

Можливості:

- зростання популярності культурно-пізнавального туризму в регіоні;
- активізація фестивального руху;
- налагодження міжнародного партнерства;
- використання світового досвіду впровадження мистецьких практик в індустрію гостинності;
- посилення партнерства приватного і державного секторів, бізнесу й культури.

Загрози:

- тенденція до зменшення попиту на послуги культури і мистецтва;
- низька платоспроможність населення;
- недооцінка значення культури для розвитку регіону;
- розрив між наявним мистецьким потенціалом і можливостями його фактичного використання.

УДК 338.48-6:641/642(477.87):641.55/56/

М.В. ЧОРІЙ
старший викладач кафедри готельно-ресторанна справа,
А.Т. КУЦМИДА
студентка,
Мукачівський державний університет,
м. Мукачево

ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ ЗАКАРПАТТЯ: РОЛЬ НАЦІОНАЛЬНИХ КУХОНЬ У ФОРМУВАННІ ГАСТРОНОМІЧНИХ ОСОБЛИВОСТЕЙ РЕГІОНУ

Карпатський регіон України, який включає в себе Закарпатську, Львівську, Чернівецьку та Івано-Франківську області, є українським ельдорадо – землею із величезним заповідним фондом, унікальними природними пам'ятками, автентичними традиціями та особливим побутом. Закарпатська область межує з такими країнами як Румунія, Угорщина, Словаччина та Польща. Край є поліетнічною територією. В області проживає поряд понад 100 національностей.

Багатотисячолітня історія перебування краю в складі різних імперій і країн не могла залишитися непоміченою для закарпатських українців, яким довелося кожного разу опинитися в новому середовищі та пристосовуватися до нових обставин. На рівні побуту (одягу, звичок та їжі) ці зміни найбільш помітні.

Звісно ж, етнічні українці, запозичуючи нове, також не забували про своє, рідне. Відбувалася так звана інтеграція народів. Причиною культурної особливості регіону є сильне запозичення елементів культур сусідніх народів та трансформація їх під місцеве середовище. Постійне міжнаціональне спілкування, а в багатьох випадках і родинні зв'язки, сприяли тому, що народні традиції окремих національностей з'єднувалися і ставали спільними для всього населення Закарпатської області.

Після приєднання краю до України закарпатська кухня збагатилася і за рахунок загальноукраїнських та російських кухонь. Такі страви, як борщ, розсольник, пельмені, оладки, вінегрет, сирники, яких тут раніше не готували, стали звичними. У свою чергу, мешканці, які приїхали в Закарпаття на постійне проживання, засвоювали особливості багатонаціональної закарпатської кухні [1].

В закарпатській кухні яскраво прослідковуються етнічні особливості кухонь національних меншин. Оскільки кухня, тобто процес приготування страв, є основною складовою побуту, то саме вона і зазнала найбільш відчутних змін.

Закарпатській кулінарії характерне використання локальних продуктів та простота технології приготування, особливу увагу звертають на смакові якості страв. Закарпатці люблять страви з легкою гостротою та яскраво вираженим ароматом. Тому використовують багато прянощів – чорний і червоний перець, кмин, часник, цибулю, хрін, чабрець. Майже всі страви здобрюються свіжою зеленню петрушки, кропу або селери. Також різняться набори продуктів для приготування страв. Наприклад, у високогірних районах здебільшого використовують квасоллю, кукурудзяне борошно, картоплю, капусту, гриби, молочні продукти. Це пояснюється тим, що це поширені місцеві продукти, доступні всім. Натомість у низовині більш звичними стали страви з пшеничного борошна та овочів [2].

Найсильніший вплив на гастрономічну культуру регіону мала угорська кухня [2]. Так, улюбленими стравами закарпатських угорців є: перкельт, поприкаш, бограч, керезет, лечо, рокот-крумплі, торгоня, чірке-поприкаш та інші. Зазвичай, угорська кухня базується на паприці, помідорах і гіркому перці. Найбільшим попитом серед туристів користується бограч. Бограч – це унікальна страва угорського походження, страва мадярських (угорських) скотарів.

Варто також виокремити гуцульську кухню [3]. Їй притаманні рецепти домашніх копченостей, грибних юшок, голубців, шупені (страва з квасолі), форелі в сметані, барабуляної кулеші з бринзою та шкварками, терчаників у сметані з грибами, печені по-гуцульськи, різних страв з грибами (в т. ч. і маринованими), зупи з фазана по-гуцульськи, бабки гуцульської, кулеші, книша, гурки, реберець, кремзликів, борщу зі свинячими вушками, борщу гуцульським (з квашеного буряка та копченої буженини), а також бринзи – овечим сиром, котрий готують пастухи на літніх високогірних пасовищах, вурдою (різновид овечого сиру). Але беззаперечно найпопулярнішою стравою гуцульської кухні є банош – це страва, у приготуванні якої використовують кукурудзяне борошно. У давнину ця страва вважалася стравою простолюдинів. Готували її, коли в наявності залишалося трохи сметани (вівці та корови були майже у всіх) та кукурудзяної крупи.

Румунська кухня теж залишила свій слід у формуванні гастрономічних особливостей регіону. Характерною її особливістю є використання таких інгредієнтів, як цибуля, бобові, які сповільнюють процеси старіння. Серед улюблених страв закарпатських румунів можна знайти приправлені бринзою токан, чорбу (густі супи), інгрошалу, мамалигу та гівеч, основа яких – це помідори, рис та спеції, їх доповнюють кабачки, квасоля, баклажани, морква. Ці страви досить ситні та калорійні. Їхньою задачею є відновити запас сил в несприятливих кліматичних умовах.

У раціоні закарпатців знайшли своє місце й страви словацької кухні. У місцевих словаків можна скуштувати смачні кнедлики, страпачки, карбонати, джадді, поливку (суп), палачінти. Традиційні страпачки (галушки з сирої тертої картоплі, відварені в підсоленій воді з капустою) на сьогодні мають уже багато варіантів приготування: з твердим сиром, з посіченою ковбаскою, з бринзою, з кропом та сметаною. Зі Словаччини прийшла традиційна закуска – смажений сир, який добре смакує з вином місцевих виноробів [4].

Кулінарним шедевром закарпатської кухні вважається шовдарь (копчений свинячий окіст), який традиційно готують до Великодня. Саме шовдарь вважається однією з найвідоміших м'ясних страв регіону. Це є внесок німців. Також закарпатські німці зберегли стародавні рецепти приготування телятини і баранини по-швабськи.

У місцевих поляків перейнято вміння готувати фляки, лазанкі, бігос, крупник [5].

Полюбляють готувати на Закарпатті й страви єврейської кухні – човлент, кул та страви з гусячого м'яса.

До найулюбленіших страв циганської кухні відносяться кров'янка та печінкова гурка, печінка по-циганськи, вим'я тушковане, а також реберця по-циганськи зі свинини. Гурка - ковбаса, яку виготовляють із різноманітною начинкою: з легенів, печінки, шкварок, відварених кукурудзяних круп або рису, крові домашніх тварин, цибулі та приправ.

Отже, постійний міжнаціональний контакт в регіоні та родинні зв'язки спричинили з'єднання різних іноземних традицій із власними традиціями українців. «Кулінарні таємниці» та традиції десятиліттями, та навіть століттями передаються з роду в рід, із покоління в покоління, від «свекрухи до невістки». Закарпатська кухня яскраво демонструє етнічні особливості

національних меншин. Разом із тим, домашні рецепти набувають нових смаків, починають використовуватися нові способи приготування локальних продуктів та як результат, з'являється нова культура споживання традиційних страв.

Можемо з впевненістю стверджувати, що рівень регіонального туризму визначається якістю відпочинку в цілому. Він залежить не тільки від задовольняючої фізіологічних, але й від задоволення духовних та соціальних потреб мандрівників. Через гастрономію туристи знайомляться із місцевими традиціями у харчуванні, автентичними стравами і напоями, можуть спостерігати за процесом їх приготування та, що найважливіше, через відчуття смаку й аромату краще сприйняти і запам'ятати певну місцевість.

Інтернаціональна та самобутня закарпатська кухня – явище справді унікальне. Вона увібрала у себе найапетитніші смаки та аромати, і це привело до створення західноукраїнського гастрономічного дива. Саме тому гастрономічний туризм Закарпаття має унікальну можливість та ресурс для організації етнічних кулінарних турів. Це призведе до активізації туристичного руху в регіоні, сприятиме відродженню національних культурних традицій у віддалених сільських районах, змусить місцеві підприємства та рестораторів задовольняти зростаючий попит як зовнішніх, так і внутрішніх туристів до культурної та кулінарної спадщини Закарпаття.

1.Годя І.М. «Гастрономічний туризм Закарпаття: сучасний стан і перспективи»/ Географія та туризм: наук.зб./ред.кол.:Любіцева О.О. та ін. - К.: Альфа-ПК,2018. - вип.45 - 150 с. 2.Міцко М.А. Закарпатська кухня / М.А. Міцко. - Ужгород: Патент, 2009. - 256 с. 3.Кушнір М. Рецепти гуцульської кухні: «Бануш», «Гуслянка», «Кремзлики» / М. Кушнір /Краяни Рахівщини. – 2009. – № 1. – С. 13. 4.Цегельник А. О. Етнічна кухня як чинник розвитку кулінарного туризму / А. О. Цегельник// Вісник Державної академії керівних кадрів культури і мистецтв: наук. журнал. – К. : Міленіум, 2012. – № 2. – С. 105-110. 5.І. Деяк, Ф. Шандор. Закарпатські страви на цілий рік / авт.-упоряд.– Ужгород : Мистецька лінія, 2009. – 256 с.



МУКАЧІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

89600, м. Мукачево, вул. Ужгородська, 26

тел./факс +380-3131-21109

Веб-сайт університету: www.msu.edu.ua

E-mail: info@msu.edu.ua, pr@mail.msu.edu.ua

Веб-сайт Інституційного репозитарію Наукової бібліотеки МДУ: <http://dspace.msu.edu.ua:8080>

Веб-сайт Наукової бібліотеки МДУ: <http://msu.edu.ua/library/>