

Міністерство освіти і науки України
Кам'янець-Подільський національний університет імені Івана Огієнка
Природничо-економічний факультет
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

Дипломна робота
бакалавра

з теми: **«ГАСТРОНОМІЧНА СПАДЩИНА ПОДІЛЛЯ В ГАЛУЗІ
ГОСТИННОСТІ»**

Здобувача 4 курсу
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
GRS1-B20 групи
спеціальності: 241 Готельно-ресторанна справа
за освітньо-професійною програмою
«Готельно-ресторанна справа»
Яни ЗАВІРЮХИ

Керівник: кандидат історичних наук,
старший викладач кафедри туризму та
готельно-ресторанної справи
Андрій ХОПТЯР

Рецензент: кандидат історичних наук,
доцент кафедри історії України, доцент
Андрій ЗАДОРЖНЮК

Кам'янець-Подільський – 2024 р.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ ФОРМУВАННЯ ГАСТРОНОМІЧНОЇ СПАДЩИНИ.....	6
1.1. Нематеріальна культурна спадщина: теоретичний аспект.....	6
1.2. Історичні та національні передумови формування української кухні.....	12
1.3. Гастрономічна нематеріальна культурна спадщина ЮНЕСКО.....	18
РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ ТА ПОПУЛЯРИЗАЦІЯ ГАСТРОНОМІЧНОЇ СПАДЩИНИ УКРАЇНИ.....	26
2.1. Дослідження гастрономічної спадщини України в умовах сьогодення.....	26
2.2. Популяризація українських національних традиційних закладів гостинності.....	32
2.3. Особливості формування гастрономічного бренду України.....	39
РОЗДІЛ 3. ШЛЯХИ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОЇ ПРИВАБЛИВОСТІ ПОДІЛЛЯ.....	46
3.1. Сучасні тенденції розвитку гастрономічного туризму Поділля.....	46
3.2. Гастрономічні спеціалітети регіональної кухні Поділля.....	52
3.3. Гастрономічна спадщина культурного маршруту «Camino Podolico: Подільський шлях святого Якова».....	59
ВИСНОВКИ.....	66
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	69
ДОДАТКИ.....	76

ВСТУП

Актуальність теми. Гастрономічна спадщина є виразом національної ідентичності, оскільки ми, нащадки тих, хто пережили страшну травму війн та штучних голодоморів осмислюємо свою ідентичність. А гастроспадщина – це один з її чинників. Гастроспадщина України увібрала та адаптувала традиції представників багатьох народів, що здавна населяли цю територію. Наша нематеріальна культурна спадщина відкриває світу надзвичайно багату та різноманітну кулінарну історію нашої країни, знайомить із унікальними рецептурами приготування традиційних національних страв в різних куточках України. Гастрономічна карта нашої країни являє собою ексклюзивний туристичний продукт, в якому представлені історичні гастрономічні маршрути, в які інтегровані народні рецептури, рецепти страв відомих особистостей України, локальні гастро-фестивали, унікальні архітектурні об'єкти, заклади гостинності тощо. Актуальність дипломної роботи зумовлена такими чинниками: зростаючим інтересом до української національної кухні, зокрема Подільської та необхідністю популяризації нематеріальної культурної спадщини.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Дослідження гастрономічної спадщини України та зокрема Поділля є предметом дослідження вчених, серед яких такі науковці: Церкелевич В., Діль А., Блаута А., Плюта О., Постова В.В., Діль М. Питаннями розвитку гастрономічного туризму як зарубіжного, так і вітчизняного займаються Басюк Д., Костиця І., Білецька О. Однак, наявні проблеми актуалізують проведення досліджень і теоретичних напрацювань з метою визначення напрямів подальшого збереження гастрономічної спадщини України та Поділля зокрема.

Мета дослідження – це розкриття теоретичних засад формування гастрономічної спадщини, аналіз та популяризації гастрономічної спадщини України та шляхи розвитку гастрономічної привабливості Поділля.

Для досягнення поставленої мети були сформульовані та вирішені такі **завдання:**

- розглянути теоретичні аспекти нематеріальної культурної спадщини;
- проаналізувати історичні та національні передумови формування української кухні;
- охарактеризувати гастрономічну нематеріальну культурну спадщину ЮНЕСКО;
- дослідити гастрономічну спадщину України в умовах сьогодення;
- охарактеризувати популяризацію українських національних традиційних закладів гостинності;
- визначити особливості формування гастрономічного бренду України;
- здійснити аналіз сучасних тенденцій розвитку гастрономічного туризму Поділля;
- обґрунтувати гастрономічні спеціалітети регіональної кухні Поділля та гастрономічну спадщину культурного маршруту «Camino Podolico: Подільський шлях святого Якова».

Предмет дослідження – сучасний стан та перспективи розвитку гастрономічної спадщини Поділля.

Об’єктом дослідження є гастрономічна спадщина Поділля.

Методи дослідження. Методологічною основою дослідження є загальнонаукові принципи пізнання, методи аналізу і синтезу, SWOT-аналіз, картографічні методи та табличні методи.

Інформаційною базою дослідження були наукові публікації вітчизняних та закордонних вчених за темою дослідження; нормативно-правові та законодавчі акти; дані Державної служби статистики України.

Наукова новизна отриманих результатів полягає в дослідженні гастротуризму, гастрономічних спеціалітетів регіональної кухні Поділля та гастрономічної спадщини культурного маршруту «Camino Podolico: Подільський шлях святого Якова».

Практичне значення отриманих результатів. У дипломній роботі сформульовано теоретичні положення та обґрунтовано практичні рекомендації розвитку гастрономічної привабливості Поділля.

Апробація результатів дослідження. Авторська наукова публікація: Завірюха Я. Меню при свічках. Збірник матеріалів за результатами ІХ науково-практичної конференції студентів та молодих вчених «Сталий розвиток України: проблеми і перспективи». м. Кам'янець-Подільський»: Видавець Ковальчук О.В. 2023. С.81-83.

Структура та обсяг роботи. Дипломна робота складається зі вступу, 3 розділів, кожен з яких містить по 3 підрозділи, висновку, списку використаних джерел та додатків. Загальний обсяг 80 сторінок. В роботі міститься: 14 рисунків, 6 таблиць. Кількість використаних джерел: 67.

РОЗДІЛ 1

ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ ФОРМУВАННЯ ГАСТРОНОМІЧНОЇ СПАДЩИНИ

1.1. Нематеріальна культурна спадщина України: теоретичний аспект

У сучасному ХХІ столітті перед населенням планети постали досить непрості випробування. З однієї сторони – це стрімкий розвиток технічних інновацій, які об'єднують людство та надають поступ суспільствам універсалізації. Саме незворотність та необхідність великого поступу ставить завдання збереження усіх цінностей, які надбали покоління наших предків для інтеграції суспільства та для майбутнього націй. У Європі дослідники вже зрозуміли небезпеку втрати національних ідентичностей та почали створювати інститути нематеріальної спадщини з метою дослідження та збереження цінних пам'яток культури. Така діяльність теж започаткована в Україні. Допоки що ще не відпрацьована сама методика оцінювання як матеріальних, так і духовних скарбів нашої держави. Тому закономірність наукового підходу до вироблення програм збереження нематеріальної культурної спадщини очевидна.

Процеси глобалізації і негативні впливи, які вони мають на культурні традиції, в тому числі і на нематеріальну культурну спадщину, є однією з основних проблематичних питань сьогодення. Але існують і низка інших проблем, що тісно пов'язані з навколишнім середовищем, які в сукупності ставлять під загрозу існування форм нематеріальної культурної спадщини: технічний прогрес і модернізація всього світу, міграційні та урбанізаційні процеси, економічно-демографічні кризи, глобальні екологічні проблеми та інші чинники. Тому сьогодні основною метою залишається виявлення, збереження та популяризація нематеріальної культурної спадщини.

Україна за останні десятиліття досить активно інтегрує до світового культурного простору, тому аспекти вивчення, охорони та популяризації культурного надбання має важливе як наукове, практичне, так і гуманістичне

значення. Для того щоб обґрунтувати ефективне використання культурної спадщини необхідно здійснити оцінку її потенціалу з врахуванням окремих її елементів. З діючим законодавством основні компоненти структури культурної спадщини наведено на рис. 1.1.

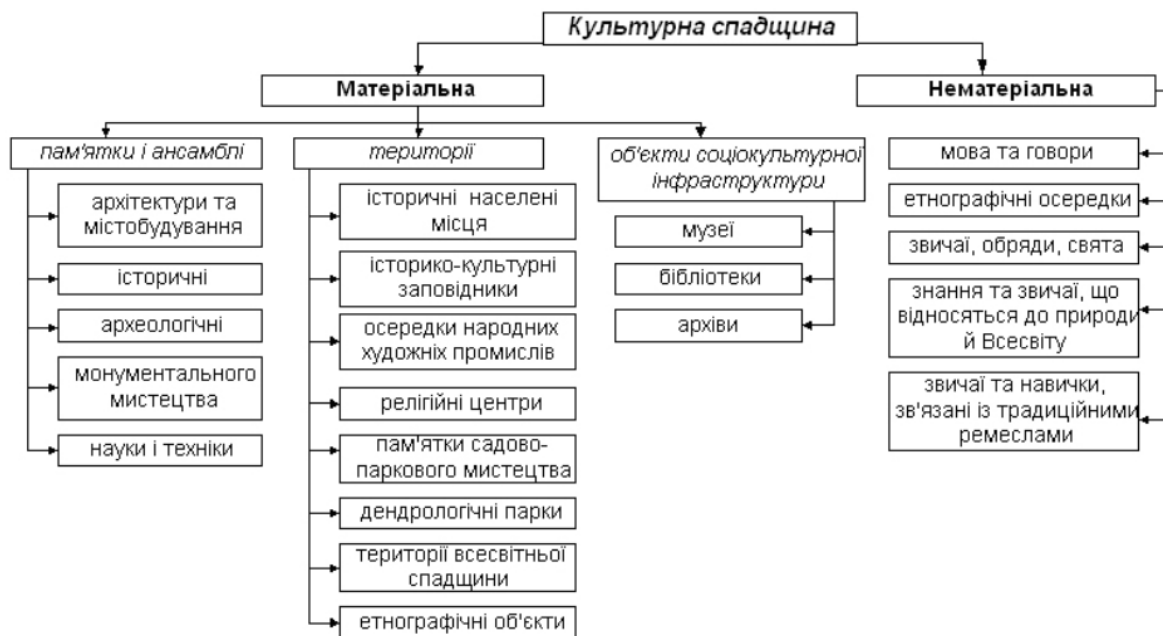


Рис. 1.1. Компонентна структура культурної спадщини[37]

Необхідність в збереженні нематеріальної культурної спадщини полягає в наступному:

- 1) нематеріальна культурна спадщина є етностворюючою частиною національної історії та спадщини;
- 2) збереження нематеріальної культурної спадщини є збереженням національної культури в умовах глобальної уніфікації;
- 3) нематеріальна етнокультурна спадщина становить мозаїку скарбниці культурного різномайття людства;
- 4) збереження нематеріальної культурної спадщини означає збереження унікальності джерела, звідки люди черпають ідеї та натхнення для існування та збереження як виду на планеті.

Збереження нематеріальної культурної спадщини не є самоціллю, а зосереджене на задоволенні необхідності людей в почуттях прекрасного, а також в художньому самовираженні. Нематеріальна культурна спадщина

окремих країн є лише частиною спільної спадщини населення в різних сферах діяльності, важливим засобом комунікації народів та етнічних груп, затвердження їх культурної самобутності.

Об'єкти нематеріальної культурної спадщини України відображають збережену етнокультурну самобутність історичних територій нашої держави, зокрема, Покуття, Закарпаття, Волині, Буковини, Слобожанщини, Поділля тощо, і тим самим надають конкурентні переваги українському туристичному продукту на ринку світового туризму, що забезпечує нашій державі підвищення темпів розвитку туристичного бізнесу разом підприємництвом малого бізнесу, що забезпечує відродження, а також збереження етнокультурної самобутності українського народу. Розвиток туризму на основі швидшого використання ресурсів нематеріальної культурної спадщини територій нашої держави розв'яже перелік нагальних соціальних проблем, таких як безробіття, заробітчанство за кордоном, а також буде виконувати виховну функцію, сприятиме підвищенню націоналістичних та патріотичних почуттів громадян [4].

Конвенція ЮНЕСКО 2003 року «Про охорону нематеріальної культурної спадщини» має на меті збереження цієї тендітної спадщини, забезпечити її життєздатність та створити умови для повного розкриття її потенціалу в інтересах сталого розвитку. Згідно Конвенції ЮНЕСКО про охорону нематеріальної культурної спадщини (2003 р.) *до нематеріальної культурної спадщини належать (НКС):* звичаї, форми виразу та представлення, які проявляються в усній традиції, традиційній музиці, танцях, театрі, звичаях, обрядах, святах, знаннях що відносяться до природу і всесвіту; традиційних ремеслах, а також предмети й культурні простори, які визначаються частиною культурної спадщини, передаються з покоління в покоління, постійно відтворюються, формують почуття самобутності й наступності, а також узгоджуються з міжнародними правовими актами з прав людини. Загальновідомо, що цей перелік не є закритим, і це наділяє будь-яку державу можливістю долучити до нього ті об'єкти, які вона вважає за

необхідні та вжити всіх заходів щодо їх збереження, навіть якщо його немає в переліку.

Варто відмітити, що Конвенція про охорону культурної та природної спадщини світовим співтовариством була прийнята 16 листопада 1972 р. на 17 сесії Генеральної конференції ООН з питань освіти науки і культури у Парижі (ратифікована Указом Президії Верховної Ради УРСР від жовтня 1988 р.), нематеріальна культурна спадщина відповідного нормативно-правового забезпечення зазнала лише через понад 30 років, 17 жовтня 2003 р. на 32 сесії Генеральної конференції ЮНЕСКО. Україна долучилася до Конвенції 6 березня 2008 р., цим самим взявши на себе зобов'язання забезпечити охорону нематеріальної культурної спадщини, ідентифікувати й визначати різні її елементи на власній території.

Дослідження категорії «культурна спадщина» показали, що її змістом є «сукупність усіх культурних здобутків (матеріальних і духовних) певного суспільства, його історичний досвід, що зберігається в арсеналі суспільної пам'яті. Культурна спадщина є особливою цінністю, оскільки містить досягнення різної давності, які переходять до нових поколінь у нові епохи [56].

Елемент нематеріальної культурної спадщини – «форма вираження нематеріальної культурної спадщини, що передається від покоління до покоління, постійно відтворюється спільнотами та групами і проявляється, зокрема усних традиціях, виконавському мистецтві, звичаях, обрядах, святкуваннях, знаннях і практиках, що стосуються природи та Всесвіту, навичках, пов'язаних з традиційними ремеслами (народними художніми промислами), виховними й освітніми традиціями тощо[2].

З цієї точки зору цікавим є визначення культурної спадщини, сформоване культурологом Е.О. Баллером. В широкому значенні слова під «культурною спадщиною» вчений розуміє «сукупність зв'язків, відносин і результатів матеріального і духовного виробництва минулих історичних епох». В більш вузькому розумінні Е.О. Баллер визначає культурну

спадщину як «...сукупність культурних цінностей, що дісталися людству від минулих епох, що критично освоюються, розвиваються і використовуються в контексті конкретно історичних задач сучасності, у відповідності з об'єктивними критеріями суспільного прогресу» [4].

Досить важливим є твердження Е.О. Баллера про культурну спадщину, як про динамічну систему, що постійно змінюється. «Культурна спадщина не є чимось незмінним: культура будь-якої історичної епохи завжди, в кожний даний момент і включає культурну спадщину і творить її. Культурні зв'язки, що виникають сьогодні і культурні цінності, що сьогодні створюються, виростаючи на ґрунті освоєння певної культурної спадщини, завтра самі перетворюються в складову частину культурної спадщини, що дістається новому поколінню». Сам цей процес реалізації культурної спадщини новими поколіннями, як відмічає А.А. Мазенкова, представляє собою «...немеханічне використання духовних і матеріальних скарбів минулого, а діалектичний процес, коли вони трансформуються новими поколіннями, переосмислюються ними і перетворюються в щось нове, збагачене попереднім досвідом [5].

Термін «охорона» означає заходи, які спрямовані на забезпечення життєздатності нематеріальної культурної спадщини, у тому числі її ідентифікації, документування, популяризацію, дослідження, збереження, захист, підвищення її ролі, її передачу, а також відродження аспектів такої спадщини.

Нематеріальна культурна спадщина окремої держави є частиною спільної спадщини людства в різних сферах діяльності, важливим засобом зближення народів, етнічних груп і затвердження їх культурної самобутності. Стратегічним завданням кожної держави, відтак, є збереження національної мови та літератури, традицій та звичаїв, пам'яток фольклору, захист культурної самобутності народу, створення умов для популяризації його нематеріальної культурної спадщини в середині країни та за її межами задля збереження спільного культурного простору.

Позитивним фактом щодо збереження нематеріальної спадщини є те, що з 2018 року Міністерство культури, співпрацюючи з компанією Google підготувало інтернет-ресурс «Нематеріальна культурна спадщина», яка є частиною проекту «Автентична Україна»[1].

Ще один проєкт – «Створення віртуального музею нематеріальної культурної спадщини України» присвячено творенню віртуального музею нематеріальної культурної спадщини для збереження, дослідження та презентації нематеріальних пам'яток України. Створення повноцінного, сучасного і доступного ресурсу елементів нематеріальної культури є запорукою вдалої інтеграції традиційної культури у динаміку сучасного світу. Веб-ресурс створений у 2018 році, як інформаційна та комунікаційна онлайн-платформа для представлення живої спадщини України.

Для України в умовах глобалізації, постколоніального синдрому, діяльності активістів «руського міра», окупації частини території Донбасу і Криму, зухвалого, безпричинного, жорстокого військового нападу 24 лютого 2022 року Росії на Україну особливо відіграє позитивний імпульс для згуртування суспільства. Втрата багатьох людських життів, що становлять найважливішу цінність, а також нанесення великої моральної шкоди українському народові, його цінностям, культурним пам'яткам ставить перед вченими важливе завдання розробити методіку оцінювання втрати духовної і матеріальної спадщини. В історії нашої держави вже є такий досвід, коли суспільство об'єднувалося на основі демократичних цінностей, на основі спільної боротьби проти зовнішніх ворогів. І знову ми стали свідками небаченого згуртування народу для захисту своєї Вітчизни. На часі потрібно згуртувати українське суспільство на основі подальшого розвитку національної ідентичності українців та інших національних спільнот, що проживають в Україні. Національна ідентичність базується на основі світогляду кожного громадянина у межах її природно-географічного, історико-етнографічного, соціального простору. Найголовнішим у

цивілізованому поступі належить культурі народу, частинка якої безсумнівно ввійде у світову скарбничку.

Таким чином, нематеріальна культурна спадщина – генетичний код українського суспільства, основа національної самобутності та самосвідомості. Національна спадщина потребує як її збереження та популяризації на державному рівні, так і підтримки з боку соціологічних груп різних регіонів. Зберігаючи культурну самобутність, можна забезпечити розвиток єдиної та сильної держави з великою культурною спадщиною, а також досягнути покращення туристичного потенціалу нашої країни.

1.2. Історичні та національні передумови формування української кухні

Народ характеризують його виняткові звичаї, обряди і, звичайно ж, традиційна кухня. Кулінарні вподобання, особливості приготування страв та способи їх подачі склалися протягом століть під впливом природно-географічних умов та зумовлених ними напрямків господарської діяльності – землеробство, тваринництво, рибальство, бджільництво тощо. Також на народні кухні безпосередньо впливали віросповідання, системи культових заборон, стародавні звичаї, які регламентували спосіб життя, так звані культурні традиції та історично-соціальне оточення[3]. Тому у різних народностей сформувалась різна кухня зі своєрідною специфікою, що мають вираження в унікальному смаку страв. Готування їжі є нероздільним з сімейним побутом, саме тому харчування залишається найстійкішим компонентом матеріальної культури, виконуючи само ідентифікаційну функцію кожного народу.

Процеси формування української нації пов'язані з становлення національної української кухні. Багатовіковий процес створення українських кулінарних традицій зумовлений не тільки історичним розвитком

українського народу, але й соціальними, культурними та природно-кліматичними умовами, в яких він був сформований. Значною мірою українська кухня зберегла власні традиційні риси, цьому сприяють вподобання до певних страв, смаки, сформовані у відповідних соціально-побутових умовах. Запозичені народними кухнями тільки ті нові страви, які погоджені з традиційними смаками, часто також трансформуються. Прихильність до традиційної їжі на селі є більш звичною, ніж у місті, так як там менше дотримуються звичаїв[9].

Зрозуміло, що людина не може обходитись без їжі, так як вона насичує наш організм всім необхідним для його розвитку та функціонування та поживними речовинами. З давніх часів готування їжі було важливим процесом, а з розвитком цивілізації перетворилося на справжнє мистецтво. На розвиток кулінарного мистецтва та кулінарних традицій окремих соціумів великий вплив мали ще такі фактори як економічний розвиток та спосіб життя народу, геополітична ситуація, запозичення кулінарних традицій інших народів. Розвиток держави неможливий без взаємодії з іншими державами, так і розвиток кулінарних традицій знаходиться під впливом світових кулінарних традицій та новітніх технологій.

Українська кухня є спадщиною українського народу, так як і українська мова, які формувалися багато віків, тому вона є відбитком історичного та соціального розвитку українського народу, його звичаї та смаки. Розкопки археологів стверджують, що з давніх давен, завдяки географічним та кліматичним умовам, наші пращури мали змогу харчуватися як рослинною, так і тваринною їжею. Це сприяло для появи великої різноманітності страв з високими смаковими та поживними властивостями.

Звичаї приготування їжі в Україні мають досить давню історію – головні технології приготування походять з Трипілля, ранніх слов'ян та Київської Русі. Аспектами формування української кухні, її особливостей, присвячена велика кількість доробку популярного характеру, але з

одноманітним змістом, представлено більшість збірниками рецептів з уточненням витоків, менше уваги звернено на культурологічні дослідження.

Кухня, так і кулінарія, гастрономія, досліджується не тільки спеціалістами з харчування, а нутріціологами, соціологами, етнографами, гастрогідами, істориками, фахівцями туристичного та готельно-ресторанного бізнесу. Так, етнографічний підхід до вивчення їжі пов'язаний переважно з дослідженням функцій і семантики їжі в традиційних суспільствах [9], філологічні ж розвідки сконцентровані навколо семантики харчових образів у художніх творах та етнолінгвістичних досліджень традиційної їжі, динаміки тематичної групи лексики їжі та напоїв певного регіону тощо.

Національна кухня України склалась доволі пізно, в основному – в середині XVIII ст., а остаточно – до початку XIX ст. [20]. А до того періоду їй було важко розмежувати від споріднених з нею польської і білоруської кухонь, що пояснюється тривалістю та складністю процесу формування української нації та державності України. Тільки пізніше українська кухня, як стверджує В Похльобкін, зважаючи на перерваний зв'язок з традиціями давньоруської кухні, втрачений після монголо-татарської навали, продовжила формуватися відособлено від російської, білоруської та польської кухонь, де давні традиції, хоч трансформувалися, але, тим не менше, зберігалися протягом багатьох століть [20].

Різні частини території теперішньої України після монголо-татарської навали входили до складу різних держав (Литви, Польщі, Угорщини, Румунії), що, звичайно ж, не могло не вплинути на особливості формування кухні на даних територіях. Тому, загальноукраїнська кухня формувалась досить повільно, вбираючи в себе вже сформовані у кожній з регіональних частин України елементи кулінарної культури. Але, ці елементи були досить різними, з огляду на величину території, яка протяглася від Карпат до Приазов'я і від Прип'яті до Чорного моря, розходження природних умов та історичного розвитку її окремих частин, сусідства з великою кількістю народів (росіянами, білорусами, татарами, ногайцями, угорцями, німцями,

молдаванами, турками, греками), українська кухня виявилася досить цілісною, навіть трохи однобічною, як за відбором характерної національної харчової сировини, так і за принципами її кулінарної обробки[20]. Це також спростило поширення характерних особливостей загальноукраїнських страв, хоча розмежування між стравами Чернігівщини та Галичини, Полтави та Волині, Буковини та Харківщини, Поділля та Закарпаття збереглися до наших днів.

Добре виділялися в харчуванні наших предків особливості природних та географічних зон. Так, в часи трипільської культури населення цих територій використовувало пшеницю, ячмінь та просо. Розведення великої рогатої худоби, полювання, рибальство зробили харчування різнобічним, хоча ще до початку XIX століття м'ясні страви вважалися в народі святковими. Так, на території Наддніпрянщини та Карпат були розповсюджені продукти вівчарства (баранина, овеча бринза та сир). На Поліссі традиційно велику роль відігравали продукти мисливства, рибальства, бджільництва та збиральництва (гриби, ягоди яйця диких птахів). У сусідніх зі степом районах Наддніпрянщини, Півдня (в тому числі на Запоріжжі) та Поділлі жителі теж вживали багато продуктів мисливства (м'ясо впольованих коней), бджільництва, рибальства[11]. Але з поширенням фільваркової системи та вирубування лісів призвели до зменшення питомої ваги в харчуванні продуктів тваринництва, мисливства та лісового господарства. Це спочатку з'явилося в Галичині, а потім, починаючи десь з середини XVI ст., тією чи іншою мірою і далі на сході.

Національна кухня України ввібрала в себе деякі технологічні прийоми німецької та угорської кухні, татарської та турецької, по своєму частково змінивши їх. Так, обсмажування продуктів у киплячій олії, притаманне тюркським кухням, було трансформоване в українське «смаження» (тобто пасерування овочів), що, наприклад, не властиве російській кухні. Подібна до пельменів става турецької кухні «дюш-вара» (dyush-vara) перейшла в українські «вареники», а потім у вареники з відповідними національними

наповненнями – вишнями, сиром, цибулею, шкварками [13]. З кухні Німеччини було запозичене шинкування, січ кування та інші способи подрібнення їжі, особливо м'яса. Присутність в українській кухні різних рулетів (завиванців), фаршированих страв, запіканок, кручеників з м'ясним фаршем і «січеників», тобто різноманітних м'ясних страв по типу котлет та битків, запозичених з німецької кухні через польську та чеську.

Водночас були поширені різні іноземні продукти, до прикладу рослинна олія, яка вважалася ціннішою за коров'яче масло, і походила з Греції – країни, з якою землі України були пов'язані релігією. А баклажани, навіть коли добре визрівали в умовах Півдня, тривалий час були невизнані в стравах нашої кухні як «басурманські» [14].

В XI-XII ст. з Азії було завезено гречку, українці почали робити борошно й крупу – в національній кухні з'явилися гречаники, гречані пампушки із часником, гречані галушки із салом та інші страви. У XVIII ст. на території України була поширена картопля, яку почали додавати майже у всі перші страви. Тоді й набула визнання кукурудза, особливо в південних та південно-західних регіонах. Згодом, у XIX ст. появилися помідори. Приблизно в цей самий час Україна прийняла інші такі овочі: сині баклажани, цукровий буряк, з якого почали виготовляти цукор, який значно збагатив національну кухню, так як з'явилися у меню солодкі бабки, пудинги, каші, поширився асортимент напоїв за рахунок солодких наливок, варенух та ін. інгредієнти для народної кухні відбиралися на протистояння іншим кухням, наприклад, вживання свинини – щоб досадити татарам та туркам, які люблять баранину, росіянам, які харчувалися яловичиною [18].

Отже, індивідуальність національної кухні України проявляється, по-перше, у використанні переважно свинини, сала, буряків, пшеничного борошна тощо, по-друге, в комбінованій тепловій обробці значної кількості інгредієнтів страви на фоні одного основного (класичним прикладом є борщ, де до буряка додають інші компоненти, при цьому не втрачається смак самого буряка), по-третє, в тепловій обробці овочів або м'яса на олії або

маслі, «смаження» по-українськи, і тільки потім – тушіння, варіння або запікання.

Варто відмітити, що чи не найбільш вживаним продуктом серед населення України століттями є свиняче сало – це може бути і самостійна страва, а найчастіше в обсмаженому вигляді (так звані «шкварки»), а також у вигляді різної приправи та жирової основи різноманітних страв. Досить характерним є велика кількість виробів з борошна, чимале використання яєць та овочів. Наприклад, яйця використовували і для приготування самостійних страв, так і в якості інгредієнта у борошняні, борошняно-яєчні і яєчно-фруктові (солодкі) страви [20]. Такі овочі як морква, гарбуз, кукурудза, картопля, помідори, редька, огірки, вживали у вигляді гарнірів та до м'ясних страв, або подавали як самостійні страви з салом. З додаванням овочів готували рибні й м'ясні відвари – це так звана основна гаряча їжа під загальною назвою «юха», в російській інтерпретації пізніше перейшло в слово «уха»[46].

Для національної української кухні характерним було споживання бобових (гороху, квасолі), городніх, а також диких фруктів та ягід (яблука, вишні, журавлина, малина, ожина, які полюбляли вживати не лише свіжими, а й моченими, сушеними та копчено-в'яленими. Також використовувалися прянощі та приправи, насамперед часник, кріп, кмин, аніс, м'ята, любисток, дудник, чабер, червоний перець. З напоїв вживали різного виду меду, пиво, кваси та виноградні вина (горілка та різні настоянки з'явилися в XIV ст.).

Отже, українська національна кухня серед слов'янських кухонь вважається однією з найбільш різноманітних та багатих, яка поширилася за межами України – українські борщі та вареники, багато страв давно вже стали інтернаціональними та здобули світове визнання. Сьогодні можна з впевненістю констатувати про сформовану українську кухню, яка ввібрала у себе все найкраще з кухонь народів далекого й ближнього зарубіжжя. Саме багате історичне минуле зумовило регіональність української кухні, страви якої набули етнічної символіки, яка визначається, насамперед, через

усвідомлення українцями окремих страв як своєрідного коду національної культури, вписаних у систему етнічної історії. Українська кухня як важливий елемент побутової культури потребує вивчення не тільки її історії, а й форм репрезентації, сутнісних особливостей, функцій та ролі у соціальній культурі нашого суспільства, яке являє собою складне та багаторівневе явище, складовою якого є кухня відповідної групи, етносу, нації. Тому в такому контексті потрібно досліджувати українську кухню як явище, що знаходиться у взаємозв'язку з різними аспектами життя та відображає відносини людей у соціумі, норми та форми їх поведінки та артефакти, які є традиційними для даного суспільства.

1.3. Гастрономічна нематеріальна культурна спадщина ЮНЕСКО

Нематеріальна культурна спадщина (НКС) є потужним туристичним ресурсом, охорона та збереження якої регулюється, як на міжнародному, так і на державному рівнях. Серед елементів НКС одними із найпривабливіших для туристів є гастрономічна спадщина, яка має невичерпні можливості для використання у туристичній діяльності. Не дивлячись на те, що гастрономічна спадщина є складовою турів, а гастрономічний туризм – один з найпопулярніших різновидів туризму, потребує аналізу гастрономічний потенціал нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО.

Нематеріальна культурна спадщина (НКС) регулюється Конвенцією про охорону нематеріальної культурної спадщини (2003 р.). Нематеріальну спадщину ще називають «живою спадщиною», яка передається з покоління в покоління, зберігається та підтримується на міжнародному і державному рівнях та місцевими громадами. Загальна кількість елементів нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО складає 677 одиниць, що представлені у 140 країнах світу (дані на 03.12.2022 р.) [25]. Також зміни відбулися згідно з рішенням Міжурядового комітету з охорони нематеріальної культурної

спадщини ЮНЕСКО на сімнадцятій сесії, яка проходила з 28 листопада по 3 грудня 2022 р. у Марокко.

Проаналізуємо елементи НКС, що відображають гастрономічні та кулінарні традиції країн і народів світу, та складають значний потенціал для використання у туризмі (виготовлення напоїв, страв, традиційна кухня тощо).

Відобразимо кількісні показники НКС, її гастрономічну спадщину, за весь період поповнення відповідних Списків ЮНЕСКО (табл. 1.1).

Таблиця 1.1.

Кількісні показники елементів НКС, що відображають гастрономічну спадщину (дані на 03.12.2022 р.)

Списки	Кількість елементів	Кількість у %	Кількість країн
Репрезентативний список НКС	32	94	38
Список НКС, що потребує термінової охорони	1	3	1
Реєстр належної практики захисту	1	3	1
Всього	34	100	40

Загалом елементи НКС згруповані за трьома списками, які готує Міжурядовий комітет з охорони нематеріальної культурної спадщини, згідно з Конвенцією про охорону нематеріальної культурної спадщини, а саме:

- 1) Репрезентативний список нематеріальної культурної спадщини;
- 2) Список нематеріальної культурної спадщини, що потребує термінової охорони;
- 3) Реєстр належної практики захисту[25].

Кількість елементів НКС, що представляють гастрономічну спадщину складає від загальної кількості елементів всього 5%, що є невеликим показником у порівнянні з іншими елементами. Відмітимо, що перші три елементи гастрономічної спадщини внесені до списків НКС тільки у 2010 р., хоча вони почали формуватися ще з 2008 р. це були: традиційна мексиканська кухня, гастрономічна трапеза французів (французьке застілля) та мистецтво виготовлення пряників Північної Хорватії. Варто вказати, що вказані елементи користуються популярністю у туризмі.

Отже, разом за період з 2010 по 2022 рр. було внесено 34 елементи гастрономічної спадщини, з яких 32 елементи, що складає 94% від загальної кількості, входить до складу Репрезентативного списку НКС, і тільки по одному елементу – відповідно до інших двох списків (по 3% на кожний) (табл. 1.2 та рис. 1.2).

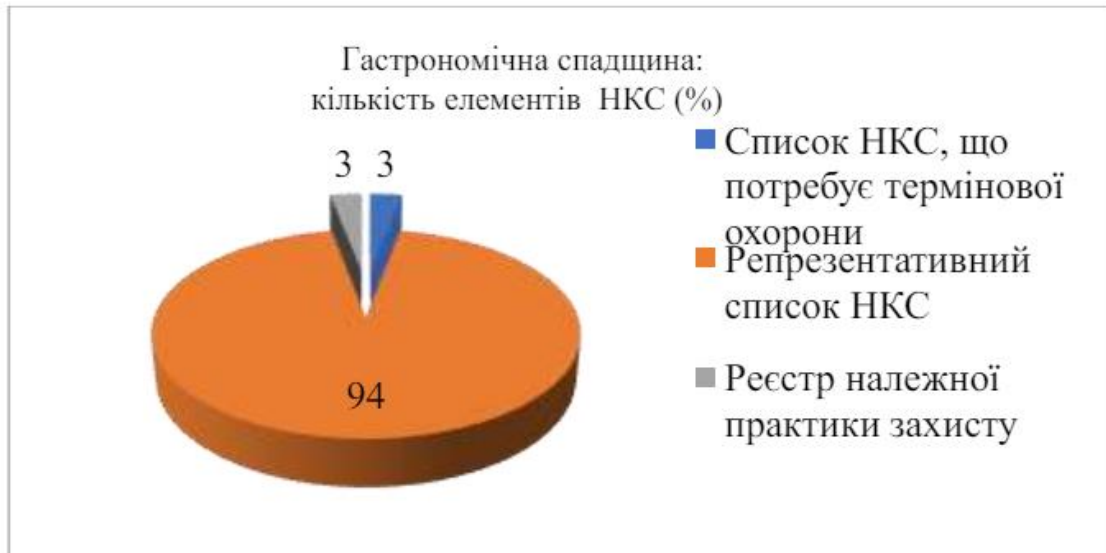


Рис. 1.2. Кількісні показники гастрономічної спадщини у Списках НКС (дані на 03.12.2022 р.) [25]

Проведемо групування елементів гастрономічної спадщини, яка наведена у списках НКС, відповідно до тематичних напрямків та наведемо приклади (табл. 1.2).

Згідно табл. 2 елементи гастрономічної спадщини згруповано за трьома основними напрямками: традиційні напої, традиційна кухня, традиційні страви та вироби. Відмітимо, тематичні напрямки не є сталими. Можна включити фестивалі та гастрономічні події.

Традиційні напої користуються популярністю у туристів, а саме кава, чай, традиційні алкогольні вироби тощо. Зазначимо, досить важливими є традиції виготовлення, збереження спадщини, традиції гостинності. Ватро відмітити, традиції арабської кави, яка є «символом щедрості» в країнах Близького Сходу (церемоніальний акт, аспект гостинності, напій, який готують на очах у гостей).

Мандрівникам варто демонструвати особливості приготування напоїв, з традиціями та звичаями, що є особливістю місцевого колориту. І бельгійське пиво, і кубинський ром, і китайський чай та інші традиційні напої, що входять до списку НКС ЮНЕСКО можуть стати «фішкою» у програмі турів щодо ознайомлення з певною країною.

Таблиця 1.2

Тематичні напрямки елементів НКС, що відображають гастрономічну спадщину (дані на 03.12.2022 р.)[25]

Тематичні напрямки	Елементи НКС у списку ЮНЕСКО
Традиційні напої	Кавова культура Туреччини та традиції (2013). Стародавній грузинський спосіб виготовлення вина в квеврі (Грузія, 2013). Арабська кави – символ щедрості (ОАЕ, Саудівська Аравія, Оман, Катар, 2015). Культура пива (Бельгія, 2016). Знання майстрів легкого рому Куба, 2022). Традиційні технології обробки чаю та пов'язані з ним соціальні практики в Китаї (Китай, 2022) та інші.
Традиційна кухня	Традиційна мексиканська кухня (Мексика, 2010). Французьке застілля (Франція, 2010). Вашоку – традиційна японська кухня (2013). Середземноморська діста – (Кіпр-Хорватія-Іспанія-Греція-Італія-Марокко-Португалія, 2013). Нсіма, кулінарна традиція Малаві (2017) та інші.
Традиційні страви, вироби	Пряничне ремесло з Північної Хорватії (Хорватія, 2010). Лаваш: виготовлення традиційного хліба, значення і культурні прояви (Вірменія, 2015). Культура випікання та поширення хліба: лаваш, катирма, юпка, юфка (Азербайджан-Іран-Казахстан-Киргизстан-Туреччина, 2016). Плов: культура та традиції (Узбекистан, 2016). Традиція виготовлення та поширення долми (Азербайджан, 2017). Мистецтво неаполітанської «Pizzaiuolo» (Італія, 2017). Знання, ноу-хау та практики, що стосуються виробництва та споживання кус-кусу (Алжир-Мавританія-Марокко-Туніс, 2020). Культура приготування українського борщу (Україна, 2022) та інші.

Символ самобутності культурної спадщини, її унікальність – це традиційна кухня країн і народів світу, традиційні страви та вироби. У списках НКС гастрономічну спадщину представлено і в кожному регіоні, і в багатьох країнах світу, що варто врахувати у процесі розробки турів. Основна особливість – схожі гастрономічні традиції можуть охоплювати певні регіони і країни, що відображено в Репрезентативному списку НКС. Наприклад, «середземноморська дієта» є характерною для туристичних країн Середземноморського басейну, а «виробництво та споживання кус-кусу» – для країн Північної Африки, що є основою культурної ідентичності, і міжкультурного діалогу[4]. У програмі турів важливо знайомитись з гастрономічною спадщиною, залучаючи туристів до майстер-класів, запрошуючи на фестивалі, ярмарки, інші заходи, які сприяють більш глибокому ознайомленні з носіями культурних гастрономічних традицій.

Проведемо аналіз гастрономічного потенціалу НКС ЮНЕСКО щодо туристичних макрорегіонів ЮНВТО та його туристичні можливості (рис. 1.3).

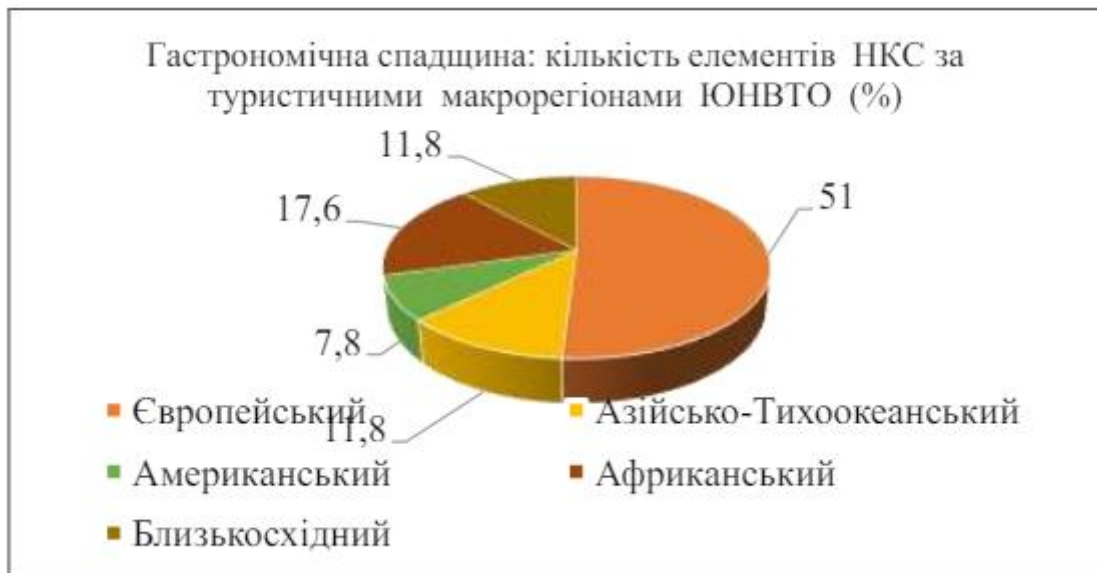


Рис. 1.3. Кількісні показники елементів НКС (гастрономічна спадщина) за туристичними макрорегіонами ЮНВТО (дані на 03.12.2022 р.)[25]

Найбільша кількість елементів гастрономічної спадщини, як бачимо з рис. 2, зосереджена у країнах Європейського туристичного макрорегіону (51%). Всі інші регіони мають незначну кількість елементів. На другому місці знаходиться Африканський макрорегіон (17,6%), третє місце розділили Азійсько-Тихоокеанський та Близькосхідний макрорегіони – відповідно по 11, 8 % у кожного, а на останньому місці – Американський макрорегіон (7,8%). Розглянемо більш детально кожен макрорегіон та проаналізуємо гастрономічну спадщину щодо її туристичних можливостей.

Європейський туристичний макрорегіон, як найпотужніший туристичний регіон світу, має найбільшу кількість країн з елементами гастрономічної спадщини (26). Дві країни з найбільшою кількістю елементів – це Туреччина та Азербайджан (по 3 елементи) та три країни, де представлено по 2 елементи: Франція, Італія, Хорватія, інші країни – по 1 елементу. Для туристів є привабливими: середземноморська дієта, французьке застілля, мистецтво неаполітанської піци, традиції приготування та дегустації плову в Узбекистані та Таджикистані, традиція виготовлення долми в Азербайджані. Особливістю регіону є випікання хліба, що представлено у Репрезентативному списку в шести країнах і може бути туристичною родзинкою: культура багетного хліба у Франції; кулінарне мистецтво та культура плескатоного хліба з закваски на Мальті; лаваш – приготування, значення та зовнішній вигляд традиційного хліба як вираження культури у Вірменії; культура випікання та поширення хліба: лаваш, катирма, юпка, юфка в Азербайджані, Казахстані, Киргизстані, Туреччині. Також привабливим є мистецтво виготовлення пряників Північної Хорватії. В регіоні гарно представлені й традиційні напої, які є складовою НКС, і можуть залучатись до туристичної діяльності, а саме: культура пива в Бельгії; соціальні практики та знання, пов'язані з приготуванням і вживанням традиційного сливового алкоголю в Сербії; кавова культура та традиції Туреччини; культура чаю в Азербайджані та Туреччині як символ

ідентичності, гостинності та соціальної взаємодії; стародавній грузинський традиційний спосіб виготовлення вина у квеврі [4, 5].

Африканський туристичний макрорегіон має свою специфіку. Із 54 суверенних держав тільки 7 країн мають гастрономічну спадщину (9 елементів) НКС, із них дві країни – по 2 елементи: Марокко та Туніс, інші – по одному елементу. Серед країн Північної Африки привабливою для туристів може бути традиційна страва виробництва та споживання кус-кусу; «середземноморська дієта» в Марокко та любителям гострого – харіуса в Тунісі (приправа із перцем чилі). Серед країн тропічної Африки у списку НКС серед елементів гастрономічної спадщини представлені: кулінарне мистецтво Сенегалу, в основі якого морські продукти, рис та овочі, нсіма – кулінарна традиція Малаві (густа каша з кукурудзяного борошна). Особливістю є те, що збереження традиційного харчування Кенії включено у Реєстр належної практики захисту у 2021 р., це єдиний елемент гастрономічної спадщини у цьому Списку[4].

Азійсько-тихоокеанський туристичний макрорегіон – другий туристичний регіон світу за кількістю туристичних прибуттів та доходів від міжнародного туризму. Тільки 5 країн мають гастрономічну спадщину (6 елементів) НКС, із них тільки одна країна має 2 елементи – КНДР, інші по одному елементу. Особливо цікавими для туризму є традиційні технології обробки чаю та його споживання в Китаї, напій із кобилячого молока в Монголії, культура випікання хліба в Ірані. Також привабливою стравою для туристів є культура приготування і споживання кімчі, ферментованої капусти, в Північній та Південній Кореї. Але КНДР не туристичною країною.

Близькосхідний туристичний макрорегіон серед елементів гастрономічної спадщини має загальний елемент – «Арабська кава як символ щедрості», який представлений у 4-х країнах: ОАЕ, Саудівська Аравія, Оман, Катар, і користується надзвичайною популярністю у туристів. Окрім цього, у Саудівській Аравії зберігається знання та практика, пов'язані з вирощуванням кавових зерен, що теж є принадою для туристів. В Йорданії

зберігається традиція приготування традиційної страви Аль-Мансаф, що є специфічною й екзотичною для туристів, в основі якої відварене м'ясо в його гуртовому соусі[4].

Американський туристичний макрорегіон має найменшу кількість елементів гастрономічної спадщини серед усіх макрорегіонів. Але вирізняється колоритом та самобутністю, і є надзвичайно популярною у туристів, а саме: традиційна мексиканська кухня та легкий кубинський ром. Специфічними є су жуму на Гаїті – традиційний гарбузовий суп, та традиційний напій гуарані в Парагваї, які можуть бути цікавими для любителів місцевої екзотики[4].

Отже, гастрономічний потенціал НКС ЮНЕСКО має широкі можливості для використання у туристичній діяльності. Також особливістю є те, що щороку списки поповнюються новими елементами, що створює додаткові можливості для формування унікального туристичного продукту в цілому, та щодо гастрономічного туризму зокрема. Гастрономічна спадщина – це складова (елемент) нематеріальної культурної спадщини, гастрономічні традиції країн і народів світу, які вирізняються своєю самобутністю, і є одним із ідентифікаторів національної культури. Гастрономічна спадщина є потужним туристичним ресурсом і може бути використана для створення туристичного продукту, у т.ч. з метою організації гастрономічного туризму. У період форс-мажорних обставин, особливо військової агресії, внутрішніх громадянських конфліктів, нематеріальна культурна спадщина є надзвичайно вразливою, тому потребує додаткового захисту, особливо на рівні міжнародних організацій.

РОЗДІЛ 2

АНАЛІЗ ТА ПОПУЛЯРИЗАЦІЯ ГАСТРОНОМІЧНОЇ СПАДЩИНИ УКРАЇНИ

2.1. Дослідження гастрономічної спадщини України в умовах сьогодення

Гастрономічні звички народів формуються протягом багатьох століть. Подорожуючи в різні частини світу, люди запозичують деякі страви та діляться власними рецептами. Так формується національна кухня кожної країни. На сьогодні у кожного народу є своя національна кулінарія, для якої притаманні свої, неповторні національні страви.

У світі налічується велика кількість народів і кожен народ має свою кухню та свої рецепти приготування відповідних страв. Тому національна кухня кожного окремого народу світу – це окремі кулінарні «королівства», які цікаві мандрівникам. Кожен народ має свої традиції, свою історію і, звичайно ж, свої особливості національної кухні.

Їжа кожного народу, як елемент нематеріальної культури, виконує широкі суспільні функції і є також як соціальним, так і економічним фактором існування всього людства. Можна знайти відображення соціальних та економічних умов життя, культурну спадщину поколінь у рамках одного народу та у взаємозв'язках з межуючи ми народами.

Національна кухня виділяє особливості кулінарних традицій, рецептів, відповідних для кожної країни та народу. Історичні передумови є основою будь-якої національної кухні. Більша частина страв, які відносяться до національних в різних місцевостях, наприклад готували кілька століть до цього. Минав час і рецептура вдосконалювалася, видозмінювалася для того щоб прийдешні поколінням передати кулінарні таємниці. Досить часто національні страви складаються з тих продуктів, які є доступними в певній місцевості та мають всі умови для готування національних страв[34].

Виділено фактори впливу, які впливають на народну кухню та формують її:

- економічні особливості країни;
- географічне положення та кліматичні умови;
- історичні причини;
- релігійні та старовинні звичаї;
- етногенез;
- набір вихідних продуктів та їх поєднання;
- характерні способи, прийоми кулінарного оброблення продуктів;
- використання спецій, приправ, соусів [35].

Гастрономічні традиції України є типовими для східноєвропейського багатокультурного прикордоння. Трансформовано та адаптовано традиції усіх народів, які заселяли територію. Всі смаки походять з спільного кореня, проте вони різняться. Аналіз історії гастрономічних традицій України сформували бачення історичних перспектив та дають підґрунтя для формування сучасної української кухні.

Українські історики-дослідники та антропологи їжі повертають та відроджують унікальні складові неушкодженого «культурного коду». Але все таки значна увага науковців привернута до сільських кулінарних традицій. До нас дійшла інформація про ритуальну, святкову та побутову їжу. Кулінарна спадщина нашого народу, як ми розуміємо, це не тільки кулінарна спадщина.

Досить важливим є інтегроване бачення гастрономічної спадщини. Тому дослідники та гастрогіди, популяризатори української кухні мають комунікувати та об'єднано працювати над формуванням національної кухні.

Україна розпочала процеси реєстрації локальних продуктів як нематеріальної культурної спадщини, а також продуктів з географічним зазначенням. Самим першим об'єктом нематеріальної культурної спадщини стали традиції приготування караїмського пиріжка з м'ясом ет айклак та бортництво. Борщ, візитівка нашої країни, тому перелік поповнено культурою приготування українського борщу. Місцеві переліки

нематеріальної культурної спадщини, які готуються до реєстрації, також включають традиційні гастрономічні практики.



Рис. 2.1. Гастрономічна карта України[10]

Національні страви України відомі своєю різноманітністю та цікавими смаковими властивостями. Так, українська кухня налічує багато рецептів: борщі й пампушки, паляниці й галушки, грибна юшка, грибний соус, бануш, вареники, ковбаси, печені та напої з фруктів і меду, популярні за межами нашої країни. Кожному з етнографічних районів України властиві свої особливості кулінарії, які виражені історичними особливостями та традиціями [4].

Національний перелік нематеріальної культурної спадщини України у 2022 році поповнився 24 позиціями. Перелік уже складався з 50 пунктів. Варто відмітити, що серед них – 12 традиційних страв України загалом і окремих регіонів зокрема.

До переліку входять такі страви: беззаперечно відомий на весь світ борщ, традиції приготування ет аяклаку (пиріжка з м'ясом, який готують караїми Мелітополя), сахновщинського короваю (Харківська область), біляївської рибної юшки (Одеська область), бузинника (десерту з Черкаської області), обрядової страви крупки (каші з пшона, яєць та борошна з Житомирщини). До цього списку включено гуцульську бриндзю, традиційні страви кримських татар чіберек та янтик, святкову та поминальну кашу з Авдіївки Донецької області[51].

Для Соціальної інформаційної платформи господині з різних куточків України розповіли про традиції та особливості приготування яворівського пирога, сливового леквару та плацинд, які також ввійшли до переліку нематеріальної культурної спадщини[15].

Національний перелік елементів нематеріальної культурної спадщини України ведеться на виконання ст. 12 Конвенції ЮНЕСКО про охорону нематеріальної культурної спадщини, яку Україна ратифікувала у 2008 році. Цим документом визначено вимоги до оформлення облікових карток на елементи НКС України та процедуру включення елементів НКС України до Національного переліку. В Україні діє Порядок ведення національного переліку елементів нематеріальної культурної спадщини України, затверджений наказом Міністерства культури та інформаційної політики України 25.08.2023 р. № 449, зареєстрований у Міністерстві юстиції України 28 вересня 2023 р. за № 1718/40774.

Ведення переліку елементів нематеріальної культурної спадщини України було започатковано у 2012 році Наказом Міністерства культури України від 14.12.2012 р. № 1521 «Про затвердження примірного зразка форми облікової карти об'єкта (елемента) нематеріальної культурної спадщини України та визначення об'єктів нематеріальної культурної спадщини». Проте офіційно Національний перелік елементів нематеріальної культурної спадщини України було створено Наказом Міністерства культури України від 12.02.2018 р. №105 «Про затвердження Національного переліку

елементів нематеріальної культурної спадщини України», додатком до якого і є власне, Національний перелік. Нові елементи НКС України включаються до національного переліку на підставі внесених рекомендацій Експертної ради з питань нематеріальної культурної спадщини, яка діє при Міністерстві культури та інформаційної політики України, шляхом внесення змін до додатку до Наказу».

У жовтні 2020 року «Культура приготування українського борщу» була внесена до Національного переліку елементів нематеріальної культурної спадщини України (№ 22. Культура приготування українського борщу). (Додаток А).

Національний перелік елементів нематеріальної культурної спадщини

України:

- 1.13. Традиція приготування ет аяклак (караїмський пиріжок з м'ясом). Досвід караїмів Мелітополя.
- 2.22. Культура приготування українського борщу.
- 3.27. Традиція приготування яворівського пирога.
- 4.29. Знання і практики приготування сахновщинського короваю
- 5.34. Знання, вміння та практики, що стосуються приготування та споживання біляївської рибної юшки.
- 6.38. Бузинник – десертна страва з бузини, традиції приготування та споживання.
- 7.39. Традиція приготування обрядової страви «крупки» с. Мостове Андрушівської громади Житомирської області.
- 8.41. Звичаї і технологія приготування святкової та поминальної каші у місті Авдіївка Донецької області.
- 9.44. Гуцульська бриндзя.
- 10.45. Культура приготування та споживання плацинди у селах долини річки Фрумушика.
- 11.49. Практика та культурний контекст приготування «чіберек» та «янтик» - традиційних страв кримських татар.

- 12.50. Сливовий леквар – традиція приготування та культура споживання на Закарпатті.
- 13.52. Традиційний обрядовий хліб Вінничини.
- 14.54. Випікання весільних утят у селі Річки.
- 15.62. Традиція приготування та споживання обрядових хлібів до дня Святого Георгія села Криничне.
- 16.66. Приготування української традиційної страви «Голубці».
- 17.76. Обряд приготування зливаної каші.
- 18.77. Технологія приготування обрядового напою «Варена» в селі Боромля.
- 19.82. Пісні голубці з картоплею, традиція приготування та споживання.
- 20.86. Традиція приготування сушки з фруктів у селах Охтирщини.
- 21.89. Традиції приготування та споживання каші «Зозулі».
- 22.90. Традиції приготування затірки у селі Крива Лука.
- 23.91. Кавова традиція кримських татар.

У зв'язку з військовою агресією на території України, 1 липня 2022 року, відбулась безпрецедентна подія, позачергове засідання Міжурядового комітету з охорони нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО, де було ухвалене доленосне рішення щодо включення елемента «Культура приготування українського борщу» у Список НКС, що потребує термінової охорони. Завдяки Євгену Клопотенку, відомому шеф-кухарю та команді однодумців, був зібраний та поданий на розгляд унікальний матеріал для прийняття такого рішення. Український борщ, як традиційна страва українського народу, є й туристичною принадою для іноземних туристів, які бажають відвідати Україну[29].

Отже, гастрономічна спадщина України – це економічний ресурс, який станом на сьогодні потребує ретельного вивчення задля подальшого впровадження креативних стартапів. З іншого боку, необхідно взяти до уваги ратифіковані в Україні документи, а саме завдання Конвенцій ЮНЕСКО про охорону нематеріальної культурної спадщини та про охорону та заохочення розмаїття форм культурного самовираження. Саме це дає нам підстави

розглядати гастрономічну спадщину, що має власні традиції та культуру, а вивчення історії наших гастрономічних традицій сформовують уявлення історичних перспектив та закладають основу для формування нової української кухні.

2.2. Популяризація українських національних традиційних закладів гостинності

Сьогодні кількість закладів ресторанного господарства, які запроваджують автентичні стародавні страви української кухні поступово збільшується. Заклади гостинності дедалі частіше співпрацюють з організаторами туристичних маршрутів, надаючи послуги з проведення екскурсійно-розважальної програми та майстер-класів по приготуванню класичних українських страв. Проте, не дивлячись на значну кількість закладів ресторанного господарства, вони не набули всеукраїнської популярності, що пов'язано з відсутністю оригінального конкурентоспроможного туристичного продукту. Заклади ресторанного господарства не стали самоціллю, а залишилися додатковою складовою дозвілля туристів та їх харчування.

Їжа має силу тримати зв'язок зі світом, культурою та спільнотою. Спільне споживання зближує добрих знайомих та налагоджує контакти з новими друзями. Занурюючись у світ кухні України та її потенціалу, можна творити її нові сторінки. Наша кухня сьогодні об'єднує всіх українців, де б вони не були. Завдяки рідним смакам, продуктам і стравам ми підтримуємо зв'язок не лише один з одним, але й з нашою історією та культурою.

Здійснюваний людиною вибір їжі в сучасному суспільстві змінюється під впливом процесів глобалізації та пов'язаним із цим поширенням однорідності культурного простору, тобто вибір їжі визначається актуальним нинішнім станом соціальної культури. За допомогою пропонованого образу

їжі (в рекламі, ЗМІ) забезпечується певна прогнозованість ідентичності людини, її ціннісно-поведінкової орієнтації, що свідчить про соціальний контроль і маніпулювання за допомогою їжі. Саме з необхідністю збереження національної ідентичності, що здійснюється завдяки підтримці традиційної кухні та традиційних форм харчування, пов'язують зокрема активізацію інтересу до проблем харчування в глобалізованому світі. Це вказує на те, що природний, культурний зміст їжі нині доповнено ще й цивілізаційним, спонукає замислитися над тим, що традиційна культура їжі споконвіку була запорукою мультикультурної різноманітності світу й тілесного досвіду його пізнання, який нині може зникнути.

Зберігаючи найкращі традиції національної кухні, заклади ресторанного господарства є візитною карткою гостинності в кожній країні, популярною формою дозвілля та спілкування, ознакою престижу та процвітання.

Так, наприклад це може стосуватися і закладів харчування, яке є невід'ємною складовою програми не лише сільського (зеленого), культурно-пізнавального або етнографічного туру, оскільки дає можливість туристам скуштувати традиційну кухню, а також спробувати свої сили в її приготуванні. Задовольнити такі потреби туристів, можна як на території самої зеленої садиби в рамках послуг харчування та майстер-класів (щодо навчання приготування певних страв традиційно кухні), або відвідування закладів ресторанного господарства регіону. Сільський та зелений туризм забезпечує проживання й харчування на території садиби. При цьому використовуються продукти харчування, виготовлені власниками домогосподарств. Обсяг послуг харчування залежить від господарства. Смачна, здорова їжа це одна з переваг сільського та зеленого туризму. Як правило, у кожній господині є свої особливі страви, які можуть стати візитною карткою садиби. Раціон туристів, що користуються послугами сільського та зеленого туризму збагачений лісовими ягодами, грибами, свіжою рибою, домашньою птицею. Але туристи можуть користуватися

послугами закладів готельного господарства, що розташовані в регіоні поряд з садибою. На рис. 2. 2 визначено сутність понять «ресторанне господарства» та «заклад ресторанного господарства» [36].

Важливо також зазначити, що в Україні поважають національні традиції особливо це стосується національної кухні, відповідно і заклади харчування повинні цьому відповідати. Тому, туристи можуть скористатися послугами харчування під час туру шляхом відвідування закладів, інтер'єр яких містить етнографічні елементи або в найкращому з варіантів побудовані в стилі традиційного будівництва закладів харчування в регіоні (корчма, колиба, трактир, таверна, шинок, паб) або такі, що розміщуються в історичних будівлях (рис. 2.3) [2].

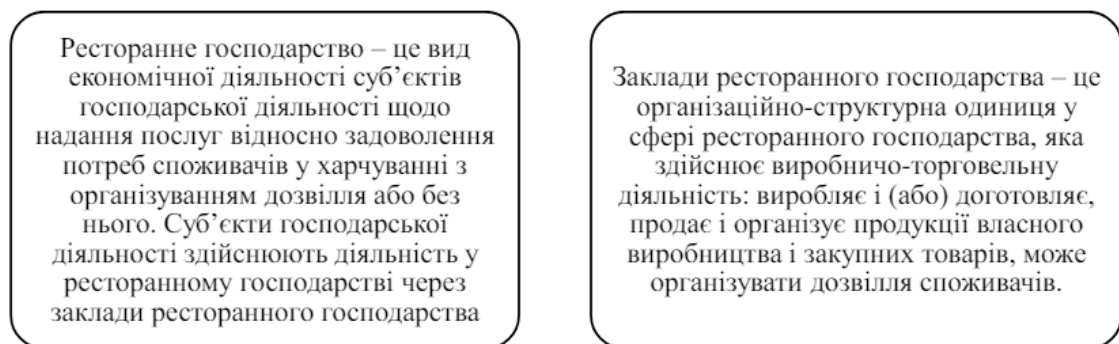


Рис. 2.2. Характеристика понять «ресторанне господарства» та «заклад ресторанного господарства»

Спеціалізований ресторан
<ul style="list-style-type: none"> • заклад, який спеціалізується на певному асортименті кулінарної продукції, наприклад національній кухні
Таверна
<ul style="list-style-type: none"> • заклад харчування, де подають страви національній кухні з широким та різноманітним асортиментом алкогольних напоїв, що продаються на розлив
Закусочна, шинок
<ul style="list-style-type: none"> • заклади ресторанного господарства самообслуговування, де переважає асортимент гарячих і холодних закусок, страв нескладного приготування, призначений для широкого обслуговування споживачів. • розрізняють декілька видів закусточних: галушечна, пельменна, дерунна, млинцева, кулішна тощо
Трактир
<ul style="list-style-type: none"> • застаріла назва готелю або заїжджого двору з шинком або рестораном, зазвичай невисокого класу
Пивна (pub)
<ul style="list-style-type: none"> • вид бару, який продає і організовує споживання алкогольних або безалкогольних напоїв, основним з яких є пиво.
Пивоварний бар (brew pub)
<ul style="list-style-type: none"> • вид бару, в якому варять, продають і організовують споживання пива на місці.
Бар-закусочна (snack bar)
<ul style="list-style-type: none"> • вид бару із спеціалізацією за асортиментом закусок та сандвічів (закритих бутербродів).

Рис. 2.3. Характеристика закладів харчування, які можуть бути характерними для національної української кухні[2]

Традиційне харчування українців залежало від продуктів, отриманих у процесі сільськогосподарської діяльності, зважаючи на регіональні особливості (землеробство, вівчарство та скотарство, полювання та риболовля, садівництво, збиральництво). Сучасні заклади харчування намагаються донести туристам рецепти аутентичної української кухні [1].

На рис. 2.4 представлено заклади харчування, які популяризують національні українські традиції.



Рис. 2.4. Заклади харчування, які популяризують національні українські традиції[2]

Варто зауважити, що в тих випадках коли туристи користуються послугами харчування не в самій садибі сільського туризму, а в спеціалізованих закладах харчування, вони прагнуть певної видовищності та атмосфери. Відповідно концепція таких закладів, що надають послуги в сфері сільського та зеленого туризму повинна бути обумовлена кухнею (як правило це традиційна кухня), загальною атмосферою закладу (етнокультурному стилі) або стилізованою під ідею художнього твору (наприклад, «Вечори на хуторі біля Диканьки») чи якоюсь подією тощо.

В меню таких закладів харчування повинні переважати класичні страви та напої високого рівня якості приготування та обслуговування, як правило національної чи авторської кухні. В ході дослідження нами було встановлено, що заклади ресторанного господарства, які можуть бути включені до інфраструктури сільського та зеленого туризму переважно відносяться до закладів, які орієнтовані на сегмент сімейного відпочинку, тобто на надання послуг харчування та організацію дозвілля сім'єю та пропонують асортимент страв «домашньої кухні». З цією метою на території таких закладів належним чином обладнують ігрові майданчики, розробляють розважальні програми та відповідне меню зі стравами для дорослих та дітей, у деяких випадках пропонується послуга догляду за дитиною (baby-sitter) [2].

Варто відмітити, що українська кухня є джерелом національної ідентичності, адже йдеться про особистий досвід кожної родини, а від розвитку побутової культури залежить сприйняття культури в цілому. Українська гастрономічна культура була частково втрачена за часи СРСР. Цьому сприяли кілька факторів: тотальна уніфікація та спрощення аутентичних страв, брак якісних продуктів, перетворення культури пишного трапезування на швидке поїдання їжі, яка розглядалася не як джерело задоволення, а як джерело поживних речовин задля можливості виконувати роботу.

Нам українцям, необхідно визначитися з поняттям, що таке «українська кухня». Наразі коли говорять про неї, здебільшого уявляють українську селянську кухню кінця 19 століття. Однак, паралельно розвивалася більш вишукана міська гастрономічна культура. Та й в взагалі це лише один момент фоні тривалого історичного розвитку. Кухня весь час змінюється – виникають нові продукти та технології, а взаємодія з іншими державами на народами (торгівля, війни, переселенці) призводить до того, що різні традиції змішуються, і на їхньому перетині утворюється щось нове.

Тому необхідно створити певний «канон української кухні» – обрати щонайменше 100 страв-візитівок та зробити їх популярними. Здебільшого

самі ж українці знають про борщ, вареники, сало, холодець та голубці. Поза увагою лишаються сотні страв та локальних делікатесів: шпундра, шовдарь, леквари, банош з будзом... Гастрономічна культура розвивається паралельно з культурою виготовлення та споживання вина. Тож, по-перше, популяризуючи українську кухню, варто звертати увагу і на локальні вина. Тим паче, що традиція виноробства на території України сягає античних часів. По-друге, якщо ми говоримо про ресторани, то шефи мають зосереджуватися на використанні локальних сезонних продуктів та ще на рівні формування меню думати про те, як вони будуть поєднуватися з локальними винами.

Як зробити українську кухню популярною у світі? Треба починати популяризувати в самій Україні, аби на 10 нових закладів, які відкриваються в Україні, був хоча б один український. Тобто, популярність української кухні має починатися з однією простої речі – усвідомлення власної цінності та любові до самих себе, без комплексу меншовартості.

Отже, витоки української кухні, культура повсякденності – це частина національної культури та ідентичності, а також можливі шляхи популяризації української кухні в Україні та світі. Заклади національної кухні допомагають зануритись у світ українських смаків та продемонструвати зв'язок їжі із нашою спадщиною, історією, культурою, ідентичністю, суспільством і світом. Ресторатори прагнуть презентувати найкращі досвіди роботи з гастрономічною спадщиною, показати нові шляхи та підходи в роботі з українськими стравами й продуктами. Мета сучасних та актуальних закладів гостинності з українським меню в створенні спеціальних тематичних українських меню чи званих обідів до знакових в Україні подій. Найкращим чином популяризувати національну кухню України та зробити її дійсно значущим елементом нематеріальної культурної спадщини можуть саме заклади гостинності. Адже саме готельно-ресторанні комплекси, це місця найбільшої атракції іноземних туристів.

2.3. Особливості формування гастрономічного бренду України

На сьогодні гастрономічні подорожі все частіше є не сферою послуг, а індустрією вражень, і враження в цьому сенсі стають «мішенню для туристів». Туризм є однією з головних сфер діяльності для «створення» вражень, тому це система, яка створює різні враження від туристичної дестинації. Брендинг місця призначення виконує функції ідентифікації, тобто присвоєння пунктів призначення споживачам у подібних туристичних зонах, та диференціації, тобто передачі туристам суттєвої відмінності або унікальності відповідного місця призначення. Взагалі, туристичні бренди роблять акцент на якісних послугах у таких сферах як гостинність та туризм, кейтеринг. Тому брендинг дестинації як спосіб комунікації з гостями опирається на унікальну ідентичність дестинації та її відмінності від інших визначних місць, як засіб диференціації дестинації, що дозволяє мандрівникам вибрати найбільш цікавий маршрут подорожі[52].

Підвищення цікавості до гастрономічних брендів певної території в останні роки є досить популярним. Тому досліджується брендинг території загалом, туристичний брендинг, який включає в себе і гастрономічний компонент, структуру, зміст та особливості функціонування туристичної галузі як важливої складової туристичного продукту дестинації. Досить сильно звернена цікавість до гастрономічного компоненту, так як мандрівники хочуть ознайомитись з невіданими до цього стравами, щоб краще зрозуміти особливості певної дестинації, підсилити враження від нових місць та країн. Створенням гастрономічного бренду території не закінчується, а тільки починається процес просування дестинації на ринки з використанням маркетингових технологій. Важливим у цьому зв'язку є визначення можливості експортувати гастрономічні бренди дестинацій, а також оцінити потенціал гастрономічного бренду для просування не тільки туристичних послуг, а й окремих товарів, що асоціюються з брендами дестинацій. Тому, гастрономія є основою на якій формується бренд

дестинації. Етнічні кухні – це виражені принади дестинацій, тому й кухні є основою для формування брендів та гурманів. В Україні використання таких атракцій ще не на рівні, але гастрономічний туризм вже дедалі більше стає популярним, хоча не так як за кордоном, де гастрономія регіонів є туристичною та основною ціллю подорожі. Ми досліджуємо впровадження гастрономічних брендів певної території як інноваційний інструмент популяризації української національної кухні на наш та закордонний ринки туристичних послуг.

Тому гастрономічний бренд – «є явищем, яке за рахунок самоідентифікації інгредієнтів страв місцевої кухні, пропозиції локальних й автентичних страв формує позитивні образи, які згодом, використовуючи культурно-історичну специфіку, природно-географічний і ресурсний потенціал, призводять до популяризації місця та збільшення туристичного потоку». Отже, специфіка орендування територій в аспекті розвитку туристичної діяльності диктує необхідність створення туристичного бренду, який стане ефективним інструментом, що сприяє збільшенню туристичного потоку й задоволенні потреб туристів, а також приймаючої сторони. Багатонаціональність України і її етнічна різноманітність дає унікальну можливість для розвитку гастрономічного туризму й формування унікального бренду. Дослідження гастрономічних брендів регіонів України показало, що загалом їх можна поділити на кілька основних підгруп (рис. 2.5) [24].

Всесвітньою туристичною організацією (надалі – WTO) видано звіт про гастрономічний туризм, де розміщено результати опитування у 2022 р. 88,2% респондентів вважають гастрономію як стратегічний елемент у визначенні бренду та іміджу певної території та регіону, і тільки 11,8% – досить незначним чинником. Варто відмітити, що 67,6% респондентів стверджують, що саме у їх державі є вагомий потенціал для розвитку даного напрямку.



Рис. 2.5. Гастрономічні бренди регіонів України[24]

Згідно рис.2.5, для вибору критеріїв, що формують гастрономічні бренди регіонів України, в основу покладено продуктовий принцип, який

визначений на основі рослинних продуктів, борошняних, рибних і м'ясних виробів, напоїв та інших страв (наприклад, солодоці та спеції).

Гастрономічний бренд має свою концепцію, що має включати ті виняткові харчові продукти, напої, послуги, які займають чільне місце на загальнонаціональному та світовому ринках. Це визначається тим, що практично у кожному українському регіоні є свої особливі для нього продукти харчування чи страви, але тільки деякі з них можуть стати відомим гастрономічним брендом. Тому концепцією має бути визначено, які сам продукти та послуги мають виражені переваги перед конкурентами, певну ресурсну базу та принадність для потенціальних споживачів.

Провівши дослідження виділимо основні елементи гастрономічного бренду (рис.2.6).

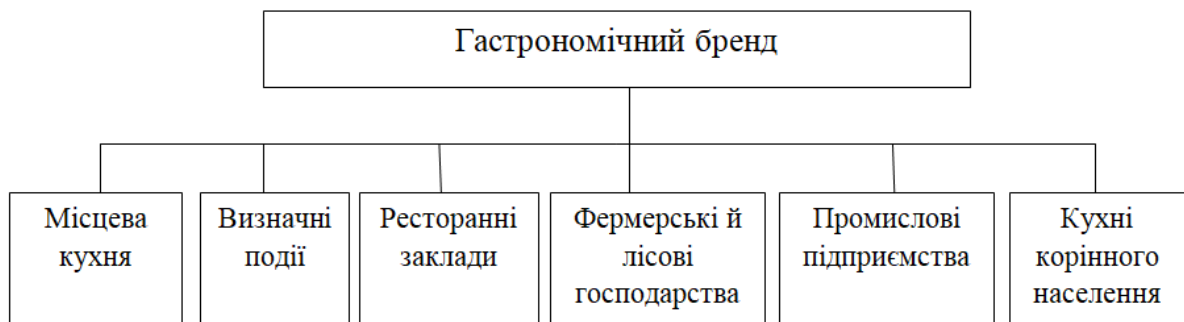


Рис. 2.6. Елементи гастрономічного бренду[24]

Згідно рис.2.6. елементами гастрономічного бренду можуть бути: місцева кухня, події заходи, підприємства громадського харчування, фермерські й лісові господарства, промислові підприємства, кухні корінного населення.

Розглянувши вищевказане можна стверджувати, що досить важливим є формування бренду ресторану, його просування. Основою є концепція, ідея, дизайн бренду. Варто відмітити, що наявні та розкриті елементи певної території забезпечують ресторанному підприємству такі переваги:

- зниження витрат на просування бренду;

- здійснення впливу на певного споживача (шанувальнику культури та традицій);
- встановлення вищих цін порівняно з іншими, оскільки бренд є показником високої якості;
- захищеність в умовах негативних факторів впливу сучасності.

Для групування факторів впливу на зовнішні та внутрішні (відносно ресторанних закладів), їх аналіз з позиції визначення конструктивного та деструктивного впливу на діяльність ресторанів та їх імідж, запропоновано провести SWOT-аналіз стану та розвитку ресторанів національної кухні за схемою на рис. 2.7.

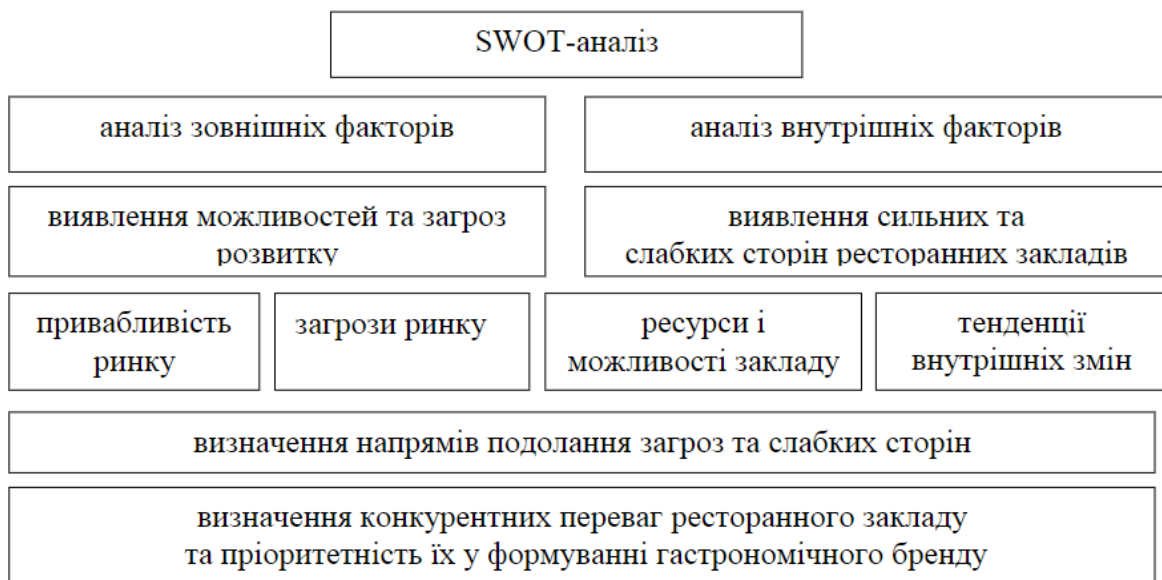


Рис. 2.7. Процес SWOT-аналізу стану та розвитку суб'єктів господарювання[24]

Матриця SWOT-аналіз стану та розвитку ресторанів національної кухні представлено в таблиці 2.1. Матриця SWOT-аналіз стану та розвитку ресторанів національної кухні подано в таблиці 2.1.

Таблиця 2.1.

SWOT-аналіз стану та розвитку ресторанів національної кухні

СИЛЬНІ СТОРОНИ (S)	СЛАБКІ СТОРОНИ (W)
<ul style="list-style-type: none"> – використання народних українських та місцевих традицій; – проведення ряду гастрономічних 	<ul style="list-style-type: none"> – нестача фахівців щодо формування та просування бренду; – відсутність стратегічних програм

<p>подій;</p> <ul style="list-style-type: none"> – наявність постійних споживачів ресторанних послуг; – переважно зручне розташування; – достатні виробничі потужності; – кваліфікований персонал; – наявність послуги доставки (переважно); – висока якість продукції та обслуговування; – надійні постачальники продукції. 	<p>розвитку;</p> <ul style="list-style-type: none"> – нестача фінансових ресурсів для розвитку; – низька культура харчування населення в регіоні; – нестача персоналу (кухарі, офіціанти, бармени, адміністратори) – низький рівень поінформованості; – відсутність стандарту гостинності в регіоні; – невідповідність українських стандартів світовим.
МОЖЛИВОСТІ (О)	ЗАГРОЗИ (Т)
<ul style="list-style-type: none"> – розширення присутності на ринку індустрії гостинності в регіонах України; – вихід на нові сегменти ринку ресторанних послуг; – збільшення асортименту додаткових послуг; – ґрунтовне оновлення інтер'єру закладу; – запровадження системи навчання для працівників; – об'єднання в кластери та участь їх в туристичному альянсі регіону; – розробка та запровадження власного бренду. 	<ul style="list-style-type: none"> – карантинні обмеження та поширення пандемії COVID-19; – воєнні дії на території певного регіону та України в цілому; – значна конкуренція на регіональному ринку гастрономічних послуг; – негативна демографічна ситуація в регіоні; – нестача кваліфікованих кадрів; – інфляційні процеси в Україні; – не сконала нормативно-правова база; – нестабільна політична та економічна ситуація в країні; – відсутність регіональних програм розвитку та підтримки сфери гостинності.

Використання SWOT-аналізу демонструє чітко ситуацію на рахунок стану ресторанів національної кухні та їх стан на ринку. Не враховуючи перешкоди, в ресторанів національної кухні достатньо можливостей стати світовими брендами вишуканої гастрономії з власною неповторністю, а створений гастрономічний бренд, що вабитиме туристів з усієї України та туристів з-за кордону, буде призводити до створення нових робочих місць для місцевого населення.

Провівши аналіз сильних сторін можна ствердити, що в Україні проводяться гастрономічні заходи (гастрономічні фестивалі їжі, де основні представники закладів гостинності пропонують свої гастрономічні продукти та послуги)[2].

У зв'язку з збільшенням кількості деструктивних факторів впливу на суб'єкти індустрії гостинності, пропонуємо більш детально розглянути такі фактори, що впливають на формування та просування гастрономічного бренду (рис. 2.8).

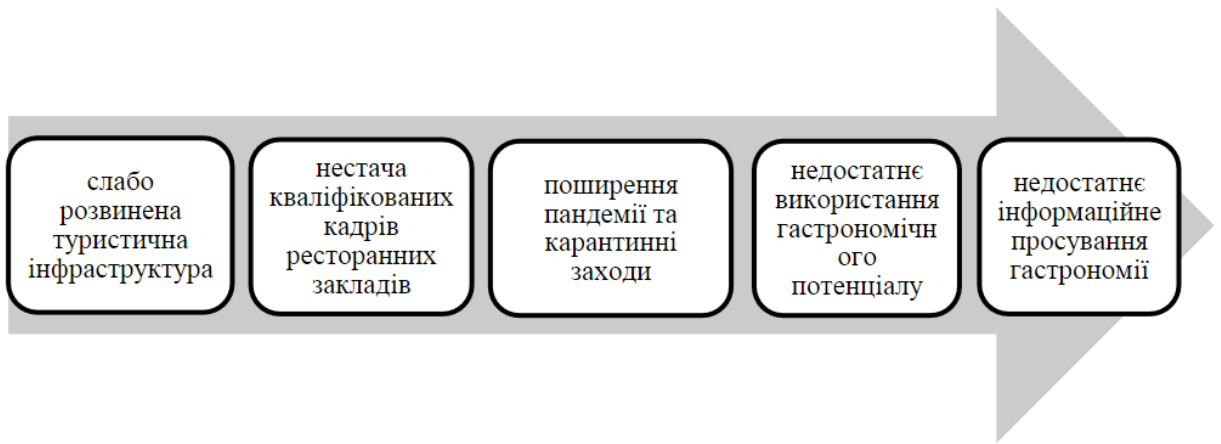


Рис. 2.8. Деструктивні фактори впливу на формування та просування гастрономічного бренду України[24]

Отже, щоб отримати максимальну вигоду від просування гастрономічного бренду, доцільно розробити та впроваджувати відповідну політику дій. Крім того, необхідно визначити основні «гастрономічні маркери» (гастрономічні смаки), які становлять основу гастрономічного бренду та будуть цікаві туристам та гостям. А українська кухня є продуктом географічного ландшафту, який у певному історичному проміжку має свій ментальний відбиток, який був сформований під впливом багатьох культур та народів.

РОЗДІЛИ 3

ШЛЯХИ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОЇ ПРИВАБЛИВОСТІ ПОДІЛЛЯ

3.1. Сучасні тенденції розвитку гастрономічного туризму Поділля

Гастрономічний туризм – це один з основних елементів туристичної мандрівки, а деколи може навіть виступати основною метою туризму. На сьогодні майже у всіх туристичних операторів в туристичних маршрутах є запропоновані тури для ознайомлення з традиційними місцевими кухнями, відвідування фестивалів кулінарії та ярмарок, які так чи інакше пов'язані з кухнею та національною культурою виробництва продуктів харчування. Варто відмітити, що це досить перспективний та прогресивний напрямок туристичної діяльності як в світі так і в нашій країні. Значна кількість людей полюбляє шедеври кулінарного мистецтва. Звісно їх можна скуштувати у ресторанах, а також кафе національної кухні, не кидаючи міста, але, щоб насолодитися вишуканими стравами, напоями, десертами, сучасний туристичний бізнес підготував для поціновувачів так звані гастрономічні тури.

Гастрономічний туризм – це подорож для ознайомлення з особливостями національної кухні країни, виробництва й приготування продуктів та страв. Це порівняно досить новий вид туризму, але має значні перспективи розвитку.

Доведено, що гастрономічні традиції певної країни можуть розкрити темперамент, культуру, а також спосіб життя народу. Здійснюючи подорожі гастромаршрутами та дегустуючи шедеври національної кухні, ми можемо відкрити для себе певну місцевість з іншого боку. Їжа здатна розказати про народ так само багато, як і твори архітектури та мистецтва. На рахунок знаменитих творів, то це є авторство однієї людини, а кухня – це самовираженість цілого народу. Сучасний мандрівник, починаючи подорож

мріє спробувати щось нове. Тому це спонукає розвиток нових форм туризму, наприклад гастротуризму.

Гастрономія – це наука, яка досліджує взаємозв'язок між культурою та їжею. Гастротуризм направлений на те, що мандрівник зміг ознайомитися з країнами, їх культурою завдяки національній їжі. Гастротури досить популярні, тому що це не тільки відвідування ресторанів та кафе, а також особливих заходів, які дозволяють ознайомитися з стравами, окремими компонентами, які можна спробувати тільки в певній місцевості.

Гастрономічний туризм можна вважати додатковим інструментарієм у дослідженні культурної спадщини різних країн та регіонів, така як страви національних кухонь є важливим компонентом, які відображають спосіб життя, світогляд, традиції етносів, а сама національна кухня в системі національного бренду є важливим чинником для відвідання України іноземними туристами.

Перспективою гастротуризму є гастрономічний брендинг, який і «притягує» більшу кількість туристів. На ринку гастрономічного туризму є лідерами такі європейські країни, як: Італія, Франція, Іспанія. Спостерігаємо тенденцію підвищення популярності й попиту східної кухні. В інших регіонах світу гастротуризм теж розвивається. Можна виділити США, Австралію та Нову Зеландію. На жаль, в Україні у 2022 році туризм повністю був паралізованим, зокрема в'їзний. Необхідність даного виду туризму сприяє соціально-економічному розвитку регіонів, створенню додаткових робочих місць, збереженню або відкриттю виробництва певних продуктів, а також їх реалізації, покращує імідж територій та допомагає збільшити туристичні потоки.

Поки що рівень гастротуризму знаходиться в стадії зародження. Деякі регіони мають розроблені ідеї та маршрути, але їм не хватає цілісного підходу, тому в Україні гастрономічний туризм незатребуваний повною мірою. Оцінюючи перспективи, можна константувати, що в Україні необхідно та можливо розвивати гастрономічний туризм.

Особливостями України є багатонаціональність та самобутність національних кухонь., які вважаються основним ресурсом для розвитку гастрономічного туризму. Тому створюють гастрономічні бренди територій, національних продовольчих марок, які представляють високу якість вітчизняної продукції.

На туристичному ринку в умовах конкуренції формування та просування брендів сьогодні є дієвим інструментом залучення потоків туристів. Саме бренд ідентифікує DESTИНАЦІЮ та показує унікальність території, в той самий час формує позитивні асоціації та образи.

На основному місці у формуванні бренду певної території, вважаємо, займають культура та спадщина, так як відображаються життєві цінності, пріоритети, спосіб життя місцевого населення, традиції та звичаї яких дотримуються на певній території, що допомагає туристу поринути в атмосферу місця локації та дізнатися про нього якнайбільше[13, с. 171].

Гастрономію можемо розглядати як основний аспект туристичної діяльності місцевості за умов розвитку туризму та зростання конкуренції між суб'єктами туристичного ринку, що перебувають у неперервному пошуку інноваційних підходів та нових конкурентних переваг власних продуктів та послуг. Також гастрономія має потенціал, який здатний збільшити привабливість туристичного продукту, серед переваг можемо виділити наступні:

- підвищення конкурентного потенціалу території та гастрономічної продукції; диверсифікацію місцевої економіки;

- гнучкість до феноменів глобалізації та уніфікації;

- зменшення екологічних наслідків від туристичної діяльності, зростання її прибутковості;

- збільшення припливу туристів й ін. [6, с. 1607].

Аналізуючи практичний досвід використання гастрономічної складової у туризмі Франції, Австрії та Норвегії, можна зробити висновки про перспективи застосування гастрономії суб'єктами туристичного ринку

України й відзначити відсутність повсюдного ефективного використання гастрономічного компонента у туризмі України й стверджувати, що гастрономія може лягти в основу маркетингової стратегії багатьох українських туристичних агенцій, які мають туристичні напрями з самобутніми гастрономічними традиціями [9].

Розглядаючи практичний досвід туристичних дестинацій можна зробити висновки про процеси використання гастрономічної складової в туризмі.

1. Гастрономічна пропозиція території має ґрунтуватись на тих рисах і перевагах, які має дестинація, і які вигідно вирізняються між інших.
2. Залучення гастрономії до туризму вимагає максимальної кількості суб'єктів господарської діяльності не лише у сфері гостинності та туризму, а й виробництва продукції, масових комунікацій, політики й управління.
3. Успіх застосування гастрономічного компонента також залежить від креативного підходу й унікальності туристичної пропозиції.
4. Активне залучення туристів до гастрономічних процесів, використання розваг та заходів підсилюють емоційний вплив на мандрівників, роблячи досвід незабутнім, що, водночас, позначається на лояльності туристів.

Гастрономічний туризм як вид туризму, що пов'язаний з ознайомленням із виробництвом, технологією приготування та дегустацією національних страв та напоїв, а також кулінарними традиціями народів світу набув у всьому світі більшого значення протягом останніх десятиліть і став ключовим елементом для позиціонування як регіональної кулінарної спадщини та кулінарного різноманіття, так і в масштабах цілих країн на світовій арені. Поділяючись за видами на сільські («зелені») та міські, гастрономічні тури є поєднанням кулінарії та культурно-пінавальної діяльності, що привертають увагу як вітчизняних так і іноземних туристів. З В.Корніловою та Н. Корніловою (2018) метою гастрономічних турів є насолодитися особливостями тієї чи іншої країни, під час яких турист має гарну нагоду: «– відвідати ресторани та інші заклади національної кухні; – взяти участь у

гастрономічних фестивалів; – ознайомитися з історією та рецептуро національної кухні відповідно до сезонів; – спробувати себе у приготуванні національних страв».

Варто відмітити, що найперші гастротури були розроблені у межах проекту ЄС «Підтримка розвитку системи географічних зазначень в Україні», Саме в Одеській області, під назвою «Дорога вина і смаку Української Бессарабії» (Міністерство економіки України, 2021). Презентували туристичний гастромаршрут Закарпаттям у 2020 році, наступні тури – Дороги вина та смаку Херсонщини та Миколаївщини.

Наступний крок – в серпні 2021 в Україні надрукували перший національний гастрономічний гід «Дороги гурманів. 100 крафтових місць України» (Бізнес, 2021). Гастрогід інтегрував інформацію про українських крафтових виробників сиру, устриць, равликів, м'яса тощо; містить п'ять розділів («Центр і Північ», «Карпати», «Захід», «Південь», «Схід») та пропонує зацікавленим такі гастрономічні маршрути: «Подорож з акцентом», «Уздовж Тиси», «Крафтова Бакота», «Смачно. Як у Гоголя», «Смаки Донбасу», заохочуючи туристів відкривати крафтові смаки України.

Зокрема, на Поділлі досить популярними є гастрономічні тури на Бакоті. Крафтові та дегустаційні тури на місцеві фермерські господарства з можливістю скуштувати та придбати натуральну локальну продукцію. Елітні овечі сири, вишукані вина, оригінальні козячі шеврети, запашні трав'яні чаї та медові композиції на будь-який смак:

Санта Бакота (Дегустаційна тераса з видом на Дністер).

Родинне виробництво Прудивусів (Ферма лікарських трав).

Винарня Богдана Павлія (Bohdan's Winery).

Овеча ферма Ласон (Крафтові сири з овечого молока).

Медова Бакота (Медова продукція та апітерапія).

Козина Ферма (Домашня козина ферма «Срібне копитце»).

Пасіка Костенюків (Життя – це квітка, кохання – мед з нього).

Дегустація локальних виробників (Етнічна кухня).

Провівши аналіз онлайн-ресурсів та путівників з туристичних послуг (туристичний оператор «Відвідай», TourKazka, Lowcost UA, Мустанг тощо) можна стверджувати, що в Україні ця світова тенденція хоч і є популярною та набирає обертів, проте ще не набула масовості через обмеженість професійних компаній у цій сфері, а також нерівномірність локацій проведення гастротурів. Більшість із запропонованих туроператорами гастрономічних турів – це тури до Карпат або Закарпаття, які можуть запропонувати дегустацію сирів, вина, місцевих наливок, мінеральних вод та домашніх ковбас. Вагому роль в цьому виді туризму відіграють локальні виробники з продукцією свого регіону.

На Поділлі розроблено унікальні та автентичні гастрономічні тури та фестивалі, створюючи умови для формування конкурентоспроможного гастрономічного туристичного продукту на міжнародному та внутрішньому ринку (табл. 3.1) [22].

Таблиця 3.1

Приклади найбільших гастрономічних фестивалів за регіонами Поділля

Назва фестивалю	Час проведення	Місце проведення
Тернопільська область		
«Вареник і капуста-fest»	3 травня	м. Збараж
«Галицька дефіляда»	17-19 червня	м. Тернопіль
Фестиваль коропа «Коропфест»	22 липня	м. Коропці
«Борщ'їв»	перша половина вересня	м. Борщів
Хмельницька область		
«Проскурівські смаколики»	14-15 жовтня	м. Хмельницький
Вінницька область		
«Мамалига vs	жовтень	м. Вінниця
«Vinnitsia Food Fest»	червень	м. Вінниця

Для розвитку українського гастрономічного туризму, створення конкурентоспроможного продукту та просування його на міжнародному туристичному ринку важливо впровадити такі заходи, які ефективно сприяють та покращують гастрономічний сектор України, а саме: просування гастрономії на світовому туристичному ринку шляхом видання спеціалізованої літератури, путівників, брошур та календарів, проведення

гастрономічних фестивалів, організації семінарів, конференцій та майстер-класів з гастрономічних традицій різних країн, поширення реклами про країну, активно розвивати туризм; планування та проведення тематичних культурно-оздоровчих, культурно-освітніх заходів, фестивалів, виставок, свят на підтримку гастротуризму; організація та проведення соціологічних, аналітичних, кількісних сенсорних, маркетингових та гігієнічних досліджень якості та придатності гастрономічної продукції; залучення місцевої влади до сприяння та підтримку гастротуризму по регіонах, встановлення спеціального контролю, надання сертифікатів відповідності та ліцензій; налагодження міжнародної співпраці з провідними країнами світу з метою поширення національних культурних традицій; залучення місцевої влади до сприяння та підтримку розвитку гастрономічного туризму по регіонах, встановлення спеціального контролю, надання сертифікатів та ліцензій; сприяти міжнародній співпраці з провідними країнами світу з метою поширення національних культурних традицій.

3.2. Гастрономічні спеціальтети регіональної кухні Поділля

Сучасність ХХІ ст. сформувала культ їжі особливим чинником національно-культурної ідентичності країн у глобальному світі, а культурна складова споживання переважає відносно первинної фізіологічної функції. « Пізнання світу смаків завжди скеровує до світу «унікальності національних облич»; дослідження етимології страв та інгредієнтів створює унікальну картину світу, де їжа виступає ідентифікатором «схожий – інший», «свій – чужий»» [1]. Психологією споживання доведено, що будь який гастрономічний досвід, аромат, смак страви або напою, атмосфера закладу гостинності, обслуговування – ідентифікація певної території, що визначає щільний зв'язок у компонентах: місцева їжа – туристична дестинація, споживання – культурний досвід, емоції, насолода, ресторан – локація гастрономічних брендів. Варто зауважити: сьогодні їжа, далі – ресторани

локальної кухні («місцевої їжі») сформували засади розвитку економіки вражень:

1) «понад третину туристичних витрат складають витрати на харчування; в 22 % жителів Європи основною мотивацією подорожі є культурний гастрономічний досвід; 43 % вважають похід на вечерю в заклад «для місцевих» досвідом, що запам'ятовується»;

2) «якщо середній чек мандрівника дорівнює 50 євро, то середній чек мандрівника гастрономічного маршруту становить 200 євро [35];

3) «обсяг світовому ринку гастрономічного туризму оцінюється в 42 млрд дол. США [36].

Статистика аргументує безперечну значущість ефективних засобів просування закладів гостинності регіональної (локальної) кухні, «поціновувачів місцевих страв, номінантів гастрономічних премій – головних об'єктів гастрономічного туризму, місць представлення регіональних страв, які є претендентами на «статус» регіональних гастрономічних спеціалітетів або національних гастрономічних брендів.

Гастрономічні бренди України як страви, продукти та напої, що є культурними та економічними ідентифікаторами регіону, або певної території, впізнавані, мають статус «харчової візитівки регіону», формують «обличчя автентичного смаку» країни (регіону), виступають частиною національної ідентичності та внесені до Переліку елементів нематеріальної культурної спадщини (на національному рівні) або є продуктами із захищеними географічними зазначеннями[61].

Гастрономічний бізнес, сформований на концептах місцевої їжі та регіональної кухні основною нішею ресторанних практик початку ХХІ століття. Це аргументується результатами вивчення світових ресторанних рейтингів щодо формулювання трендів розвитку галузі. Зразковими в цьому сенсі є результати премії «The World's 50 Best Restaurants 2021 awards» (Бельгія Антверпен, жовтень 2021 р.) [32]. Згідно досліджень (за версією премії), можна виділити основні спільні характеристики закладів, що

забезпечили можливість для досягнення визнання серед кулінарної аристократії світу та стати визначним елементом гастрономічного туризму відповідної країни:

- 1) акцентування на локальній та національній кухні, місцевій їжі;
- 2) дослідження, сучасна інтерпретація стародавніх історичних рецептур страв та напоїв;
- 3) база інгредієнтів – місцеві продукти (в границях «продуктової милі»).

Можна стверджувати, що позиціонування ресторану, його концепція, як закладу, де готують локальну їжу саме за автентичними рецептами, з місцевих продуктів та інгредієнтів, стає досить визначним в контексті формування ресторанного бізнесу України, так як жоден ресторан української кухні не увійшов у ТОП-100 кращих ресторанів світу. Доведено, що автентична кухня і місцева їжа як засіб просування ресторану та туристичної дестинації є чимдалі розповсюджена практика додавання в меню ресторанів розділу «Місцева фірмова їжа». Тобто, мандрівники не зацікавлені у вживанні «традиційних» туристичних продуктів, а намагаються отримати якийсь досвід, що допоможе їм повністю вивчити культуру та традиції території. І тільки тому, що історично дестинації використовували їжу як інструмент для притягнення туристів, кухня вийшла за межі повсякденної рутини та стала частиною досвіду для мандрівників.

Розглянемо сутність поняття «local food» – місцева їжа. За визначенням Kim, Eves & Scarles, місцевими продуктами та напоями визначено вироблені в місцевостях, які уособлюють місцеву ідентичність або бренд; Nummedal & Hall визначають місцеву їжу, що це не лише «про місцеві продукти», а також і про інгредієнти, що виробляються на місцевому рівні з місцевою ідентичністю; Yurtseven & Kaaya трактують місцеву їжу, як найкращого представника нематеріальної спадщини[64].

Дослідження Sims уточнюють, що місцеві (локальні) продукти харчування є продуктами, що вироблені «в радіусі 30 миль від цільового

ринку». Об'єднаним із розуміння визначення продуктів та їжі «локал фуд» є підхід «Slow Food» (виник у 80-их роках минулого століття в Італії як протиположність поширенню популярності закладів швидкого харчування, головною ціллю якого є підтримка та збереження місцевих гастрономічних традицій). Підхід «Slow Food» базується на трьох взаємопов'язаних критеріях:

смачно – це локальні сезонні продукти, які приємні для органів чуття і є частиною місцевої культури;

чисто – це виробництво та споживання продуктів харчування, що не наносить шкоди навколишньому середовищу, життю тварин та здоров'ю людей;

чесно – це доступні ціни для споживачів, справедлива оплата, гідні умови праці для виробників.

Таким чином, «local food» – це місцева їжа (страви та напої, що є автентичними для певного регіону), виготовлена з місцевих продуктів та інгредієнтів, які вирощені в радіусі «продуктової милі», є частиною місцевої культури та виразом ідентичності регіону (національної ідентичності в межах країни).

Аналіз ринку туристичних та ресторанних послуг дозволяє констатувати, що в Україні представлено три осередки гастрономічної культури з великою концентрацією ресторанів, що пропонують національну їжу ніші «локал фуд» і є значимими суб'єктами просування туристичних дестинацій – це Київ, Львів, Одеса. Разом із тим, досвід ресторану регіональної кухні «Ресторація Шпігеля», локалізованого в обласному центрі, який на сьогодні не позиціонується як визначний туристичний центр (така роль в області належить Кам'янцю-Подільському), доводить ефективність концепту регіональної кухні (місцевої їжі)[42].

Охарактеризовуючи ринок ресторанних послуг Хмельницької області, варто відмітити, що «дослідження підприємств, що здійснюють забезпечення стравами та напоями споживачів місцевого локального ринку, аналіз видів та

змісту стратегій розвитку підприємств ресторанного господарства, дозволило резюмувати, що пріоритетним варіантом стратегії є стратегія широкої диференціації, або сфокусована диференціація, що використовується для певного сегменту ринку. Стратегія диференціація закладів преміум-сегменту ринку представлена переважно сервісною складовою. В меню закладів практично відсутні страви авторської кухні, не використовуються сучасні технологічні інновації приготування страв, а концепція базується на місці розташування закладу. Підприємства середнього цінового сегменту (ресторани, кафе) використовують обмежене коло інструментів диференціації, що є практично однаковими для всіх представників ринку (кухня українська, європейська, східна, або їх поєднання, класичне меню, обмежене коло додаткових послуг, дитячий майданчик тощо). Незначна кількість всіх досліджених закладів має власні сайти (переважно статичні), надає можливість попереднього онлайн-бронювання, і використовує інтернет-рекламу» [43].

Досить успішним прикладом продукту – регіонального гастрономічного спеціалітету та базового інгредієнту страв, що формують гастрономічний бренд туристичної дестинації на Поділлі, а саме і Вінницькій області, вишня (табл. 3.2)[57].

Таблиця 3.2

Приклад створення нових гастрономічних спеціалітетів на основі
традиційного локального продукту

№ з/п	Параметр	Результат
1.	Базовий продукт (інгредієнт)	Вишня
2.	Цілі	1. Створення унікального елемента вінницького міського стандарту гостинності. 2. Розробка гастрономічного меню, яке уособлювало Подільську кухню, підкреслювало її гостинність і, водночас, відображало гастрономічну унікальність міста. 3. Виведення у загальне меню «вишневого» розділу й маркування його як «меню Подільської кухні».
3.	Обґрунтування ідеї	Вишня – атрибут, який найбільше асоціюється з

		Вінницею. За свідченням авторів ідеї, вишневі дерева ростуть у майже кожному вінницькому дворі; в Вінниці є мікрорайон «Вишенька»; «Дерево свободи» - пам'ятник героям небесної сотні у Вінниці – це також Вишня. «Вишня» - це назва садиби відомого хірурга Миколи Пирогова, де було зосереджене культурно-мистецьке життя Вінниці др. пол. XIX століття. Головний аргумент – вишня історично була одним із головних елементів подільської кухні (для випічки, приготування основної страви, напоїв, як сухофрукт).
4.	Автори ідеї	Олена Павлова, гастрогідеса і дослідниця Подільської кухні, Інна Кривешко, голова ГО «Вінниця асоціація гостинності «ХлібСіль».
5.	Перелік страв – нових гастрономічних спеціалітетів	Борщ на вишні, баранина на кістці під вишневим соусом, бургер «Подільський» з вишнею та мармуровою котлетою, вишневі драгли, струдли, торти та настоянки (загалом понад 20 страв та напоїв). Формати: міщанська, селянська, замкова кухні.
6.	Заклади ресторанного господарства, що реалізують ідею	Ресторація «Гостинний пан», історичний паб «Кінь у протигазі», кафе «Львівська цукерня», ресторани RICH, Red Zeppelin, Mont Blanc, Georgian Factory, «Трофей», «Батискаф», «АССА».

Створення нових гастрономічних спеціалітетів (табл. 3.3) на основі інноваційної інтерпретації традиційних страв та рецептур визначена одним із стратегічних пріоритетів розвитку «Ресторації Шпигеля» (до прикладу, польський журек готують із зінківською ковбасою; інгредієнтами традиційних вареників з картоплею є шпинат та ікра веслоноса (подаються з соусом з креветок та рисовими шкварками); голубці начиняють сумішшю перлової каші й качиноного м'яса, подають на морквяному кремі з пряним соусом)[57].

Таблиця 3.3

Нові гастрономічні спеціалітети «Ресторації Шпигеля»: інгредієнти та ключові ідеї створення

№ з/п	Назва страви – гастрономічного спеціалітету	Базовий інгредієнт / інгредієнти	Місцеві унікальні продукти, СГН	Унікальні продукти, СГН з інших країн,	Ключова ідея створення	Автор ідеї
-------	---	----------------------------------	---------------------------------	--	------------------------	------------

				регіонів		
1.	Журек з зінківською ковбасою	Капуста	Зінківська «чорна ковбаса»	Немає	Збагатити смак традиційного польського супу «журек» місцевим гастрономічним спеціалітетом – зінківською ковбасою	Шеф-кухар, 2014 р.
2.	Десерт «Шоколадні цукерки з хріном»	Хрін, мед, перуанський шоколад	Немає	Перуанський шоколад 73%	Поєднання смаків антогоністів	Гастрономічний фестиваль «Триєдинство культур», 2014 р.
3.	Вареники з картоплею та ікрою весло носа з соусом з креветок та рисовими шкварками	Борошно, яйця, картопля, ікра весло носа, шпинат, креветки, олія, рис	Немає	Ікра веслоноса	Інноваційна інтерпретація класичної страви української кухні	Шеф-кухар, 2021 р.
4.	Голубці з перловою кашею й качатиною з морквяним кремом	Капуста, перлова крупа, качине м'ясо, морква	Немає	Немає	Інноваційна інтерпретація класичної страви української кухні	Шеф-кухар, 2021 р.
5.	Їстівна свічка	Хліб зінківський, насіння конопель, хала, хліб з пажитником	Хліб зінківський	Немає	Інноваційна подача хліба	Благодійна вечерея у Франції
6.	Салат буряковий з лимонним мармеладом	Буряк, сир філадельфія, мармелад лимонний	Немає	Немає	Поєднання традиційного «салатного» та «десертного» смаків	Шеф-кухар, 2014 р.
7.	Борщ зі щічками	Телячі щічки,	Чорнослив	Немає	Інноваційна	Шеф-

		буряк, чорнослив			інтерпретація класичної страви української кухні	кухар, 2015 р.
--	--	---------------------	--	--	--	-------------------

Отже, подорож пов'язана з певним способом життя, який включає в себе як пізнання різних культур, набуття знань та розуміння якості або атрибутів, які пов'язані з туристичними продуктами, так і гастрономічними виробами даного регіону (спеціалітетами) через їх споживання. Кожен регіон, кожна локація в Україні є неповторною. Поділля – це неймовірна природа, історична та культурна спадщина, неповторні гастрономічні спеціалітети для розвитку туристичного потенціалу. Ресторан «Ресторація Шпігеля» (м. Хмельницький) – сучасний заклад гостинності, який створює нові гастрономічні спеціалітети на основі інноваційних інтерпретацій страв та рецептур.

3.3. Гастрономічна спадщина культурного маршруту «Camino Podolico: Подільський шлях святого Якова»

Національна ідентичність формується з переліку елементів, які притаманні тим, хто належить до певної нації. Національна ідентичність – це колективне почуття, яке спирається на віру в незалежність до однієї нації і в об'єднаність більшості атрибутів, які роблять її відмінною від різних націй. Національна ідентичність є сучасним феноменом, що має плинний а досить динамічний характер. Люди, які проявляють якусь певну національну ідентичність, з різною силою покликаються на віру в спільну культуру, історію, спорідненість, мову, релігію, територію. Сьогодні таку національну ідентичність приписують громадянам тієї або іншої національної держави[1].

Туристичний маршрут Camino Podolico: Подільський шлях святого Якова» – це культурно пізнавальний та екологічний маршрут з Вінниці до

Кам'янця-Подільського через Бар на зразок «Шляхів Святого Якова» (протягуються через усю Європу та приводять до міста Сантьяго де Компостела у Іспанії). Даним маршрутом поєднано 13 точок Вінницької та Хмельницької областей. За допомогою даного маршруту можна запланувати пішу або вело мандрівку з необхідною інфраструктурою для харчування та ночівель кожних 20-25 кілометрів.

Своєрідність даного маршруту в тому, що він пролягає найбільш мальовничими місцинами східного Поділля. В першій його частині мандрівники мають можливість відвідати мальовничі береги річок Буг та Рів, а в другій частині наблизяться до Подільських Товтр. Цей маршрут має на меті популяризацію територіальних громад у Вінницькій та Хмельницьких областях як туристичну дестинацію між внутрішніми та іноземними мандрівниками, також створює необхідні умови для розвитку місцевого бізнесу. Довжина – 252 кілометри, термін проходження – 12-14 днів.

Завдяки переможцям гранту Ради Європи та Європейської комісії як частину «Конкурсу історій Днів європейської спадщини» (2021 р.) було розроблено проєкт *Camino Podolico: Подільський шлях святого Якова* для створення Подільського шляху святого Якова та необхідність відновити його попри війну в Україні[48]. Проєкт спрямований на дослідження нематеріальної та гастрономічної спадщини 11 громад маршруту «*Camino Podolico*».

Перша презентація «Каталогу гастрономічної спадщини культурного й паломницького маршруту «*Camino Podolico*» («Подільський шлях святого Якова») у ресторані «Тифліс» (Вінниця, 2023 р.). Видання є двомовним, містить 22 рецепти унікальних страв українською та англійською мовами, які зібрані в 11 громадах Вінниччини та Хмельниччини.

В каталозі представлено такі страви: білий борщ, який готують у Маліївцях, ворошилівські рубчики зі шлунку молодого теляти у Гніванській громаді, голубці на свинячому реберці часів королеви Бони у Барській громаді, рагу з кислими огірками у Браїлові та інші цікаві страви локальної

подільської кухні. Гастрономічна складова «Каталогу гастрономічної спадщини культурного й паломницького маршруту «Camino Podolico» («Подільський шлях святого Якова») зображена на рис. 3.1. та 3.2.

Якщо відчутти цей маршрут на смак, то можна відмітити, що там багато риби (адже більша частина даного маршруту проходить само по узбережжю річок Південний Буг, Рів, Ушка, Смотрич), автентичні та досить своєрідні варіанти рагу та використання так званих потрухів (їх ще називають бебехи або рубці), і досить багато ягідних та фруктових страв (це і яблука, малина, вишня). Варто відмітити, що це ті продукти, які були історично поширені на Поділлі, та з чого подоляни готували.

Подільський шлях святого Якова розпочинається у Вінниці з Костелу Пресвятої Діви Марії Ангельської, де мандрівники отримують паспорт пілігрима, друковану мапу та першу печатку та дату у паспорт. Наприклад у Барі (центр маршруту) турист може:

- 1) отримати сертифікат про проходження шляху та завершити подорож (лише для піших туристів);
- 2) отримати печатку чи наліпку у паспорт та продовжити свій похід до Кам'янця-Подільського;
- 3) розпочати свою подорож з цього міста, отримавши тут паспорт та першу печатку у нього, та рухатися до Кам'янця-Подільського.

Кам'янець-Подільський – це фінішна точка Подільського шляху святого Якова. З Бару до нього близько 150 км. Тут туристи отримують сертифікат про завершення мандрівки Camino Podolico. Також власники паспортів пілігрима мають змогу безкоштовно відвідати ряд міських музеїв і виставок.

Мандрівник сам обирає, як долати шлях: пішки чи на велосипеді. Щоправда, сертифікат за проходження 100 км (від Вінниці до Бару) або 150 км (від Бару до Кам'янця-Подільського) видають лише пішим мандрівникам. Велосипедисти його можуть одержати лише за умови подолання всього маршруту – 250 км. Такі ж правила діють на іспанському шляху. Ще одне

правило для отримання сертифіката про проходження Camino Podolico – між датами проставлення печаток у паспорті інтервал не має бути більше 3 днів.

Подільський шлях Camino Podolico став найбільш східним з європейських точок Шляху святого Якова поряд з українською ділянкою Via Regia (Королівського шляху), який розпочинається у Києві. Але саме на на Camino Podolico є визначені місця ночівлі гастрономічні зупинки та відповідна атмосфера Шляху святого Якова.

На шляху представлено всі необхідні атрибути для мандрівки:

- паспорт палігрима, що видається у Вінниці та в Барі, сертифікат проходження, що вручається відповідно в Барі та Кам'янці-Подільському;
- наліпки та печатки, які проставляють у паспортах на зупинках Шляху;
- друкована мапа, яку видають з паспортом усім подорожуючим;
- детальний електронний трек, доступний для завантаження на смартфон або планшет;
- путівник, у якому описані визначні та цікаві об'єкти у громадах, через які пролягає Шлях;
- стенди до найцікавіших місць маршруту та вказівники до них[48].



Рис.3.2. Карта гастрономічної складової «Каталогу гастрономічної спадщини культурного й паломницького маршруту «Camino Podolico»[48, 59]

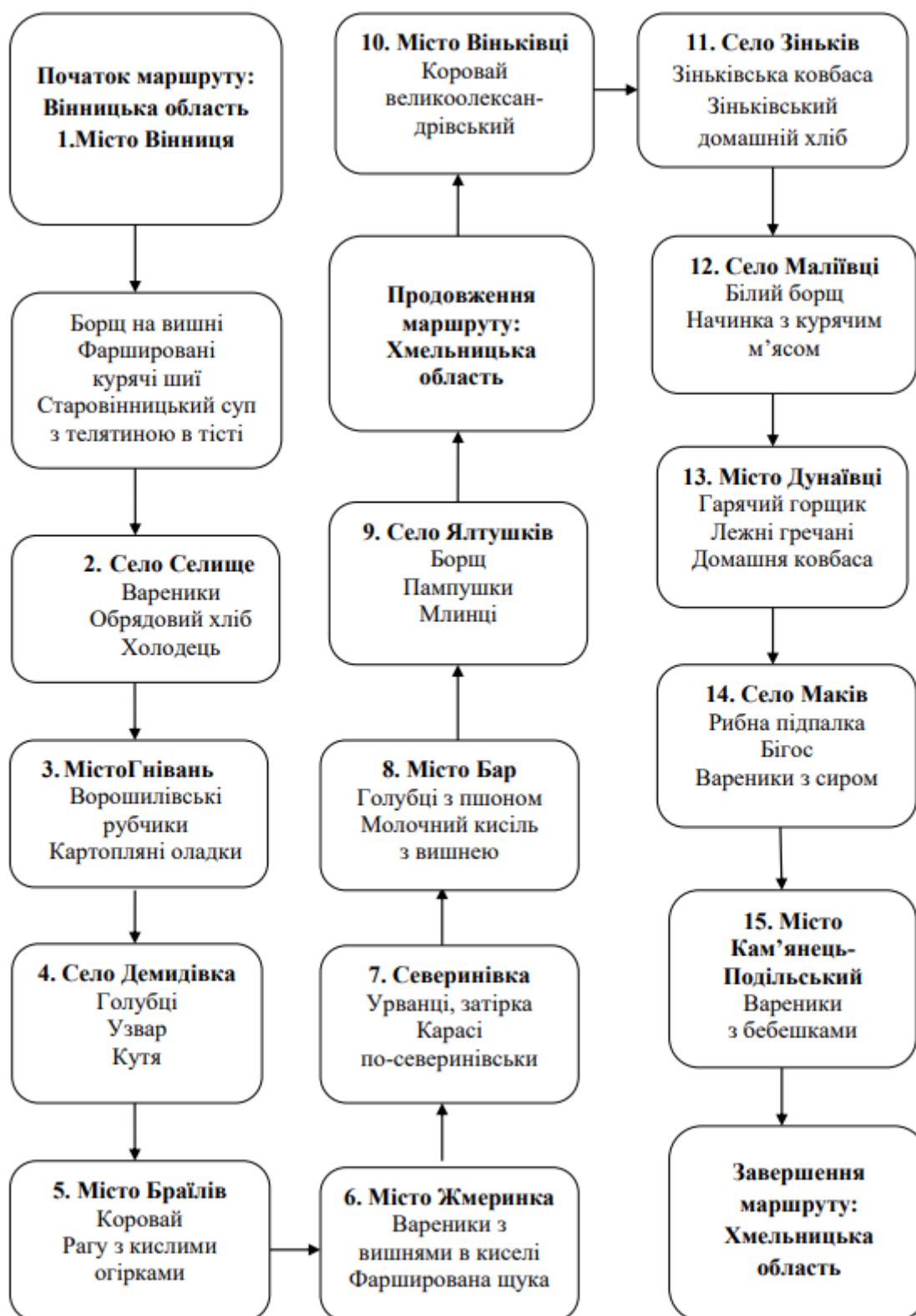


Рис. 3.1. Гастрономічна складова «Каталогу гастрономічної спадщини культурного й паломницького маршруту «Camino Podolico» [48]

Дослідник, науковці, кухарі, ресторатори, літератори, журналісти та громадські діячі Хмельницької та Вінницької областей розвивають історичну та культурну спадщину Поділля, звертаючи увагу на особливості цього краю: унікальна історія, яка відобразилася на всіх явищах місцевої культури; багато національність, яка сприяла створенню самобутньої культури, зокрема гастрономічної, на основі взаємопроникнення й інтерпретацій українських, польських, єврейських, словацьких, чеських, литовських, молдавських, вірменських та інших впливів; територію в межах трьох держав, що автоматично перетворює Подільську кухню на міжнародне явище; природні умови, сприятливі для вирощування та обробки різних груп продуктів та отриманню екологічно чистої сировини; стратегічне спрямування місцевої економіки на сферу послуг та туризм, що спонукає до відновлення традиційної гастрономії та створення нової. Зобов'язання з дослідження та відродження Подільської кухні відображені на рис. 3.3.



Рис. 3.3. Зобов'язання з дослідження та відродження Подільської кухні[48, 59]

Отже, гастрономічний каталог культурної спадщини, створений в рамках проекту «Шлях має тривати» за підтримки Ради Європи та Європейського Союзу має на меті дослідити гастрономічну спадщину громад, які є частиною культурного маршруту «Camino Podolico: Подільський шлях святого Якова» (Подільського шляху святого Якова). Це видання спонукає досліджувати маршрут навіть в непростих умовах російської агресії в Україні, адже місцеві громади мають бажання розвивати свої культурні туристичні ініціативи. Запропоновані різноманітні страви з Вінниччини та Хмельниччини, де кожна громада має свій неповторний смак і традиції приготування, демонструючи унікальність та багатство подільської кухні. Цей каталог дає змогу кожному приготувати самостійно або скоштувати в мандрівках цікаві автентичні страви, надихаючи поринути в багатий світ гастрономічної спадщини Поділля.

ВИСНОВКИ

У процесі дослідження визначено теоретичні засади формування гастрономічної спадщини, шляхи розвитку гастрономічної привабливості Поділля.

В ході проведення даного дослідження було досягнуто мету та виконано ряд завдань. Завдяки цьому можна сформувати наступний перелік висновків:

1. Нематеріальна культурна спадщина окремої держави є частиною спільної спадщини людства в різних сферах діяльності, важливим засобом зближення народів, етнічних груп і затвердження їх культурної самобутності. Стратегічним завданням кожної держави, відтак, є збереження національної мови та літератури, традицій та звичаїв, пам'яток фольклору, захист культурної самобутності народу, створення умов для популяризації його нематеріальної культурної спадщини в середині країни та за її межами задля збереження спільного культурного простору.

Нематеріальна культурна спадщина – генетичний код українського суспільства, основа національної самобутності та самосвідомості. Національна спадщина потребує як її збереження та популяризації на державному рівні, так і підтримки з боку соціологічних груп різних регіонів.

2. Українська кухня є спадщиною українського народу, відбитком історичного та соціального розвитку українського народу, його звичаї та смаки. Українська національна кухня серед слов'янських кухонь вважається однією з найбільш різноманітних та багатих, яка поширилася за межами України – українські борщі та вареники, багато страв давно вже стали інтернаціональними та здобули світове визнання. Сьогодні можна з впевненістю констатувати про сформовану українську кухню, яка ввібрала у себе все найкраще з кухонь народів далекого й ближнього зарубіжжя.

3. Гастрономічний потенціал НКС ЮНЕСКО має широкі можливості для використання у туристичній діяльності. Щороку списки поповнюються новими елементами, що створює додаткові можливості для формування

унікального туристичного продукту в цілому, та щодо гастрономічного туризму зокрема. Гастрономічна спадщина – це складова (елемент) нематеріальної культурної спадщини, гастрономічні традиції країн і народів світу, які вирізняються своєю самобутністю, і є одним із ідентифікаторів національної культури.

4. Гастрономічна спадщина України – це економічний ресурс, який станом на сьогодні потребує ретельного вивчення задля подальшого впровадження креативних стартапів. Гастрономічна спадщина має власні традиції та культуру, а вивчення історії наших гастрономічних традицій сформовують уявлення історичних перспектив та закладають основу для формування нової української кухні. У зв'язку з військовою агресією на території України, 1 липня 2022 року на позачерговому засіданні Міжурядового комітету з охорони нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО ухвалене рішення щодо включення елемента «Культура приготування українського борщу» у Список НКС, що потребує термінової охорони.
5. Витоки української кухні, культура повсякденності – це частина національної культури та ідентичності, а також можливі шляхи популяризації української кухні в Україні та світі. Заклади національної кухні допомагають зануритись у світ українських смаків та продемонструвати зв'язок їжі із нашою спадщиною, історією, культурою, ідентичністю, суспільством і світом. Ресторатори прагнуть презентувати найкращі досвіди роботи з гастрономічною спадщиною, показати нові шляхи та підходи в роботі з українськими стравами й продуктами. Мета сучасних та актуальних закладів гостинності з українським меню в створенні спеціальних тематичних українських меню чи званих обідів до знакових в Україні подій.
6. Щоб отримати максимальну вигоду від просування гастрономічного бренду, доцільно розробити та впроваджувати відповідну політику дій. Крім того, необхідно визначити основні «гастрономічні маркери» (гастрономічні смаки), які становлять основу гастрономічного бренду та будуть цікаві туристам та гостям. А українська кухня є продуктом географічного

ландшафту, який у певному історичному проміжку має свій ментальний відбиток, який був сформований під впливом багатьох культур та народів.

7. На Поділлі популярними є гастрономічні тури на Бакоті. Крафтові та дегустаційні тури на місцеві фермерські господарства з можливістю скуштувати та придбати натуральну локальну продукцію. Елітні овечі сири, вишукані вина, оригінальні козячі шеврети, запашні трав'яні чаї та медові композиції на будь-який смак. Розроблено унікальні та автентичні гастрономічні тури та фестивалі, створюючи умови для формування конкурентоспроможного гастрономічного туристичного продукту на міжнародному та внутрішньому ринку.

8. Подорож пов'язана з певним способом життя, який включає в себе як пізнання різних культур, набуття знань та розуміння якості або атрибутів, які пов'язані з туристичними продуктами, так і гастрономічними виробами даного регіону (спеціалітетами) через їх споживання. Кожен регіон, кожна локація в Україні є неповторною. Поділля – це неймовірна природа, історична та культурна спадщина, неповторні гастрономічні спеціалітети для розвитку туристичного потенціалу. Ресторан «Ресторація Шпигеля» (м. Хмельницький) – сучасний заклад гостинності, який створює нові гастрономічні спеціалітети на основі інноваційних інтерпретацій страв та рецептур.

Гастрономічна спадщина громад, які є частиною культурного маршруту «Camino Podolico: Подільський шлях святого Якова» (Подільського шляху святого Якова) пропонує різноманітні страви з Вінниччини та Хмельниччини, де кожна громада має свій неповторний смак і традиції приготування, демонструючи унікальність та багатство подільської кухні, дає змогу кожному приготувати самостійно або скоштувати в мандрівках цікаві автентичні страви, надихаючи поринути в багатий світ гастрономічної спадщини Поділля.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Автентичні смаки України. URL: <https://authenticukraine.com.ua/authentic-savor-of-ukraine>
2. Бакало, Н., Глебова, А., & Маховка, В. (2021). Популяризація національних традиційних закладів харчування сільського та зеленого туризму в Україні. *Економіка та суспільство*, (30). <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2021-30-20>
3. Брайченко Олена. Україна. Їжа та історія. Київ : ФОП Брайченко О. Ю., 2021. 286 с.
4. Бабкін В. О. Мультикультуралізм як вектор культурної глобалізації : нові тенденції і форми // Українська культура : минуле, сучасне, шляхи розвитку. 2018. вип. 29. С. 77-82.
5. Борисенко В., Борисенко М. Нематеріальна культурна спадщина українців (регіональний аналіз прояву). *Український географічний журнал*. 2022, 2(118). URL: https://ukrgeojournal.org.ua/sites/default/files/UGZ_2022_2_073.pdf
6. Борщ, ікряник, фарширований короп. У Хмельницькому презентували гастрономічну історію Поділля. URL: <https://suspilne.media/khmelnyskiy/640228-bors-ikranik-farsirovanij-korop-u-hmelnickomu-prezentuvali-gastronomicnu-istoriu-podilla/>
7. Братицель, М. (2019). Національні екокультурні традиції у сучасних ресторанах. *Культура та мистецтво в сучасному світі*, (20), 44-52. <https://doi.org/10.31866/2410-1915.20.2019.172394>
8. Від забутих традицій до сучасності: українські шеф-кухарі розповіли про роль української кухні сьогодні. URL: <https://posteat.ua/kolonka-gurmana/vid-zabutix-tradicij-do-suchasnosti-ukra%D1%97nski-shef-kuxari-rozpovili-pro-rol-ukra%D1%97nsko%D1%97-kuxni-sogodni/>
9. Волков О. Сучасна українська Кухня. Гастрономічна подорож Україною. – Київ: ТОВ «Поліпрінт», 2021.– 240 с.
10. Гастрономічна карта України. URL: <https://spadok.org.ua/narodna-kukhnya/gastronomiczna-karta-ukrayiny>

- 11.Гастрономічна спадщина та національна ідентичність. URL: <https://www.istpravda.com.ua/columns/2021/08/11/159985/>
- 12.Гастроподорожі з Дмитром Борисовим: Поділля. URL: <https://zruchno.travel/News/New/3709?lang=ua>
- 13.Генетичний код української кухні. URL: <https://tasteof.com.ua/%D0%B3%D0%B5%D0%BD%D0%B5%D1%82%D0%B8%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%B9-%D0%BA%D0%BE%D0%B4-%D1%83%D0%BA%D1%80%D0%B0%D1%97%D0%BD%D1%81%D1%8C%D0%BA%D0%BE%D1%97-%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%96/>
- 14.Грубич К. В. Комунікаційні технології телепрезентації української кухні : автореф. дис. на здоб. наук. ступеня канд. наук із соціальних комунікацій [спец.]: 27.00.06 «Прикладні соціально комунікаційні технології» / КНУКіМ. Київ, 2017. 17 с.
15. Душар М. Гастрономічна спадщина та національна ідентичність. URL: <https://www.istpravda.com.ua/columns/2021/08/11/159985/>
- 16.Закон України Про охорону культурної спадщини. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1805-14#Text>
- 17.Кулінарна етнологія : конспект лекцій / уклад. Н. П. Шевчук, Л. О. Стріха, О. І. Петрова, А. В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2022. 209 с.
- 18.Кулінарна етнологія : навч. посіб. / С. Неїленко, В. Русавська. – Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. – 612 с.
- 19.Кулінарна подорож Поділлям: відкрийте для себе місцеві рецепти та традиції. URL: <https://news.blog.net.ua/2024/02/kukhnia-podillia-lezhni-urvantsi-ta-borshch-na-vyshni-z-khmelnichchyny-ta-vinnychyny/>
- 20.Комарніцький І. О. Кулінарний туризм в Україні: стан і перспективи регіонального розвитку в контексті Євро-2012 // Географія та туризм. 2011. Вип. 14. С. 100-115.
- 21.Коли виникла українська кухня? URL: <https://reporter.zp.ua/koly-vynykla-ukrayinska-kuhnya.html>

- 22.Костиря, І.О., & Білецька, О.О. (2021). Гастрономічний туризм як інструмент культурного брендингу України. *Питання культурології*, (38), 301-313. DOI: <https://doi.org/10.31866/2410-1311.38.2021.247174>.
- 23.Кухня Поділля: лежні, урванці та борщ на вишні. Гастро-туристичний проект Camino Podolico. URL: https://zaxid.net/kuhnya_podillya_lezhni_urvantsi_ta_borshh_na_vishni_gastrodovidnik_n1580793
- 24.Матвійчук, Л., Лепкий, М., & Подоляк, в. (2022). Аналіз формування гастрономічного бренду міста Луцька. *Товарознавчий вісник*, 2(15), 104-113. <https://doi.org/10.36910/6775-2310-5283-2022-16-9>
- 25.Мелько Л., Литвинова Т. Гастрономічний потенціал нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО та туризм. *Географія та туризм*. 2022. URL: https://library.krok.edu.ua/media/library/category/statti/melko_0039.pdf
- 26.Мода чи феномен: Дмитро та Олена Борисови про майбутнє української кухні. URL: <https://borysov.com.ua/uk/blog/kuhnya/moda-chy-fenomen-dmytro-ta-olena-borysovy-pro-maybutnye-ukrayinskoji-kuhni>
- 27.Набруско І. Імперативний характер гастрономічних практик в рамках соціального простору сучасної людини // *Вісн. Київс. нац. ун-ту імені Тараса Шевченка. Соціологія*. 2016. Вип. 1. С. 10-14.
- 28.Національна кухня. URL: https://vue.gov.ua/%D0%9D%D0%B0%D1%86%D1%96%D0%BE%D0%BD%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%B0_%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%8F
- 29.Національний перелік елементів нематеріальної культурної спадщини України. URL: <https://mcip.gov.ua/wp-content/uploads/2024/04/naczialnyj-perelik-elementiv-nks.pdf>
- 30.Не борщем єдиним: яка насправді українська кухня? URL: <https://svidomi.in.ua/page/ne-borshchem-iedynym-iaka-naspravdi-ukrainska-kukhnia>

31. Неїленко С. М. Презентація гастрономічної культури в соціальних мережах. *Наукові записки Інституту журналістики*. 2020. URL: <https://journals.indexcopernicus.com/api/file/viewByFileId/1257025>
32. Ніколенко В. В. Гастрономічні детермінанти суспільного життя: соціологічний вимір : дис. на здобуття наук. ступеня д-ра соціол. наук [спец.]: 22.00.01. «Теорія та історія соціології». Харків, 2015. 441 с.
33. Олена Павлова реанімує страви Подільської кухні. URL: <https://ilikenews.com/news/intervyu/olena-pavlova-reanimue-stravi-podilskoi-kukhni>
34. Плюта О. П. Кухня як репрезентант гастрономічної культури сучасного суспільства // *Питання культурології*. 2017. Вип. 32. С. 128–147.
35. Плюта О. П. Українська кухня в сучасному суспільстві // *Культура України*. 2017. Вип. 2. С. 283-292.
36. Плюта О. П. Національна кухня як комплекс культурно-побутових традицій українців. *Культура і сучасність*. 2017. URL: № 1. <http://philmessenger.knlu.edu.ua/index.php/2226-0285/article/view/148971>
37. Поливач К.А. Культурна спадщина та її вплив на розвиток регіонів України / *Наук. ред. Руденко Л.Г.* – К.: Інститут географії НАН України, 2012. – 208 с.
38. Поділля на смак: презентували гастрокаталог культурно-туристичного маршруту Camino Podolico. URL: https://ye.ua/sypilstvo/66504_Podillya_na_smak_prezentovali_gastrokatalog_kulturno_turistichnogo_marshrutu_Camino_Podolico.html
39. Подільська кухня: куди їхати за найсмачнішим салом і хрінном? URL: <https://foodandmood.com.ua/interview/709640-pod-l-s-ka-kuhnja-kudi-hati-za-najsmachn-shim-salom-hr-nom>
40. Подільська кухня як гастрономічний магніт. URL: <https://kam-pod.gov.ua/novini/town-news/item/46362-podilska-kukhnia-iak-hastronomichnyi-mahnit>
41. Поплавський М.М. Нематеріальна культурна спадщина в національній кухні: нові можливості ресторанного бізнесу. Тези доповідей IV Міжнар. наук.-

- практ. конф.-фестивалю «Нематеріальна культурна спадщина як сучасний туристичний ресурс: досвід, практики, інновації» (м. Київ, 20-21 травня 2021 р.) К.: Вид. центр КНУКіМ, 2021. С.196-199.
- 42.Постова В.В. Гастрономічна спадщина подільської кухні: нові можливості ресторанів формату «LOCAL FOOD». URL: <https://ir.vtei.edu.ua/g.php?fname=28541.pdf>
- 43.Рецепти трьох старовинних страв Поділля увійшли в топ-кращих «Фуд-гіда Україною». URL: https://ye.ua/sypilstvo/63660_Recepti_troh_starovinnih_strav_Podillya_uviyshli_v_top_kraschih_Fud_gida_Ukrayinoyi_.html
- 44.Русавська В. А. Гостинність в українській традиційній культурі : навч. посіб. Київ : Вид-во «Ліра-К», 2016. 280 с.
- 45.Сімейні рецепти подільської кухні від Віктора Бронюка, лідера гурту «тік». URL: <https://uccs.org.ua/arkhiv-novyn/simejni-retsepty-podilskoi-kukhni-vid-viktora-broniuka-lidera-hurtu-tik/>
- 46.Сучасна українська кухня: Навчальний посібник / Ростовський В.С. – К.: Кондор-Видавництво, 2014. – 134 с.
- 47.Смачно: Історія української їжі. URL: <https://artsandculture.google.com/story/uAXhcPfQesPuwA?hl=uk>
- 48.Табенська О.І. Гастрономічна спадщина як механізм збереження національної ідентичності українців. *Національна економіка. Інтелект XXI*. 2024. № 1. URL: http://www.intellect21.nuft.org.ua/journal/2024/2024_1/5.pdf
- 49.Таємниці подільської кухні: 10 місцевих продуктів, які можуть конкурувати із заморською екзотикою. URL: <https://vn.depo.ua/ukr/vn/taemmitsi-podilskoi-kukhni-202003141130538>
- 50.Толок Г. А. Гастрономічна культура та її соціально-культурне призначення // *Культура і мистецтво у сучасному світі*. 2013. Вип. 14. С. 94-100.
- 51.Танасійчук О.В., Нужна В. Гастрономічна українська кухня як нематеріальна культурна спадщина. URL: <https://musart.org.ua/gastronomiczna-ukrainska-kuhnya.htm>

- 52.Ткач, В. О. Маркетингова стратегія просування гастрономічного бренду туристичної дестинації / Вікторія Олександрівна Ткач, Дмитро Олександрович Харенко, Олександр Сергійович Камушков // Український журнал прикладної економіки. – 2021. – Том 6. – № 1. – С. 169 – 176. – ISSN 2415 – 8453.
- 53.Українки поділилися секретами приготування страв, які увійшли до культурної спадщини. URL: <https://internetua.com/ukrayinki-podililisya-sekretami-prigotuvannya-strav-yaki-uviiishli-do-kulturnoyi-spadsxini>
- 54.Українська кухня. URL: <https://www.kamis.ua>
- 55.Українська кухня. URL: https://cookingwithjoy126.blogspot.com/p/blog-page_44.html
- 56.Чорна Н.М. Нематеріальна культурна спадщина як туристичний ресурс. *Інфраструктура ринку*. 2021. Випуск 59. URL: http://market-infr.od.ua/journals/2021/59_2021/7.pdf
- 57.Церклевич, В., Діль, А., Блаута, А., & Діль, М. (2023). Інноваційні компоненти стратегії просування ресторану регіональної кухні поділля: кейс «ресторації Шпігеля». *Трансформаційна економіка*, (3 (03), 61-69. <https://doi.org/10.32782/2786-8141/2023-3-11>
- 58.Шпарага Т. Сміщенко І. Український борщ як претендент включення до нематеріальної спадщини ЮНЕСКО. *Географія та туризм*. 2020. URL: <https://journals.indexcopernicus.com/api/file/viewByFileId/1285673>
- 59.Шлях має тривати: гастрономія маршруту Camino Podolico. URL: https://yizhakultura.com/material/20231109_2103
- 60.Що українська кухня може запропонувати світові? URL: <https://ukrainianpeople.us/%D1%89%D0%BE-%D1%83%D0%BA%D1%80%D0%B0%D1%97%D0%BD%D1%81%D1%8C%D0%BA%D0%B0-%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%8F-%D0%BC%D0%BE%D0%B6%D0%B5-%D0%B7%D0%B0%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%BF%D0%BE%D0%BD%D1%83%D0%B2%D0%B0/>

- 61.Цимес подільської кухні: сімейні традиції та гастрономічна спадщина. URL: <https://www.youtube.com/watch?v=sv7mSdYE4BU>
- 62.Як смакують українці, або чому українські страви у десятці найсмачніших у світі? URL: <https://konotor.in.ua/yak-smakuyut-ukrayintsi-abo-chomu-ukrayinski-stravi-u-desyattsi-naismachnishih-u-sviti/>
- 63.Як смакує Україна: гастрономічні традиції та найвідоміші страви. URL: <https://discover.ua/inspiration/ak-smakue-ukraina-gastronomicni-tradicii-ta-najvidomisi-stravi>
- 64.Як відродити та розвинути Подільську кухню. URL: <https://ambitna.com.ua/kruglij-stil-po-rozvitku-podilsko%D1%97-kuxni/>
- 65.4 секрети сучасної української кухні. URL: <https://marieclaire.ua/uk/lifestyle/4-sekreti-suchasnoyi-ukrayinskoyi-kuhni>
- 66.Ukrainian Gastro Show. URL: <https://gastro.show/>
- 67.Slow Food, українська версія. Як і чому ресторатори створюють нову українську кухню. URL: <https://nashkiev.ua/eat/slow-food-ukrainska-versiya-yakichomu-restoratori-stvoryuyut-novu-ukrainsku-kuhnyu>

ДОДАТКИ

ДОДАТОК А

**НАЦІОНАЛЬНИЙ ПЕРЕЛІК ЕЛЕМЕНТІВ НЕМАТЕРІАЛЬНОЇ
КУЛЬТУРНОЇ СПАДЩИНИ УКРАЇНИ**

1. Традиція Косівської мальованої кераміки.
2. Кролевецьке переборне ткацтво.
3. Опішнянська кераміка.
4. Петриківський розпис – українське декоративно-орнаментальне малярство.
5. Козацькі пісні Дніпропетровщини.
6. Пісенна традиція села Лука Києво-Святошинського району Київської області.
7. Технологія виконання вишивки «білим по білому» селища Решетилівка Решетилівського району Полтавської області.
8. Традиції рослинного килимарства селища Решетилівка Решетилівського району Полтавської області.
9. Орньек – кримськотатарський орнамент та знання про нього.
10. Традиція орнаментального розпису бубнівської кераміки.
11. Бортництво.
12. Традиція гуцульської писанки.
13. Традиція приготування ет аяклак (караїмський пиріжок з м'ясом). Досвід караїмів Мелітополя.
14. Традиція обряду «Володіння Куста» у селі Сварицевичі Дубровицького району Рівненської області.
15. Традиція декоративного розпису села Самчики.
16. Олешнянське гончарство Чернігівщини.
17. Художнє дереворізьблення Чернігівщини.
18. Гуцульська коляда та плеси Верховинського району Івано-Франківської області.
19. Звичай виконувати танець Аркан з Ковалівкою в Печеніжинській ОТГ.

20. Мистецтво виготовлення звукової глиняної забавки «Валківський свищик».
21. Технологія виготовлення «воскових» вінків на Вінниччині.
22. Культура приготування українського борщу.
23. Карпатське ліжникарство.
24. Борщівська народна вишивка.
25. Технологія створення клембівської сорочки «з квіткою».
26. Великодне гуляння «Водити Володара» в селі Розкошівка Теплицького району Вінницької області.
27. Традиція приготування яворівського пирога.
28. Створення об'ємної сферичної різдвяної звізди села Мацьковичі.
29. Знання і практики приготування сахновщинського короваю.
30. Традиційне харківське коцарство.
31. Новорічна традиція буковинського маланкування.
32. Особливості виконання клезмерської музики Подільського (Кодимського) району Одеської області.
33. Різдвяний обряд «Мошу» (обряд чоловічої колядки).
34. Знання, вміння та практики, що стосуються приготування та споживання біляївської рибної юшки.
35. Музей традиційного народного мистецтва як інтерактивний простір нематеріальної культурної спадщини Одещини.
36. Міліна – знання, навички та звичаї.
37. Метод будівництва «суха кладка».
38. Бузинник – десертна страва з бузини, традиції приготування та споживання.
39. Традиція приготування обрядової страви «крупки» с. Мостове Андрушівської громади Житомирської області.
40. Мистецтво виготовлення яворівської дерев'яної забавки.
41. Звичаї і технологія приготування святкової та поминальної каші у місті Авдіївка Донецької області.
42. Традиція лозоплетіння в с. Іза Хустського району.

43. Міжнародний різдвяний фестиваль «Коляда на Майзлях».
44. Гуцульська Бриндзя.
45. Культура приготування та споживання плацинди у селах долини річки Фрумушика.
46. Українська писанка: традиція і мистецтво.
47. Бортництво Київської області.
48. Традиція соломоплетіння у Турійській громаді Волинській області.
49. Практика та культурний контекст приготування «чіберек» та «янтик» – традиційних страв кримських татар.
50. Сливовий леквар – традиція приготування та культура споживання на Закарпатті.
51. Обряд «засівання з конем у селі Вістря Чортківського району Тернопільської області».
52. Традиційний обрядовий хліб Вінниччини.
53. Кобзарство.
54. Випікання весільних утят у селі Річки.
55. Обряд приготування страви «Зелеківська зливанка».
56. Надсянська говірка на теренах Мостищини.
57. Гуцульська боднарка.
58. Мистецтво виготовлення глинянського візерункового текстилю.
59. Буковинська та бессарабська тайстра: традиції виготовлення та побутування.
60. Практика з охорони горюньської культури «Музеєм горюньської культури» в селі Нова Слобода Конотопського району Сумської області.
61. Поліська дудка-викрутка: традиції виготовлення та гри.
62. Традиція приготування та споживання обрядових хлібів до Дня святого Георгія села Криничне.
63. Обуховицьке ткацтво.
64. Традиції рогозо плетіння.
65. Традиція наряджання могильних хрестів на Рівненському Поліссі.
66. Приготування української традиційної страви «Голубці».

67. Культура традиційного вівчарства Бессарабії та знання, пов'язанні з ним.
68. Традиція повіншування Василів у селі Липівка Рогатинської територіальної громади Івано-Франківської області.
69. Буковинське поминальне деревце з дарами.
70. Традиційне ремесло бджільництва у Сватівському районі Луганської області.
71. Традиція гуцульського художнього дерево різьблення.
72. Традиційний обряд Маланки с. Белелуя Івано-Франківської області.
73. Традиційні жіночі прикраси із бісеру на Прикарпатті.
74. Традиція і технологія вишивки жіночої сорочки на Гадяччині.
75. Буковинський урочистий вінок з ковилою.
76. Обряд приготування зливої каші.
77. Технологія приготування обрядового напою «Варена» в селі Боромля.
78. Обряд «Гоніння гадюк».
79. Практика з охорони традиційних ремесл та народного мистецтва.
80. Обряд заплітання весільної коси в селищі Білокуракине.
81. Традиція і технологія виготовлення Обухівського «шитого» рушника.
82. Пісні голубці з картоплею, традиція приготування та споживання.
83. Традиційне свято «Міра».
84. Традиційне ткацтво у Камінь-Каширській громаді.
85. Традиція Щедрого вечора в Україні.
86. Традиція приготування сушки х фруктів у селах Охтирщини.
87. Традиція травництва Старобільського краю.
88. Коболчинська кераміка.
89. Традиції приготування та споживання каші «Зозулі».
90. Традиції приготування затірки у селі Крива Лука.
91. Кавова традиція кримських татар.
92. Агир ава ве Кайтарма – традиційний танець кримських татар.
93. Практика з охорони «Гуцульських узорів (орнаменту) та пов'язаного з ним культурного простору».