

УДК 338.48-6:7/8

Олег БОРАТИНСЬКИЙ

викладач кафедри готельно-ресторанного бізнесу
*Львівський державний університет фізичної культури
імені Івана Боберського,
м. Львів, Україна*

Марія ПАСКА

завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу
*Львівський державний університет фізичної культури
імені Івана Боберського,
м. Львів, Україна*

Андрій НІМЕЦЬ

аспірант спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
*Львівський державний університет фізичної культури
імені Івана Боберського,
м. Львів, Україна*

ІННОВАЦІЙНІ ЗАСАДИ РОЗВИТКУ ЕТНОГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ Й БРЕНДИНГ НЕМАТЕРІАЛЬНОЇ КУЛЬТУРНОЇ СПАДЩИНИ

Гастрономія та напої стали однією з головних причин туристичних поїздок у ХХІ столітті. Відвідуючи нові туристичні напрямки або повертаючись у вже знайомі місця, турист прагне не тільки ознайомитися з туристичними пам'ятками, а й глибше зануритися в культуру країни через знайомство з національною кухнею, куштуючи оригінальні та перевірені часом рецепти, вивчаючи секрети приготування фірмових страв й унікальні традиції їх споживання.

Зростає частка іноземних відвідувачів, котрі готові звернути увагу на місцеву кухню під час своїх подорожей, що дає потужний поштовх місцевим виробникам у загальному розвитку й розвитку національної гастрономічної мережі. Таким чином, поєднуючи унікальність оригінальних страв з

їх невід’ємним регіональним корінням, туристичні дестинації вміло позиціонують власний унікальний гастро-бренд на світовому ринку гастрономічного туризму.

Мета – аналіз сучасного стану розвитку етногастрономічного туризму й брендинг нематеріальної культурної спадщини в контексті особливостей автентичної кухні й етнічних закладів.

Самобутні традиції, неповторна кухня, кулінарна спадщина етнографічних груп українського народу становлять потужну базу для розвитку етногастрономічних напрямків в індустрії гостинності України [1].

Поєднання відпочинку з ознайомленням з життям, історією та культурою іншого народу – завдання, з яким туризм може впоратися. Проте культурним надбанням будь-якого народу є не лише матеріальні цінності, як-от твори художників, архітекторів, музикантів, письменників, праці вчених тощо, а й нематеріальні цінності, зокрема національна (етнічна, автентична) кухня.

Етнічна кухня може бути невід’ємною частиною подорожі, оскільки їжа служить і розвагою, і культурним заходом. Тож дослідження етнічної кухні як чинника розвитку культурного туризму є актуальним. Коли ми говоримо про етнічну (автентичну) кухню, ми маємо на увазі систему колективних уявлень про харчові звички нації, яка містить страви, які вважають репрезентативними для цієї культури, тобто власними певній території [2].

Значну зацікавленість серед подорожувальників викликає ознайомлення з особливостями характеру українців передгір’я Карпат, зокрема бойків. Бойки – найчисленніша етнічна група українського населення Карпат зі своєрідним побутом і культурою. Але про бойків знаємо дуже мало, адже переважна більшість присвячених їм статей виходила в малодоступних, навіть для дослідників, виданнях. Слід відзначити, що побут і культура бойків зумовлені історичною

долею та природним середовищем й сягають своїм корінням ще в дохристиянські часи, які згодом гармонізувалися з християнськими звичаями.

Бойки – одні з етнічних груп українського населення Карпат, котрі найповніше зберегли старовинні звичаї та обряди, глибокий пласт народної мудрості, що прослідковується в шануванні й дотриманні церковних свят або ж обрядів – наприклад, весілля. Звичай та традиції бойківські надзвичайно різноманітні, всіх їх важко перерахувати змістовно й про кожен обряд не розкажеш, попри проведені або ж проводжувані історико-культурологічні дослідження. Але відзначаємо, що святкування церковних свят або ж певних обрядів-звичаїв, не проходило без пригосчень-гостин.

Незважаючи на суворі умови проживання й малородючі ґрунти, маючи обмежений набір продуктів, бойки, переважно хлібороби й тваринники, що обертались у зачарованому колі матері-природи, готували багато смачних і поживних страв. Майже всі продукти бойки вирощували самостійно або виготовляли на місці. З основних складників бойківських страв виокремлюють: картоплю, вівсяне борошно, капусту, гриби, біб, ягоди, м'ясо, молоко, бринза.

Охочі спробувати просту, здорову й смачну карпатську кухню з екологічно чистих продуктів у славному місті Львові, можуть відвідати ресторан «Бойківська гостина» [3]. Це проєкт громадської організації «Товариство "Бойківщина"» у місті Львові. Метою Товариства є відродження, збереження, розвиток і популяризація традиційно-побутової культури етнографічної групи українців – бойків.

Серед особливостей ресторану «Бойківська гостина» відзначимо український стиль, дерев'яні меблі, глиняний посуд, предмети побуту бойків (скрині й знаряддя праці), національний одяг в архітектурі й інтер'єрі [4]. Окрім того, є бойківська крамничка, послуги доставки, замовлення з собою. Отже, ресторан «Бойківська гостина» є чудовим місцем

для святкування іменин, уродин, хрестин і поправин, зустрічей із друзями.

Висновок ж проаналізовано сучасний стан розвитку етногастрономічного туризму та брендинг нематеріальної культурної спадщини в контексті особливостей автентичної кухні й етнічних закладів.

Ключові слова: етногастрономічний туризм, брендинг, ресторан, «Бойківська гостина».

Список використаних джерел

1. Петрик Н.А., Олексійчук Т.В. Етнічний туризм: зміст, особливості та форми. Наукові записки Вінницького педуніверситету. Серія «Географія». 2010. Вип. 20. С. 82-88.

2. Гастрономічна культура і національна кухня, як поняття гуманітарних досліджень їжі [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://molodyvcheny.in.ua/files/journal/2017/7/36.pdf>

4. Ресторан «Бойківська гостина» [Електронний ресурс]. – URL: <https://boykivska-hostyna.com/>.

5. Боратинський О. Вплив етнічної кухні на особливості гастротуризму / Олег Боратинський, Марія Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез. II Міжнар. наук.- практ. конф. (7-8 жовт. 2021 р.). – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2021. – С. 13–15.