

**ЗАКЛАД ВИЩОЇ ОСВІТИ**

**«УНІВЕРСИТЕТ КОРОЛЯ ДАНИЛА»**

Факультет суспільних та прикладних наук

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

**КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА**

для здобуття першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

на тему: **«Традиційні страви та культура харчування етнічних груп в  
Карпатському туристичному регіоні України»**

за освітньо-професійною програмою

**«Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу»**

спеціальності **241 Готельно-ресторанна справа**

Студента (ки) 4 курсу ГРС-20 групи

Шиптур Марії Романівни

(прізвище, ім'я, по батькові)

Керівник Терлецька Х.М.

В.о завідувача кафедри туризму та

готельно-ресторанної справи

(посада, вчене звання, науковий ступінь, прізвище та ініціали)

Національна шкала 4

Кількість балів: 10 оцінка: ECTS B

Члени комісії

Терлецька Х.М.  
М. З.  
М. З.  
Терлецька Х.М.  
Мальована О.Г.

**ЗАКЛАД ВИЩОЇ ОСВІТИ  
«УНІВЕРСИТЕТ КОРОЛЯ ДАНИЛА»**

Факультет суспільних і прикладних наук

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

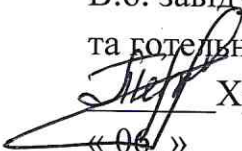
Освітній ступінь: бакалавр

Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа

ЗАТВЕРДЖУЮ

В.о. завідувача кафедри туризму

та готельно-ресторанної справи

 Христина ТЕРЛЕЦЬКА

«06» лютого 2024 року

**ІНДИВІДУАЛЬНЕ ЗАВДАННЯ СТУДЕНТУ  
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ**

Шиптур Марії Романівни

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи: «Традиційні страви та культура харчування етнічних груп в Карпатському туристичному регіоні України»

Керівник роботи: Терлецька Христина Михайлівна, в.о. завідувача кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

Затверджені наказом закладу вищої освіти від «\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ року №\_\_

2. Строк подання студентом роботи 24.05.2024

3. Зміст кваліфікаційної роботи (перелік питань, які потрібно розробити) дослідити географію розміщення етнічних груп на території Карпатського туристичного регіону України;

ознайомитись з особливостями культури та традицій харчування етнічних груп Карпатського туристичного регіону України;

охарактеризувати традиційні страви етнічних груп на території Карпатського туристичного регіону України;

проаналізувати заклади харчування з стравами кухні етнічних груп на території Карпатського туристичного регіону;

запропонувати шляхи по удосконаленні популяризації традиційної етнічної кухні;

створити концепцію ресторану етнічної кухні для закладу «Карпатський куточок»

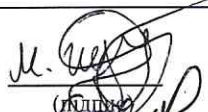

4. Дата видачі завдання 06.02.2024

## Календарний план виконання роботи

| № з/п | Назва етапів кваліфікаційної роботи   | Строк виконання етапів роботи | Примітка |
|-------|---|-------------------------------|----------|
| 1     | Вибір теми кваліфікаційної роботи   | 12.05.2023                    | виконано |
| 2     | Затвердження індивідуального завдання   | 06.02.2024                    | виконано |
| 3     | Підбір літературних джерел  | 09.02.2024                    | виконано |
| 4     | Складання плану кваліфікаційної роботи  | 12.02.2024                    | виконано |
| 5     | Написання 1 розділу кваліфікаційної роботи «Теоретичні засади формування культури та традицій етнічних груп на території Карпатського туристичного регіону України» | 28.02.2024                    | виконано |
| 6     | Написання 2 розділу кваліфікаційної роботи «Дослідження традицій харчування етнічних груп на території Карпатського туристичного регіону України»                   | 15.03.2024                    | виконано |
| 7     | Написання 3 розділу кваліфікаційної роботи «Рекомендації щодо популяризації культури харчування етнічних груп в Карпатському туристичному регіоні України»          | 28.03.2024                    | виконано |
| 8     | Підготовка текстового варіанту роботи для попереднього захисту на засіданні кафедри   | 24.05.2024                    | виконано |
| 9     | Представлення роботи для перевірки на академічну доброчесність  | 27.05.2024                    | виконано |
| 10    | Рецензування кваліфікаційної роботи   | 04.06.2024                    | виконано |
| 11    | Захист кваліфікаційної роботи на засіданні ДЕК  | 13.06.2024                    | виконано |

Студент

Науковий керівник

  
 (підпис)  
  
 (підпис)

Марія ШИПТУР

Христина ТЕРЛЕЦЬКА

(прізвище, ім'я, по батькові)

## **АНОТАЦІЯ**

Метою дослідження є ознайомлення із генезою та історією розвитку етнічних груп, характеристика традиційних страв та культури харчування етнічних груп в Карпатському туристичному регіоні України.

В першому розділі розглянуто теоретичні засади формування культури та традицій етнічних груп на території Карпатського туристичного регіону України.

В другому розділі проведено дослідження традицій харчування етнічних груп на території Карпатського туристичного регіону України.

В третьому розділі представлені рекомендації щодо популяризації культури харчування етнічних груп в Карпатському туристичному регіоні України.

**КЛЮЧОВІ СЛОВА:** ЕТНІЧНА ГРУПА, СТРАВА, КУЛЬТУРА, ХАРЧУВАННЯ.



## Зміст

|   |           |
|---|-----------|
| <b>ВСТУП.....</b>   | <b>3</b>  |
| <b>РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ ФОРМУВАННЯ КУЛЬТУРИ ТА<br/>ТРАДИЦІЙ ЕТНІЧНИХ ГРУП НА ТЕРИТОРІЇ КАРПАТСЬКОГО<br/>ТУРИСТИЧНОГО РЕГІОНУ УКРАЇНИ».....</b> | <b>7</b>  |
| 1.1 Генеза та історія розвитку етнічних груп на території Карпатського<br>туристичного регіону України.....   | 7         |
| 1.2 Географія розміщення етнічних спільнот на території Карпатського<br>туристичного регіону України.....   | 12        |
| 1.3 Особливості культури та традицій етнічних груп Карпатського<br>туристичного регіону України.....  | 15        |
| Висновок до розділу 1.....  | 22        |
| <b>РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТРАДИЦІЙ ХАРЧУВАННЯ ЕТНІЧНИХ<br/>ГРУП НА ТЕРИТОРІЇ КАРПАТСЬКОГО ТУРИСТИЧНОГО РЕГІОНУ<br/>УКРАЇНИ .....</b>                   | <b>23</b> |
| 2.1 Характеристика традиційних страв харчування етнічних груп.....  | 23        |
| 2.2 Особливості культури та традицій харчування етнічних груп.....  | 34        |
| 2.3 Аналіз закладів харчування з стравами кухні етнічних груп на<br>території Карпатського туристичного регіону України.....                          | 39        |
| Висновок до розділу 2.....  | 45        |
| <b>РОЗДІЛ 3. РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ПОПУЛЯРИЗАЦІЇ КУЛЬТУРИ<br/>ХАРЧУВАННЯ ЕТНІЧНИХ ГРУП В КАРПАТСЬКОМУ<br/>ТУРИСТИЧНОМУ РЕГІОНІ УКРАЇНИ.....</b>           | <b>46</b> |
| 3.1 Пропозиції та шляхи популяризації традиційної етнічної кухні.....   | 46        |
| 3.2 Концепція створення ресторану етнічної кухні для закладу<br>«Карпатський куточок».....  | 57        |
| Висновок до розділу 3.....  | 61        |
| <b>ВИСНОВКИ.....</b>  | <b>62</b> |
| <b>СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....</b>  | <b>64</b> |
| <b>ДОДАТКИ</b>  |           |

## ВСТУП

**Актуальність теми.** Карпати вважаються одним з найпопулярніших регіонів України, і цим словам є конкретне підтвердження. Історія говорить, що західна сторона нашої країни давно цікавила наших сусідів з таких країн як: Молдова, Польща, Угорщина, Румунія та Словаччина. Їхнє короткострокове управління на нашій землі залишило свій слід в культурі та традиціях народу Карпат. Різноманітність націй дала свій вплив на різноманітність кухні:

- наші фермери та землероби зробили популярними такі види м'яса: свинина, телятина, курятина, а також популярності набули випічка та каш;
- сусіди з таких двох країн як Словаччина і Молдова завезли незнайомі ягоди, фрукти і різноманітні страви з сиру, й звісно сам сир;
- чеські сусіди запозичили рецепт калорійних і надзвичайно смачних кнедликів;
- єврейський народ доповнив список карпатських блюд снеками, а німецький – пивом і ковбасками.

Блюда карпат під впливом часу зазнали певних змін, а саме: появились бульйони з Франції, спагетті з Італії і суші з Японії. Однак теперішня кухня Карпатського регіону, яка будувалася протягом не одного століття, залишиться відкритою для будь-якого гостя, що приїде під час одного з гастрономічних турів чи просто захоче поїсти в кафе.

Карпатський регіон дуже відомий різноманітністю свого вина, тому що рельєфи західноукраїнських гір тільки позитивно впливають вирощенню цієї особливої культури. В теперішній час тут росте понад сто видів виноградини, з якої роблять такі популярні вина: «Троянда Закарпаття», «Сапераві», «Рислінг», «Мускатне», «Чизай» і т.д.

Потрібно пам'ятати й про різновиди лікувальних і корисних трав, що часто використовують в чаї, настоянці і компоті цього регіону. Шипшина, ромашка, обліпиха, меліса, м'ята, і звісно різновиди фруктів – це компоненти для людського здоров'я і покращення системи імунітету.

Блюда карпатського регіону дуже смачні, корисні та поживні, проте потрібно чітко знати рецепт та брати лише найякісніші інгредієнти для того щоб дізнатися оригінальні смаки цього регіону [4].

**Аналіз останніх досліджень і публікацій.** Теоретичним і практичним питанням щодо особливостей традиційних страв та культури харчування етнічних груп в Карпатському туристичному регіоні України займалися такі науковці як: Дутчак О., Рожнова В., Терес Н., Макарчук С.А.

**Мета і завдання дослідження** – характеристика та аналіз традиційних страв та культура харчування етнічних груп в Карпатському туристичному регіоні України.

Завдання дослідження:

- ознайомитись з генезою та історією розвитку етнічних груп на території Карпатського туристичного регіону України;
- ознайомитись з географією розміщення етнічних спільнот на території Карпатського туристичного регіону України;
- охарактеризувати особливості культури та традицій етнічних груп Карпатського туристичного регіону України;
- проаналізувати характеристику традиційних страв харчування етнічних груп;
- охарактеризувати особливості культури та традицій харчування етнічних груп;
- проаналізувати заклади харчування з стравами кухні етнічних груп на території Карпатського туристичного регіону;
- запропонувати шляхи по удосконаленні популяризації традиційної етнічної кухні;
- створити концепцію ресторану етнічної кухні для закладу

«Карпатський куточок»

*Об'єкт* дослідження – процес приготування традиційних карпатських страв, що мають багате різноманіття і особливі способи приготування, яких слід дотримуватися для бажаного результату.

*Предметом* кваліфікаційної роботи є сукупність страв, культура і традиції організації їх приготування у Карпатському регіоні.

**Методи дослідження** включають:

– аналіз літературних джерел: огляд публікацій, наукових статей, книг та інших матеріалів, що стосуються традиційних страви та культури харчування етнічних груп в Карпатському туристичному регіоні України;

– вивчення та спостереження за закладами та кулінарними заходами, які готують страви етнічної кухні;

– SWOT- аналіз: визначення сильних та слабких сторін, змог та ризиків етнографічного туризму на території Карпатського регіону для формулювання стратегій розвитку;

– використання статистичних методів для обробки аналізу даних щодо туристичного потоку, економічного впливу етнографічного туризму та інших параметрів.

**Наукова цінність одержаних результатів.** Вперше розроблено рекомендації щодо популяризації традиційної етнічної кухні.

**Практичне значення одержаних результатів.** Отримані результати дослідження традиційних страв та культури харчування етнічних груп в Карпатському туристичному регіоні України мають важливе практичне значення для розвитку етнографічного туризму в цьому регіоні. Рекомендації отримані основою аналізу, можуть бути використані місцевими владами та закладами харчування цього регіону для втілення та просування їх в цій сфері. Окрім цього, результати дослідження можуть стати основою для створення нових страв, відкриття закладів харчування, організації кулінарних заходів та фестивалів, та звісно для поширення традиційної етнічної кухні.



Це сприятиме збільшенню кількості туристів, підвищенню доходів та стимулюванню економічного розвитку Карпатського регіону.

**Структура кваліфікаційної роботи** складається із вступу, трьох розділів, висновків та додатків. Загальний обсяг сторінок – 65. Приведено список літературних джерел.

**РОЗДІЛ 1**  
**ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ ФОРМУВАННЯ КУЛЬТУРИ ТА**  
**ТРАДИЦІЙ ЕТНІЧНИХ ГРУП НА ТЕРИТОРІЇ КАРПАТСЬКОГО**  
**ТУРИСТИЧНОГО РЕГІОНУ УКРАЇНИ»**

**1.1. Генеза та історія розвитку етнічних груп на території**  
**Карпатського туристичного регіону України**

Етнічні угруповання у Карпатській місцевості, а саме в Україні започаткували свою немалу історію, почавши ще із першого дня формування туризму в цьому місці. Така перша група була створена корінними людьми і подорожуючими, яких об'єднувала спільна ідея – захищати природну красу і культурну спадщину свого регіону. Пройшло чимало часу та ці етнічні угруповання співпрацювали гуртом, для того аби розширювати практику сталого туризму, зберігати природну місцевість і допомагати місцевим громадам. На сьогоднішній час такі угруповання не припиняють бути важливою ланкою у створенні майбутнього туризму у Карпатському регіоні, даючи гарантії майбутнім поколінням, що вони будуть мати змогу любоватися особливими ландшафтами та культурою свого регіону. До списку цих угруповання належать такі основні види етнічних угруповань: гоцули, лемки і бойки.

Гоцули це етнографічне угруповання українців, які проживають в Карпатському регіоні. Вони живуть в таких областях України: Івано-Франківська, Чернівецька та Закарпатська. Різноманітні кліматичні умови та мала кількість хороших для землеробства земель, все це сприяло на господарську діяльність цієї групи людей. Найголовнішим у господарстві і у побуті було розведення тварин. Ця етногрупа жила з тваринами та займалася лісосплавом. Одяг гоцули робили з домотканого сукна, овечого хутра і

самообробної шкіри. Однак традиційний і святковий одяг дещо відрізнявся від звичайного, тому що його прикрашали орнаментами, вишивкою, аплікаціями, витискали узор на шкірі і навіть додавали металічних прикрас. Велику роль у господарстві мали також різноманітні допоміжні заняття, а саме: збирання грибів, ягід, горіхів і цілющих рослин, лісорубство, сплав лісових матеріалів. Щодо найпопулярніших домашніх ремесл, то гуцули займалися таким: обробляли вовну, шкіру, ткали, займалися гончарством, обробляли дерево, плели з лози і коріння. Якщо брати до уваги давні промисли то гуцули займалися солеварінням, виготовляли поташ, вугілля та смолу (Рис.1.1).



Рис. 1.1. Зовнішність гоцулів.

Бойки це етнографічне угруповання людей, які проживають на півночі і півдні Карпатських схилів. Ця група зберегла чимало древніх традицій та різні види обрядів. Їхніми основними галузими в господарстві були: розведення гірських тварин і робота на землі, також бойки займалися різновидами робіт в лісі, варили сіль, займалися ремеслом і художніми промислами. Зараз це угруповання займається в більшості розведенням тварин, обробляють землі, працюють у лісах та нафторозробках. У них

непогано розвиний художній промисл та навіть є власний курорт (Рис.1.2).



Рис.1.2. Зовнішність бойків.

Лемки це етногрупа осіб, які мешкають чи походять з Лемківщини, яка розташована у карпатській місцевості Бескидів на територіях сучасної України, Польщі і Словаччини. Слово «лемки» походить від фрази «лем» , яку вони часто використовували у своїх бесідах, це слово означає «лише». Термін появився тільки на початках ХІХ ст.; Самі себе лемки називали русинами і навіть руснаками. В культурі вони особливі своїм моленням, архітектурою, одягом і фольклором. На початку ХХ століття майже усі лемки були греко-католиками, однак у 1930-их через певні зміни половина лемків стали православними. Майже всі лемки заявляють що вони українці, але є і такі що вважають себе окремою нацією (Рис.1.3).



Рис. 1.3. Зовнішність лемків.

Етнічний вид туризму, з думки деяких дослідників, містить в собі інформацію про культуру та побут, їх особливості в окремих народах світу, і

звісно це засіб, який використовують у більшості державах з метою підтримати економічний і культурний розвиток сільської місцевості та надати допомогу щоб зберегти культурну спадщину.

Вперше фраза «етнічний туризм» взяла свій початок в 1977 році і її автором став В. Сміт, подорожі якого трактувалися з метою вивчити культуру і традиції особливих або екзотичних народів, тобто етнічних народів.

Саме це початкове поняття про етнічний туризм стає ключовим в світі. В цей момент, у інших державах, і навіть в нашій державі, значення слова етнічний туризм неодноразово порівнюють з таким видом туризму як ностальгійний. Ця ситуація пояснюється так, що мандрівники, які мають інтерес до звичаїв і культури певних етносів, перш за все, мають бажання зібрати якнайбільше інформації саме про ті народи, що мають хоч би найменший генетичний зв'язок з ними самими.

Моя думка така: етнотуризм повинен розглядатися як окремий різновид в культурі туризму, бо він передбачає знайомство з традиціями, культурою, побутом і особливим життям цих народів. В цьому випадку до складових етнотуризму потрібно віднести ще такі види туризму як: ностальгійний, агротуризм, етнографічний, релігійно-пізнавальний, і т.д.

Етнографічний туризм в своєму змісті передбачає центральну складову етнічного туризму, тому що він ознайомлює нас з особливим життям і культурою місцевих народів, в цьому випадку є і науково-освітня мета (Рис.1.4).

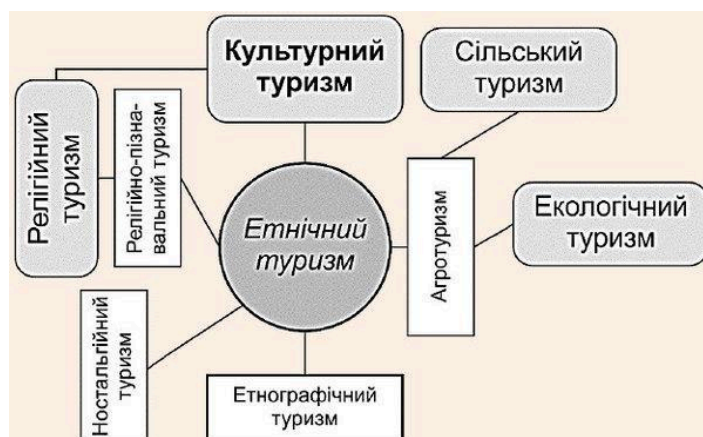


Рис.1.4. Структура та зв'язки етнічного туризму.



Ці мандрівки також розглядаються як так званий хобі-тур. Релігійно-пізнавальний вид етнічного туризму, розглядається як підпункт релігійного туризму, його увага сконцентрована на релігії, її звичаях, традиціях і будовах, це все розглядають як невід'ємну складову культури даного народу. В ностальгійного етнічного туризму є мета – ознайомити з традиціями і культурою місцевостей, в яких давніше народилися або проживали мандрівники чи їх давні родичі. У етнічному агротуризмі звертають увагу не лише на участь в традиційному виді справ людей з села, а й на пізнання їхньої етнокультурної особливості. Підвівши підсумок аналізу будови етнотуризму, можу сказати, що окрім мети подорожі дуже важливим фактором є специфіка дестинації, і це зазвичай територія тісного проживання певної етнічної групи, народу, нації, яка зберегла свої істинні традиції та культуру.

Отож, не беручи до уваги не просту будову і функціональний зв'язок з окремими різвидами діяльності туризму, етнотуризм все ж повинен бути самостійним об'єктом для наукового дослідження, та як фактор диференціації туристичного продукту в практиці туроперейтингу.

В загальному у нашій країні присутні троє регіонів і їхні вимоги впливають на задоволення потреб у послугі відпочинку, такими регіонами є: Кримський, Причорноморський і звісно Карпатський. На жаль перший наведений регіон є тимчасово недоступним, другий перевантажений, тому Карпатський регіон є єдиною територією, що дійсно реалізує запит людей на відновлення здоров'я та хороший релакс.

Природні ресурси, історичний та культурний зиск цієї території на додачу із сприятливим географічним розташуванням у центрі Європи є дуже хорошою передумовою розширення систем санаторно-курортного оздоровлення, туризму та релаксу, і це все орієнтовано не тільки на внутрішніх споживачів, але й на надання послуг іноземним туристам.

Окрім того, що Карпатським регіоном часто користуються вітчизняні туроператори щоб організувати тури різноманітної специфіки, частинка

самих етнотурів в цілому складі навіть у відомих туристичних підприємств є досить незначною. В цей момент, запит на етнотури територією регіону дуже високі не тільки серед своїх, але й серед закордонних гостей. Про це засвідчило інтерв'ю, яке проводилося у вигляді опитування, воно було у листопаді 2015 року серед туристів, що подорожували Львовом. Приблизно дев'яносто відсотків респондентів опитуваних дали ствердну відповідь на запитання «Чи цікавить вас українська культура?». На запитання «Чи хотіли б Ви поїхати в Карпати, щоб ознайомитися з культурою місцевого населення?» відповіли «так» 89% внутрішніх туристів і 74% іноземних туристів.

Але для того, щоб задовільнити теперішній попит на етнотури по Карпатському регіоні, потрібно вирішити такі проблеми, що затримують зростання розвитку цього виду туризму, в списку цих проблем:

- нерозроблена нормативно-правова база розвитку етнотуризму, відсутня відповідна стратегічна документація;
- мала кількість інформації про етнотуристичні ресурси цього регіону нашої країни як для туристів, так для тих хто організують туристичну діяльність;
- асиміляція більшої частини етногруп і уніфікація брендингу значних з думки розвитку етнічного туризму територій;
- відсутній єдиний підхід і державна підтримка у організації історико-краєзнавчої діяльності як потрібного засобу для популярності етнічних турсервісів країни;
- мала кількість фахівців із організації етнотуризму в зв'язку з неналагодженою їхньою підготовкою в вищій освітній системі;
- знижений рівень безпеки і мале інфраструктурне забезпечення етнотурів на території Карпатського регіону [1], [2], [3], [5].

## **1.2. Географія розміщення етнічних спільнот на території Карпатського туристичного регіону України**

В західних Карпатах живуть в більшості польські і словацькі народи (по крайніх частинах ще чеські, угорські і українські народи). Це територія Карпатської системи, яка простягнута від Девонських воріт біля Братислави до Тилічського перевалу.

Східна частина Карпатського регіону є в більшості українською. Більшість територій Лісистих Карпат знаходиться в Україні, їхня назва тут –Карпати Українські.

Південна територія Карпат належить румунам. Їхня інша назва –Трансільванські Альпи. Вони проходять до Залізних воріт на Дунаї. Інколи східну та західну територію Карпат, на противагу румунам, спільно називають слов'янські чи Північні Карпати.

Карпатський є одним з регіонів з багатими етнічними ресурсами. До нього входять такі області: Львівська, Івано-Франківська, Закарпатська та Чернівецька. Кожна із цих областей є особливою, тому що поєднує в собі різні види туристичних ресурсів. З площею майже 57 тис. кв. км, що містить приблизно шість з половиною мільйонів людей, цей регіон розташовується в центрі Європи, де перетинаються транспортні шляхи (Рис.1.5).



Рис.1.5. Карта Карпатського регіону.

Крім цього, у місцевості Карпатського регіону живе чимало різновидів етнічних угруповань, що мають унікальні культурні надбання і повинні стати об'єктом етнотуризму. Найбільш перспективними до такого плану відносяться групи де є гуцули, бойки та лемки.

В склад території Гуцульщини входять такі райони: південна частина Надвірнянського, Косівський і цілий Верховинський район Івано-Франківської області, південна частина Вижницького та Путильський район Чернівецької області і Рахівський район Закарпатської області. В цілому це все має шість з половиною тисяч кілометрів квадратних. Теперішню Гуцульщину поділяють на Галицьку, Буковинську і Закарпатську. Найбільша кількість осіб цієї етної групи присутня у Галицькій Гуцульщині, а найменше їх є у Закарпатській.

Етноособливості гуцулів, з першого погляду, є найбільшим перспективним компонентом для розширення етнотуризму в цьому регіоні. Це все пояснюють тим що тут достатньо розроблений відповідний туристичний бренд. Гуцульщина є краєм різновидів народного ремесла, особливої етнічної культури і надзвичайно красивих краєвидів карпатських гір. Це місце має досить велику популярність не тільки для своїх туристів, але й для закордонних гостей. Щоб популярність цього виду культури зростала тут присвячують різні види традиційних фестивалів, працюють музеї етнографічної культури, є спеціальні садиби сільського типу. Промисли народної діяльності в Гуцульщині розширюються під егідними низками громадських груп, збудовані і легалізовані так звані новітні кластери.

В склад Бойківщини входять такі території: південно-західна частина Рожнятівського та практично цілий Долинський райони Івано-Франківської області, Сколівський, Турківський, південна частина Стрийського, Дрогобицького, Самбірського і майже вся частина Старосамбірського району Львівської області, північна частина Міжгірського та Великоберезнянського і майже весь Воловецький райони Закарпатської області. В цілому, земельна площа тісного перебування бойків в цьому регіоні нашої країни складає приблизно вісім тисяч кілометрів квадратних.

Не беручи до уваги чималу досить територію компактна роль Бойківщини як дестинації етнотуризму помітно менша, чим в Гуцульщині. Етнічна культура Бойківщини, якщо її порівнювати з другими, вона

найбільше асимільована, і того її так рідко використовують туристичні підприємства для створення і продажу своїх етнотурів. В цей момент, звертається думка на те, що територія Бойківщини має досить таки багато перспективів якщо поєднувати етнічний туризм з оздоровлюючим, екотуризмом, сільсько-зеленим і спорттуризмом. Місцевість де живуть бойки має хорошу доступність для різних видів транспорту, таких як автомобілі і поїзди, тому що через неї йдуть міжнародні транспортні сполучення. Роблячи підсумок можу сказати, що якщо Бойківщина візьме до уваги розробку ефективного брендингу, то її етнічним потенціалом будуть набагато частіше користуватися щоб організувати етнотури в цьому регіоні.

Територія Лемківщини міститься на західній частині Карпатської місцевості. Карпатський вододільний хребет ділить її на північну та південну. Східна межа південної території вважається річка Уж. Західна границя південної частини йде по річці Попрад в Словаччині. Північна частина бере початок від річки Сян (Польща) на сході до річки Попрад і річки Дунаєць (Словаччина) на заході. З більшої частини цих земель тільки маленька частинка південно-східної етнографічної Лемківщини відноситься сьогодні до складу території нашої держави.

Враховуючи те, що чисельність етногрупи лемків на території нашої країни невелика, її роль в розширенні внутрішнього етнічного туризму незначна. Але щоб відродити проекти з лемківською культурою доречним є міжнародне співробітництво і залучення іноземних інвестицій, тому що крім того, що значна частина лемків за самоідентифікацією живе в сусідніх державах Євросоюзу, достатньо великою є і лемківська діаспора в США і Канаді. Етнокультура лемків є досить самобутньою, але відома в Україні завдяки хіба що народним пісням, що адаптовані сучасними виконавцями.

Окрему увагу потрібно звернути на місцевості компактного проживання національних меншин в Закарпатській області (в першу чергу, угорців), їх традиційно використовують щоб організувати екскурсії, оздоровчі і гастрономічні тури [1], [2], [3], [5], [7].



### **1.3. Особливості культури та традицій етнічних груп Карпатського туристичного регіону України**

Уже давно Закарпатська місцевість була дуже особливою територією перехрестя культури між східною та західною частинами України. В цьому місці зустрічалися та перемішувалися різноманітні види народів і етнічних груп, в яких були відмінні традиції, звичаї і навіть релігія. В кінці XI ст. почали поетапно включати Закарпаття в склад Угорщини, в наслідок цього процес заселення краю отримав дуже складний характер.

Створенню закарпатської місцевості як окремої унікальної етнографічної зони вплинув ряд таких факторів: природа, географія, держава, політика, релігія, господарська система, етнокультура і етнодемографія. Під час розвинення історії часто відбувалися зменшення закарпатської етнографічної території. В кінці XVIII – на початках XIX ст. в загальному територія Закарпатської місцевості мала 22,3 тис. км<sup>2</sup>, вміщаючи в собі Марамороський, Угочанський, Березький і Ужанський комітати (в загальній площі – 17,9 тис. км<sup>2</sup>) і приблизно 4,4 тис. км<sup>2</sup> українських етнічних земель Земплинського, Шаришського, Спишського та Абу-Торнянського комітатів. В кінці цих етнополітичних діянь землі закарпатської місцевості в 1918-1938 рр. зменшилися до 15,6 тис. км<sup>2</sup>. Нині в загальному площа Закарпатської області має 12,8 тис. км<sup>2</sup>.

Останні кілька років можна спостерігати підвищення інтересу мандрівників до етнокультурного спадку жителів Карпатського регіону. З другої сторони, саме місцеві жителі цієї культури стараються берегти, відтворювати і робити популярною свою культуру і звичаї. Найвдалішим методом адаптації місцевого і культурного надбання для використання у туристичному бізнесі є організація і реалізація етнофестивалів, і їхня кількість щороку збільшується. Якщо це так тоді з'являється запит в їхньому поділі.

Є такі критерії поділу фестивалів:

- рівені (міжнародні, всеукраїнські і регіональні);
- постійність (місце проведення постійне чи змінне);
- суть (етнокультурні, фольклорно-етнографічні, етнічно-музичні, декоративно-прикладні, етнічно-кулінарні, гумористичні, екстремальні і т.д).

Етнокультурний вид фестивалів: Гуцульський фестиваль. Він є одним із наймасовіших, найдревніших і найбільше відомих українських фестивалів. Цей фестиваль проводять у багатьох містах гуцульської території. Вперше такий фестиваль був організований в селищі Верховина у 1991 р. Метою цього фестивалю було підтримати розвиток та популяризацію традиційних різвидів народного мистецтва, звичаїв і обрядів етногрупи українських гуцулів, підвищити соціальний та мистецький статус автентичного фольклору, виявити самобутні творчі колективи, окремих виконавців і майстрів образотворчого та декоративно-ужиткового мистецтва. Головним завданням фестивалю було підняти недоліки гуцульського народу та вирішити їх на державному рівні, а також звернути увагу громадських і зарубіжних народів до регіону для його всестороннього розвитку (Рис.1.6).



Рис. 1.6. Міжнародний гуцульський фестиваль.

Бойківська Ватра. Це фестиваль, який проводять кожного року у будь-яких містечках та селищах бойківської території. Метою цього фестивалю є відродити і зберегти духовну спадщину цього регіону, підвищити соціальний та мистецький статус автентичного фольклору, проявити самобутні творчі колективи, майстрів народного,

декоративно-прикладного мистецтва бойківської землі. «Дзвони Лемківщини» – це всеукраїнський фестиваль культури лемків, який організовують у невеличкому місті Монастирська Тернопільської області. Метою цього фестивалю є консолідація лемків, що відірвалися від своєї рідної землі.

Фольклорно-етнографічні. У 1990 році знаменитий Міжнародний фольклорно-етнографічний фестиваль «Буковинські зустрічі». Його проводять кожного року в травні і до жовтня у таких країнах: Польща, Румунія, Угорщина і звісно Україна (в Чернівцях), учасниками фестивалю є колективи з цих країн, вони культивують звичаї буковини.

В цей список входить такий фестиваль: «На Синевір трембіти кличуть». Його почали проводити ще у 2002 році в Закарпатській місцевості, а саме поблизу відомого озера Синевир. Мистецькі групи демонстрували свої місцеві танцювальні та музичні вміння. У 2006 році під егідою CIOFF (Міжнародної Ради Організації Фестивалів Фольклору і Традиційних Мистецтв) було започатковано, фестиваль, який проводиться кожного року «Івана Купала на Буковелі». Групи народних художників з таких країн як Україна, Польща, Словенія і Румунія прибули на відпочинок, аби в танцях, піснях, музиці і традиційних веселоцях продемонструвати свою культуру святкування цього насправді народного свята. Особливим та хорошим об'єднанням всього цього був дружній вечір з учасниками народного колективу із Балі. Вони реалізували похід на Говерлу, та поруч з її підніжжям організували хороший гала-концерт (Рис. 1.7).



Рис.1.7. Івана Купала в Буковелі.

Музикальні фестивалі містять в своєму списку міжнародний фестиваль «Rock&World» музики «Європа-центр». Його проводить закарпатське місто Рахів ще з 2005 р. Учасниками цього фестивалю є знамениті наші та закордонні поп та рок-гурти. Цей фестиваль є першим українським фестивалем європейського рівня, тому що він об'єднує в собі знаменитих музичних гуртів із багатьох держав Європи і нашої країни, і ці музиканти працюють у форматі World Music. «Європа-центр» в Рахові є концептуальним новим проектом, у нього на меті не тільки провести масштабну музичну розважальну акцію, але і вирішити ряд важливих питань державно-культурної політики нашої країни, одним з цих питань є розвиток культурних історичних територій в об'єднанні із затвердженням високих стандартів культури Європи. Наступне питання стосується пропаганди мистецтва України за її межами. Далі мова йде про збереження та актуалізацію національної мистецької спадщини. Наступним питанням є програма залучення до міжнародних турмаршрутів об'єктів культурної спадщини нашої держави. Також важливим питанням є про розвиток культурного туризму, який в мірах можливого бере до уваги та користується багатим культурним і природним потенціалами нашої країни.

Фестиваль юних співаків новітньої української пісні «Молода Галичина» проходить в містечку Новояворівськ Львівська область, відбувається в форматі конкурсів, учасниками яких є юні співаки. DJs Фестиваль у Карпатах – «Сколедж». Відбувається в містечку Сколе Львівська область, в програму цього фестивалю входять виступи більше чим десять діджеїв.

Вид музичних етнічних фестивалів найкраще представив Міжнародний фестиваль етномузики і лендарту «Шешори», який почав проводитися з 2003 року у селі Шешори Івано-Франківська область (потім його переіменували в «Арт-поле», місцевість для проходження теж змінювали, причому два рази). Головною ідеєю фестивалю є підтримка регіону із його звичаями, культурою, музичним мистецтвом, природними краєвидами, допомога місцевим жителям

уберегти це все, надати поштовх для активного розвитку зеленого туризму. Концептуально організаторами вважається він як спроба мистецького та гармонійного співжиття людей із світом, що знаходиться навколо них, тому що етномузика і лендарт це ті напрямки творчості, які збудовані лише на цьому взаєморозумінні. У програму фестивалю входять: концерти знаменитих наших та закордонних співаків етномузики, найрізноманітніші майстер-класи, які представляють народні умільці. «Селиська співанка» є міжнародним фестивалем, який проводять у селі Нижнє Селище Хустського району Закарпатської області. Кожен глядач буде мати змогу взяти участь у спортивних іграх, насолоджуватися виставкою давніх фотографій етноспрямування і переконатися в творчій фантазії і традиціях народних умільців, і звісно взяти участь в процесі боді-арт. «Селиська співанка» є тільки живою музикою, вона дає лише чудові та незабутні емоції, які є заснованими українськими тисячолітніми традиціями, знайомством із етнічними мотивами других європейських народів.

Фестиваль-ярмарок. Тут доречно виділити декоративний, ужитковий і етнічний кулінарний фестивалі. Для прикладу першого виду можна взяти «Карпатський Вернісаж», який проводиться кожного року у місті Івано-Франківськ, його мета популяризувати народні традиції і культуру регіону, представити такі ремесла, як різьбу по дереву, ткацтво, вишивку, писанкарство, ковальство, гончарство, лозоплетіння, твори художнього мистецтва, ліжникарство і т.д.

Цей фестиваль дає нагоду жителям і гостям місцевості познайомитися з народним ремеслом і традицією промислів, сприяє збереженню культурної самобутності цієї території. У програму фестивалю входять: уроки народного промислу від учасників, акції і подарунки від спонсорів й організаторів, виставка-ярмарок робіт в Івано-Франківському обласному художньому музеї, виступи творчих виконавців. В список етнічних кулінарних входить традиційний фестиваль бринзи, він відбувається в Рахові і закінчується літнім полонинським сезоном. В програмі фестивалю гарно



продемонстровані місцеві молочні вироби і етнічне мистецтво Карпатів. В рамках фестивалю учасники і гості мають змогу купити собі такі продукти як: бринза, вурда, овечий сир, також вироби народних умільців, і звісно насолодитися музикою творчих фольклорних колективів, оркестрів народних інструментів, троїстів музики.

Учасниками фестивалю «Червоне вино» (в місті Мукачево) є більше ніж 80 промисловців вина. Учасники мають змогу скуштувати різноманітні види вина та купити собі будь-яке із них (Рис.1.8).



Рис.1.8. Фестиваль «Червоне вино» м. Мукачево

Також великою популярністю користується фестиваль солонини, він проводиться в Міжгір'ї. У 2006 р. в селі Лазещина Рахівського району перший раз було реалізовано фестиваль картоплі.

Особливу увагу має фестиваль гуцульського гумору «Захарецький гарчик». Проводиться кожного року у селі. Підзахаричі Путильського району Чернівецької області. Знаменитий можна назвати і гумористичний фестиваль «Бербениці фіглів» в смт. Ясіня у Закарпатті.

В список екстримальних фестивалів потрапили спортивно-культурний фестиваль «Планета Драгобрат» (урочище Драгобрат, смт. Ясіня Рахівського району Закарпатської області), «Мізунську Звигоду» (с.м.т. Новий Мізунь Долинського району Івано-Франківщини), Всеукраїнський зимовий фестиваль екстремальних видів спорту «Гуцулія. Зима» (спортбаза Заросляк, с.м.т. Ворохта Івано-Франківської області). Метою цих фестивалів є популяризувати здоровий спосіб життя, підтримати і розвивати традиційні

для карпатської місцевості види спорту, залучати до участі туристів із других країн та регіонів. В програму такого фестивалю обов'язково входить виступ етнічних музичних груп [7], [8].

### **Висновок до розділу 1**

Виділені проблеми можуть вирішитися тільки якщо об'єднати зусилля туристичних підприємств, громадських організацій, закладів науки та освіти, місцевих громад і звісно органів влади. Однак в цей час, на мою думку, у теперішній ситуації соціально-економічного кризи та війни в нашій країні навіть якщо таке об'єднання відбудеться, то швидкого результату скоріш за все не буде. Головними причинами цього є в загальному зменшення попиту на турпослуги, не велика пріоритетність питань розвитку туризму в рішеннях органів центральної влади і можлива переорієнтація туристичних потоків в зв'язку із впровадженням безвізового режиму з країнами ЄС. Однак є і плюси, тому що якраз етнічний вид туризму дає можливість добре єднати орієнтацію як на внутрішніх, так і на міжнародних туристів, і звісно є хороші перспективи як засобу підвищення конкурентоспроможності місцевих громад в депресивних гірських місцевостях нашої держави.

Дуже перспективним, на мою думку, є те, що етнічний туризм у Карпатському регіоні поєднується з оздоровчим і гірськолижним. Хорошим шляхом для збільшення кількості туристів до етнотурів могло би стати поєднання в них етнічних туристичних ресурсів Карпат з знаменитими історичними культурними об'єктами рівнинних територій Карпатського регіону (Львів, «Золота Підкова», Хотин і т.д). Чималу роль, а саме на прикордонній місцевості, має ностальгійний етнотуризм, умови для розвитку якого склалися історично. Популярності етнічного туризму може сприяти оновлення його організаційних форм, наприклад, впровадження пригодницьких, розважальних компонентів в традиційні етнотури, це мало б залучити більшу кількість молодих учасників.

Цікавим засобом для приваблення туристів є етнографічний туризм. З кожним роком він стає все популярнішим. Доведено що фестивалі та

етнографічні події є найбільш важливими факторами створення потрібного научного ґрунту для відродження та розвитку національної культури Карпатського регіону [5], [8].

## **РОЗДІЛ 2 ДОСЛІДЖЕННЯ ТРАДИЦІЙ ХАРЧУВАННЯ ЕТНІЧНИХ ГРУП НА ТЕРИТОРІЇ КАРПАТСЬКОГО ТУРИСТИЧНОГО РЕГІОНУ УКРАЇНИ**

### **2.1 Характеристика традиційних страв харчування етнічних груп**

Кухня гоцулів особлива своїми простими і водночас оригінальними стравами. Найбільш популярними продуктами вважаються тут: борошно з кукурудзи та крупи кукурудзяні, бараболя, різновиди грибів, квасолі, та звісно бринза (бриндза), або «бриндзя», як делікатно звать її самі гуцули.

Бринза є особливим видом сиру із молока овець, його роблять на полонинах. Цей вид сиру немає спільних рис із сиром, що продається в магазинах із написом «бринза» на етикетках. Молоко з овець проціджують і заквашують особливою закваскою із молока, яке звурдилося у шлунку ягнятка, що ще не пасло трави. Чани із молоком кладуть біля ватри і змішують, доки не починають утворюватися згусточки сиру, ці згустки у чанах руками ліплять в великі шматки. Зліплені шматки сиру тоді підвішують в теплих місцях або навіть кладуть на сонці. Так виходить «напівфабрикат» бринзи – будз. Після тижневого вигрівання будз перетирають з сіллю і маслом – так отримують бринзу.

Бануш або банош готується в чавунному невеликому казані на відкритому вогнищі. В казан наливають сметани або вершків та доводять до кипіння, дають сіль, після того дрібненькою цівочкою сиплять борошно з кукурудзи, регулярно помішують ложкою з дерева, доводять до готовності, поки на поверхню не проступлять краплі жиру. Готовий бануш повинен бути

середньої щільності, жовтого кольору та ледь кислуватий на смак. Подають цю страву з шкварками, бринзою, грибами.

Юшка з блих грибів. Засушені грибочки варять у бульйоні з курки, додаючи туди різні спеції, також дають ще такі інгредієнти як домашня локшина та трішки зелені.

Борщ гоцульський готується з таких інгредієнтів як квашений буряк і копчена буженина.

Росівницею називають відвар, в склад якого входять буженина і січена квашена капуста, підбивають це все крупою із кукурудзи.

Кулешею називається каша з кукурудзи, її варять на воді. Бажано подавати цю кашу з таким складниками як бринзя чи топлєні шкварки. Зварену кулешу можуть їсти навіть з тертою бульбою.

Голубці зазвичай готуються з таких складників як квашена капуста, картопляна начинка або з муки кукурудзи, інколи до начинки дають ще м'ясо чи шкварки.

Книшами є булочки, їх начиняють двома видами начинок: варена картопля чи бринза. Така ж назва у картопляних зразів із начинкою або і без начинки.

Пирогами називають вареники із різними видами начинок, для приготування яких користуються чорниціями, сиром, капустою і т.д.

Білі грибочки у сметані. Гриби нарізають невеличкими шматками, варять, смажать в маслі, на останок дають порізаній цибулі, сметани і зелені.

Гриби білі мариновані. Невеличкі грибочки варять кілька годин та додають маринад з оцтом, солею, перцем, лавровим листком. На стіл кладуть з додаванням олії та цибульки, яку нарізають кільцями.

Грузді засолєні. Грузді чистять, а тоді вони вимочуються в воді приблизно три дня, після цього їх варять. Найбільш смачними виходять грузді, які засолюють у дубових бочках, їх бажано викладати шарами зі

спеціями, додавати листки смородини, вишні і хрону, потім заливати це все холодним росолом з солі.

В список кухні гоцулів входять і такі страви: гусянка (кисломолочний продукт), вурда (один з видів овечого сиру), шупеня (блюдо із квасолі).

Кухня бойків має невелику різницю від кухні гоцулів, вона також славиться пирогами, книшами, голубцями, бринзою, грибними стравами, кукурудзяними і т.д. Багато бойківських страв не є популярними і це через те, що там відсутні заклади громадського харчування, у яких присутні страви цієї кухні. Нинішня кухня бойків славиться своїми різновидами м'ясних страв, (печеннями, ковбасами, салом, сальцесонами і т.д) і виробами із тіста.

Ощипком називають простий без нічого коржик з борошна вівса. У нього може додаватися і варена товчена картопля.

Киселицею є кисіль з вівсу. Мука з вівсу найгрубшого помолу розчиняється, після цього через пів дня її переціджують і вона вариться на маленькому вогні. В декількох селах додається у кисіль крупа з вівсу.

Квасненка є блюдом, яке схоже на борщ, проте до неї дають сливи.

Чир це звичайна мука з вівсу, яка зварена на воді. Схоже до чиру роблять «голомбець», це така густа замішка із борошна вівсу та кукурудзи. Вживаються такі блюда із додаванням молока, сметани або олії.

Пирогои це ті самі вареники, начинку яких роблять з квашеної капусти, вареної товченої картоплі, бринзи, сиру та картоплі, влітку роблять із чорниць. Змащуються пироги салом, олією, інколи і маслом. Із тіста для вареників в гірських селах навіть роблять паленички і домашню локшину.

Мачанкою називають м'ясо з птиці, яке дрібно нарізають, кладуть щоб варилося, дають такі інгредієнти: нарізана морква, петрушка та підсмажена цибуля. На кінець це все змішують із піджареною мукою, розведеною бульйоном чи просто водою, дають солі, перцю, декорують зелениною, а саме петрушкою. Таке блюдо готують навіть із грибів. Коштують цю страву без виделок чи ложок, в неї просто вмочують хліб.



Книглями є смажені пальчики із тіста, що виготовлене з борошна та картоплі.

Особливими є види страв із тертої бульби: вареники, запечені бульбяники, треники, деруни і галушки.

У святкові дні запікають м'ясні рулети, багато видів солодкого печення, наприклад, рулет, рогалик, сирник, коржики, печиво, бісквіти, медівник.

В гірській місцевості в побуті є традиційний соус зроблений з чорниць і червоних порічок, засипаних цукром.

Лемківська їжа у давніші часи не мала такої різноманітності і багатого смаку, вона зазвичай містила у в собі рослинні продукти харчування. Вироби з муки, картопля, капуста, квасоля, різновиди кашів і крупів. Снідали зазвичай хлібом, молоком, сиром, бринзою, картоплею, галушками. Обідали різними зупами, борошняними виробами, картоплею, капустою. В підвечірок харчувалися різними видами молочних каш, сирами, маслом. На вечерю їли легкі страви, такі як картоплю з кефіром.

Популярними в списку блюд у лемків були каші, вони готувалися із рослинної продукції, до них належать: борошна по іншому мастило, проса або просяна каша, ячменю чи панцаки, кукурудзи або замішка. Найпопулярнішими є блюда із тіста. Найкраще поширилися галушки із сирною начинкою, бриндзовою, змащені маслом або салом. Вареники готували лише в свята. Начинялися вони різними видами начинок, таких як сир, капуста, повидло, сливи, груші. Картоплю лемки їли практично кожен день. Вживалася вона різними видами – варена, печена, із додаванням капусти, молока, сушених фруктів. Сиру терту картоплю змішували з мукою і жарили бандурянки на свіженькому листку капусти або кленовому листку у печі де пікся хліб.

Найголовнішим блюдом у зимку та в часи посту був суп киселиця. Схожою до киселиці була капуста, її лемківський народ споживав в чималих порціях. Тримали капусту в величезних бочках об'ємом сто або триста літрів.

М'ясо лемками споживалося тільки у святкові дні і при урочистій нагоді, його в більшості їли вареним із хлібом. Основними харчовими продуктами лемків були молоко з корів та овець, різновиди масла, сиру, бринзя та сметана. Під час спеки пили кисле молоко.

Грибні блюда. Підливка із засушених грибочків. Засушені грибочки миються прохолодною водою, їх кладуть мочити на 5-6 годинок. Після цього відмокші грибочки проціджують через друшляк, гарненько витискають, дрібно сичуть чи мелють на м'ясорубці через широку сітку. Викладають у посуд, заливають водою та додають воду, у якій відмокали, та кладуть щоб варилися. Нарізають цибулі, легенько стушують на олії та дають в гриби. Підсмажують дві або три ложечки муки, розводять водою, вливають у вариво. В кінці дають солі, лавровий листочок, трішки перцю, дрібно порізаного часнику, олії з льону. Подають грибочки у десертній глибокій тарілці чи глиняній мисочці. У лемків це блюдо з грибочків було важливим на Свят Вечір.

Свіжі грибочки та у сметані. Недавно зібрані білі гриби чистять, миють в воді, заливають окропом та зціджують воду. Кладуть у посуд, наливають воду чи молоко, та кладуть щоб варилося. Дозволяється піджарити грибочки у маслі. Легенько підсмажують величеньку цибулю та дають її у гриби, солять. Після того як гриби зварилися, вливають одну скляночку сметани, змушану з двома або трьома ложечками легко підсмаженої муки, додають перцю легенько кип'ятять. У тарілочці зверху сиплять порізаного кропу.

Борошняні блюда. Киселиця. Киселиця готується з вівсяної муки, геркулесу або вівсяних крупів. Щоб приготувати три або три з половиною літри цього блюда знадобиться 0,5 літрів банки виробу з вівсу, 25 грам дріжджів, шматочок чорного хліба, заливається це все у посуді одною літрою тепленької водички, накривають покришкою, кладуть у теплу місцину на цілу добу. Після цього витискають через марлю, додають іще 2-2,5 літри води, 1-2 чайні ложечки тмину, варять змішуючи, аби не підгоріло. Коли закипить, додають цибулі, часнику та солі. На кінець дають лаврового листка,

перцю, льяної олії. Вживати рекомендується з додаванням картоплі, хліба, вареного бобу, квасолі.

Галушки або пальчики. Коли місять тісто на цю страву, то до муки дають три або чотири зварених картоплин, яких розтерли на терці, яйце і солі. Місять тісто, таке як на вареники. Ділять на частини, викачують шматочки товщиною 2-3 сантиметри, легко розплескують рукою та ріжуть на частинки завширшки як палець. Варять в підсоленому окропі. Споживати рекомендують із розігрітим маслом та жареною цибулькою. Гарно смакують ці галушки з посипаним сиром чи бриндзею.

Блюда з м'яса. Мачанка. Трішки птиці чистять, миють, дрібно нарізають і кладуть щоб варилося. Пізніше дають нарізаної моркви, петрушки та підсмаженої цибулі. На кінець дають підсмаженої муки, розведеної бульйоном чи водою, солі, перцю. Мачанку прикрашають свіжою зеленою петрушою. Лемки їдять мачанку з хлібом та без столових приборів.

Блюда з молока. Стеранка. Дві літри молока доводять до кипіння. Стоп'ятдесять або двісті грам муки вищого гатунку замішують на воді із яйцем щоб утворився шматочок тіста, це тісто пальцями відщипують від шматка маленькими шматочками і кидають у кип'ячене молоко. Поки кипить, дати трішки солі, до смаку дають ще цукор або масло.

Мастиво. Кип'ятять 1-2 літри молока. Три або чотири ложечки муки, два яйця розмішують в прохолодному молоці, вливають у гаряче молоко, щоб покипіло, дають одну ложечку масла, солі. Для смаку дають цукру. Їдять із хлібом.

Панцаки (крупя з ячменю). Дві скляночки круп з ячменю промивають, висипають в одну або дві літри молока, яке кипить. Дають масла, солі (можуть і цукру до смаку). Варять щоб повільно кипіло, а посудина була без кришки приблизно до запусіння. Тоді цю посудину накривають кришкою та варять доки не буде готове (рекомендують покласти щоб доварювалося в духовку).

Кухня закарпаття дивує своїм різноманіттям, тому що поєднує в собі блюда з України, Румунії, Угорщини, Чехії, Словаччини та і інших кухонь. Сюди ще входять різноманітні вироби із тіста, муки кукурудзи, м'ясні та рибні блюда, нерідко користуються овочами. Страви Угорщини відрізняються гострим смаком, до них входять: бограч, гуляш й другі гарно приправлені паприкою.

Також в Закарпатті смачна і славнозвісна кава, її є нагода скуштувати у атмосферних кафе містечок Ужгород, Мукачево, Берегового й других. Тутешні любителі кави розказують, що каву завезли сюди що десь у 16 столітті із країни Угорщина. Майже всі мешканці міста Ужгород починають ранок із міцної чорної кави. Коли немає кави, то не почнеться ділова бесіда. У місцевій приказці стверджується, що у Львові хороші кав'ярні, але кава хороша в Ужгороді.

Боб-гуляшем називається супчик з квасолі, його готують з копченого м'яса (нерідно декількох різновидів), паприки, помідорів чи томатної пасти, картоплі, спецій і зелені. До блюда додають чипетке, це такі шматочки тіста без нічого.

Бограчем є перше блюдо, його потрібно готувати на вогнищі. Спершу у казані розтоплюють смалець, потім кидають туди нарізану цибульку. Якщо цибуля трішки підрум'янилася, кладуть м'яса (реберця барана або теляти і шия), тоді до цього всього додають спеції, меленого солодкого перцю та жарять щоб зарум'янилася м'ясна скоринка, потім додають воду, кладуть бульбу, трішки моркви та варуть щоб овочі були готові. Можуть приправляти томатною пастою.

Бограч-гуляш, чи просто гуляш. Соковитий шматок м'яса (частинку лопатки, наприклад) нарізають у формі кубиків завтовшки приблизно 2 см. Топлять жир і у ньому жарять щоб була золотистого відтінку дрібненько порізана цибуля, після цього кладуть паприки, м'яса, часнику, спецій та жарять із немалим об'ємом води для того щоб м'ясо не варилося, а тушилося у невеликій кількості рідини. Якщо м'ясо приблизно готове, додають

картоплі, легенько піджарують, додають кісткового бульйону, ставлять солодкого перцю та помідорів.

Гомбовці. Свіженький сир гарненько протирається, дається манна крупа, трохи цукру, яєць, гарно це все розмішується та лишається до двадцяти хвилин щоб набрякло. Із цієї зробленої сирної маси ліплять кульки діаметром приблизно п'ять сантиметрів і вони варяться в воді, до якої трішки дають солі, посудину накривають кришкою, доки гомбовці не підлізуть вгору. Коли вони варяться, в окремій посудині жаряться сухарчики в жиру до золотистого відтінку, до сухарів дають вершкового масла і цукру. Готові гомбовці висипають на друшляк, щоб витекла вода, ставлять в нагріту посудину, сиплять на них піджарених сухарів із маслом та ллють нехолодну сметану.

Квасоля по-верховинськи. Квасоля намочується на 5-6 годин, вариться в посоленій воді, після того як вона зварилася її протирають. Мука легенько пасерується на олії з соняшника, дається цибуля, яку нарізали малими шматочками, це все доводиться до рум'янького відтінку, додають червоний мелений солодкий перець та швиденько помішують. Тоді наливають невеличку кулькість води і, розмішуючи, варять щоб закипіло. До суміші дається перетертої квасолі, часнику та варять щоб було готове. Готове блюдо ставлять на тарілочку гіркою та кладуть на стіл щоб була ще гаряча.

Кляганцем називають простий холодець.

Кремзликами називають млинці із потертої бараболі (в різних місцевостях їх найменували по різному, наприклад, деруни, драники). Цю страву готують із різноманітними начинками. Кремзлики можуть готуватися з цибулі, смаженої із салом або із яйцем, також із м'ясного фаршу. На посудину ставиться приготований кремзлик, на нього кладуть гарячого фаршу, а на фарш ще один кремзлик.

Лекваром називають яблучне повидло.

Лечо. Чищать стручки солодкого перцю, вирізають середину, де знаходиться насіння та ріжуть широченькими смужечками. Гіркий перець,

який попався, обрізують всередині прожилки та парять кип'ятком. Недавно зірвані помідори чистяться від лишнього, миються та нарізаються на четвертинки. Чиститься цибуля, тоді ріжеться уздовж на половини, а потім на півкільця. До каструлі з нагрітого смальцю чи нарізаного дрібними шматочками копченого сала дають цибулі та доводять цибулю до рум'яного відтінку, дають трішки мелений солодкий перець та швиденько помішують. Тоді насипають порізаний перчик і він тушкується до десяти хвилин на великому вогні. За тим висипають порізані томати, дають сіль та вони тушуються на середньому вогнищі доки не будуть готові. В кінці дається сирих яєць, регулярно помішують їх щоб загусли, крім них можуть дати напівкопченої ковбаски.

Лоці. Цю страву готують з свинячого м'яса, його нарізають порційними шматками із ребровими кістками, по одному на порцію. Свинину легенько відбивають, дають сіль, перець, труть часником та обжарують із двох сторін щоб утворилася зверху на м'ясі рум'яна шкірка. Цибуля нарізана кільцями та обсмажена до золотистого відтінку подається разом із цим блюдом.

Мамалига по іншому токан є надзвичайно ситним блюдом. Кашу з кукурудзяної муки варять на воді і подають на стіл з такими інгредієнтами як сметана та бринзя або накришують їх у тарілку із гаряченьким молоком. Із цієї страви можна робити кукурудзяні коржі, мамалигу ріжуть і підсмажують в олії чи в жирі. Хорошим варіантом є некруто зварена каша, бринзя, грудинка, твердий сир і тому подібне накладається шарами у горщик чи миску. Коли вариться можуть дати в кашу мілко натертої картоплі і сиру.

Палачинтами є тонкі плоскі млинчики (по іншому налисники), їх загортають із різними видами начинок, для начинок служать сир, м'ясо, гриби тощо.

Паприкашем називають блюдо, в склад якого входить м'ясо чи риба із соусом зі сметани, і заправлене воно паприкою.

Токань. В склад цього блюда входить яловичина і солодкий перець, дають спеції, різні овочі та гриби.



## Кухня Галичини.

В Галицькій кухні постійно готують блюда з того що росте на городі, люблять готувати різні види холодників (холодна юшка), такі як яблунівка, грушівка, вишнівка, малинівка, слив'янка, ожинівка тощо, їх готують із таких інгредієнтів як фрукти, ягоди, і в свіжому вигляді, і в сушеному. До окропу всипають фруктів на кілька хвилин, після цього фрукти протираються та заправляються густенькою сметаною. В яблучну, грушову та сливову юшку муки дають невелику кульку, у вишневу і чорничку юшку дають у більшій кількості. Будь-яка з цих фруктових юшок може подаватися до столу гарячою та з грінками.

Від давніх часів і до тепер у Галичині популярними є шкварки. Цей здається вічний продукт майже для всіх жителів цієї місцевості вважається як джерело життя і символ добробуту. Галичани споживають дуже багато шкварків, в такій кількості їх не споживає жоден іноземець. Напевно тільки, в чай та пампушки із повидлом галичани не дають шкварків. Інші блюда цієї кухні наповнюються животворною шкваркою.

Капусняк вариться у відварі, в склад якої входить свіжа або вуджена свинина чи яловичина, пісний капусняк готують із городини і грибів. В бульйон дається кислої (квашеної) капусти, сушені грибочки, цибулі, картоплі та вариться, доки капуста не стане м'якою. Заправкою може бути сметана.

Борщ, а саме у Свят-вечір, готується на квасі, в склад якого входять буряки чи житня мука (жур). Бурячки нарізають та наливають води, дається декілька шматків не свіжого хліба, трохи кмину, духмяного перцю. Цей квас має велику кількість вітамінів. Квас можна просто пити, розвівши наполовину із водою чи підігріти із додаванням цукру. Жур готується із житньої муки з додаванням дріжджів чи без них. У Свят-вечір в борщ дається «вушка» із грибів.

Кваскові борщі такі ж як і щавлеві.

Росолом називають бульйон, який подають із відокремлено звареними виробами з макаронів.

В Яворіських краях традицією вважається пекти пиріг на дріжджовому тісті начиненого кашею з гречки. На стіл пиріг кладуть із соусом з грибів чи з сметанкою.

Парені (блюда, приготовані за допомогою пари) робляться з таких рослин як капуста, картопля, горох, морква, гарбуз, шпинат, цвітна капуста. В літку поширеним блюдом вважається шпарагова квасоля, її відварують і смажать.

Традиційними блюдами в галицькій місцевості вважаються кишанка (із додаванням крові або і без неї) готують із гречаних круп, дають бараболі, печінку і тому подібне; сальцесон, паштет (готують з м'яса свині, заячого м'яса, м'яса голуба, качинового, телячого), студенець по іншому холодець варять із мізків та печінки, ніжок свині, із півнів, із індиків тощо.

Нерідко варять підливки або по іншому підливи (мачанка), готується з таких інгредієнтів як гриби, курка, гуска, цвітна капуста, цибуля, кріп, хрін, зелень петрушки і т.д.

Популярними вважають блюда із тертої і вареної бульби, а саме: бульбяники, деруни або пляцки, вареники по іншому пироги, до них з додають сир, капусту тощо, пальчики, кнедлі.

Мізерією називається салат із дрібненько порізаних огірочків, цибулькою, заправкою служить сметана або олія.

Крижавки це страва, яку готують з капусти, капусту маринують кусочками і додають буряк і часник.

Налисники готуються із таких інгредієнтів як молоко, яйця та борошно. Смажаться тоненькі палянички та загортають із різноманітними начинками: варенням, сиром, капустою, яблуками, м'ясом, мигдальною масою і т.д. Після приготування смажать на маслі або олії.

У святкові дня печуться пероги із різними видами начинок, тістечка, маківники, бісквіти (цвібаки), пампушки із начинкою та без начинки,

медівники, завиванці, баби, плетінки, ощипки, цибульники, ламанці (солоні), сирники і тому подібне [9], [10].

## **2.2 Особливості культури та традицій харчування етнічних груп**

Кухня гуцулів є компонентом Карпатської кухні, вона славнозвісна своїми різноманітними та особливими смаковими властивостями. Цей вид кухні поширився у Карпатському регіоні, в якому гуцульський народ є одним з найпоширеніших.

Особлива ця кухня тим, що для приготування страв беруть лише свіжі і натуральні продукти, а саме: м'ясо, рибу, грибочки, сир, різновиди ягід і овочів, що вирощують на пасовищі і у лісі. Не рідко гуцули готують свої блюда на вогнищі чи на відкритому повітрі, це дає стравам особливий смак і запах.

Дуже популярним гуцульським блюдом можна назвати «бануш», це такий вид каші з кукурудзи із м'ясом чи грибами, «бринзова запіканка», це запечена бринза із додаванням картоплі і цибулі, і звісно «вареники», це звичайні наші вареники із різноманітними начинками.

Кухня гуцулів тісно зв'язана із багатьма звичаями та традиціями цієї етногрупи, однією з традицій є свято «Коляда», воно відбувається на початку місяця січень, тоді на стіл кладеться «кутя» – традиційне гуцульське блюдо. Славляться гуцули своєю гостинністю і звичаєм збиратися всією родиною за стіл, де подають різні види блюд своєї кухні.

На даний час кухня гуцулів є поширеною в карпатській місцевості і серед туристів, що мандрують цим регіоном. Велика кількість ресторанних закладів пропонує блюда гуцулів в своєму меню, і звісно проводяться майстер-класи із їхнього приготування.

Сьогодні цей вид кухні старається повернути свої корені і природні інгредієнти, це можна спостерігати у світі гастрономії. Це допомагає їй бути більше актуальною і цікавішою теперішнім гурманам.

Проте, щоб зберегти традиції гуцульської кухні потрібно чимало постаратися місцевим громадам і організаціям, які працюють в сфері зберігання культурного спадку. Фестивалі є одними заходами з тих, що дають змогу зберегти цей унікальний вид гастрономічної традиції і покращують розвиток туризму у Карпатському регіоні.

Важливим компонентом, що зберігає кухню гуцулів вважається передавати знання та рецепти з покоління в покоління у межах сімейних і місцевих подій. Немало блюд цієї кухні змогли зберегти свої неповторні рецепти та назви на протязі не одного століття, і це стверджує їхню важливу роль у культурній спадщині регіону.

Банош є славнозвісним блюдом із блюд кухні гуцулів, це такий вершковий коржик, його готують із муки кукурудзи і вершків. Другими відомими блюдами вважаються куліш, кисіль, сало, ковбаски, качан із капустою, кнедли із картоплі, пампушки, млинці, галушки, юшка з грибів тощо. Кожне з цих блюд має свою сезонність, тому що готуються в свою пору року, коли присутні потрібні продукти.

Кухня гуцулів зв'язана із різноманітною культурою та спадком Карпатського регіону, в якому вона розвивається. Проживають тут гуцули, це етногрупа українців, що має свої мову, традиції і обряди. Гуцули мають свої традиції, пов'язані з приготуванням їжі, і ці традиції вони передають із родини у родину. Для прикладу можна взяти традицію, що в сім'ях гуцулів кожна особа з родини бере участь в процесі приготування блюд, а під час великих свят і заходів, які супроводжуються обідом чи вечерею, запрошують гостей та родичів.

Виявляється, що інформація про схожість і відмінність, смаків та присмаків блюд, які готують лемківські господині, мають не лише порадувати язик, але і спонукати їх приготувати ще раз. Свіжа продукція, легкі в готуванні блюда, випробувані рецепти, не шкідлива їжа, це все є головними тенденціями теперішнього харчування. Зараз культура харчування лемків є

досить актуальною та доречною, а саме у час передріздвяного пилипівського посту.

Усі страви геніальні і прості. В цьому і суть лемківської кухні. На першу думку, блюда невибагливі та небагаті. Однак надзвичайно різноманітні та здорові. Проживаючи в гірській місцевості лемки не мали часу і можливостей щоб створювати вишукані блюда. Вони займалися в більшості рільництвом. В такій не одноденній роботі переважно брала участь уся родина. Тому основними стравами в меню були легкі супи, різновид кашів, блюда із тіста, молоко, сир, яйця, овочі та фрукти. Проте винахідливість цієї етногрупи допомогла їм із простих інгредієнтів створювати смачні і корисні страви.

Важливо взяти до уваги, що лемківська нація є найзахіднішою самобутньою гілкою нашого народу із особливими культурою та побутом. Їх вигнали із їхніх Бескидів, порозкидали по різних територіях, але вони продовжують жити прабатьківськими традиціями, піснями, танцями і другими частинами культури. Вважають, що лемки люди скромні, проте свідомі, горді із своєї відрубності, походження, культури і кухні. У кухні лемків є немало страв від кухні звичайної нашої. Однак основа цієї кухні все ж архаїчна. Збереглися рецепти давніх блюд. Їх смаки відомі і приготувати їх не важко. Кожна лемківська сім'я має своє улюблене блюдо, яке теперішніми господинями готується так само, як і в давніші часи.

Основними блюдами у лемківській кухні були блюда із муки, круп та овочеві блюда. Найчастіше вжиті із картоплі, капусти, квасолі і других культур із городу. Всі сім'ї готували на зиму як мінімум бочку січеної квашеної капусти. Картоплю лемки величали приповідками щоб вона вродилася.

Каші поєднували із овочами. Кожного дня їли кисломолочну продукцію. М'ясні страви навіть найбагатші лемківські родини вживали зазвичай у неділю і в свято. Рибні страви були рідкісними, їх готували, коли рибу ловили. Під час посту лемки обмежували себе від м'ясних страв, сала, і

продуктів з молока. Їли блюда з грибів та муки. Здорове природне харчування виявлялося у тому, що лише лемки з усіх других наших етногруп аж до 40-х років ХХ ст. готували їжу на відкритому вогнищі на припічках перед челюстями печі.

В часи посту їли пампуляті вареники, їхнє тісто повинно бути тонким, як газетка, але начинки накладалося багато, по дві ложки. Любили лемки обаряни, це така варена і чищена бараболя, підсмажена до червоної скоринки та приправлена смаженою цибулею і часничком. Споживали варянку, по іншому борщ, галушки із капустою, панцаки – ячмінна каша із сушеними сливами. І звісно киселицю, дуже давнє та відоме лемківське блюдо.

Бойківська кухня характерна невеликою кількістю продуктів та легкою технологією їх приготування. Люди гірської місцевості не зналися на делікатесах та не організовували пишних банкетів.

Кухня бойків проста і в той же час оригінальна. В її основу входять продукти, які ростуть на землі. А отже, майже всі блюда готувалися із таких продуктів як бараболя, квасоля, мука кукурудзи, капуста, гриби та молочні продукти. Мається на увазі із тих інгредієнтів, яких було достатньо в бойків. Найбільш обмеженим різноманіттям блюд було весною, а саме напередодні врожаю, коли харчові запаси добігали кінця.

До 20 століття з зернових в меню бойків найпоширенішим був овес – ярець, тому що він родився на їхніх землях краще чим інші зернові культури. Терени Бойківщини та східних частин Лемківщини звали вівсяна земля.

Кожного дня бойки споживають хліб, який називають оципком, зроблений цей прісний хліб із муки вівсу. Якщо не вистачало муки, то до тіста давали варену товчену бараболю. У святкові дні та звичайні робочі дні бойки готували пиріжки із квашеного тіста. Якщо порівнювати із гуцулами чи закарпатцями-долинянами, бойківська етнічна група набагато менше їла блюд з муки кукурудзи.

Найпопулярнішим блюдом із вівсяної муки вважалася киселиця. Це був кисіль із вівсу, який готувався в більшості в часи посту. Із муки вівсу ще варили чир, в часи посту готували на воді, у скромні дні на молоці.

Найулюбленішим блюдом бойківської нації були пироги або по іншому вареники. Вони робили їх зазвичай з житньої муки. Начиняли вареники зазвичай бараболею, капустою, сиром та чорниціями. Мазали вареники салом, а під час посту олією з льону.

Із прісного тіста варилося галушки, бобальки, робилося затірку та стиранку.

Головним у харчуванні бойків з середини XVIII ст. була картопля, по іншому буля, бараболя, бульмани, картоплі, магдибурка. Зварена бараболя з квашеною капустою, бобами, горохом та грибами стала головною стравою селян в часи посту.

У весняний період бойки часто голодували. За допомогою грибів, горіхів, трави і лободи вони могли перебути складні часи неврожаю або війни.

Блюда з м'яса їли не часто. Свині різалися перед великими святами такими як Різдво та Великдень. Ковбасу та м'ясо солилося, смажилось, вудилося у димарі за допомогою таких порід дерев, як вишня, груша, яблуня, бук, вони створювали гарний аромат. Яйця їли не часто, зазвичай вони продавалися чи обмінювалися на сіль, сірники чи нафту, на речі, що потрібні були кожному господарстві. Додатком до м'ясних чи картопляних страв часто було молоко.

У список блюд традиційної бойківської кухні входять блюда із коров'ячих і овечих сирів, а саме бриндзі. Бойківський народ вмів не тільки приготувати бринзу у польових умовах, але і зберегти цей сир у домашніх умовах на протязі цілого року.

У свят-вечір бойками випікається обрядовий хліб, а саме кречун, керечун, гериджан, цей хліб вважається символом достатку та оберегом на



цілий рік. Із шматочком кречуна бойки розпочинали орати городи навесні. На Великдень випікали паску невеликого розміру із житньої чи ячмінної муки.

До городніх культур бойки відносилися надзвичайно обачно. У гірських селищах майже до другої світової війни ця етногрупа не вживала помідори, огірки, хоча бачила їх на ярмарку і у місті.

Горілка бойками у давні часи пилася гарячою, у неї давали меду та масла для смаку.

Під час весіль бойки до частувань відносили мед, молоко, яйця, печені кури. В декількох селищах була традиція годувати наречених вареними яйцями, які розрізали наполовину, це було символом єдності нової сім'ї. Наречені споживали їжу із одної тарілки і ложки в знак майбутньої згоди. За ненаписаними правилами, в селах бойків під час гостювання постійно просили гостей щоб ті їли. Тому коли запрошені з'їли ложку чи дві, вони чекали, щоб їх знову припрошували

Варто відзначити, що громадські заклади харчування на історичній Бойківщині на даний час не зовсім активно включають блюда місцевої кухні у меню [11], [12], [13].

### **2.3 Аналіз закладів харчування з стравами кухні етнічних груп на території Карпатського туристичного регіону**

Карпатський регіон це не лише чудові гірські краєвиди і ідеально свіже повітря, але і дуже смачна їжа, яку подають у ресторанах та колибах. Страви дуже різноманітні, тому кожен зможе обрати щось на свій смак. Деякі заклади пропонують не тільки смачно поїсти, але і чудові екскурсії та цікаві історії.

В місті Яремче, Івано-Франківська область, знаходиться ресторан-музей «Гуцульщина». Карпатський регіон дивує нас своєю неймовірною красою, мальовничою природою і культурні пам'ятки. Туристам, що хочуть відвідати цей регіон рекомендується побувати в Яремче. Немала кількість цікавих місць на різні смаки і вподобання подорожуючих чекає на

них в цьому регіоні. У прихильників гастрономічного туризму буде змога побачити найвідоміший водоспад Пробій в м. Яремче Івано-Франківська область, і звісно побувати в ресторані-музеї «Гуцульщина» (Рис. 2.1).



Рис. 2.1. Ресторан-музей «Гуцульщина».

Ресторанний заклад «Гуцульщина» є представником народної архітектури, його побудували у 1956 році, проект склав архітектор Іван Боднарук. Коли заклад будувався було дотримано всіх традицій будівництва гуцульської архітектури, а це означає що ця будівля не містить в собі ні одного цвяха. Зовнішній вигляд закладу представляють різьблені візерунки. Такими самими прикрашені рами вікон і дверей, невеличкі огорожі, башти з гострими вершечками на даху. На вході стоїть двоє дерев'яних вартових, а саме гуцул і гуцулка у національній одежі. Тому усі хто любить подорожувати Карпатським регіоном і досліджувати місцеву культуру, точно мусять побувати в цьому закладі (Рис. 2.2).



Рис. 2.2. Інтер'єр закладу «Гуцульщина».

Сам заклад схожий на гуцульську хатинку 19 століття. Зроблений інтер'єр ресторану у народному стилі. У середині знаходиться пічка на дровах, вона прикрашена косівськими кахлями із кольоровим малюнком, на столиках стоїть гуцульська посуда з глини. Важливою частиною декорації є вишиті рушники, що розміщені на стінах, їх виготовили вручну народні майстри ткацтва. Поблизу закладу знаходиться оглядова площадка, з якої видно річку Прут, яка тече недалеко від Яремче. В цьому місці є чудова можливість полюбуватися пейзажами природи, а ще прислухатися як шумить водоспад Пробій, який знаходиться недалечко від ресторану.

Меню ресторан-музею включає в себе страви традиційної кухні, сюди входять: юшка з грибів, гриби білі мариновані, книші, гуцульський банош з бринзею, і звісно форель в сметані. Також для гостей є можливість замовити банкет, в якому буде пропонуватися розширене меню. Блюда, що подаються на стіл знаходяться в керамічній посуді, цю посуду розмальовували майстри Косівщини. Є змога замовити страву із собою. Чимало подорожуючих скаржаться на високі ціни, проте вишуканий сервіс і хороша атмосфера вартують цих грошей (Рис. 2.3).



Рис. 2.3. Сервіс столів закладу «Гуцульщина».

Отож можна сказати, що у Яремче є немало ресторанів, але якщо ви відвідаєте цей ресторан, то він подарує вам незабутні емоції та враження. Коли ви знаходитесь поруч з водоспадом Пробій, то в цьому ресторан-музеї вам буде зручно і відпочити, і смачно поїсти. Великим плюсом є те, що

недалеко є стоянка для автомобілів і кілька готелів поруч. А ще ресторан дає змогу клієнтам насолоджуватися живою музикою.

Ресторан «Стара Ворохта» в селищі Ворохта. Знаходиться заклад в центрі курортного села Ворохта. Цей ресторан є незвичайним та оригінальним закладом, і це помітно якщо поглянути на фасад (Рис. 2.4).



Рис. 2.4. Архітектура та інтер'єр закладу «Стара Ворохта».

У середині є двоє тематичних залів. Перший зал для банкетів, в ньому є чимало старих фото на стінах, камін та фіолетові скатертини. Зал номер два зроблений в етнічному стилі, в ньому є тканинні килими на лавках, великі столи з дерева, велика пічка та опудала тварин на стінах. Відокремленим є ще мисливський зал, він має вигляд VIP-кімнати для банкету на дванадцять людей. Страви тут з української і закарпатської кухонь. В список меню входять такі страви як: грибна юшка, бограч, деруни, білі гриби у сметані, палушки, вареники, борщ, голубці, бануш з бринзою та інші.

Ресторанний заклад «Стара Ворохта» розташований неподалік річки, його оточують чудові краєвиди місцевої природи, звісно є спеціальний майданчик, із якого ці краєвиди можна краще роздивитися.

«Стара Ворохта» є хорошим варіантом для простої вечері чи навіть для веселого бенкету. В цьому ресторані працює доставка, її легко оформити в додатку за посиланням – **Стара Ворохта**.

Золота Пава. Це ресторан, в якому збережені культура закарпатської, української, угорської і європейської кухонь. В список страв меню входять: бограч, борщ, банош з бринзою та шкварками, деруни по-закарпатськи, страви з картоплі, різні види салатів і супів та інше. Цей заклад гарантує своїм відвідувачам затишну атмосферу і високий рівень комфорту.

Ресторан «Золота пава» є найпопулярнішою будівлею в Берегові. В цьому закладі ще давніше відбувалися урочисті заходи міста – обласні бали, засідали представники еліти і громадські культурні організації. В ресторані обслуговували чимало знаменитих осіб світу, влаштовували музичні вечори.

В цьому закладі виступала оперська зірка Анна Баті. Відвідали ресторан угорські граф Іштван Сечені та письменник Ференц Мора. Відкрити казино придумав Етвеш Томаш, він організував збори шановної громади міста щоб обговорити це питання.

Під час перших зборів створили «Основні правила поведінки в казино», у них увага зверталася на те, що гості казино мають мати хороший зовнішній вигляд, уміти культурно розмовляти, дотримуватись правил поведінки в громадських місцях (1820р.- 1839р.) грошові вкладення для цього виділили добровільні громадські збори.

Весною у 1912 р. ресторан почали оновлювати, в той час появилися різьблені із дерева пави та фрески на стіні в стилі чесько-моравського живописця Альфонса Мухи, вони і досі є прикрасами закладу і дають йому подих того часу. Фреска з зображеною жінкою «Вранішня зірка», освітлює вхід із стелі холу, на стінах у залі зображено розкішних німф, кожна із них відображує конкретну пору року і час доби.

Коли закінчилася Друга світова війна в будівлі відкрили ресторан «Карпати». В 1980-х роках минулого століття ресторан реставрували, в цілому залишилися усі давніші частини споруди. В 2003 заклад



перейменували на готельно-ресторанний комплекс «Золота пава», він є візитною карткою міста Берегово (Рис. 2.5) [14], [15], [16].



Рис. 2.5. Готельно-ресторанний комплекс «Золота пава».

## Висновок до розділу 2

Традиційні страви є головною складовою кулінарної спадщини багатьох етнічних груп. Часто вони відображають історію, культуру, клімат і сільське господарство певного регіону. Кожна з етнічних груп має свої унікальні традиційні блюда, які часто передаються з покоління в покоління. Ці блюда зазвичай складаються із різних інгредієнтів, таких як м'ясо, овочі, фрукти, трави і спеції, місцевого походження або зібраних. Техніка та методи приготування цієї їжі також може відрізнятися у різних етнічних груп.

Традиційна їжа не лише смачна, а ще вона відіграє особливу роль в різних святкових заходах і ритуалах. Ці заходи об'єднують людей, створюють відчуття спільності і забезпечують зв'язки із минулим. В загальному традиційні блюда є наріжним каменем культурної ідентичності та спадщини багатьох етнічних груп не лише в Україні, але й в усьому світі.

Кожна етнічна група має свої унікальні особливості культури та традицій харчування. Наприклад, в лемківській культурі акцент робиться на простоті та свіжості інгредієнтів, кухня бойків складається фактично з того, що росте на городі. Кухня гуцулів є найвідомішою і найпоширенішою в Карпатському регіоні. В загальному кухня цих етнічних груп відома своїм різноманіттям страв. Традиційні страви в Карпатському регіоні часто містять капусту, картоплю, молочні продукти та м'ясо. Кожна етнічна група має свої унікальні способи приготування їжі, використовуючи різні інгредієнти та традиційні методи готування.

В Україні, а саме в Карпатському регіоні є багато закладів, які готують страви кухні етнічних груп. Ці заклади досить популярні і кожного року їх відвідує велика кількість туристів як з України так і з закордону. Також за допомогою цих закладів наші і закордонні гості мають можливість



скуштувати страви та насолодитися атмосферою цього регіону [9], [10], [11], [12], [13], [14], [15], [16].

## **РОЗДІЛ 3 РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ПОПУЛЯРИЗАЦІЇ КУЛЬТУРИ ХАРЧУВАННЯ ЕТНІЧНИХ ГРУП В КАРПАТСЬКОМУ ТУРИСТИЧНОМУ РЕГІОНІ УКРАЇНИ**

### **3.1 Пропозиції та шляхи популяризації традиційної етнічної кухні**

Традиційна етнічна кухня для подорожуючих і її популяризація у нашій державі зіштовхується з деякими перешкодами, що в першу чергу зв'язані із тим, що в цьому напрямку немає глибокого наукового усвідомлення не лише культури харчування етнічних груп, але і методів репрезентації й споживання приготованих блюд.

Першою научною роботою із проблемами вивчення культури споживання українцями є стаття А. Канієвського, вона аналізує не лише головні блюда, методи приготування, але і ретельно оглядаються методи споживання страв.

Не дуже відомою українськими дослідниками нашої культури є Варвара Щелоковська, нею була опублікована розлога розвідка, в якій йдеться про споживання їжі українцями під ініціалами В. Щ. Варвара перша подала список глиняної посуду, яку використовували повсякчас у господарстві, висвітлила культуру поведінки українських сімей в будні і святкові дні за столом.

Дослідження архаїчних культурних методів готування і споживання страв в цей час лише починають українські етнологи в надії подальшого відтворення. Крім цього ж методи використання етнічної спадщини нашої

країни у напрямку туризму зіштовхуються з низкою концептуальних перешкод.

Етнічний спадок в даний час вважається в більшості викресленим компонентом у туристичній анімації та тільки трохи бере участь у репрезентації традиційних кухонь для закордонних гостей. Дуже часто це реалізується під час різних фестивалів, що мають етнічний напрямок.

Методи презентувати культуру вживання українцями блюд на вулиці у теперішній етнографічній літературі в даний час дуже рідкісні. В основному це дотикається страв з ярмарків. Отож, страви, що готували в основному під час ярмарку та їли ярмарчани, діляться на такі 2 групи: їжа, яку їли кожного дня, та окремі блюда, що готували тільки під час ярмарку. Відвідини ярмарку і базару вважається дуже суттєвим напрямом популяризації традиційної етнічної кухні.

Я вважаю надзвичайно корисними такі дослідження, тому що ярмарки і фестивалі зараз вважаються найбільш важливими компонентами щоб поширювати традиційну етнічну кухню і туризм у нашій державі. Всесвітня асоціація гастротуризму вважає гастротуризм подорожами, ціллю яких є отримати аутентичний досвід, заснований традиціями вживання страв чи напитків; відкриття особливих місць завдяки традиційній кухні. Отримання цього досвіду вважається головною ланкою щоб в подальшому формувати концепцію розвитку етнічної кухні.

В даний час ярмарки розглядають як подієвий чи ж event туризм, проте за допомогою ідей трансформації традиційних блюд у площу вуличних страв дасть змогу трансформувати зв'язки українських ресторацій. Основною перевагою ярмаркових страв було те, що їжа готувалася перед очима людей, завдяки цьому не бралися неякісні продукти. Тому користування автентичними блюдами і їхньою репрезентацією дасть змогу привабити подорожуючих, зробити відвідини нашої держави для іноземних осіб дуже цікавим, нашим подорожуючим це дасть змогу розгадати неповторний дух регіону, особливість народної культури, дасть незвичайні святкові емоції.

Реалізація традицій готування блюд під час ярмарків дає сильний туристичний потенціал, саме це сприяє розвитку туризму як всередині країни так і за її межами.

Отож, дослідивши традиції етнічної кухні можу запропонувати такі пропозиції та шляхи популяризації:

1. Проведення культурних заходів або фестивалів їжі з традиційними стравами.

В науковій дослідницькій культурі термін «етнографічний фестиваль» розуміється як «поліфункціональна, інтерактивна і масова за величиною осіб подія. В цій масовій події важливу роль відіграють місцеві культура, звичаї і традиції. Етнічні фестивалі показують багатство фольклору, духовні і матеріальні цінності народів. Першими етнографічними фестивалями були фестивалі на території європейського континенту, їх проведено було у середині 50-х років ХХ ст. Їхнє виникнення стало головною антидією сильним поштовхам глобалізації, які швидко розвивалися.

Друга важлива причина популяризації фестивалю це те, що в зв'язку із індустріалізацією чимала частина людей із сіл почали переїжджати до немалих містечок. Такий фактор погано вплинув на побутування національного мистецтва в звичному середовищі. Мета не дати зникнути і дати наступним поколінням свої культуру і звичаї дало поштовх виникненню фольклорних колективів, і з часом самих фестивалів.

У нашій країні найперші етнографічні фестивалі виникли в 1991 році, а саме перед розпадом СРСР і прийняттям Верховною Радою України важливого документа – Акту проголошення незалежності нашої держави. В червні 1991 році у місті Луцьк пройшов Перший Міжнародний фестиваль нашого фольклору «Берегиня». Цей фестиваль дав початок фольклорно-фестивальному руху у незалежній державі. В вересні в цім самім році на Гуцульщині в селі Верховина Івано-Франківська область стався Перший Міжнародний гуцульський фестиваль. Кінець СРСР і побудова незалежних держав із нещодавніх «братніх республік» дало змогу щоб

переглянути кожен із них власну історію, відносини до своєї культури, традиції. Такі події посприяли виникненню етнографічних фестивалів, мета яких демонструвати національний культурно-мистецький спадок.

Продовж останніх десяти років чисельність етнографічних фестивалів у нашій країні різко збільшилася. Цей факт пов'язаний з тим, що наш народ має потребу відчувати себе приналежним до певного історичного угруповання, утвердитися в своїй етнічній самоідентифікації, відшукати ціннісні засади своєї творчості, які є альтернативними у відношенні до тих, що нав'язуються масовими поп-культурами. В списку культурного попиту сучасного жителя України присутнє бажання до національного спадку, духовного воскресіння, створеного на традиціях та цінностях.

Теперішні етнографічні фестивалі діляться на 3 групи. В першу групу входять фестивалі, які проходять в вигляді демонстрації матеріально-духовних звичаїв народів в їхньому локальному історико-етнографічному напрямку. Для прикладу таких фестивалів можна назвати чимало, ось деякі з них: Міжнародний гуцульський фестиваль, Міжнародні бойківські фестини, «Бойківська ватра», «Лемківська ватра», «Коломийка».

В другу групу входять історичні удосконалення давніх традицій та свят народів. Такими фестивалями є «Сорочинський ярмарок», «Проводи тваринників на полонини», «Обжинки», святкування Різдва чи Купайла. А список групи номер три входять фестивалі, які містять в собі демонстрації минулої та теперішньої культур етнічної групи чи кількох груп. Для прикладу «Країна мрій» в місті Київ або «Букова віть» в місті Чернівці.

За видами організування етнографічні фестивалі ділять на такі форми: фестиваль-ярмарок, презентація народного ремесла та промислу, концерт, фольклорне свято, релігійно-обрядова фестина, фестиваль-змагання, майстер-клас народного мистецтва, історична реконструкція древньої культури, фестиваль-видовище, професійне свято, фестиваль автентичної

культури, дегустація народної кухні, національно-патріотичне дійство, національне гуляння і т.д.

За територією, де буде відбуватися фестиваль, нині в нашій країні, як і в інших країнах світу, є такі 2 види етнографічних фестивалів: ті які мають постійне місце та ті що пересуваються, по іншому їх називають мандрівними вони кожен рік проходять у другому місті країни, для прикладу візьмемо Міжнародний гуцульський фестиваль і Міжнародний етнофестиваль «Країна мрій». Територія проходження першого виду фестивалю майже постійно зв'язана з якимось туристичним ресурсом або об'єктом, для прикладу, місце народження відомих українських діячів і тому подібне. В більшості ці фестивалі присвячуються окремому виду заняття, певним обрядам чи навіть стравам, та за правилами проходять у традиційні години, які відповідають визначним подіям у житті громади.

За традицією такі фестивалі проходять в просторах міста, розвиваючи національний компонент культури міст, наприклад «Маланка-фест» в місті Чернівці, «Берегфест» в місті Берегове, «День святого Мартина» в місті Мукачево, «Карпатія» в місті Львів, «Карпатський вернісаж» в місті Івано-Франківськ, Всесвітні бойківські фестини «З чистих джерел» в місті Турка «Петрівський ярмарок» в місті Чернівці і т.д.

Важливим компонентом програми фестивалю вважається виступ фольклорного колективу із Бойківщини, Гуцульщини, Покуття та Опілля. В ході фестивалів гості зможуть спробувати традиційні блюда будь-якої етнографічної групи.

Підводячи підсумки, можу сказати, що появу цих фестивалів в нашій країні та їх популярність було спричинено реакцією на глобалізаційні процеси, саме вона заснувала так званий ренесанс зацікавлення локальними етнокультурами. Важливими цінностями фестивалів вважається спадщина, культура та традиції, їхнє збереження і збільшення.

2. Співпраця з ресторанами чи шеф-кухарями для створення страв ф'южн із традиційними смаками.

Кухня ф'южн з'явилася у США приблизно двадцять років тому та покроково поширилася по цілому світі. Фраза «ф'южн» (fusion) з англійської перекладається зливати, сплавляти, змішувати. Прикладом звичайного блюда ф'южн є японсько-французько- італійський рис та манго у сушах із пермської шинки, печінки гуски і сиру пармезан, заправлене це все майонезом з Японії. Кухня ф'южн є напрямком, в якому відсутні чіткі правила. Ф'южн є фантазійним, творчим напрямком на кухні, у ньому в рівномірно змішують технології та продукцію далеких за місцевістю кухонь світу.

Основна та одна вимога це щоб компоненти, змішані у одному блюді, були гармонійними за смаком та за будовою, доповнювали одне одного, і приготовані блюда були легкі та свіжі (Рис. 3.1).



Рис. 3.1. Приклад страви в стилі ф'южн.

Лише через це замість майонезу у блюдах кухні ф'южн зазвичай користуються рослинними оліями, такими як олія з горіхів, кокосу, кунжуту, із кісточок винограду, олія з соняшнику, кукурудзи і оливок, також перевагу надають соку цитрусових та прянощам, таким як імбир, м'ята, цедра лимона чи апельсини, лимонна трава, кінза та базилік.

Це досить незвично. Проте це і є суть мистецтва приготування блюд у стилі «ф'южн». Однак «ф'южн» є не тільки поєднанням на думку несумісних компонентів, але і їхнім грамотним з'єднанням, незвичне подавання традиційних страв, і звісно заміна звичних компонентів на інші, що дають можливість різко поміняти смакові властивості знайомої їжі.

Як це робиться? Здібних кухарів, які є самоучками, на даний час не часто зустрінеш, проте це не значить, що кухня цього виду не є доступною

простому народу. Починати вчитися за цим напрямом можна за допомогою не складних на мою думку принципів, а саме: в звичні блюда давати особливі спеції, приправи; просту продукцію замінювати більш екзотичною; поєднувати блюда з Європи із соусами зі сходу; робити експерименти із дизайном страв; підлаштувати рецепти під місцевий смак.

Певна річ, є багато других методів, які кожен, потренуючись, без особливих вагань визначить собі сам. Експериментуючи, дуже важливо щоб не забувалося, що зміна у рецепті не має зашкодити якості і сполучуваності продукції одне з одною. І вже після цього людина може створювати будь-яку страву, беручи до уваги власний смак і чуття. Також важливо не боятися відчутти несподіваний смак, а раптом цей смак стане новим кулінарним шедевром у кухні ф'южн.

Стиль ф'южн та його специфіка може здаватися химерним та безглуздим. Проте тут не варто поспішати з висновком. Велику кількість блюд можна приготувати не докладаючи багато зусиль і в швидкому темпі. Тому що стиль ф'южн є легким, доступним і смачним. Поєднувати страви двох націй, культура яких є дуже схожою, не буде вважатися ф'южнем. Основною особливістю їжі в ф'южнському стилі є змішування культури різноманітних народних кухонь, і чим більша географічна дистанція між державами, кулінарні звичаї яких з'єднуються в межах єдиного їстівного блюда, тим ліпше.

3. Використання платформ соціальних мереж, щоб ділитися рецептами, кулінарними порадами та історіями про страви.

Соцмережі є дуже потужним інструментом, а саме для такого важливого та потрібного елемента, як страви та напоитки. На більшості платформ соцмереж, починаючи з Facebook і завершуючи Instagram, бренди страв і закладів харчування вважаються найбільш ефективними.

В Твітері їжа та напоитки згадуються в 33% постів. В Інстаграмі хештег #food є двадцять п'ятим за популярність хештегом у світі, тому що близько чотириста мільйонів сповіщень на платформі відмічені тегом #food.

Понад тридцять процентів відвідувачів з Америки відслідковують ресторани заклади в соцмережах, та ще близько сорока процентів із них займаються цим, щоб визначити, чи хочеться їм зробити замовлення страви у ресторані чи кафе.

Згідно даних Statista, велика частина американських осіб вважає, що більше почали користуватися соцмережами коли почався штамп COVID-19 (63відсотки у Facebook, 42відсотки у Instagram і 34відсотків у Twitter).

В теперішній час через війну гості як ніколи бояться поїсти у рестораних закладах, велика частина із них в буквальному сенсі «застрягли вдома». Саме це дає можливість ресторанним брендам особливо зосередитися на соцмережах, щоб ці заклади мали змогу залишитися у житті клієнтів у Інтернеті та бути на першому місці, коли річ йтиме про доставку їжі чи вийти поїсти.

Незалежним є те, чи відкритий заклад в даний час, чи тільки планує відкритися, потрібно повідомляти про це. Не потрібно залишати людей у здогадах, а потрібно постійно оновлювати інформацію для клієнтів, для того аби вони були проінформовані, як зможуть дати підтримку вашому бізнесу та скуштувати страв з вашої кухні.

Якщо заклад готується до відкриття, то рекомендовано додати у Instagram фотографії майбутніх блюд і повідомити про промоакції, щоб майбутні клієнти із великим бажанням хотіли відвідати в ресторан після того, як він відкриється.

Потрібно оновлювати свої веб-сайти та соцмережі, а саме викладати туди інформацію про страви та напої які пропонує ваш заклад прямо зараз, для прикладу, блюда від шефа, нові страви, страви з найстарішими рецептами і т.д.

Також не треба забувати викладати фотографії, де працівники готуються приймати клієнтів та підписати на приклад «дуже скоро!» чи «слідкуйте за оновленнями!»



Можна викладати дописи із відліком часу до відкриття ресторанного закладу, аби аудиторія не забувала про це і була трохи схвильована.

Хорошою ідеєю можуть стати конкурси у Інстаграмі чи будь-які подарунки клієнтам після відкриття закладу.

Коли заклад відкритий:

Потрібно оновлювати свої веб-сайти, соцмережі та автовідповідач (чи чат-бот), і вказувати там час роботи і корисну інформацію (для прикладу, час дії знижок на певні страви у святкові дні).

Важливо викладати фото працівників, і звісно новітнього гігієнічного і захисного устаткування закладу харчування, тоді клієнти будуть мати інтерес, до того що заклад робить, аби страва клієнта була безпечною.

Хороша ідея викладати фото страв та напоїв, це важливо для клієнтів в соцмережах, тому що вони зможуть побачити що пропонує заклад, а Інстаграм для таких фото є ідеальним місцем.

Це все значить, щоб уберегти ресторанний бізнес у теперішній час та успішно просувати його потрібно регулярно вивчати поради і прийоми використання Інстаграму.

Потрібно постити фото меню закладу, акції у святкові та звичайні дні, знижки для постійних клієнтів.

Дозволити клієнтам побачити що робиться поза межами їхнього столика і представити власника, менеджера та працівників, бо людям краще сприймається доброзичливий бренд.

Важливо бути *atthetopofmind* і викладати у історії фотографії блюд і других унікальних акцій.

Можна створити свій *#hashtag* для закладу харчування та попросити клієнтів викладати фото та позначати даний заклад.

Не забувати використовувати хештеги, особливо ті, які є найефективнішими, а саме *#foodstagram*, *#foodphotography* та *#foodie*, аби зросла аудиторія закладу.

Ділитися рецептами та організовувати кулінарні уроки із підписниками.

Чудовим варіантом буде викладати рецепти закладу для клієнтів. При цьому закладу не потрібно хвилюватися, що ділячись рецептами він розкриває свої секрети, ні це не так, насправді це шанс для клієнтів скуштувати їхню улюблену їжу.

Існують ще такі методи монетизації рецептів та уроків кулінарії.

Запропонувати набір продукції, що містить компоненти для готування блюда разом з рецептом чи посилання на кулінарний урок, ціна цього уроку входить в замовлення.

Запропонувати не безкоштовні курси кулінарії, що відкриють клієнтам доступ до рецептів та уроків із готування фірмової їжі закладу.

Не залежить від того, монетизується цей процес, чи ні, обмін хорошою та корисною інформацією зацікавить підписників. Це є чудовим методом користування соцмережами, аби дати клієнтам новітній досвід, який зміцнить бренд закладу.

Бути партнерами і співпрацювати із «лідерами думок» є хорошою практикою для чималої кількості ресторанних закладів.

Інфлюенсер приваблює велику кількість аудиторії, і він чудово підходить щоб розширити бізнес. Заклад може мати співпрацю із місцевим «лідером думок» для організації розіграшів, презентації блюд із меню та особливих пропозицій. Розіграші можуть допомогти новим особам відшукати ресторанний заклад, проте і керівник отримає чимало нових підписників у своїх соцмережах.

Якщо заклад давніше не цікавився впливом маркетингу для свого ресторанного закладу, то тепер якраз це потрібно зробити.

Як було уже згадано клієнти тратять немало годин на свої улюблені соцмережі, тому заклад повинен часто бути онлайн, відповідати коментарям, ставити лайки на їхні дописи та брати участь у цьому процесі практично весь день. Якщо заклад відповість на коментар за кілька днів, то це не зіграє важливої ролі, проте якщо це станеться за кілька хвилин. То клієнт залишиться з позитивними емоціями про даний заклад.

Можна спробувати новіші види дописів, які створені щоб залучити більше клієнтів, для прикладу, тестування в історіях закладу чи допис, що покликаний розвинути діалог (Рис. 3.2).

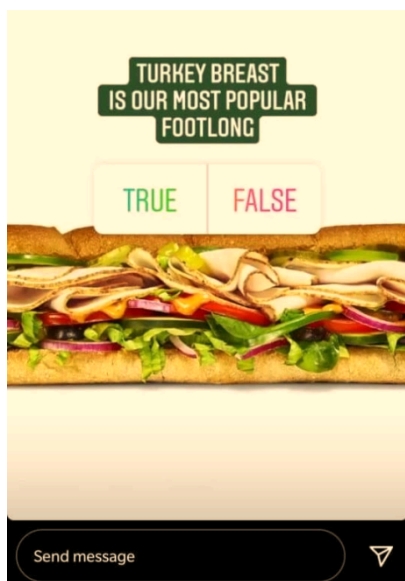


Рис. 3.2. Приклад опитування в історії інстаграму.

Ресторанний бізнес часто міняється, тому важливо бути підписаним на експертів у цій сфері, аби знати, що важливо робити ресторанному закладу, для досягнення успіху.

Регулярне проведення часу у інтернеті грає вирішальну роль, а саме у теперішні часи. Зміни почалися вже з настанням COVID-19, а зараз в час війни клієнтам потрібно бути в курсі, що заклад не байдужий, і що він працює в цій так званій «новій реальності», починаючи новим графіком роботи і закінчуючи різними варіантами доставки і самовивозу.

Потрібно користуватися цими часами, аби зробити хороші експерименти із дописами та в дійсності зацікавити аудиторію і побудувати гарну репутацію закладу.

4. Включення традиційних страв в звичайні заклади харчування чи служби доставки їжі.

Я вважаю, що включення традиційної їжі в звичайні ресторани заклади чи служби доставки їжі є хорошим методом відзначити культурну спадщину і надати споживачам смак автентичності. Пропонуючи традиційні блюда разом

з більш простими варіантами, підприємства мають змогу залучати ширше коло відвідувачів та сприяти розмаїттю кулінарного ландшафту. Окрім цього, включення традиційної їжі може стати методом підтримки місцевих фермерів та виробників, що спеціалізуються на такій продукції, впливаючи на стабільність харчової економіки. Загалом я вважаю безпрограшною ситуацією як для компаній, так і для клієнтів ввести традиційні страви у меню свого закладу.

5. Пропонувати кулінарні уроки або майстер-класи, щоб навчити людей різноманітності та багатству традиційної кухні (Додаток А).

Це чудова ідея. Я точно можу сказати, що такі кулінарні уроки і майстер-класи потрібні для того щоб навчити людей різноманітності і багатству традиційної кухні етнічних груп. Такі заняття можуть брати широкий спектр кухонь різноманітних етнічних груп, даючи учасникам змогу вивчити нові цікаві рецепти і технології приготування. Це був би цікавий і навчальний метод досліджувати світ через їжу. Крім цього такі курси можна проводити і в режимі онлайн, що зараз дає перевагу у воєнний час.

Це лишень декілька ідей, проте можливості безмежні, коли мова йде про популяризацію і відзначення традиційної етнічної кухні [17], [18], [19], [20].

### **3.2 Концепція створення ресторану етнічної кухні для закладу**

#### **«Карпатський куточок»**

Ресторан «Карпатський куточок» – це загальнодоступне підприємство ресторанного господарства, що надає гостям широкий асортимент страв етнічної кухні та інші блюда і напої нескладного приготування. Їжу можна замовити доставкою на дім або з собою, також в закладі є вино-горілчані і кондитерські вироби. Високий рівень обслуговування поєднується з організацією відпочинку відвідувачів.

Ресторан є закладом громадського харчування (інколи із музичною та танцювальною програмою), де подають їжу і напої різних асортиментів.

Ресторан відрізняється від інших закладів тим, що в ньому вища якість послуг та рівень обслуговування, широкий асортимент меню, а ще такі заклади харчування зазвичай надають ще послуги із розваг і дозвілля.

Меню закладу «Карпатський куточок» складається з різних видів страв. Оскільки заклад надає послуги ще й і закордонним гостям, то воно перекладене трьома мовами, а сама англійською, польською та італійською. Отож в список меню входять:

- перші страви
- салати
- страви з риби
- основні страви
- гарніри
- закуски
- десерти
- сніданки
- напої

До перших страв належать: бограч-гуляш, боб-гуляш, суп з квасолею по верховинськи, суп з білих грибів, суп тарконь в хлібі, український борщ з копченим салом, грибний гуцульський борщ.

В список салатів входять: гуцульський салат, салат «Цезар», салат «Овочева мозайка», салат «Нептун», салат «Королівське полювання», салат «Вітамінний».

Страви з риби: лосось з грибами в вершковому соусі, форель запечена, короп запечений, філе коропа в кисло-солодкому соусі, філе лосося з бланшованими овочами.

Основні страви включають в себе: шашлик по-гуцульськи, кремзлики по-гуцульськи, курчата по-верховинськи, лоці печене, буженина по-верховинськи, відбивна куряча, стейк зі свинної шиї.

Гарніри: картопля по-гуцульськи, овочі гриль, рис з овочами, картопляне пюре, картопля по-селянськи, картопля фрі.

Закуси: сирне асорті, банош з бринзою та шкварками, деруни по-закарпатськи з грибами, деруни по-закарпатськи з м'ясом, лаваш з куркою, лаваш з овочами.

Десерти: сирний гуцульський пиріг, гуцульське печиво, щербет гуцульський, морозиво з фруктами, шоколадне морозиво, чіз-кейк, торт «Наполеол».

Сніданки: млинці з нутеллою та бананом, сирники з джемом, вівсянка з фруктами, англійський сніданок, тост з лососем та яйцем, тост з беконом.

Гарячі напої: кава лате, лате, кава експресо, кава амерікано, капучино, глінтвейн, кава глянсе, гарячий шоколад, какао, чай фруктовий, чай зелений, чорний чай, лате айс,

Холодні напої: пепсі, кока-кола, фанта, спрайт, сік натуральний, компот, вода Моршинська, вода Боржомі,

Коктейлі: фруктовий мікс, піна колада з алкоголем і без, блакитна лагуна, мохіто з алкоголем і без алкоголю, текіла, голубі гаваї, апероль шприц, коктейль «Маргарита».

Алкогольні напої: пиво, вина, лікери, джин, ром, віскі, коньяк, вермут, горілка.

Послуги в ресторанному господарстві є результатом діяльності закладів і громадян-підприємців по реалізації потреби гостя в харчуванні і відпочинку.

Ресторан «Карпатський куточок» надає такі види послуг:

- послуги харчування;
- послуги із приготування страв і кондитерських виробів;
- послуг реалізації кулінарної продукції;
- послуги вживання страв й обслуговування;
- послуги відпочинку;
- інформаційні послуги;
- додаткові послуги (паркування особистого транспорту споживачів на організованій стоянці, Wi-Fi, виклик таксі, надання споживачам

телефонного зв'язку, гарантування збереження особистих речей і цінностей споживача).

Персонал закладу містить 15 осіб, до них належать: адміністратор, бухгалтер, офіціанти, бармен, кухарі, охорона, прибиральниці. Кожен з них виконує свої посадові обов'язки і дотримується правил обслуговування відвідувачів. Кількість місць в закладі розраховано на 55 осіб.

Ресторан «Карпатський куточок» спрямовує свою діяльність в основному на обслуговування різних видів клієнтів як внутрішніх, так і закордонних гостей. Такі клієнти ставлять перед рестораном певний ряд вимог, які є вирішальними при виборі ресторанного закладу:

- розміщення ресторану;
- хороше транспортне з'єднання;
- можливість орендувати зал;
- наявність в закладі інтернету та мобільного зв'язку.

Гуцульські дерев'яні ресторани мають унікальний та неповторний дизайн як всередині, так і зовні. Інтер'єр ресторану «Карпатський куточок» виконаний в традиційному гуцульському стилі, а саме з використанням яскравих вишивок, дерев'яних меблів та ручної роботи (Додаток Б). В цьому ресторані можна побачити також настінні розписи, вишивані рушники та інші народні елементи.

Екстер'єр ресторану «Карпатський куточок» теж вражає своєю красою. Це дерев'яна будівля із великими вікнами, де можна насолоджуватися краєвидом на гори та ліси (Додаток В). На вході закладу є дерев'яна вивіска з назвою самого закладу, оформлена вивіска в трохи світліших тонах ніж стіни ресторану. Дерев'яні веранди і тераси надають унікального шарму цьому заміському ресторану. Це місце є ідеальним щоб відпочити і насолодитися гуцульською кухнею [21].

### **Висновок до розділу 3**

На даний час етнічна кухня для гостей з закордону і для наших туристів в нашій країні зіштовхується із декількома проблемами, ці проблеми в основному зв'язані із тим, що цей напрямок немає свого научного усвідомлення не лише в культурі харчування етнічних груп, але і в методах репрезентації й споживання приготованої їжі.

Отож, щоб популяризувати традиційну етнічну кухню, можна використовувати такі шляхи та пропозиції:

1. Організація кулінарних заходів та фестивалів, де будуть представлені страви традиційної етнічної кухні.

2. Співпраця з ресторанами чи шеф-кухарями для створення страв ф'южн із традиційними смаками.

3. Використання соціальних мереж та інших онлайн платформ для популяризації традиційної етнічної кухні шляхом публікацій, відеорецептів та інтерактивних вікторин.

4. Включення традиційних страв в звичайні заклади харчування чи служби доставки їжі.

5. Створення кулінарних курсів або майстер-класів, на яких буде можливість вчитися готувати традиційні страви під керівництвом професіоналів.

Ці заходи допоможуть підвищити інтерес до традиційної етнічної кухні та залучити нових любителів цієї кулінарної спадщини.

Ресторан «Карпатський куточок» являється загальнодоступним закладом ресторанного бізнесу, він надає клієнтам різноманітний асортимент блюд етнічної кухні та іншої їжі і напоїв неважкого приготування. Страви з закладу можна замовити доставкою до дому або взяти з собою, в ресторані присутні вино-горілчані та кондитерські вироби. В ресторані високий рівень комфорту та обслуговування для відвідувачів. Зовнішній і внутрішній вигляд закладу виконаний в гуцульському стилі. З ресторану можна насолодитися краєвидом карпатського лісу та гір [17], [18], [19], [20], [21].

## **ВИСНОВКИ**



Дослідження традиційних страв та культури харчування етнічних груп в Карпатському туристичному регіоні України проводилися за матеріалами з різних джерел, а також за допомогою аналізу трьох ресторанних закладів, а саме: «Гуцульщина», «Стара Ворохта», «Золота пава». Ці ресторани заклади користуються великою популярністю та завдяки цьому щорічно їх відвідує чимала кількість туристів як з нашої країни так і з інших країн світу. Завдяки цим закладам українські та іноземні клієнти мають змогу спробувати страви і насолодитися атмосферою Карпатського регіону.

Також дослідження показали, що етнографічний туризм є хорошим методом для залучення туристів. Кожного року він набуває все більшої популярності. Фестивалі і етнографічні події вважаються одними з найважливіших факторів для того щоб відродити та розвинути національну культуру Карпатського регіону.

Етнічні групи мають свої особливі культуру і традиції харчування. Кожна з них володіє унікальними способами приготування страв, користуючись різними інгредієнтами і звичними для них методами приготування. Традиційні блюда вважаються важливим компонентом кулінарного спадку кожної етнічної групи. Всі ці групи мають свої особливі традиційні блюда, що зазвичай передаються із покоління в покоління.

Проте на даний момент кухня етнічних груп для туристів іноземних і для українських споживачів в Україні має декілька невирішених проблем, ці труднощі в загальному пов'язані із тим, що цей напрям немає свого певного усвідомлення не тільки в галузі харчування етногруп, але й у способах репрезентації і споживання готових блюд.

Низку цих проблем можна вирішити застосувавши певні методи, а саме: організувати кулінарні заходи та фестивалі, де будуть представлені блюда традиційної етнічної кухні; співпрацювати з ресторанами чи шеф-кухарями щоб створити страви ф'южн із традиційними смаками цієї кухні; використовувати соціальні мережі й інші онлайн платформи щоб популяризувати традиційну етнічну кухню шляхом публікацій, відеорецептів

і інтерактивних вікторин; включати традиційні страви у звичайні заклади харчування або служби з доставки їжі; створювати кулінарні курси чи майстер-класи, під час яких буде змога навчитися готувати традиційні блюда під керівництвом професійних осіб.

Ресторанний заклад «Карпатський куточок» є загальнодоступним підприємством в ресторанній галузі, цей заклад пропонує споживачам меню з різноманітними стравами етнічних кухонь, та крім цього іншої їжі та напитків, що легко готуються. Їжу є можливість замовити доставкою на дім чи навіть взяти із собою, у закладі є алкогольні і кондитерські вироби. У «Карпатському куточку» особлива атмосфера та рівень обслуговування для гостей. Інтер'єр та екстер'єр ресторану виконані у гуцульському форматі. Із вікон закладу є змога побачити чудові карпатські краєвиди[14], [15], [16], [5], [8], [10], [11], [12], [17], [18], [19], [20], [21].

## ЛІТЕРАТУРА

1. О. Дутчак Теоретико-методологічні проблеми українського етнотуризму: навч. посіб. Вид. «Вісник Прикарпатського університету». Івано-Франківськ: 2013 - 23-24ст.
2. В. Рожнова , Терес Н. Проблеми та перспективи розвитку етнотуризму: навч. посіб. Вид « Етнічна історія народів Європи». Львів: 2013 -35-44ст.
3. С.А Макачук Етнографія України: навч. посіб. Вид. «Світ». Львів:2004-518ст.
4. Традиційна кухня Закарпаття та інших регіонів Карпат: місцеві страви та напої. Веб-сайт: URL: <https://krasna.com.ua/activity/tradytsiina-kukhnia> (дата звернення: 26.02.2024).
5. Етнічний туризм у Карпатському регіоні: структурні особливості та проблеми розвитку. Веб-сайт: URL: [https://tourlib.net/statti\\_ukr/golod3.htm](https://tourlib.net/statti_ukr/golod3.htm) (дата звернення: 27.02.2024).
6. Нації України. Веб-сайт: URL: <https://naurok.com.ua/prezentaciya-naci-ukra-ni-236564.html> (дата звернення: 28.02.2024).
7. Історико-культурна спадщина Карпатського регіону. Веб-сайт: URL: <http://194.44.152.155/elib/local/pv/840.pdf> (дата звернення: 28.02.2024).
8. Фестивалі Карпатського регіону як чинник розвитку етнотуризму. Веб-сайт: URL: [https://tourlib.net/statti\\_ukr/buchko2.htm](https://tourlib.net/statti_ukr/buchko2.htm) (дата звернення: 28.02.2024).
9. Карпатська кухня. Веб-сайт: URL: <https://www.karpaty.info/ua/info/useful/cuisine/> (дата звернення: 04.03.2024).
10. Лемківська кухня. Веб-сайт: URL: <https://ivanna-site.in.ua/novini/472-lemkivska-kukhnya> (дата звернення: 04.03.2024).
11. Гуцульська Кухня. Веб-сайт: URL:

- <https://karpatskishkvarky.com/guczulska-kuhnya/>  
(дата звернення: 06.03.2024).
12. Традиційна бойківська кухня. Веб-сайт: URL:  
<https://carpathy.nadvirna.com/index.php/hutsulskyy-kray/istoriya/boyky/kukhnya> (дата звернення: 06.03.2024).
13. Сила лемківської кухні. Веб-сайт: URL: <https://gk-press.if.ua/x5633/>  
(дата звернення: 06.03.2024).
14. Замки, фортеці, палаци та інші визначні пам'ятки Карпат й України.  
Веб-сайт: URL:  
<https://karpatium.com.ua/pamyatky-arkhitektury/restoran-muzei-hutsulshchyna> (дата звернення: 15.03. 2024).
15. Район Карпатських курортів. Веб-сайт: URL:  
<https://nadvirna.life/staravorohkta> (дата звернення: 15.03. 2024).
16. Золота Пава. Веб-сайт: URL: <https://zolotapava.com.ua/>  
(дата звернення: 15.03.2024).
17. Українська кухня у вимірах вуличної їжі: традиції та інновації.  
Веб-сайт: URL:  
[https://repo.btu.kharkov.ua/bitstream/123456789/22582/1/tezi\\_10.10.19-7-9.pdf](https://repo.btu.kharkov.ua/bitstream/123456789/22582/1/tezi_10.10.19-7-9.pdf) (дата звернення: 25.03.2024).
18. Етнофестивалі на території українських скансенів: культурно-просвітницький аспект. Веб-сайт: URL:  
<https://www.pyrohiv.com/activities/etnofestivali-na-teritorii-ukrainskikh-skanseviv-kulturno-prosvitnitskiy-aspekt.html> (дата звернення: 25.03.24).
19. Кухня фюжн. Веб-сайт: URL:  
<https://naurok.com.ua/prezentaciya-kuhnya-fyuzhn-192438.html> (дата звернення: 25.03.2024).
20. Як підняти продажі ресторану за допомогою соціальних мереж?  
Веб-сайт: URL:  
<https://www.restorator.ua/post/how-to-raise-restaurant-sales-through-social-networks> (дата звернення: 25.03.2024).

21. Аналіз послуг, які надаються в ресторані. Веб-сайт: URL:

[https://vuzlit.com/296629/analiz\\_poslug\\_nadayutsya\\_restorani](https://vuzlit.com/296629/analiz_poslug_nadayutsya_restorani)

(дата звернення: 28.03.2024).

## ДОДАТКИ

Додаток А

Приклад кулінарних уроків



Приклад інтер'єру ресторанних закладів Карпатського регіону



Приклад екстер'єру ресторанних закладів Карпатського регіону





## РЕЦЕНЗІЯ

на кваліфікаційну роботу

«Традиційні страви та культура харчування етнічних груп в  
Карпатському туристичному регіоні»  
для здобуття освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр»  
студента спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Шиптур Марії Романівни

(ППП студента)

Рецензент: Дем'янів Василь, шеф-кухар

(науковий ступінь, вчене звання, посада, ППП рецензента)

ресторану Шеф клуб

Кваліфікаційна робота присвячена дослідженню традиційних страв та культури харчування етнічних груп, що мешкають у Карпатському регіоні України. Актуальність даної теми обумовлена зростаючим інтересом до культурної спадщини та етнічного розмаїття в контексті розвитку туризму.

У вступі автор обґрунтовує актуальність теми, визначає мету та завдання дослідження, а також окреслює методологічну базу роботи. У першому розділі надано огляд літератури, що стосується культурних традицій та звичаїв харчування різних етнічних груп. Автор ретельно аналізує існуючі дослідження та визначає основні концепції, пов'язані з культурою харчування. У другому розділі автор детально описано основні традиційні страви, що характерні для різних етнічних груп, зокрема гуцулів, бойків та лемків. Опис страв супроводжується рецептами та історичним контекстом їх виникнення, а також здійснено аналіз закладів харчування з етнічними стравами.

У третьому розділі проаналізовано вплив традиційних страв на розвиток туристичної привабливості регіону, а також запропоновано шляхи популяризації місцевої кухні серед туристів та створення ресторану етнічної кухні.

Робота заслуговує на оцінку «відмінно».



Василь Дем'янів

«04» червня 2024 р.

## Відгук

на кваліфікаційну роботу  
«Традиційні страви та культура харчування етнічних груп в  
Карпатському туристичному регіоні»  
в Українських Карпатах з сучасними готелем і рестораном»  
для здобуття освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр»  
студента спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»  
Шиптур Марії Романівни  
(ПП студента)

Наукова новизна роботи полягає в комплексному підході до дослідження культури харчування етнічних груп Карпатського регіону та її впливу на туристичний сектор. Практичне значення роботи полягає в можливості використання отриманих результатів для розвитку гастрономічного туризму та збереження культурної спадщини регіону.


Кваліфікаційна робота є завершеним та оригінальним дослідженням, яке відповідає вимогам, що пред'являються до робіт такого рівня. Робота виконана на високому науковому рівні, відзначається логічною структурою, глибиною аналізу та чіткими висновками. Автор демонструє високу обізнаність у темі та вміння самостійно проводити наукові дослідження.

Аналіз поставлених завдань достатній. У роботі використано достатню кількість методів дослідження. Кількість літературних джерел достатня. Матеріали роботи викладені у науковому стилі, доступною мовою, стисло та правильно. Оформлення кваліфікаційної роботи відповідає вимогам. В підсумку кваліфікаційна робота студентки допущена до захисту.

Студент

Науковий керівник

«03» червня 2024 р.



Марії ШИПТУР

Христина ТЕРЛЕЦЬКА



## метадані

Заголовок

**Традиційні страви та культура харчування етнічних груп в Карпатському туристичному регіоні**

Автор

Науковий керівник / Експерт

**Шиптур Марія****Христина Терлецька**

підрозділ

**King Danylo University**

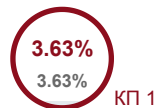
## Тривога

У цьому розділі ви знайдете інформацію щодо текстових спотворень. Ці спотворення в тексті можуть говорити про МОЖЛИВІ маніпуляції в тексті. Спотворення в тексті можуть мати навмисний характер, але частіше характер технічних помилок при конвертації документа та його збереженні, тому ми рекомендуємо вам підходити до аналізу цього модуля відповідально. У разі виникнення запитань, просимо звертатися до нашої служби підтримки.

|                        |  |    |
|------------------------|--|----|
| Заміна букв            |  | 22 |
| Інтервали              |  | 0  |
| Мікропробіли           |  | 2  |
| Білі знаки             |  | 3  |
| Парафрази (SmartMarks) |  | 58 |

## Обсяг знайдених подібностей

Коефіцієнт подібності визначає, який відсоток тексту по відношенню до загального обсягу тексту було знайдено в різних джерелах. Зверніть увагу, що високі значення коефіцієнта не автоматично означають плагіат. Звіт має аналізувати компетентна / уповноважена особа.

**25**

Довжина фрази для коефіцієнта подібності 2

**14505**

Кількість слів

**104709**

Кількість символів

## Подібності за списком джерел

Нижче наведений список джерел. В цьому списку є джерела із різних баз даних. Колір тексту означає в якому джерелі він був знайдений. Ці джерела і значення Коефіцієнту Подібності не відображають прямого плагіату. Необхідно відкрити кожне джерело і проаналізувати зміст і правильність оформлення джерела.

### 10 найдовших фраз

Колір тексту

| ПОРЯДКОВИЙ<br>НОМЕР | НАЗВА ТА АДРЕСА ДЖЕРЕЛА URL (НАЗВА БАЗИ)  | КІЛЬКІСТЬ ІДЕНТИЧНИХ СЛІВ<br>(ФРАГМЕНТІВ) |        |
|---------------------|---|---|--------|
| 1                   | <a href="https://archer.chnu.edu.ua/bitstream/handle/123456789/952/Lviv_Buchko.doc?sequence=1">https://archer.chnu.edu.ua/bitstream/handle/123456789/952/Lviv_Buchko.doc?sequence=1</a>   | 41  | 0.28 % |
| 2                   | <a href="https://www.pyrohiv.com/activities/etnofestivali-na-teritorii-ukrainskikh-skanseniv-kulturno-prosvitnitskiy-aspekt.html">https://www.pyrohiv.com/activities/etnofestivali-na-teritorii-ukrainskikh-skanseniv-kulturno-prosvitnitskiy-aspekt.html</a>                         | 26  | 0.18 % |
| 3                   | <a href="https://tourlib.net/statti_ukr/golod3.htm">https://tourlib.net/statti_ukr/golod3.htm</a>   | 26  | 0.18 % |
| 4                   | <a href="https://www.karpaty.info/ua/info/useful/cuisine/">https://www.karpaty.info/ua/info/useful/cuisine/</a>   | 24  | 0.17 % |
| 5                   | <a href="https://www.karpaty.info/ua/info/useful/cuisine/">https://www.karpaty.info/ua/info/useful/cuisine/</a>   | 23  | 0.16 % |
| 6                   | <a href="https://referat.co/statya/760726-turizm-etnichnij-turizm-u-karpatskomu-regioni-strukturni-osoblivosti-ta-problemi-rozvitku/read?p=5">https://referat.co/statya/760726-turizm-etnichnij-turizm-u-karpatskomu-regioni-strukturni-osoblivosti-ta-problemi-rozvitku/read?p=5</a> | 23  | 0.16 % |

|    |   |    |        |
|----|---|----|--------|
| 7  | <a href="https://tourlib.net/statti_ukr/golod3.htm">https://tourlib.net/statti_ukr/golod3.htm</a>   | 22 | 0.15 % |
| 8  | <a href="https://archer.chnu.edu.ua/bitstream/handle/123456789/952/Lviv_Buchko.doc?sequence=1">https://archer.chnu.edu.ua/bitstream/handle/123456789/952/Lviv_Buchko.doc?sequence=1</a>   | 19 | 0.13 % |
| 9  | <a href="https://tourlib.net/statti_ukr/golod3.htm">https://tourlib.net/statti_ukr/golod3.htm</a>   | 19 | 0.13 % |
| 10 | <a href="https://referat.co/statya/760726-turizm-etnichniy-turizm-u-karpatskomu-regioni-strukturni-osoblivosti-ta-problemi-rozvitku/read?p=5">https://referat.co/statya/760726-turizm-etnichniy-turizm-u-karpatskomu-regioni-strukturni-osoblivosti-ta-problemi-rozvitku/read?p=5</a> | 18 | 0.12 % |

### з бази даних RefBooks (0.00 %)

| ПОРЯДКОВИЙ НОМЕР | ЗАГОЛОВОК | КІЛЬКІСТЬ ІДЕНТИЧНИХ СЛІВ (ФРАГМЕНТІВ) |
|------------------|-----------|--|
|------------------|-----------|--|

### з домашньої бази даних (0.12 %)

| ПОРЯДКОВИЙ НОМЕР | ЗАГОЛОВОК  | КІЛЬКІСТЬ ІДЕНТИЧНИХ СЛІВ (ФРАГМЕНТІВ) |        |
|------------------|--|--|--------|
| 1                | РОЗРОБКА ПРОЕКТУ БУДІВНИЦТВА РЕКРЕАЦІЙНОЇ БАЗИ ВІДПОЧИНКУ СПОРТСМЕНІВ<br>6/2/2023<br>King Danylo University (King Danylo University) | 17 (1)                                 | 0.12 % |

### з програми обміну базами даних (0.00 %)

| ПОРЯДКОВИЙ НОМЕР | ЗАГОЛОВОК | КІЛЬКІСТЬ ІДЕНТИЧНИХ СЛІВ (ФРАГМЕНТІВ) |
|------------------|-----------|--|
|------------------|-----------|--|

### з Інтернету (3.52 %)

| ПОРЯДКОВИЙ НОМЕР | ДЖЕРЕЛО URL   | КІЛЬКІСТЬ ІДЕНТИЧНИХ СЛІВ (ФРАГМЕНТІВ) |        |
|------------------|---|--|--------|
| 1                | <a href="https://archer.chnu.edu.ua/bitstream/handle/123456789/952/Lviv_Buchko.doc?sequence=1">https://archer.chnu.edu.ua/bitstream/handle/123456789/952/Lviv_Buchko.doc?sequence=1</a>   | 111 (7)                                | 0.77 % |
| 2                | <a href="https://referat.co/statya/760726-turizm-etnichniy-turizm-u-karpatskomu-regioni-strukturni-osoblivosti-ta-problemi-rozvitku/read?p=5">https://referat.co/statya/760726-turizm-etnichniy-turizm-u-karpatskomu-regioni-strukturni-osoblivosti-ta-problemi-rozvitku/read?p=5</a>                         | 85 (6)                                 | 0.59 % |
| 3                | <a href="https://tourlib.net/statti_ukr/golod3.htm">https://tourlib.net/statti_ukr/golod3.htm</a>   | 72 (4)                                 | 0.50 % |
| 4                | <a href="https://www.karpaty.info/ua/info/useful/cuisine/">https://www.karpaty.info/ua/info/useful/cuisine/</a>   | 60 (4)                                 | 0.41 % |
| 5                | <a href="https://www.pyrohiv.com/activities/etnofestivali-na-teritorii-ukrainskikh-skanseniv-kulturno-prosvitnitskiy-aspekt.html">https://www.pyrohiv.com/activities/etnofestivali-na-teritorii-ukrainskikh-skanseniv-kulturno-prosvitnitskiy-aspekt.html</a>   | 59 (4)                                 | 0.41 % |
| 6                | <a href="http://www.ji.lviv.ua/n73texts/Region_kuhni_Karpat.htm">http://www.ji.lviv.ua/n73texts/Region_kuhni_Karpat.htm</a>   | 29 (2)                                 | 0.20 % |
| 7                | <a href="http://repository.ukd.edu.ua:8080/handle/123456789/488">http://repository.ukd.edu.ua:8080/handle/123456789/488</a>   | 22 (2)                                 | 0.15 % |
| 8                | <a href="https://revolution.allbest.ru/cookery/00800722_0.html">https://revolution.allbest.ru/cookery/00800722_0.html</a>   | 18 (3)                                 | 0.12 % |
| 9                | <a href="https://spadok.org.ua/boykivschyna/subetnos-boyky-movchazni-meshkantsi-karpat">https://spadok.org.ua/boykivschyna/subetnos-boyky-movchazni-meshkantsi-karpat</a>   | 14 (1)                                 | 0.10 % |
| 10               | <a href="https://studopedia.com.ua/1_49418_etnografichni-osoblivosti-boykivshchini-ta-zhiteliv-regionu-naselennya-gospodarstvo-traditsii-ta-zvichai.html">https://studopedia.com.ua/1_49418_etnografichni-osoblivosti-boykivshchini-ta-zhiteliv-regionu-naselennya-gospodarstvo-traditsii-ta-zvichai.html</a> | 13 (1)                                 | 0.09 % |
| 11               | <a href="https://ukrbukva.net/page.2_90914-Analiz-proizvodstvennoiy-deyatel-nosti-restorana-Zhemchuzhina.html">https://ukrbukva.net/page.2_90914-Analiz-proizvodstvennoiy-deyatel-nosti-restorana-Zhemchuzhina.html</a>   | 13 (1)                                 | 0.09 % |
| 12               | <a href="http://www.liet.lviv.ua/filemanager/files/file.php?file=2382">http://www.liet.lviv.ua/filemanager/files/file.php?file=2382</a>   | 7 (1)                                  | 0.05 % |
| 13               | <a href="https://baltech.com.ua/guculski-stravi-yaki-potribno-skushtuvati/">https://baltech.com.ua/guculski-stravi-yaki-potribno-skushtuvati/</a>   | 7 (1)                                  | 0.05 % |

Список прийнятих фрагментів (немає прийнятих фрагментів)