страва, яку готують кілька разів на тиждень у кожній хаті села, розварена на пюре картопля («ріпа»- діалект.) та кукурудзяне борошно. Варять ріплянку на повільному вогні у чавунній каструлі, часто помішуючи дерев'яною палкою (токаняником). Її щодня подавали до столу, брали з собою в далеку дорогу. Ріплянка в кожній закарпатській сім'ї була і є символом єднання. Відтак уперше на Закарпатті, у Колочаві, в музеї просто неба у червні започаткували проведення фестивалю ріплянки. Це свято супроводжується народними гуляннями і театралізованими діями, конкурсом на найсмачніше приготовлену ріплянку. Господині готують її та додають бринзу, грибочки, обмочку зі сметани чи м'яса - у кожній свій секрет.

Вівчарський куліш, галушки, вареники, токан і вурда. Та найсмачніше - Біле золото Карпат - гуцульська бринза. Заради цього туристи долають тисячі кілометрів з різних куточків України та зарубіжжя і прибувають до столиці Гуцульщини м. Рахів на щорічний найбільший Карпатський фестиваль "Гуцульська бринза". «Гуцульська бринза» – це свого роду гастрономічний, тематичний фестиваль, присвячений гуцульській культурі, гуцульським традиціям, як і самим гуцулам. Свято приурочується поверненню вівчарів з полонини додому. Розпочинається дійство з урочистого маршу, учасники якого одягнуті у яскраве гуцульське вбрання. Хода святкової колони супроводжується грою на народних інструментах та гуцульськими співами. Завершується хода на г. Буркунт, де і відбувається свято.

Основною стравою на святкуванні є бринза - сир з овечого молока виготовлений за допомогою ферменту з натурального сичуга (шлунок) свійської худоби. Екологічність та натуральність - ось у чому головна цінність продукту, кажуть вівчарі. Виробники сиру переконують - щоденне вживання бринзи корисне для здоров'я.

На Житомирщині щороку в другу суботу осені святкують Міжнародний фестиваль дерунів, під час якого коростенські господині демонструють своє мистецтво приготування дерунів та інших оригінальних страв з картоплі.

Якщо літо - це обов'язково кавуни, смак осені нерідко асоціюється з яблуками. Велика кількість яблук різних розмірів, кольорів та сортів можна знайти на Міжнародному фестивалі-ярмарку Apple Bar, який проходить в місті Бар на Вінниччині. Крім цільних плодів, на ярмарку гості зможуть спробувати різні автентичні страви подільської кухні і страви з яблук, приготовлені за старовинними рецептами.

Перше з чим асоціюється на смак місто Львів, звичайно, шоколад і кава. І якщо їхати на каву до Львова, то саме у вересні, тому що в цей період в місті проходить Lviv Coffee Festival "На каву до Львова". Це справжнє свято кави, під час якого можна спробувати кавові напої та солодощі від кращих кав'ярень Львова.

Веселий фестиваль ніжинських огірків щоосені проходить в місті Ніжин. Гостей розважають творчі колективи, присутні танці, ярмарок сувенірів, створений ніжинськими майстрами, а також оголошення переможців конкурсу на кращий дизайн посуду для зберігання огірків (банки, бочки та інше).

Найстаріший, найбільший, наймасовіший фестиваль вина в Закарпатті, який заснували три Василя (Гонак, Ковбаско та Ільтьо), традиційно відбувається на Свято Василя. В цьому році фестивалю "Червене вино" вже виповниться 25 років. Це свято стало візитною карткою не тільки Мукачево, а й всього Закарпаття. Сюди з'їжджаються винороби з усіх околиць, пригожають та дивують витворами свого мистецтва.

Щовесни, починаючи з 2000-го року, у Берегово відбувається свято молодого вина "Біле вино". Члени ордену святого Венцела, який об'єднує кращих місцевих виноробів, є натхненниками фестивалю та всіляко популяризують винну славу Березівщини.

Окрім найкращих сортів білого вина на фестивалі представлені вина інших видів, закарпатські сири, закуски до вина та найкращі закарпатські страви. Під час фестивалю відбувається посвята нових лицарів і фрейлін (придворних дам) до Винного лицарського ордену св. Венцела. А також концертна програма, виступи ансамблів та розіграш лотереї.

Традиційно на початку травня Ужгород запрошує мешканців та гостей Закарпаття скуштувати натурального вина та меду на фестивалі “Сонячний напій”.

У фестивалі беруть участь кілька десятків виноробів краю. В старовинних королівських підвалах (відомі під назвою “Совине гніздо”) можна безкоштовно продегустувати понад 50 якісних і “правильних” вин, купажи вина на основі європейських сортів винограду та ексклюзивні

авторські купажі (наприклад “Чорного принца”, “Сонце в бокалі”, “Космічне”, “Жужіка ти солодка”).

Фестиваль приділяє велику увагу культурі споживання вина – організатори забезпечили скляними келихами з атрибутикою свята замість пластикового посуду.

У медових павільйонах, що розташовуються навколо льохів, бджолярі пропонують найпопулярніші медові продукти — квітковий, “майський”, липовий мед, пилок, віск, медові соти і навіть медовуху. Крім того, гості фестивалю матимуть можливість придбати сувеніри, солодощі, молочні делікатеси (вурду, бринзу, домашній сир), продукти закарпатських сироварень, посмакувати шашликами, печеною рибою, картоплею, бограчем та іншими традиційними стравами Закарпаття.

В кінці травня на вихідних в сонячній Одесі проводиться яскравий і незвичайний фестиваль полуниці з тематичними вечірками і заходами.

Свято першого ароматного врожаю символізує початок літнього сезону. На заході представляють страви з полуниці, майстер-класи, ігри, конкурси. Особливим попитом користуються напої та десерти.

Отже, для підвищення індексу туристичної конкурентоспроможності України є розвиток гастрономічного туризму, оскільки він сприяє підвищенню конкурентоспроможності туристичної сфери та зростанню туристичних потоків до нашої держави. Особливим елементом розвитку гастрономічного туризму є організація та проведення гастрономічних фестивалів та свята, що можуть зробити гастрономічний тур більш цікавим й насиченим за своєю програмою, а також сприяти відродженню місцевих культурних та кулінарних традицій, формуванню туристичного бренду етнорегіону країни.

Список використаних джерел:

1. World Tourism Organization (UNWTO) Global Report on Food Tourism (2012), p. 63.
2. Всесвітня асоціація гастрономічного туризму [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <http://www.worldfoodtravel.org>.
3. Історія харчування. В.І. Смоляр. К.: Медицина України. —352 с.
4. Винний та гастрономічний туризм: глобальні тренди та локальні практики : монографія / [колектив авторів] за наук. ред. Д.І. Басюк. Вінниця: ПП «ГД «Едельвейс і К», 2017. 318 с.

Список использованных источников:

1. World Tourism Organization (UNWTO) Global Report on Food Tourism (2012), p. 63.
2. Всемирная ассоциация гастрономического туризма [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.worldfoodtravel.org>.
3. История питания. В.И. Смоляр. М.: Медицина Украины. -352 с.
4. Винный и гастрономический туризм: глобальные тренды и локальные практики: монография / [коллектив авторов] за наук. ред. Д.И. Басюк. Винница: ООО «ГД« Эдельвейс и К », 2017. 318 с.

References:

1. World Tourism Organization (UNWTO) Global Report on Food Tourism (2012), p. 63.
2. World Association of Gastronomic Tourism [Electronic resource]. - Access mode: <http://www.worldfoodtravel.org>.
3. History of nutrition. VI Smolyar. K.: Medicine of Ukraine. —352 p.
4. Wine and gastronomic tourism: global trends and local practices: monograph / [team of authors] for science. ed. D.I. Basyuk. Vinnytsia: PE "Edelweiss and K", 2017. 318 p.

Надійшла до редколегії 23.11.2020