

УДК 392.81:642.3

## ОСОБЛИВОСТІ ГАСТРОНОМІЧНИХ ФЕСТИВАЛІВ, ПРИСВЯЧЕНИХ СТРАВАМ УКРАЇНСЬКОЇ КУХНІ

Федоренко Т.І.

*Національний університет харчових технологій  
(НУХТ), м. Київ*

Сучасний стан розвитку туристичної галузі в Україні характеризується попитом на гастрономічний туризм. Гастрономічні тури, якими передбачено відвідування гастрономічних фестивалів, дають можливість ознайомитися з кулінарними традиціями країни, прийняти участь в приготуванні та дегустації національних страв [1]. Щорічно в Україні (станом на 2018-2019 рр.) проводиться понад 200 гастрономічних фестивалів, однак не всі регіони країни організовують фестивалі, присвячені стравам національної кухні.

Дослідження було проведено на підставі вітчизняних та закордонних наукових публікацій, матеріалів туристичних сайтів. В якості методів досліджень були використані методи аналізу, синтезу та узагальнення.

За даними Всесвітньої туристичної організації, 79 % туристів обирають маршрут подорожі, попередньо ознайомившись з особливостями місцевої кухні та календарем гастрономічних подій [1]. З понад двох сотень гастрономічних фестивалів, що проводяться щорічно в Україні, виокремлюють фестивалі алкогольних напоїв, фестивалі вуличної їжі, фестивалі солодоців, фестивалі певних страв, фестивалі овочів та фруктів. Найбільша концентрація гастрономічних фестивалів зосереджена в Закарпатській, Львівській, Київській, Полтавській областях, найнижча – в Сумській, Черкаській, Рівненській Миколаївській [2]. І хоч фестивалі пива, вина, вуличної їжі користуються значним попитом у відвідувачів, більшою мірою репрезентують українську кухню такі національні страви як борщ, вареники, галушки, деруни, голубці, млинці, пампухи, куліш, гуляш, банош, капуста, ріплянка, яким присвячені окремі гастрофестивалі, що відбуваються в різних куточках України.

Борщ – найбільш розповсюджена страва, своєрідний «бренд» української кухні. Перша згадка про борщ датована XV ст., географічно «борщовий пояс» охоплює території, де поширеним є готування борщу, від південно-східної Польщі, через Україну та Білорусію до регіонів Волги та Дону. Фестивалі борщу в Україні теж численні, до того ж цю страву зазвичай готують і в рамках фестивалів національної кухні, фестивалів міської та вуличної їжі. Зокрема, можна виокремити такі гастрономічні фестивалі, присвячені борщу: «Борщ'їв» (м. Борщів, Тернопільщина), «Борщик у глиняному горщику» (сmt. Опішня, Полтавщина), Всеукраїнський фестиваль Борщу (с. Правилівка, Вінничина), «Варись, варись, борщику!» (с. Городище, Чернігівщина).

Один з районних центрів Тернопільщини, м. Борщів з 2007 року в другу неділя вересня святкує день міста проведенням двох фестивалів: Всеукраїнського фольклорно-мистецького «Борщівська вишиванка», що репрезентує унікальну чорну борщівську вишивку та гастрономічного «Борщ'їв». Господині із понад 50 сіл району представляють свій борщ,

приготовлений за самобутніми рецептами. Відвідувачам фестивалю пропонують взяти участь в майстер-класі з приготування різних борщів, почастиватися цією українською стравою, в тому числі поспостерігати за приготуванням борщу у великому казані на вогнищі. Поєднання двох фестивалів – фольклорно-мистецького та гастрономічного, дозволяє зацікавити туристів з різних куточків України, зокрема у 2019 р. туроператори з міст Києва, Львова, Тернополя, Хмельницького, Сум пропонували одно- та багатоденні тури з відвідуванням м. Борщів на день міста.

З 2014 року у другу суботу серпня відбувається фестиваль «Борщик у глиняному горщику» в селищі Опішня на Полтавщині. Особливістю фестивалю є приготування різних видів борщу саме у глиняних горщиках. Що не дивно, адже с. Опішне вважається гончарною столицею нашої країни, тут активно працює найбільший в Україні музей гончарства, а вироби майстрів гончарної справи з опішненської глини можна знайти на всіх континентах світу. Тож учасниці гастрофестивалю готують в печі та на відкритому вогнищі різні види борщу: червоний, зелений, холодний, ритуальні види борщу, також варять «екзотичні» борщі: з щукою, раками та карасями, грушами, журавлиною та навіть суницями. З кожним роком кількість борщів, приготованих за оригінальними рецептами зростає: на фестивалі у 2019 р. знавці українських страв із Полтавщини, Івано-Франківщини, Черкащини, Львівщини, Житомирщини, Сумщини, Вінниччини, Дніпропетровщини, Херсонщини і Чернігівщини готували 60 різновидів борщу. За словами організаторки фестивалю Олени Щербань, на дегустацію борщів із глиняних горщиків, що відбувалась увесь день, завітало близько 10 тисяч відвідувачів.

Прикладом локального фестивалю борщу є гастрономічно-пісенний фестиваль «Варись, варись, борщику!», який проводять на день села Городище на Чернігівщині. Місцеве свято борщу «для своїх» за три роки перетворилося у мистецько-гастрономічне дійство, яке збирає місцевих мешканців та гостей з сусідніх міст і сіл. На фестивалі гостинні господарі пригощають місцевими стравами, варять столітровий казан борщу та змагаються за звання найсмачнішого борщу. Фестиваль об'єднує односельчан, привчає молодь до народних традицій, стає своєрідною туристичною «родзинкою» місцевості.

**Висновок.** Українська кухня є однією з найцікавіших і багатих кухонь світу, в країні спостерігається сталий розвиток гастрономічного туризму. Значну роль в популяризації автентичних українських страв відіграють гастрономічні свята та фестивалі. Розвиток гостротуризму допомагає створити бренд української кухні, за яким вона була б впізнаваним та конкурентоспроможним продуктом на міжнародному туристичному ринку.

### **Література**

1. Винний та гастрономічний туризм: глобальні тренди та локальні практики : монографія / [колектив авторів] за наук. ред. Д.І. Басюк. Вінниця: ПП «ТД «Едельвейс і К», 2017. 318 с.

2. Сливенко В.А., Долгієр А.І., Хрулькова К.А. Шляхи активізації вітчизняного гостротуризму на міжнародному туристичному ринку //

Ефективна економіка. 2019. №5. Електронний ресурс – Режим доступу: <http://www.economy.nauka.com.ua>