

Марія Паска

д-р вет. наук, професор,
завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу,

Олег Боратинський

викладач кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Андрій Німець

співвласник ресторану «Бойківська гостина»,

аспірант кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Львівський державний університет фізичної культури

імені Івана Боберського,

м. Львів

ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ УКРАЇНИ - НАПРЯМ ПРОСУВАННЯ НЕМАТЕРІАЛЬНОЇ КУЛЬТУРНОЇ СПАДЩИНИ

Туризм, у сучасному розумінні означення, є багатограним явищем, тісно пов'язаним з історією, географією, архітектурою, економікою, культурою, спортом тощо. В значній кількості країн індустрія туризму, як основа сфери гостинності, виступає найважливішим джерелом наповнення бюджету, а тому набуває пріоритету в переліку напрямів економічного розвитку. Туристичні компанії пропонують клієнтам тури, зважаючи на вподобання та фінансові можливості останніх, бажані локації відвідування, сезонність тощо. Формування певного туристичного продукту пов'язане з освоєнням нових сегментів туристичного ринку та туристсько-рекреаційних зон, залученням нових, часто специфічних, видів ресурсів. Тенденції сучасного туристичного ринку демонструють зростання інтересу споживачів саме до таких видів подорожей, що дозволяє виокремити гастрономічний туризм, як один з найзатребуваніших в умовах сьогодення [1].

Гастрономічний туризм – вид подорожі з метою ознайомлення з кухнею певної місцевості, характерними особливостями готування й подання продуктів і страв, а також навчання або ж підвищення професійного рівня кулінарної майстерності. Окрім того, поширення

гастротурів сприяє відродженню національних кулінарних традицій будь-якої країни чи певної дестинації.

Їжа кожного народу обумовлюється визначальною мірою напрямом сільського господарства, соціально-економічними, історичними, кліматичними, культурно-побутовими умовами, а також географічним розташуванням. Їжа – найбільш консервативна ділянка матеріальної культури, зміни в якій відбувалися надзвичайно повільно.

Щоденне харчування бойків, а значну зацікавленість серед подорожуючих викликає ознайомлення з особливостями характеру українців передгір'я Карпат [2], значно залежало од пори року, пісних чи скоромних днів і визначально від заможності сім'ї. Надзвичайна бідність більшості селян, до середини ХХ століття, визначала недостатню кількість їжі з низькою калорійністю, обмеженість переліку страв. У селах Бойківщини основне місце в харчовому раціоні належало рослинним продуктам – мучним, круп'яним, овочевим. Щоденний хліб бойків – прісний корж – “ощипок” із вівсяного борошна. Через постійну нестачу зернових у прісний хліб домішували варену та товчену картоплю (“буляник”, “бульбяник”).

Найпоширеніша в бойківській кухні страва із борошна – вівсяний кисіль (“киселиця”), відомий у всіх східнослов'янських народів. Вівсяну муку грубого помолу розчиняли, через півдоби проціджували та варили на легкому вогні. В деяких селах додавали в кисіль вівсяну крупу. Цю страву найчастіше готували під час посту. Типовою бойківською стравою із вівсяної муки, звареної на воді, був чир, який у скоромні дні їли з молоком. Подібно до чиру готували і “голомбець” (“гембулю”, “гамбец”) – густу замішку із вівсяної або кукурудзяної муки. Їли ці страви з молоком, сметаною, а в піст – із олією.

Однією з улюблених страв бойків залишаються вареники (“пирого”) з житнього, пшеничного, ячмінного чи навіть вівсяного борошна. Їх наповнювали найчастіше вареною та товченою картоплею, квашеною капустою, багатші – сиром, змішаним з картоплею, бринзою, влітку – чорницями. З овочів у харчовому раціоні бойків найважливішу роль відігравала картопля (“буля”, “бульба”, “бульмани”). Вона поширилася на Прикарпатті і, очевидно, тоді ж, в середині ХVІІІ ст., у горах. Картопля становила основу харчування в усіх карпатських селах. Особливо важлива роль картоплі була

напередодні нового урожаю – на переднівку.

Молочних страв на Бойківщині, як і на інших теренах Карпат, готували мало. Найчастіше молоко було приправою до каші, картоплі. Найбільш поширена молочна страва на Бойківщині – молочний кисіль (“мучанка”, “мачанка”). Що стосується м’ясних страв, то в минулому їх споживали в надзвичайно обмеженій кількості, лише на великі календарні та сімейні свята. М’ясо варили, зазвичай, у воді або в капустианому розсолі, а юшкою з вареного м’яса (“дзям”, “поливку”) поливали окремо зварену картоплю.

Бажаючи спробувати просту, здорову та смачну карпатську кухню з екологічно чистих продуктів у славному місті Львів, можуть відвідати ресторан “Бойківська гостина” [3]. Скуштувати, наприклад, традиційні для мешканців Карпат грибну юшку та банош можна у багатьох місцях, але от жупанську котлету, терчані пироги, дзям, ощипок, полонинську зупу, книш, бойківський глечик – лише в ресторані “Бойківська гостина”. Окрім задоволення кулінарних забаганок тут можна послухати бойківську музику, оглянути музейні предмети, якими користувалися в давнину наші предки, зробити фотосесію в народному одязі, почути, як трембітає газда або й самому навчитися грати на трембіті.

Ключові слова: гастрономічний туризм, бойківська кухня, автентичні страви.

Список використаних джерел:

1. Аналіз світового ринку послуг гастрономічного туризму [Електронний ресурс]. – URL: <http://elibrary.donnuet.edu.ua/1186/>
2. Басюк Д. І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні / Д. І. Басюк / Наукові праці НУХТ. – 2012. – № 45. – С. 128–132.
3. Петрик Н. А. Етнічний туризм: зміст, особливості та форми / Петрик Н. А., Олексійчук Т. В. // Наукові записки Вінницького педуніверситету. Серія: Географія. – 2010. – Вип. 20. – С. 82–88.
4. Боратинський О. Гастрономічний туризм та автентична кухня: стан і перспективи розвитку / Олег Боратинський, Марія Паска // Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика : зб. тез доп. ІІ Всеукр. наук.-практ. конф. мол. учених, асп. і студ. з міжнар. участю. – Львів, 2022. – С. 342–345.