

**УДК 338.48-6:641/642**

**Олег Боратинський**

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

**Марія Паска**

*д-р вет.наук, професор,  
завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу,  
Львівський державний університет фізичної  
культури імені Івана Боберського*

## **ВПЛИВ ЕТНІЧНОЇ КУХНІ НА ОСОБЛИВОСТІ ГАСТРОТУРИЗМУ**

На сьогодні туристичними особливостями певного регіону є пізнання історико-культурної спадщини. Набутий віками туристичний досвід підказує, що культурна спадщина певної нації зумовлює не лише витвори архітекторів, музикантів, художників, письменників тощо, а й так зване нематеріальне надбання, зокрема етнічна (національна) кухня.

Згідно з літературними даними, етнічна кухня є важливим стимулювальним чинником залучення іноземних туристів, а отже, інвестицій. Це зумовлено тісним переплетенням національних особливостей та традицій народу, що збереглося в етнічному кулінарному мистецтві.

Метою цієї роботи є аналіз концептуальних основ інноваційних чинників розвитку гастрономічного туризму на прикладі етнічної кухні.

Так, гастрономічний туризм для кожного регіону є як новий оригінальний туристичний продукт, зумовлений значними витратами на їжу сучасних подорожніх. Це дасть змогу стверджувати про вплив на якість відпочинку кулінарних особливостей етнічної (регіональної) кухні. Водночас питання інноваційних чинників гастрономічного туризму, зокрема на загальноукраїнському рівні, перебувало в центрі уваги лише Д. Басюк [1].

Поняття етнічної кухні передбачає осягання й осмислення щодо системи представлень і знань про специфічні харчові особливості (звички) нації. Тобто мова йде про характерні, або ж репрезентативні, «страви-символи», що асоціюються з певною культурою та ідентифікують представника певної культури, а отже, специфічну конкретну місцевість [2].

Фактично кожен терен, або ж так звана географічна локація, України має свою «коронну» страву. Згадуючи терени Полтавщини, неодмінно уявляємо славнозвісні галушки та вареники, неймовірна кількість рибних страв дає змогу стверджувати про прилеглі до моря території, тобто південні регіони; Закарпаття ідентифікується з бограчем – стравою, щедро приправленою перцем та іншими спеціями, а банош і білий борщ є невід’ємною частиною карпатського регіону, тобто Івано-Франківщини. Жителі ж Волинського Полісся, особливо її північних територій, мають свою «родзинку» – мацик (карух). Хоча назв цього кулінарного шедеву набагато більше.

«Мацик (каврук, мацік, мацьок, карух, кірух, богук, «поліське диво») – українська сиров’ялена м’ясна страва, яку готують за допомогою тривалого зберігання шлунка свині (*кендюха*), міцно заповненого м’ясом і приправленого спеціями [4]. Страву готують у Сарненському, Вараському, Дубровицькому, Зарічненському, Рокитнівському районах Рівненської області та Камінь-Каширському районі Волинської області України» – такий опис страви подає Вікіпедія. Ще його часто називають поліським хамоном.

Для збереження та популяризації традиційної кулінарної спадщини в травні 2021 року (вперше) у Рівному відбувся гастрономічний фестиваль автентичної кухні «Мацик», який реалізовано у межах міжнародного проєкту «Культурна спадщина кухні – просування кулінарних традицій через професіоналізацію гастрономічної пропозиції Любліна і Рівного» за фінансової підтримки Європейського Союзу [5]. Ще один із проєктів, який реалізовано за підтримки Євросоюзу 2020 року, – «Мацик – кулінарна спадщина Рівненщини». У 2021 році побачив світ вебліографічний дайджест «Кулінарна спадщина Рівненщини», присвячений кулінарним традиціям Рівненської області, а саме автентичним стравам і напоям.

Слід зазначити, що згадані проєкти та видання допоможуть донести до потенційних гостротуристів інформацію про етнічні кулінарні

особливості краю, але для сталого розвитку туристичної галузі регіону їх має бути набагато більше. Отже, етнічна кухня як історико-культурна спадщина є однією із привабливих гастротуристичних локацій, яка містить великий потенціал розвитку.

*Ключові слова:* етнічна кухня, гостотуристичні локації, мацик.

### **Список використаних джерел**

1. Басюк Д.І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні / Д.І. Басюк // Наукові праці Національного університету харчових технологій.– 2012.– № 45.– С. 128–132.
2. Плюта О.П. «Гастрономічна культура» і «національна кухня» як поняття гуманітарних досліджень їжі / О.П. Плюта // Молодий вчений.– 2017.– № 7.
3. Голод А. Інноваційні фактори розвитку гастрономічного туризму у Львівській області / Андрій Голод, Оксана Никига // Проблеми активізації рекреаційно-оздоровчої діяльності населення : матеріали XII Міжнар. наук.-практ. конф. (23–24 квітня 2020 р., м. Львів).– Львів, 2020.– С. 279–282.
4. Паска М. Потенціал автентичних делікатесних м'ясних продуктів у контексті гастрономічного туризму / Марія Паска, Лариса Баль-Прилипка // Проблеми активізації рекреаційно-оздоровчої діяльності населення : матеріали XII Міжнар. наук.-практ. конф. (23–24 квітня 2020 р., м. Львів).– Львів, 2020.– С. 283–287.
5. Paska M. Perspective development of authentic products for restaurant business in gastronomic tourism / Maria Paska, Oryslava Korkuna, Oksana Kyluk // Tourism of the XXI century: Global challenges and civilization values: II International scientific and practical conference (Kyiv, June 01, 2020).– Kyiv, 2020.– P. 267–270.