

Модуль 3. Розвиток гастрономічного туризму в Україні

Тема 3.4. *Гастрономічні фестивалі та крафтові виробництва харчових продуктів України як об'єкти гастрономічного туризму*

ПРАКТИЧНА РОБОТА

Тема. *Вивчення та аналіз гастрономічних фестивалів України: видів, програм, роль у розвитку*

Очікувані результати навчання:

- пояснити розвиток гастрономічного фестивального туризму;
- проаналізувати гастрономічні фестивалі України;
- класифікувати гастрономічні фестивалі за видом продукту та регіоном;
- аналізувати крафтові виробництва як об'єкти гастрономічного туризму;
- запропонувати назву гастрономічного фестивалю для своєї громади.

Засоби/форми організації активізації освітньої діяльності студентів:

- дискусійне обговорення;
- розв'язання практичних завдань;
- вирішення ситуативних завдань;
- активна бесіда;
- обговорення проблемних питань.

Питання, винесені на обговорення

Гастрономічні фестивалі України

Рекомендовані джерела:

1.	Дишкантюк О.В. Гастрономічний туризм: підручник/О.В. Дишкантюк. К.В. Власюк, Одеса: 2021, 136.	124-130
2.	АГРОСВІТ № 20, 2018 21 ПОСТАНОВКА ПРОБЛЕМИ Туристичну галузь закономірно вважають однією з найбільш швидкозростаючих галузей світової економіки XXI ст. В останні п'ять років туризм УДК 911.3 Н. В. Корнілова, к. г. н., доцент, викладач, Київський професійний коледж з посиленою військовою та фізичною підготовкою, м. Київ В. В. Корнілова, к. і. н., доцент кафедри економіки та підприємництва, Міжнародний університет фінансів, м. Київ ГАСТРОНОМІЧНІ ФЕСТИВАЛІ В УКРАЇНІ ЯК ФАКТОР РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМ	

ТЕОРЕТИЧНІ ВІДОМОСТІ

Гастрономічні фестивалі України

Унікальність нашої країни якнайкраще ілюструє українська кухня та гастрономічні традиції та вподобання у різних її куточках. Особливі умови життя українців, перетин торгових шляхів, різноманітні політичні протистояння – все це внесло свої коригування у становлення української кухні.

Гастрономічний фестиваль «Галицька дефіляда» (січень, квітень, липень, жовтень, м. Тернопіль)

Фестиваль популяризує Тернопільщину, як центр галицької гастрономії та органічної їжі. Тут представлено страви, які готували ще батьки та бабусі наших батьків. Господині використовують продукти, які виростили на території краю без шкідливих домішок. Організатори проводять подібні дефіляди щоквартально. Адже кожен період року характеризується своїми стравами: наш весняний стіл відрізняється від осіннього, а літній не зрівняти із зимовим.

Фестиваль «Ужгородська палачінта» Боздоський парк, у якому й відбудуватиметься це свято, на кілька днів стане справжнім епіцентром гастрономічного життя. Вулички міста наповнять аромати запашних млинців із начинками на будь-який смак, закарпатського вина, меду та сирів.

Фестиваль «Варишська палачінта»

Хто не встиг чи не зміг потрапити на фестиваль млинців в Ужгороді, має чудову нагоду поласувати ними в Мукачеві. У центральному парку міста пройде кулінарний фест «Варишська палачінта». Основною родзинкою свята будуть млинці на будь-який смак та все, що з ними пов'язане.

Гастрономічний фест «Біле вино» (березень, м. Берегово)

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

Гастрофест вина та меду «Сонячний напій» (травень, м. Ужгород).

Фестиваль відбувається традиційно на початку травня. У ньому беруть участь кілька десятків виноробів краю. В старовинних королівських підвалах (відомі під назвою «Совине гніздо») можна безкоштовно продегустувати понад 50 якісних і «правильних» вин, купажних вин на основі європейських сортів винограду та ексклюзивних авторських купажів.

Етнофестиваль «Проводи отар на полонину» (травень, смт. Міжгір'я, Закарпатська обл.)

Дійство розгортається в одному з наймальовничіших куточків області – на Синеvirському перевалі. Під звуки трембіт вівчарів проводжають на полонину. На святковому майданчику відбуваються виступи найкращих творчих колективів, майстер-класи ковальського мистецтва, традиційне приготування продуктів вівчарства (сиру, вурди та «біле золото Карпат» - бринзи). Обов'язково запалюють традиційну вівчарську ватру.

Полуничний фестиваль (перший тиждень червня, м. Ізюм)

Харківська область щороку проводиться фестиваль полуниці. На площі перед райдержадміністрацією розгортають ярмарок, де можна скуштувати найрізноманітніші сорти цієї ягоди. Також місцеві кухарі варять полуничне варення й пригощають ним гостей.

Гастрономічний «Фестиваль ріплянки» (червень, с. Колочава, Закарпатська обл.)

Традиційна закарпатська страва – ріплянка – споконвіку для верховинців була другим хлібом. Її щодня подавали до столу, брали з собою в далеку дорогу. Фестиваль проводиться в музеї просто неба. Свято супроводжується народними гуляннями та конкурсом на найсмачніше приготовлену ріплянку. Господині додають до неї бринзу, грибочки, обмочку зі сметани чи м'яса – в кожної свій секрет. Завершується свято нагородженням переможця, але найголовніше ситими і задоволеними відвідувачами.

Етнофестиваль «Петрівський ярмарок» (липень, м. Чернівці)

Про Сорочинський ярмарок чули, мабуть, усі. А от найстаріший ярмарок Західної України відомий набагато менше. На гостей чекають дегустація страв національної буковинської кухні, «Свято пива», «Фестиваль вина» та акція «Світ морозива». Кондитерські цехи та міні-пекарні пригощають усіх бажаючих своєю смачною продукцією.

Фестиваль чорниць «Верховинська яфіна» (серпень, с. Гукливе, Закарпатська обл.)

Мешканці села Гукливе, яке розташоване в підніжжі Боржавських полонин, вважають своє село та околиці столицею чорниць. Місцеві мешканці впевнені, що саме у них ростуть найбільші в країні гірські чорничні поля.

На святі можна досхочу поласувати свіжими ягодами, а також стравами із них: млинцями, варениками, пирогами, гомбовцями, різноманітними тістечками, варенням, запиваючи все це яфиною палинкою.

Гастрономічний фестиваль «Сливовий леквар» (серпень, с. Геча, Закарпатська обл.)

На цьому фесті ви матимете можливість познайомитись із цим особливим різновидом варення, яке полюбилось вже багатьом українцям. У програмі свята – приготування леквару та солодких страв за староугорськими рецептами з використанням сливового повидла (тістечка-калачі, гомбовці, кіфлики, фанки). Крім того, місцеві господині будуть змагатися, хто зварить найкращий бограч і накрутить найсмачніші голубці. Власник найкраще приготованого варення отримує в нагороду 30-літровий казан та приладдя для сливового леквару.

Гастрофест «Гуцульська бринза» (вересень, м. Рахів)

Вівчарський куліш, галушки, вареники, токан і вурда. Та найсмачніше – Біле золото Карпат – гуцульська бринза. Заради цього туристи долають тисячі кілометрів із різних куточків України та зарубіжжя й прибувають до столиці Гуцульщини на щорічний найбільший Карпатський фестиваль. Свято приурочується поверненню вівчарів із полонини додому.

Фестиваль «Борщ'їв» (вересень, м. Борщів).

Борщ є витвором тисячолітнього українського кулінарного мистецтва. Недаремно ж кажуть, що він не «вариться», а «твориться». Ця страва унікальна,

адже скільки господинь – стільки й смаків. А одне містечко на Тернопільщині навіть завдячує борщу своєю назвою: за легендою, мешканці нібито втопили татарина, якому не сподобалась місцева кухня, в казані з борщем. Так місто й назвали – Борщів. Тому нічого дивного, що саме воно раз на рік стає столицею традиційного українського наїдка. На початку вересня тут проходить народний фестиваль борщу. До борщу традиційно пропонують пампушки та інші смачні страви національної кухні.

Етнографічний фестиваль «Берегфест» (вересень, м. Берегово)

Свято характеризується багатою розважальною програмою та вже 50-річною історією. Програма, як для одноденного фестивалю, дійсно вражає.

Втіленням її є урочиста костюмована хода учасників та святкове відтворення давньої традиції виноробства, коли перший урожай винограду довіряли чавити у винних діжках незайманим дівчатам босоніж. Голодним ніхто не залишиться завдяки різноманітним кулінарним майстер-класам, а спрагу допоможе втамувати ярмарок-дегустація закарпатських вин.

Міжнародний фестиваль дерунів (вересень, м. Коростень)

Картопляні млинці під різними назвами («деруни», «бульбовники», «драники», «струсні») були поширені по всій території Полісся. Ця страва й сьогодні знаходить своє відображення у кулінарних перевагах.

Крім цього, у місті Коростені, що на Житомирщині, встановлено пам'ятник деруну на знак вшанування цієї страви. А саму страву можна скуштувати на фестивалі дерунів. Під час свята свою майстерність у приготуванні цієї страви демонструють кухарі зі всієї України. Також відбувається конкурс із поїдання дерунів, а секретам приготування страви навчають на майстер-класах. Найбільші ж поціновувачі картопляників зможуть вступити до Клубу любителів дерунів.

Гастрофест «Золотий гуляш» (жовтень, с. Мужієво, Закарпатська обл.)

На Закарпатті є місце, яке називають маленькою українською Угорщиною. Це місто Берегове та його околиці, до яких входить і село Мужієво. Саме на його території проводиться смачний фестиваль угорсько-

закарпатської кухні. А в ній гуляш – чи не головна страва! На фесті його готують на відкритому вогнищі в спеціальному казанку так, що він вбирає в себе м'який присмак диму разом із пікантними відтінками малярської паприки та різних коренів і трав. Протягом дня гості свята поринають в атмосферу угорських народних традицій, мають можливість побачити весь процес приготування та відчутти смак традиційного угорського гуляшу, а також поласувати іншими різноманітними стравами та випічкою закарпатських господинь і продегустувати кращі вина від місцевих виноробів.

Фестиваль молодого вина «Закарпатське Божоле» (листопад, м. Ужгород)

На ужгородському фестивалі зібрані зразки п'яного трунку від іменитих виноробів зі всього Закарпаття.

Окрім безпосередньої дегустації, на відвідувачів чекають «винні лотереї» та розіграші, народне визначення найкращого винороба, частування стравами французької кухні: смаженими каштанами та французьким супом із цибулею, а ще ярмарок меду та різноманітної продукції бджільництва.

Гуцульська бриндзя, Рахів. Назва дана на честь першого українського продукту, з яким вирішили призначити географічний захист. Для порівняння вона є у шампанського, пармезану і т. Д. Фестиваль проводиться в селі Рахів, Закарпатської області у вересні. Головний плюс - можливість спробувати один алкогольний продукт, але у величезній кількості варіацій цієї медової настоянки.

Національний Сорочинський Ярмарок, Великі Сорочинці. Вважається практично найбільшим гастрофестивалем в Україні, який проводиться влітку. Він навіть більше аграрний, оскільки можна купити практично будь-які речі від насіння до тракторів, включаючи велику кількість предметів hand made. На ярмарку обов'язково працюють не менше 30 людей шеф-кухарів та інші кулінари, які пропонують покуштувати традиційних українських страв.

Закарпатське Божоле, Ужгород. День Божоле-нуво є святом нового врожаю, коли відкорковують перші винні пляшки. Взагалі це французька

традиція, яку оригінально обіграли в українському стилі. Приїжджають винороби з різних куточків країни для демонстрації своїх напоїв, а гості дегустують в приємній компанії. Сюди часто приїжджають люди з інших країн світу. А, крім алкоголю, в цьому місці можна спробувати шашлик, гриль, бограч.

Фестиваль домашньої консервації

Всеукраїнський фестиваль домашньої консервації, Запоріжжя. Консервація – популярна українська традиція, тому їй і присвятили ціле свято. Причому це не просто виставка закруток, а повноцінна шоу-програма з дегустаціями, концертом, лекціями, майстер-класом з декорування овочів. Де проводиться? У місті Запоріжжі, Запорізькій області в вересні.

Червоне вино, Мукачево. Черговий фестиваль Закарпаття, який щорічно відвідують близько 50 виноробів. Пропонуються дегустації, конкурси. Проводиться в місті Мукачево, Закарпатської області в січні.

ПРАКТИЧНІ ЗАВДАННЯ

Завдання № 1

Ознайомтеся із гастрономічними фестивалями України, використовуючи ресурси з мережі Інтернет. Проаналізуйте їх та згрупуйте за наступними ознаками:

- фестивалі страв
- фестивалі напоїв
- фестивалі продукту
- фестивалі страв та напоїв.

Завдання № 2

Ознайомтеся із гастрономічними фестивалями України, використовуючи ресурси з мережі Інтернет. Проаналізуйте їх та складіть опис додаткових івент-заходів, які проводяться в рамках гастрономічних фестивалів. Зробіть ґрунтовні висновки.

Завдання № 3 *(творче)*

Запропонуйте назву гастрономічного фестивалю в населеному пункті вашої громади, але відомий всю Україну. Опишіть загальну концепцію. Сформулюйте висновки, як би дана подія вплинула на розвиток регіону.