



Міністерство освіти і науки України
ДНУ Інститут модернізації змісту освіти
Мукачівський державний університет
Малопольський державний університет імені
Вітольда Пілецького в Освенцеми (Польща),
Університет економіки в Братиславі
Факультет економіки бізнесу в Кошице (Словаччина)

**VI Міжнародна
науково-практична конференція
“УПРАВЛІННЯ СОЦІАЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИМИ
ТРАНСФОРМАЦІЯМИ ГОСПОДАРСЬКИХ ПРОЦЕСІВ:
РЕАЛІЇ І ВИКЛИКИ”
Збірник тез доповідей**



4-5 квітня 2024 р.

**Міністерство освіти і науки України
ДНУ Інститут модернізації змісту освіти
Мукачівський державний університет
Малопольський державний університет
імені Вітольда Пілецького в Освенцімі (Польща),
Університет економіки в Братиславі
Факультет економіки бізнесу в Кошице (Словаччина)**

**УПРАВЛІННЯ СОЦІАЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИМИ
ТРАНСФОРМАЦІЯМИ ГОСПОДАРСЬКИХ ПРОЦЕСІВ:
РЕАЛІЇ І ВИКЛИКИ**

**MANAGEMENT OF SOCIO-ECONOMIC
TRANSFORMATIONS OF BUSINESS PROCESSES:
REALITIES AND CHALLENGES**

**Тези доповідей
VI Міжнародної науково-практичної конференції**

4-5 квітня 2024 р.

**Мукачево
2024**

Інфраструктура у контексті екстремального туризму охоплює різноманітні аспекти, включаючи доступність місць, безпеку, зручність та комфорт туристів, а також збереження природних та культурних ресурсів. Розглядаючи роль інфраструктури у розвитку екстремального туризму, можна виділити наступні ключові аспекти.

1. Доступність та транспортна інфраструктура. Екстремальні місця здебільшого розташовані у важкодоступних районах, таких як гори, печери, водоспади тощо. Розвиток транспортної інфраструктури, яка забезпечує доступність до таких місць, є важливим фактором для розвитку екстремального туризму.

2. Безпека та рятувальна інфраструктура. Оскільки екстремальний туризм часто пов'язаний із значними ризиками, розвиток ефективної системи безпеки та рятувальної інфраструктури стає ключовим аспектом. Це включає в себе підготовку та навчання рятувальних служб, наявність необхідного обладнання для екстрених ситуацій, а також розробку процедур екстреної медичної допомоги.

3. Проживання та харчування. Розвиток інфраструктури готелів, кемпінгів та закладів харчування може значно полегшити перебування туристів та зробити їхні подорожі більш комфортними.

4. Збереження екології та культури. Важливою частиною інфраструктури є заходи з охорони довкілля та збереження місцевої культури. Інфраструктура повинна бути розроблена таким чином, щоб забезпечити мінімальний вплив на природні та культурні ресурси територій, де проводиться екстремальний туризм.

Варто також зазначити, що розвиток екстремальних видів туризму може мати й негативні наслідки, такі як збільшення екологічного навантаження, ризик надмірного використання природних ресурсів та можливість виникнення надзвичайних ситуацій. Тому важливо збалансувати розвиток екстремального туризму з охороною природи та безпекою туристів.

Підсумовуючи, можна зазначити, що екстремальні види туризму відіграють важливу роль у розвитку туристичної сфери регіону, сприяючи залученню туристів, розвитку місцевої економіки та збереженню природного середовища. Однак їх розвиток потребує детального планування, з урахуванням екологічних та безпекових чинників.

Список використаних джерел:

1. Друзь Н.І., Долинська О.О. *Перспективи розвитку спортивно-екстремального туризму. Матеріали VI Всеукраїнської науково-практичної конференції “Актуальні проблеми розвитку освіти в сфері туризму, фізичної культури та спорту”*. Хмельницький, 21-22 березня 2023 р. Хмельницький: ХГПА., 2023. с. 29 – 32.

2. Сазонець О.М., Цимбал А.О. *Розвиток екстремального туризму в Україні. Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції “Теоретико-прикладні аспекти розвитку туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції”*. Дніпро, 16 травня 2023 р. Дніпро: ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2023. С. 82 - 83.

3. Тищенко О.Л. *Розвиток активного туризму в Україні. Матеріали I Всеукраїнської науково-практичної конференції “Маркетингові та організаційні механізми повоєнного розвитку галузі гостинності та туризму України”*. 14-15 листопада 2023 року, м. Харків. Частина 1. Харків: Нац. техн. ун-т «Харків. політехн. ін-т», 2023. с. 465 – 467.

4. Ципко В.В. *Історичні етапи становлення екстремального туризму. Вісник КНЛУ. Серія Історія, економіка, філософія. 2023. Випуск 28. С. 111 - 117.*

УДК 641/642(477.62):39:930.85(477)

МИРОСЛАВА ЧОРІЙ

старший викладач кафедри готельно-ресторанної
та музейної справи

Мукачівський державний університет, м. Мукачево, Україна

ТРАДИЦІЇ ТА СТРАВИ ДОНЕЧЧИНИ - ЕЛЕМЕНТИ НЕМАТЕРІАЛЬНОЇ КУЛЬТУРНОЇ СПАДЩИНИ УКРАЇНИ

У 2008 році Україна приєдналася до Конвенції про охорону нематеріальної культурної спадщини, яка була прийнята державами-членами ЮНЕСКО у 2003 році [1]. Термін «нематеріальна культурна спадщина» означає ті звичаї, форми показу та вираження, знання та навички, а також пов'язані з ними інструменти, предмети, артефакти й культурні простори, які визнані спільнотами, групами й у деяких випадках окремими особами як частина їхньої культурної спадщини. Ця нематеріальна культурна спадщина, що передається від покоління до покоління, постійно відтворюється спільнотами та групами під впливом їхнього оточення, їхньої взаємодії з природою та їхньої історії і формує у них почуття самобутності й наступності, сприяючи таким чином повазі до культурного різноманіття й творчості людини [2].

Першими, ще у 2012 році, до Національного переліку елементів нематеріальної культурної спадщини були внесені такі традиційні ремесла, як створення косівської мальованої кераміки, кролевецьке переборне ткацтво, опішнянська кераміка та петриківський розпис. Відтоді до них додалися притаманні різним куточкам нашої країни обряди, пісні й танці, музичні інструменти, страви і напої, звичаї святкувань і поминань. Наразі Національний перелік налічує понад 90 пунктів і постійно поповнюється.

Зокрема, у 2023 році до переліку було додано 31 елемент, і ще чотири – за перші два місяці 2024-го. Частину цих об'єктів Україна подала на включення до списків ЮНЕСКО [3].

Сьогодні до Національного переліку входить понад 90 страв, традицій та легенд, визнаних національним надбанням. З них чотири - з Донецької області:

1. «Авдіївська каша» (Покровський район);
2. «Гоніння гадюк» (Волноваський район);
3. «Лемківські голубці» (Волноваський район);
4. «Приготування затірки у селі Крива Лука» (Краматорський район).

Волноваський район є лідером з поповнення культурної спадщини України. Він лідирує і у регіональному переліку, який загалом налічує 18 елементів.

АВДІЇВСЬКА КАША

Авдіївка на Донеччині перебувала під ворожими обстрілами з 2014 року. Тоді після кількох місяців окупації українська армія змогла визволити місто, а загарбники натомість почали тероризувати його. Із повномасштабним вторгненням Росії обстріли змінилися жорстокими атаками, і в лютому 2024 р. окупанти захопили те, що залишилося від населеного пункту. Там, де мешкало понад 30 тис. людей, тепер суцільні руїни [4].

Однак евакуйовані жителі багатостраждального міста беруть пам'ять про нього і плекають надії на повернення. А також вікові традиції, серед яких – приготування легкої, наче вишуканий десерт, авдіївської каші. Страви, що в 2022 році була внесена до переліку елементів нематеріальної культурної спадщини України, а тепер визнана такою, що потребує особливої охорони.

Згідно з переказами місцевих жительок, традиція приготування Авдіївської каші існує з кінця XIX сторіччя. Збереглися усні згадки про сімейні традиції приготування цієї страви - вона була елементом як ритуальною, так і святковою кухні. Як ритуальна страва Авдіївська каша була самотійною (і не заміняла кутю) на поминальних трапезах. Як святкова, вона подавалась на десерт, насамкнець застилля. Кожна господиня

дотримується власної родинної традиції приготування каші. у різних носіїв відрізняється кількістю інгредієнтів та послі довністю закладки продуктив. Правильно приготована каша має легку структуру, солодкий ванільно-молочний смак, білий з жовтим відтінком колір, кожна зернина рису ніби прозора.

ГОНІННЯ ГАДЮК

Цей звичай потрапив до національної культурної спадщини з села Іскра Великоновосілківської громади. Початок обряду сягає далеко за межі сучасності. Дійство прилучено до початку Великого Поста. Головний об'єкт – людське житло, яке учасники ретуалу мають «очистити» від злих духів, злиднів, лиха, всіляких хвороб та напастей, котрих в селі іменують «гадюками» та «гадами». Учасниками обряду є виключно представники чоловічої статі: хлопчики від 7 років, парубки та дорослі чоловіки. Вони ходять від двору до двору, їх звать «полазниками» (від слова лазити). Кожна господиня готується до зустрічі з ними, аби як слід віддячити.

Підійшовши до двору, полазники вигукують господарів, вітають їх з початком Великого Посту і пропонують «прогнати гадюк» із хати та підвір'я. Останнім часом чоловіки застосовують для цього вербові лозинки, посвячені у церкві на Вербну неділю. Потім господарі дякують полазникам за те, що не минули їхньої хати, і дають гостинці: дітям та юнакам - горіхи, цукерки, пиріжки, а дорослим чоловікам підносять чарку. Завершується дійство за селом у степу спаленням допоміжного «інструментарію» та загальною вечерею з того, чим пригощали господарів. Останню лозинку полазник лишає в останній хаті господарю, який потім використовує її для вигону худоби на перше пасовисько.

ЛЕМКІВСЬКІ ГОЛУБЦІ

Традиція приготування голубців із картоплею в селі Сонячному Волноваського району пішла від лемків-переселенців. 1951 року вони стали жертвами четвертої широкомасштабної хвилі примусового виселення українців Західної Бойківщини та Лемківщини з територій, які входили до Польщі. Сонячне (тоді Красновка) стало тим селом на Сході, де вимушені переселенці знайшли собі домівку: сюди депортували 528 лемків зі 115-ти родин. Лемківські голубці готуються за двома рецептами. Вони можуть бути пісними (скоромними, до Святої вечері) та звичайними (святковими).

Для приготування традиційної страви «Пісні голубці з картоплею» рекомендується брати вирощену домашню білокачанну капусту, листя якої необхідно відварити у підсоленій воді для начинки - терта на дрібній тертушці та товчена картопля в рівних пропорціях, сіль, перець, часник. До начинки додають смажену на олії цибулю та гриби.

Скручені голубці складають на дно каструлі на листок з капусти. Їх перекладають вершковим маслом і трішки заливають окропом. Ставлять у піч, тушкують хвилин 10, а потім заливають томатною підливою і варять до готовності. В будні та свята в начинку для голубців додають будь-який м'ясний фарш.

Слід додати, що на кожний Різдвяний Вечір пісні голубці є невід'ємною його частиною, а вже безпосередньо на Різдво подають картопляні голубці з додаванням м'ясної начинки та зі сметаною. Процес приготування голубців з картоплею односельці передають своїм дітям та онукам, які теж продовжують життєдайність кулінарної страви лемків на Донеччині, впроваджуючи його у сучасне життя [5].

ПРИГОТУВАННЯ ЗАТІРКИ У СЕЛІ КРИВА ЛУКА

Затірка - традиційна справа в усіх родинях мешканців села Крива Лука та в місцях їхнього проживання. Відповідно усної традиції, яку передають мешканці громади, цю страву споживають як у повсякденні, так і на свята. Зважаючи на її складники, впродовж тривалого часу ця страва входила до основного раціону.

Затірка була поширеною стравою й тоді, коли до України ще не було завезено картоплю, не з'явилися макаронні вироби. Її готували майже щодня і давали на обід разом із маселком чоловікам, які виїжджали у поле. Це дані на основі спогадів столітньої

давнини, але деякі дослідники вважають, що затірку готували набагато раніше, і чумаки брали її з собою в дорогу.

Процес приготування є тривалим. Спочатку треба підготувати тісто. Для цього просіювали борошно, в яке по одному вбивали яйця. Потім солили, перемішували яйця з борошном, могли додавати трохи молока або води. Коли тісто можна було катати, починали власне «затирати». Перетирали десь пів години, до тієї миті, коли горошини з борошна мали однакову форму і розмір.

Для приготування власне страви картоплю нарізають кубиками і варять у бульйоні або воді. Тим часом готується засмажка із сала, цибулі та моркви. Коли картопля майже готова, висипають затірку, все розмішують, варять 10 хвилин, додають засмажку. Під час подачі страви в тарілку кладуть шматочок масла, за бажанням мелений перець та зелень. Цікаво, що борошняну затірку можна було заготовляти на запас. Її просто сушили на печі та зберігали в теплому й сухому місці для подальшого до споживання.

Збереження культурної спадщини є дуже важливим заходом під час повномасштабної війни: коли території її поширення подекуди окупували російські війська, а носії змушені шукати прихистку в інших регіонах чи навіть за кордоном.

Список використаних джерел:

1. Конвенція про охорону нематеріальної культурної спадщини.
URL:https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/995_d69#Text
2. Конвенція про охорону нематеріальної культурної спадщини.
URL:<https://unesco.mfa.gov.ua/spivrobotnictvo/elementi-ukrayinskoyi-kulturi-u-reprezentativnom-spisku-nematerialnoyi-kulturnoyi-spadshchini-lyudstva>
3. Україна подала три елементи нематеріальної культурної спадщини на внесення до списків ЮНЕСКО у 2023 році // Interfax-Україна. Інформаційне агентство. // URL:<https://interfax.com.ua/news/general/964430.html>
4. Український смак авдіївської каші // УКРІНФОРМ // URL:<https://www.ukrinform.ua/rubric-regions/3850726-ukrainskij-smak-avdiivskoi-kasi.html>
5. Традиція приготування голубців з картоплею в селі Сонячне Волноваського району серед лемків – переселенців // Сайт комунальної установи культури «Донецький обласний навчально-методичний центр культури» // URL:<https://doumck.wordpress.com/>



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/>