

Міністерство освіти і науки України
Луцький національний технічний університет
Факультет митної справи, матеріалів та технологій
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА ЗА СТУПЕНЕМ ВИЩОЇ ОСВІТИ «МАГІСТР»

НЕМАТЕРІАЛЬНА ГАСТРОНОМІЧНА СПАДЩИНА ЯК СУЧАСНИЙ ТУРИСТИЧНИЙ РЕСУРС

спеціальність 242 Туризм
(шифр і назва спеціальності)

освітня програма «Туризм»
(назва освітньої програми)

Виконав: здобувач вищої освіти
групи ТРМ-21

_____ ЧЕРНОПЛАТОВ Сергій Олексійович
(підпис)

Керівник:
_____ д.е.н., проф. МАТВІЙЧУК Л.Ю.
(підпис)

Кваліфікаційну роботу
допущено до захисту
«__» _____ 2023 р.
Гарант освітньої програми:
к.пед.наук, доцент ЗУБЕХІНА Т.В.

_____ Луцьк – 2023 року

ЛУЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет *митної справи, матеріалів та технологій*

Кафедра *туризму та готельно-ресторанної справи*

Ступінь вищої освіти: *магістр*

Галузь знань: *24 Сфера обслуговування*

Спеціальність: *242 Туризм*

Освітня програма: *Туризм*

ЗАТВЕРДЖУЮ
Завідувач кафедри
Л.Ю. Матвійчук

« ___ » _____ 2023 р.

З А В Д А Н Н Я НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧУ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Черноплатову Сергію Олексійовичу

1. Тема кваліфікаційної роботи *Нематеріальна гастрономічна спадщина як сучасний туристичний ресурс*

Керівник роботи: д.е.н., проф. Матвійчук Л.Ю.

затверджені наказом вищого навчального закладу від

2. Строк подання здобувачем вищої освіти кваліфікаційної роботи.

3. Вихідні дані до роботи: звіти *Національної туристичної організації, Всесвітньої ради з туризму та подорожей, Всесвітньої туристичної організації, законодавчі та нормативні акти України щодо розвитку туризму, статистичні матеріали Державної служби статистики України, міждержавні та національні стандарти збереження нематеріальної спадщини, наукова та практична туристична література.*

4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, що потрібно розробити):

Розділ 1. Теоретичні основи розвитку нематеріальної гастрономічної спадщини.

Розділ 2. Аналіз та оцінка стану та розвитку нематеріальної гастрономічної спадщини України.

Розділ 3. Шляхи популяризації нематеріальної гастрономічної спадщини як сучасного туристичного ресурсу.

5. Перелік графічного матеріалу:

Кількісні показники елементів нематеріальної гастрономічної спадщини за туристичними макрорегіонами.

Співвідношення елементів гастрономічної спадщини у Списках нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО

6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис	
		завдання видав	завдання прийняв
Гарант освітньої програми	доц. Зубехіна Т.В.		
Розділ 1. Теоретичні основи розвитку нематеріальної гастрономічної спадщини	проф. Матвійчук Л.Ю.		
Розділ 2. Аналіз та оцінка стану та розвитку нематеріальної гастрономічної спадщини України	проф. Матвійчук Л.Ю.		
Розділ 3. Шляхи популяризації нематеріальної гастрономічної спадщини як сучасного туристичного ресурсу	проф. Матвійчук Л.Ю.		
Висновки	проф. Матвійчук Л.Ю.		
Нормо контроль	доц. Зубехіна Т.В.		

7. Дата видачі завдання «01» листопада 2022 р.

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи магістра	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1.	Обґрунтування вибору теми кваліфікаційної роботи	01.11.2022 р.	
2.	Огляд літератури та досліджування проблеми для написання кваліфікаційної роботи	01.02.2023 р.	
3.	Написання теоретичної частини кваліфікаційної роботи	01.04.2023 р.	
4.	Написання аналітичної частини кваліфікаційної роботи	01.06.2023 р.	
5.	Написання проектної частини кваліфікаційної роботи	01.09.2023 р.	
6.	Висновки	01.10.2023 р.	
7.	Формування і організація списку використаних джерел	01.11.2023 р.	
8	Попередній захист кваліфікаційної роботи магістра	28.11.2023 р.	
9	Нормоконтроль	29.11.2023 р.	
10	Інструментальна перевірка на академічний плагіат	до 7.12.2023 р.	
11	Представлення кваліфікаційної роботи магістра до захисту	8.12.2023 р.	

Здобувач вищої освіти _____ Черноплатов С.О.

Керівник кваліфікаційної роботи _____ Матвійчук Л.Ю.

АНОТАЦІЯ

Анотація Черноплатова С.О. *Нематеріальна гастрономічна спадщина як сучасний туристичний ресурс*. – На правах рукопису. Кваліфікаційна робота другого (магістерського) рівня, освітньо-професійної програми «Туризм», за спеціальністю 242 Туризм, галузі знань 24 Сфера обслуговування – Луцький національний технічний університет, кафедри туризму та готельно-ресторанної справи. – Луцьк, 2023. – 60 с., список джерел з 69 найменувань.

Визначено зміст та значення нематеріальної гастрономічної спадщини, як сучасного туристичного ресурсу. Доведено, що нематеріальна гастрономічна спадщина є економічним ресурсом, який станом на сьогодні потребує ретельного вивчення задля подальшого впровадження креативних стартапів, зокрема в Україні. Нематеріальна гастрономічна спадщина має велике значення в розвитку туризму регіонів, оскільки вона пропонує унікальний і глибоко місцевий досвід, який приваблює туристів, зацікавлених у культурному зануренні та автентичності.

Систематизовано інструменти розвитку нематеріальної гастрономічної спадщини: гастрономічні фестивалі та події (організація заходів, які відзначають місцеву кухню, приваблюючи туристів та сприяючи збереженню кулінарних традицій); розширення українського списку всесвітньої спадщини ЮНЕСКО (включає способи приготування локальних страв); розвиток географічних зазначень (маркування харчових продуктів географічними показниками); тематичні туристичні маршрути (маршрути, які фокусуються на відвідуванні місць, відомих своєю кулінарною спадщиною); екскурсії та навчальні програми (кулінарні курси, дегустації та відвідування місцевих виробників); промоція ресурсного потенціалу нематеріальної гастрономічної спадщини (маркетинг унікальних кулінарних традицій України).

Ключові слова: нематеріальна гастрономічна спадщина, інструменти розвитку, індустрія туризму.

ANNOTATION

Abstract of S.O. Chernoplatov Intangible gastronomic heritage as a modern tourist resource. – On the rights of the manuscript. Qualification work of the second (master's) level, educational and professional program «Tourism», specialty 242 Tourism, fields of knowledge 24 Field of service – Lutsk National Technical University, department of tourism and hotel and restaurant business. – Lutsk, 2023. – 60 pp., list of sources with 69 names.

The content and significance of the intangible gastronomic heritage as a modern tourist resource is defined. It has been proven that the intangible gastronomic heritage is an economic resource that currently requires careful study for the further implementation of creative startups, in particular in Ukraine. Intangible gastronomic heritage is of great importance in the development of regional tourism, as it offers a unique and deeply local experience that attracts tourists interested in cultural immersion and authenticity.

Tools for the development of intangible gastronomic heritage have been systematized: gastronomic festivals and events (organization of events celebrating local cuisine, attracting tourists and promoting the preservation of culinary traditions); expansion of the Ukrainian list of UNESCO world heritage (includes methods of cooking local dishes); development of geographical indications (labeling of food products with geographical indicators); thematic tourist routes (routes that focus on visiting places known for their culinary heritage); excursions and educational programs (cooking courses, tastings and visits to local producers); promotion of the resource potential of intangible gastronomic heritage (marketing of unique culinary traditions of Ukraine).

Keywords: intangible gastronomic heritage, development tools, tourism industry.

ЗМІСТ

ВСТУП	7
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ РОЗВИТКУ НЕМАТЕРІАЛЬНОЇ ГАСТРОНОМІЧНОЇ СПАДЩИНИ	11
1.1. Зміст та значення нематеріальної гастрономічної спадщини в розвитку туризму регіонів	11
1.2. Фактори впливу на розвиток нематеріальної гастрономічної спадщини	17
1.3. Успішні світові практики розвитку нематеріальної гастрономічної спадщини	21
РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ ТА ОЦІНКА СТАНУ ТА РОЗВИТКУ НЕМАТЕРІАЛЬНОЇ ГАСТРОНОМІЧНОЇ СПАДЩИНИ УКРАЇНИ	24
2.1. Сучасні тенденції розвитку нематеріальної гастрономічної спадщини у світі	24
2.2. Аналіз розвитку нематеріальної гастрономічної спадщини регіонів України	29
РОЗДІЛ 3. ШЛЯХИ ПОПУЛЯРИЗАЦІЇ НЕМАТЕРІАЛЬНОЇ ГАСТРОНОМІЧНОЇ СПАДЩИНИ ЯК СУЧАСНОГО ТУРИСТИЧНОГО РЕСУРСУ	36
3.1. Інструменти розвитку нематеріальної гастрономічної спадщини України як сучасного туристичного ресурсу	36
3.2. Охорона нематеріальної гастрономічної спадщини регіонів України	39
3.3. Географічні зазначення як інструмент розвитку нематеріальної гастрономічної спадщини	45
ВИСНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ	49
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ	52
ДОДАТКИ	60

ВСТУП

Актуальність теми. Розвиток нематеріальної гастрономічної спадщини як сучасного туристичного ресурсу набуває важливості у контексті глобалізації та зростаючої цінності культурної унікальності. У світі, де стандартизація та одноманітність стають нормою, унікальні гастрономічні традиції привертають увагу туристів, які прагнуть отримати автентичний досвід. Це не тільки сприяє збереженню місцевих традицій та кулінарної спадщини, а й підтримує місцеву економіку через приваблення туристів. Нематеріальна гастрономічна спадщина включає в себе не тільки унікальні страви, а й ритуали, історії та техніки приготування, що відображають глибину і багатство місцевої культури.

З іншого боку, активізація інтересу до гастрономічної спадщини в рамках туризму стимулює міжкультурний обмін і взаєморозуміння. Туристи, що досліджують гастрономічні традиції різних регіонів, не тільки насолоджуються новими смаками, але й занурюються у вивчення історії, культури та звичаїв місцевих спільнот. Це сприяє глобальній освіті та толерантності, а також збільшує цінність культурного діалогу. Отже, розвиток нематеріальної гастрономічної спадщини як туристичного ресурсу не тільки зберігає історичні та культурні традиції, але й сприяє зростанню глобальної культурної свідомості.

Наукові дослідження нематеріальної гастрономічної спадщини в Україні здійснюються вченими: Бабушко С., Безкоровайною Л., Богатирьовою Г., Борисенком В., Борисенком М., Вогулкіною Д., Горіною Г., Душар М., Мелько Л., Мірзодаєвою Т. Зазначені українські вчені, зробили значний внесок у збереження та вивчення українських традицій, включаючи гастрономічні аспекти. В сучасній Україні є багато науковців та дослідницьких інститутів, які працюють у сфері культурної спадщини. Однак, питання щодо розвитку гастрономічної спадщини України, як об'єкту туризму в сучасних умовах, залишаються невирішеними та потребують ретельного аналізу і вивчення.

Об'єктом дослідження кваліфікаційної роботи магістра є процес розвитку нематеріальної гастрономічної спадщини України в сучасних умовах та її роль в системі розвитку туристичних ресурсів регіонів.

Предметом дослідження роботи магістра є теоретичні та практичні засади дослідження нематеріальної гастрономічної спадщини України в сучасних умовах та пошук найефективніших інструментів розвитку гастрономічної спадщини, як туристичного ресурсу, з метою сталого розвитку та повноцінного використання в індустрії гостинності.

Мета і завдання дослідження полягає у пошуку найефективніших інструментів розвитку нематеріальної гастрономічної спадщини України в сучасних умовах шляхом розширення українського списку ЮНЕСКО та подальший розвиток географічних зазначень в регіонах України для інтеграції гастрономічної спадщини в глобальний простір.

Для досягнення цієї мети в роботі вирішено *такі завдання*:

- визначення змісту та значення нематеріальної гастрономічної спадщини як туристичного ресурсу регіонів;
- систематизація стейкхолдерів, які відіграють важливу роль у розвитку та популяризації нематеріальної гастрономічної спадщини;
- дослідження чинників впливу на стан та розвиток нематеріальної гастрономічної спадщини;
- аналіз кількісних показників нематеріальної гастрономічної спадщини світу та України;
- визначення інструменти розвитку нематеріальної гастрономічної спадщини як сучасного туристичного ресурсу України.

Методи дослідження. Для досягнення визначеної мети та розв'язання поставлених завдань у кваліфікаційній роботі магістра щодо розвитку нематеріальної гастрономічної спадщини, використано різноманітні методи наукового дослідження: аналітичний підхід – для вивчення існуючих культурних практик та рецептів; історико-культурний аналіз – для виявлення еволюції гастрономічних традицій регіонів; порівняльний метод – для оцінки

нематеріальної гастрономічної спадщини різних регіонів; графічний метод – для формування графіків та діаграм; табличні методи – для наочного відображення статистичного матеріалу досліджуваної проблеми). Для глибшого розуміння економічного потенціалу гастрономічної спадщини використовувався статистичний аналіз. Всі ці методи сприяли створенню комплексної картини стану нематеріальної гастрономічної спадщини України, її потенціалу для розвитку туризму та можливостей для збереження та просування на міжнародному рівні.

Інформаційною базою дослідження слугували публікації Національної туристичної організації України, Асоціації індустрії гостинності України, Всесвітньої ради з туризму та подорожей, професійних туристичних асоціацій та спілок, нормативні та законодавчі положення України щодо розвитку нематеріальної гастрономічної спадщини, статистичні показники Державної служби статистики України, статистичні показники Державного агентства розвитку туризму, наукові публікації на тему розвитку нематеріальної гастрономічної спадщини як туристичного ресурсу України, монографії вітчизняних і зарубіжних вчених на зазначену тематику.

Новизна дослідження отриманих результатів полягає у визначенні найоптимальніших інструментів розвитку нематеріальної гастрономічної спадщини як сучасного туристичного ресурсу України з метою інтеграції індустрії туризму в глобальний туристичний ринок.

Основними положеннями наукової новизни є такі результати: на основі ґрунтовних досліджень визначено інструменти розвитку нематеріальної гастрономічної спадщини: гастрономічні фестивалі та події (організація заходів, які відзначають місцеву кухню, приваблюючи туристів та сприяючи збереженню кулінарних традицій); розширення українського списку всесвітньої спадщини ЮНЕСКО (включає способи приготування локальних страв); розвиток географічних зазначень (маркування харчових продуктів географічними показниками); тематичні туристичні маршрути (маршрути, які фокусуються на відвідуванні місць, відомих своєю кулінарною спадщиною);

екскурсії та навчальні програми (кулінарні курси, дегустації та відвідування місцевих виробників); промоція ресурсного потенціалу нематеріальної гастрономічної спадщини (маркетинг унікальних кулінарних традицій України).

Практичне значення отриманих результатів дослідження має актуальне спрямування для суб'єктів індустрії туризму в громадах та полягає в тому, що організації, які займаються розвитком гастрономічного туризму, можуть використовувати ці дані для розробки стратегічних планів розвитку гастрономічної спадщини в своїх регіонах, звертаючи увагу на збереження та розвиток унікальних кулінарних традицій

Апробація результатів дослідження. Основні висновки та результати дослідження апробовані та опубліковані у вигляді тез у Студентському науковому віснику ЛНТУ, серія технічні науки (Луцьк, 2023 р.).

Структура роботи. Кваліфікаційна робота складається з вступу, трьох розділів, висновків та додатків; містить 60 сторінку тексту, 4 рисунки, 10 таблиць. Список джерел включає 69 найменування літератури. Робота містить 1 додаток.

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ РОЗВИТКУ НЕМАТЕРІАЛЬНОЇ ГАСТРОНОМІЧНОЇ СПАДЩИНИ

1.1. Зміст та значення нематеріальної гастрономічної спадщини в розвитку туризму регіонів.

Визначення змісту та значення нематеріальної гастрономічної спадщини відіграє ключову роль у розвитку туризму регіонів. Гастрономічна спадщина – це не просто набір страв чи кулінарних рецептів, а складова культурної ідентичності, яка включає історію, традиції, обряди та звичаї, пов'язані з їжею. Вона відображає спосіб життя, місцеві звичаї та культурні впливи, які формувались протягом віків. Розуміння цих аспектів дозволяє туристам зануритися в справжній культурний досвід, що значно відрізняється від поверхового відвідування туристичних пам'яток [14]. Таке занурення сприяє глибшому взаєморозумінню та повазі до різноманітності культур.

Збереження та розвиток нематеріальної гастрономічної спадщини також має значний економічний потенціал для регіонів. Гастрономічний туризм може стати драйвером місцевої економіки, стимулюючи розвиток малого та середнього бізнесу, збільшуючи зайнятість у сфері гостинності, сільського господарства та суміжних галузях [27]. Це також спонукає місцеве населення до збереження своїх традицій та підтримки унікальності своєї культури. Врахування гастрономічної спадщини у стратегіях розвитку туризму допомагає регіонам виділитися на міжнародному ринку та приваблювати туристів, які шукають унікальні й автентичні відчуття.

Останнім часом все більшу увагу приділяється екологічній стійкості та соціальній відповідальності в контексті туризму. Гастрономічний туризм, зорієнтований на використання місцевих продуктів та підтримку місцевих громад, може сприяти сталому розвитку. Це не тільки зменшує екологічний вплив за рахунок зниження потреби в транспортуванні продуктів на далекі відстані, але й підтримує місцеві громади, що вирощують ці продукти. Таким

чином, усвідомлене ставлення до гастрономічної спадщини та її інтеграція в туристичні програми може сприяти не тільки культурному збагаченню, але й екологічній та соціальній стійкості регіонів.

Існують різні наукові інтерпретації поняття «гастрономічна спадщина», враховуючи культурні, економічні та соціальні аспекти (таблиця 1.1)

Таблиця 1.1

Підходи до трактування поняття «гастрономічна спадщина»

Підхід	Зміст
Культурне значення	Гастрономічна спадщина відображає культурні та історичні традиції регіону чи народу, є частиною культурної ідентичності.
Збереження та передача знань	Збереження та передача знань про традиційні способи приготування, інгредієнти та кулінарні техніки наступним поколінням.
Локальні продукти та сталість	Використання місцевих інгредієнтів та підтримка сталого розвитку, включаючи підтримку місцевих виробників.
Соціально-економічний вплив	Гастрономічна спадщина як засіб для розвитку туризму та підвищення соціально-економічного благополуччя регіонів.
Глобалізація та адаптація	Адаптація до нових умов у контексті глобалізації, включаючи вплив інших культур та кулінарних традицій.
Освітні та наукові аспекти	Дослідження та освіта в області гастрономічної спадщини для глибшого розуміння кулінарної історії та культури.

Сучасні підходи до змістовного наповнення поняття «гастрономічна спадщина» включають ряд ключових аспектів. Гастрономічна спадщина не просто включає в себе рецепти та техніки приготування їжі, але також відображає культурні та історичні традиції регіону чи народу. Це означає, що їжа розглядається як частина культурної ідентичності. Важливим аспектом гастрономічної спадщини є збереження та передача знань про традиційні способи приготування, інгредієнти та кулінарні техніки наступним поколінням. Сучасні підходи акцентують увагу на використанні місцевих інгредієнтів та підтримці сталого розвитку [39]. Це включає підтримку місцевих виробників та зменшення впливу на навколишнє середовище. Гастрономічна спадщина також розглядається як засіб для розвитку туризму та підвищення соціально-економічного благополуччя регіонів, де ця спадщина зберігається. У контексті глобалізації гастрономічна спадщина не тільки зберігає традиційні елементи, але й адаптується до нових умов, включаючи вплив інших культур та

кулінарних традицій. Дослідження та освіта в області гастрономічної спадщини допомагають зрозуміти її важливість та сприяють глибшому оцінюванню кулінарної історії та культури.

Ці підходи демонструють, що гастрономічна спадщина – це багатогранне поняття, що охоплює історію, культуру, сталість, економіку, і освіту, а також постійно розвивається та адаптується у сучасному світі.

Зазначене дозволяє трактувати поняття «гастрономічна спадщина», як комплексне поняття, яке охоплює культурні, історичні, соціальні та кулінарні традиції пов'язані з їжею та її приготуванням у певному регіоні чи серед конкретного народу. Це не просто набір рецептів або кухонних технік, але глибока віддзеркалення культурної ідентичності, історичного розвитку, місцевих звичаїв та взаємодії з природним середовищем.

Гастрономічна спадщина включає знання про вирощування, обробку, приготування та споживання їжі, які передаються з покоління в покоління. Це також стосується специфічних інгредієнтів, які є унікальними для певного географічного регіону, а також спеціальних способів їхньої обробки та приготування [17].

Вона має велике значення не тільки з культурної точки зору, але й у контексті збереження біорізноманіття, підтримки місцевих економік та сприяння сталому розвитку. Гастрономічна спадщина також відіграє ключову роль у розвитку туризму, дозволяючи людям з різних куточків світу досліджувати та оцінювати унікальні кулінарні традиції.

У контексті глобалізації, гастрономічна спадщина також зазнає певних змін та адаптацій, інтегруючи нові елементи та впливи, що робить її живим, динамічним явищем. Однак, головне завдання полягає у збереженні автентичності та оригінальності традицій, що формують гастрономічну ідентичність культури [9].

Нематеріальна гастрономічна спадщина має велике значення в розвитку туризму регіонів, оскільки вона пропонує унікальний і глибоко місцевий досвід, який приваблює туристів, зацікавлених у культурному зануренні та

автентичності. Вона охоплює різноманіття кулінарних практик, традицій та обрядів, пов'язаних з приготуванням та споживанням їжі, які є відображенням історії, культури та цінностей місцевої спільноти. Ці аспекти пропонують туристам не просто гастрономічний досвід, але й можливість занурення у живу культуру регіону, що сприяє глибшому розумінню та цінуванню місцевих традицій.

Розвиток туризму, заснованого на нематеріальній гастрономічній спадщині, відкриває можливості для місцевих громад у плані економічного розвитку та підтримки сталості. Це не лише збільшує доходи від туризму, але й сприяє збереженню місцевих продуктів, кулінарних методів та культурних обрядів. Кулінарні тури дозволяють місцевим виробникам і рестораторам представляти свою роботу на міжнародному рівні, стимулюючи інтерес до місцевої кухні та продукції [54]. Такий підхід не лише відкриває нові ринки для місцевих продуктів, але й сприяє збереженню унікальних традиційних знань та навичок.

Крім того, інтеграція нематеріальної гастрономічної спадщини в туристичні продукти сприяє глобальному визнанню та оцінці культурного різноманіття. Вона допомагає формувати позитивний імідж регіону на світовій арені, підвищуючи його привабливість як туристичного напрямку. Це також спонукає місцеві спільноти бути активними учасниками у процесі збереження та промоції своєї культурної спадщини, підсилюючи почуття гордості та власності [36]. В результаті, нематеріальна гастрономічна спадщина відіграє ключову роль у створенні сильних, стійких та взаємовигідних зв'язків між туризмом та культурною спадщиною.

Доцільно також визначити можливі типи стейкхолдерів, які відіграють або можуть відігравати важливу роль у розвитку та популяризації нематеріальної гастрономічної спадщини, кожен з зацікавлених сторін вносить свій вклад у цей процес, спираючись на свої інтереси та можливості. Основні групи стейкхолдерів, зацікавлених у розвитку нематеріальної гастрономічної спадщини регіону, та їхні основні інтереси представлено в таблиці 1.2.

Типи стейкхолдерів, які зацікавлені у розвитку нематеріальної гастрономічної спадщини регіону, та їхні основні інтереси

Тип стейкхолдера	Інтереси
Місцеві органи самоврядування	Розвиток регіональної економіки, промоція культури, збільшення туристичного потоку.
Місцеві громади	Збереження культурних традицій, підвищення місцевого добробуту.
Малий та середній бізнес	Розширення ринку, збільшення продажів місцевих продуктів.
Шеф-кухарі та ресторатори	Популяризація місцевої кухні, нові можливості для креативності.
Туристичні оператори	Розробка нових туристичних маршрутів, залучення більшої кількості туристів.
Дослідницькі та освітні установи	Дослідження культурних та гастрономічних традицій, освітні програми.
Екологічні організації	Збереження природних ресурсів, підтримка сталого використання продуктів.
Міжнародні кулінарні асоціації	Визнання та збереження гастрономічних традицій на міжнародному рівні.

Існує широкий спектр стейкхолдерів, які відіграють важливу роль у розвитку та популяризації нематеріальної гастрономічної спадщини, кожен з яких вносить свій вклад у цей процес, спираючись на свої інтереси та можливості. Зацікавлені сторони в розвитку гастрономічної спадщини регіону представлені від місцевих урядових органів до міжнародних кулінарних асоціацій, кожен з яких має свої ключові інтереси та цілі у контексті розвитку гастрономічної спадщини. Так, місцеві урядові органи зосереджуються на розвитку регіональної економіки, промоції культури, та збільшенні туристичного потоку; місцеві громади прагнуть зберегти культурні традиції та підвищити місцевий добробут; малий та середній бізнес зацікавлений у розширенні ринку та збільшенні продажів місцевих продуктів; шеф-кухарі та ресторатори прагнуть популяризувати місцеву кухню та знайти нові можливості для креативності; туристичні оператори зацікавлені у розробці нових туристичних маршрутів та залученні більшої кількості туристів; дослідницькі та освітні установи фокусуються на дослідженні культурних та гастрономічних традицій та розробці освітніх програм; екологічні організації

зацікавлені у збереженні природних ресурсів та підтримці сталого використання продуктів; міжнародні кулінарні асоціації прагнуть визнати та зберегти гастрономічні традиції на міжнародному рівні [6].

Зазначене демонструє, як різні стейкхолдери взаємодіють та сприяють розвитку гастрономічної спадщини, забезпечуючи різні перспективи та ресурси, необхідні для її підтримки та розвитку.

Аналіз можливих стейкхолдерів, зацікавлених у розвитку нематеріальної гастрономічної спадщини регіону, підкреслює важливість взаємодії та співпраці між різними групами зацікавлених осіб. Кожен тип стейкхолдера вносить свій унікальний вклад, який є критично важливим для збереження та популяризації гастрономічної спадщини, а також для стимулювання розвитку місцевих економік та туризму. Місцеві урядові органи, громади, бізнес, шеф-кухарі, туристичні оператори, освітні та наукові установи, екологічні організації, та міжнародні асоціації, кожна з цих груп має специфічні інтереси та можливості, які вони можуть використовувати для сприяння розвитку гастрономічної спадщини [14]. Ця співпраця не лише сприяє збереженню та популяризації культурної спадщини, але й відкриває нові економічні можливості, підтримує місцеві громади, та сприяє сталому розвитку.

Таким чином, зміст та значення нематеріальної гастрономічної спадщини в розвитку туризму відіграє ключову роль у залученні туристів, пропонуючи унікальний культурний досвід через місцеві кулінарні традиції та обряди, які відображають історію та культурну ідентичність регіону. Ця спадщина не лише стимулює економічний розвиток та місцевий добробут через туризм, але й сприяє збереженню культурних традицій, підтримуючи культурне різноманіття та спонукаючи місцеві спільноти до активної участі у збереженні та промоції своєї унікальної культурної спадщини [42].

Взаємодія між різними стейкхолдерами є ключовим фактором успіху в розвитку та збереженні нематеріальної гастрономічної спадщини регіону. Їхня згуртованість, спільні зусилля, та різноманітність підходів забезпечують міцну основу для підтримки та розширення цієї унікальної культурної спадщини.

1.2. Фактори впливу на розвиток нематеріальної гастрономічної спадщини

Визначення факторів, що впливають на розвиток нематеріальної гастрономічної спадщини, є критично важливим для збереження та популяризації цієї унікальної культурної спадщини. Одним із ключових факторів є усвідомлення значення місцевих кулінарних традицій, не лише як засобу приготування їжі, але як важливого елемента культурної ідентичності та історії спільноти. Це усвідомлення сприяє залученню місцевих жителів до процесу збереження та передачі цих знань наступним поколінням [59]. Крім того, міжнародне визнання і підтримка також відіграють значну роль у збереженні та розвитку гастрономічної спадщини, оскільки це забезпечує захист та популяризацію цих традицій на глобальному рівні.

Ще одним важливим фактором є інтеграція гастрономічної спадщини в економічні та туристичні стратегії регіону. Це не лише збільшує економічні можливості для місцевих громад, але й забезпечує різноманітність туристичних пропозицій, пропагуючи культурний обмін та розуміння. Залучення туристів до місцевих кулінарних традицій може сприяти глибшому розумінню культури регіону та створювати більш автентичний та особистий досвід [41]. Такий підхід також сприяє економічному розвитку через пряму підтримку місцевих виробників та підприємців, що є ключовим для сталого розвитку туризму.

Нарешті, важливість взаємодії та співпраці між різними стейкхолдерами – місцевими громадами, урядовими структурами, бізнесом, та освітніми установами – не може бути недооцінена. Ця колаборація сприяє не лише розподілу знань та ресурсів, але й створенню інноваційних підходів до збереження та просування гастрономічної спадщини. Забезпечення гармонійної взаємодії між різними зацікавленими сторонами є ключовим для формування ефективних стратегій, які не лише захищають традиції, але й адаптують їх до сучасних умов та вимог.

Визначимо та систематизуємо основні фактори впливу на розвиток нематеріальної гастрономічної спадщини в регіоні. Зазначені фактори представлено в таблиці 1.3.

Таблиця 1.3

**Ключові фактори впливу на розвиток
нематеріальної гастрономічної спадщини в регіоні**

Фактор	Зміст фактору
Культурна усвідомленість	Розуміння значення місцевих кулінарних традицій як частини культурної ідентичності.
Міжнародне визнання	Захист та промоція гастрономічної спадщини на глобальному рівні.
Економічна інтеграція	Інтеграція гастрономічної спадщини в місцеву економіку.
Туристична стратегія	Включення гастрономічної спадщини у туристичні маршрути та пропозиції.
Співпраця стейкхолдерів	Колаборація між урядом, бізнесом, освітніми установами та місцевими громадами.
Інноваційні підходи	Розвиток нових способів збереження та просування кулінарних традицій.
Місцева підтримка	Активна участь місцевих жителів у збереженні та передачі знань.

Зазначене відображає різні аспекти, які мають вплив на розвиток та збереження нематеріальної гастрономічної спадщини, включаючи соціально-культурні, економічні, та екологічні фактори. Кожен з цих факторів вносить свій вклад у підтримку та розвиток цієї унікальної складової культурної спадщини.

Культурна усвідомленість відіграє ключову роль у розвитку гастрономічної спадщини, оскільки вона залучає увагу до значення місцевих кулінарних традицій в контексті культурної ідентичності. Міжнародне визнання – це фактор, який допомагає захистити та просувати гастрономічну спадщину на глобальному рівні, підвищуючи її визнання та цінність. Економічна інтеграція вказує на важливість включення гастрономічної спадщини у місцеву економіку, що сприяє економічному розвитку регіону. Туристична стратегія – це про включення гастрономічної спадщини в туристичні маршрути та пропозиції, що збільшує її привабливість для відвідувачів [33]. Співпраця стейкхолдерів підкреслює важливість колаборації між різними групами, такими як уряд, бізнес, освітні установи та місцеві громади, для спільного розвитку гастрономічної спадщини. Інноваційні підходи

зосереджуються на розвитку нових методів збереження та просування кулінарних традицій. Місцева підтримка відіграє важливу роль у залученні місцевих жителів до процесу збереження та передачі кулінарних знань [22]. Екологічна сталість підкреслює важливість сталого використання місцевих ресурсів та підтримки біорізноманіття в контексті гастрономічної спадщини .

Доцільно також визначити фактори які сприяють та перешкоджають розвитку нематеріальної гастрономічної спадщини (таблиця 1.4).

Таблиця 1.4

Фактори що сприяють чи перешкоджають розвитку гастрономічної спадщини

Фактори, що гальмують розвиток	Зміст	Фактори, що сприяють розвитку	Зміст
Глобалізація та стандартизація	Сприяння однорідності харчових продуктів та звичаїв на шкоду місцевим особливостям.	Культурне визнання та цінність	Визнання та цінування місцевих гастрономічних традицій як важливої частини культури.
Втрата традиційних знань	Недостатня передача традиційних знань та навичок новим поколінням.	Освітні та промоційні програми	Розробка освітніх програм та маркетингових стратегій для збереження та просування гастрономічної спадщини.
Економічні труднощі	Брак фінансових ресурсів для підтримки місцевих виробників та традицій.	Економічна підтримка	Фінансова підтримка для місцевих виробників та ініціатив, що зберігають гастрономічну спадщину.
Недостатня урядова підтримка	Обмеження або відсутність урядової підтримки та розвитку інфраструктури.	Політика та урядова ініціатива	Ефективні політики в регіоні сприяють розвитку

Зазначене визначає ключові фактори, що впливають деструктивно або конструктивно на розвиток нематеріальної гастрономічної спадщини в регіоні. Культурна усвідомленість відіграє ключову роль у розвитку гастрономічної спадщини, оскільки вона залучає увагу до значення місцевих кулінарних традицій в контексті культурної ідентичності. Міжнародне визнання – це фактор, який допомагає захистити та просувати гастрономічну спадщину на глобальному рівні, підвищуючи її визнання та цінність. Економічна інтеграція вказує на важливість включення гастрономічної спадщини у місцеву економіку, що сприяє економічному розвитку регіону [15]. Туристична стратегія – це про включення гастрономічної спадщини в туристичні маршрути та пропозиції, що

збільшує її привабливість для відвідувачів. Співпраця стейкхолдерів підкреслює важливість колаборації між різними групами, такими як уряд, бізнес, освітні установи та місцеві громади, для спільного розвитку гастрономічної спадщини. Інноваційні підходи зосереджуються на розвитку нових методів збереження та просування кулінарних традицій. Місцева підтримка відіграє важливу роль у залученні місцевих жителів до процесу збереження та передачі кулінарних знань. Екологічна сталість підкреслює важливість сталого використання місцевих ресурсів та підтримки біорізноманіття в контексті гастрономічної спадщини.

Таким чином, зазначене демонструє всебічний погляд на різні аспекти, які впливають на збереження та розвиток нематеріальної гастрономічної спадщини, включаючи соціально-культурні, економічні, та екологічні фактори. Гастрономічна спадщина, як важлива частина культурного багатства народів, формується під впливом різноманітних факторів. Історичні та культурні впливи, такі як історія регіону і взаємодії між різними культурами, відіграють ключову роль у формуванні унікальних кулінарних традицій [42]. Локальні інгредієнти та природні ресурси, а також економічний розвиток, включаючи зростання туризму, також мають значний вплив на гастрономічну спадщину. Соціальні зміни, зокрема міграційні процеси та глобалізація, та технологічний розвиток у сфері кулінарії та зберігання продуктів харчування, вносять свій вклад у розвиток та поширення кулінарних традицій.

Екологічна свідомість і усвідомлення необхідності збереження природи та сталих практик у сільському господарстві та виробництві продуктів харчування стають все більш важливими. Вони впливають на способи вирощування та використання продуктів, що в свою чергу формує гастрономічну спадщину [38]. Отже, розвиток гастрономічної спадщини є результатом комплексної взаємодії історичних, культурних, економічних, соціальних, технологічних та екологічних факторів, що разом створюють унікальний кулінарний ландшафт, який відображає історію, культуру, та смаки народу, що його створив.

1.3. Успішні світові практики розвитку нематеріальної гастрономічної спадщини

Визначення успішних світових практик у розвитку нематеріальної гастрономічної спадщини є надзвичайно важливим з кількох причин. Насамперед, це дозволяє зберегти та популяризувати унікальні кулінарні традиції та звичаї, що є важливою частиною культурної ідентичності різних народів [27]. Ці практики не тільки збагачують культурне розмаїття світу, але й сприяють міжкультурному обміну та взаєморозумінню між різними націями.

Крім того, успішні практики у сфері розвитку гастрономічної спадщини можуть мати значний економічний ефект, зокрема через розвиток гастрономічного туризму. Це не тільки сприяє економічному зростанню регіонів, але й допомагає місцевим спільнотам отримувати доходи від збереження та розвитку своїх традиційних знань та умінь. Важливо також, що вивчення та адаптація успішних практик сприяє сталому розвитку, оскільки часто залучає методи екологічно сталого сільськогосподарського виробництва та обробки продуктів.

Освітній аспект також важливий. Вивчення успішних практик у цій сфері дозволяє передавати знання та уміння молодшим поколінням, забезпечуючи тим самим збереження гастрономічної спадщини у майбутньому. Це також стимулює інновації та творчий підхід до кулінарного мистецтва, зберігаючи при цьому його традиційну основу [53].

Таким чином, визначення та застосування успішних світових практик у розвитку нематеріальної гастрономічної спадщини є ключовим для збереження культурного різноманіття, стимулювання економічного розвитку, забезпечення сталого використання ресурсів, а також для освіти та передачі знань майбутнім поколінням.

Для систематизації успішних світових практик розвитку нематеріальної гастрономічної спадщини, визначимо декілька країн, що відомі своїми

унікальними гастрономічними традиціями, та визначимо специфічні практики або елементи, які вони успішно розвивають (таблиця 1.5).

Таблиця 1.5

Провідні країни розвитку нематеріальної гастрономічної спадщини

Країна	Гастрономічна спадщина	Опис практики
Польща	Польська кухня	Збереження традиційних рецептів і методів приготування, розвиток гастрономічного туризму.
Італія	Середземноморська дієта	Заохочення традиційних методів вирощування та приготування їжі, що сприяє здоровому харчуванню.
Японія	Вашоку	Збереження традиційних японських кулінарних технік та філософії харчування, що гармоніює з природою.
Франція	Французька кухня	Кулінарна інновація та збереження класичних технік приготування, розвиток винарства.
Мексика	Мексиканська кухня	Збереження традиційних методів приготування, включаючи корінні рецепти та інгредієнти.
Індія	Індійська кухня	Підтримка регіонального кулінарного різноманіття, збереження традиційних способів приготування.

Зазначене є лише прикладом і може бути розширено або змінено в залежності від конкретних вимог та інтересів. Важливо відзначити, що кожна країна має свої унікальні методи збереження та розвитку своєї гастрономічної спадщини, які варто вивчати та використовувати в якості натхнення для інших регіонів.

В таблиці 1.5 систематизовано інформацію про успішні світові практики розвитку нематеріальної гастрономічної спадщини у різних країнах. Представлено шість країн: Польща, Італія, Японія, Франція, Мексика та Індія. Для кожної країни вказано особливості гастрономічної спадщини та опис конкретних практик, що використовуються для її розвитку та збереження.

Польща включена з акцентом на збереженні традиційних рецептів і методів приготування, а також розвитку гастрономічного туризму. Італія представлена через Середземноморську дієту, з особливим фокусом на традиційних методах вирощування та приготування їжі. Італія відома своєю пастою та піццею, які є важливою частиною її культурної ідентичності. У багатьох італійських містах існують школи, які навчають приготуванню автентичної італійської пасти та піцци, зберігаючи традиційні методи їх

приготування. Японська кухня «Washoku» також визнана ЮНЕСКО частиною нематеріальної культурної спадщини. Ця кухня відома своїми традиціями, які передаються з покоління в покоління. У Японії багато ресторанів та шеф-кухарів, які дотримуються цих традицій, а також проводяться численні кулінарні майстер-класи та фестивалі. Франція відома своєю кулінарною спадщиною, яка є невід'ємною частиною її культурної ідентичності. Французька кухня була визнана ЮНЕСКО світовою нематеріальною культурною спадщиною. У Франції існує велика кількість кулінарних шкіл, фестивалів, а також акцент на місцевих продуктах та традиційних техніках приготування їжі. Мексика включає збереження традиційних методів приготування, зокрема корінних рецептів та інгредієнтів. Мексиканська кухня також включена до списку нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО. Вона відома своєю різноманітністю та складністю [26]. У Мексиці активно проводяться фестивалі, кулінарні майстер-класи, а також підтримується місцеве виробництво продуктів. Індія фокусується на підтримці регіонального кулінарного різноманіття та збереженні традиційних способів приготування.

Зазначене є зразком того, як різні країни підходять до розвитку та збереження своєї унікальної кулінарної спадщини, використовуючи різні методи та стратегії, що відображають їх культурні та історичні особливості.

Багато країн розвивають гастрономічний туризм як спосіб збереження та популяризації своєї кулінарної спадщини. Це включає створення тематичних маршрутів, гастрономічних фестивалів та заходів, які дозволяють туристам відкривати традиційні смаки та кухні різних країн [41]. Ці практики не лише зберігають культурну спадщину, а й сприяють економічному розвитку через туризм та гастрономію.

Таким чином, нематеріальна гастрономічна спадщина є економічним ресурсом, який станом на сьогодні потребує ретельного вивчення задля подальшого впровадження креативних стартапів, зокрема в Україні.

РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ ТА ОЦІНКА СТАНУ ТА РОЗВИТКУ НЕМАТЕРІАЛЬНОЇ ГАСТРОНОМІЧНОЇ СПАДЩИНИ УКРАЇНИ

2.1. Сучасні тенденції розвитку нематеріальної гастрономічної спадщини у світі

Сучасний світ переживає зростаючий інтерес до збереження та розвитку нематеріальної гастрономічної спадщини, що відображає глибоке бажання людей зберігати та відновлювати свої культурні корені через їжу. Гастрономічна спадщина не обмежується лише рецептами та методами приготування, але й включає в себе історії, традиції, ритуали та символізм, які оточують їжу в різних культурах [7]. У сучасному контексті, ця спадщина стає способом підтримки культурної ідентичності в глобалізованому світі, де зникає багато місцевих традицій і звичаїв.

З одного боку, спостерігається зростання гастрономічного туризму, який дозволяє людям відкривати для себе різні кулінарні традиції, а з іншого – відбувається цифровізація гастрономічної спадщини. Соціальні мережі та онлайн платформи стають важливим інструментом у збереженні та популяризації гастрономічних знань. Також важливим є акцент на сталість та етичність у виробництві продуктів харчування, що відповідає зростаючій свідомості споживачів щодо екологічних та соціальних аспектів харчування [28]. Усі ці тенденції свідчать про динамічний та багатогранний характер розвитку нематеріальної гастрономічної спадщини у сучасному світі.

Проведемо аналіз елементів нематеріальної культурної спадщини, яка відображає гастрономічні та кулінарні традиції народів та країн, що представлено в таблиці 2.1. та на рис. 2.1. Зазначене дозволяє визначити гастрономічний потенціал для використання у туризмі, адже успішна формула сучасного туризму – «побачити, відчути, покуштувати», тим паче локальну гастрономічну кухню.

Кількісні показники елементів гастрономічної спадщини у Списках нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО (станом на початок 2023 р)

Списки	Кількість елементів	Кількість у %	Кількість країн
Репрезентативний список нематеріальної культурної спадщини	32	94	38
Список нематеріальної культурної спадщини, що потребує термінової охорони	1	3	1
Реєстр належної практики захисту	1	3	1
Всього	34	100	40

Зазначимо, що кількість елементів нематеріальної гастрономічної спадщини, що представляють гастрономічну частину, складає лише 5 % від загальної кількості елементів. Крім того, перші три елементи гастрономічної спадщини внесені до списків ЮНЕСКО лише у 2010 р. (гастрономічна трапеза французів («Французьке застілля»), традиційна мексиканська кухня, та мистецтво виготовлення пряників Північної Хорватії).

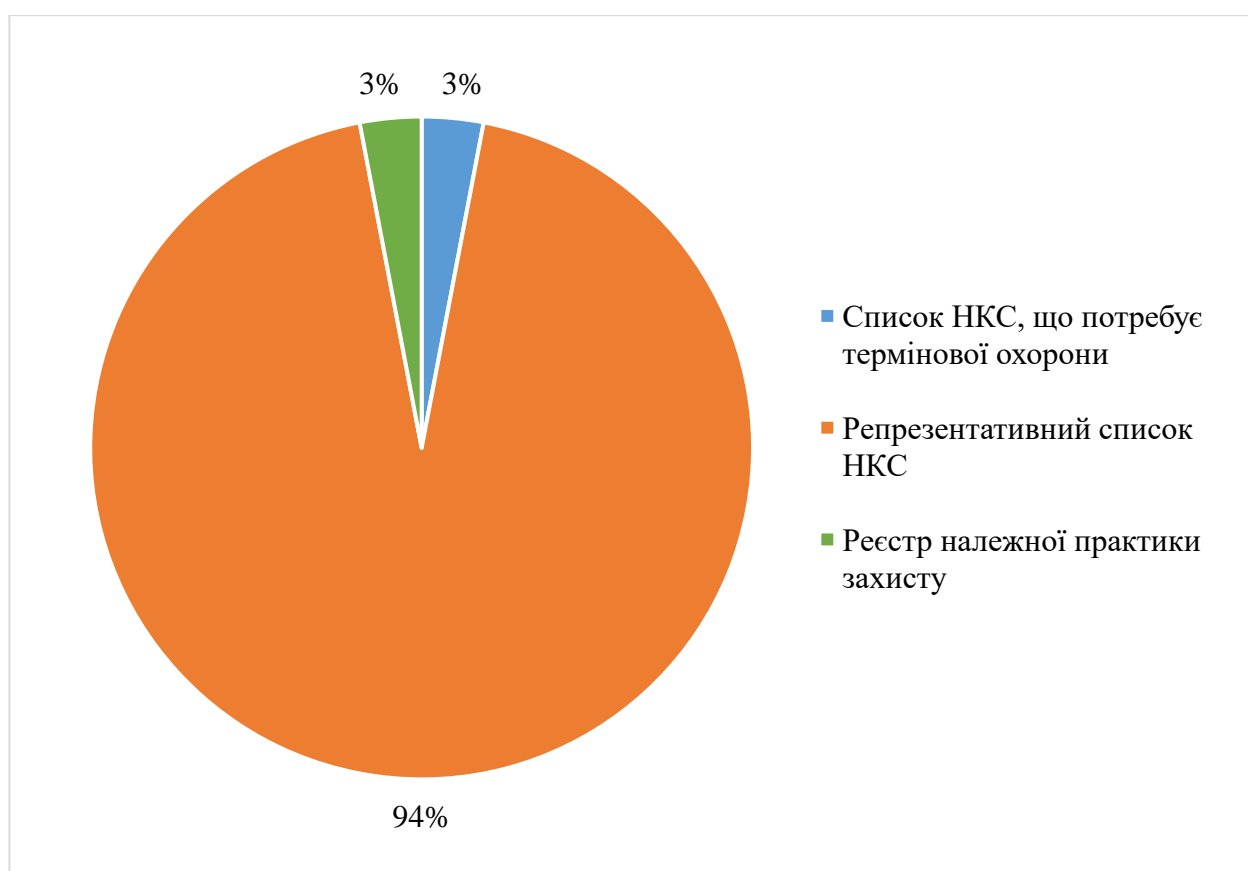


Рис. 2.1. Співвідношення елементів гастрономічної спадщини у Списках нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО (початок 2023 р).

Значна частина елементів (94%) знаходиться у Репрезентативному списку, який містить приклади нематеріальної культурної спадщини, що вважаються важливими для збереження та демонструють різноманіття цієї спадщини та зв'язки з людською творчістю. Це підкреслює визнання гастрономічної спадщини як невід'ємної частини культурної різноманітності та як інструменту, що сприяє міжкультурному діалогу [37].

Зауважимо, що лише маленький відсоток елементів (по 3% для кожного списку) потрапив до Списку, що потребує термінової охорони, і до Реєстру належної практики захисту. Перший список містить елементи, які потребують негайних заходів для збереження через свою вразливість, в той час як другий включає приклади кращих практик та зразки діяльності, спрямованої на забезпечення життєздатності нематеріальної культурної спадщини. Ці дані можуть свідчити про високий рівень усвідомленості та зусиль, спрямованих на збереження гастрономічної спадщини на глобальному рівні, а також про необхідність посилення захисних механізмів для тих елементів, що зазнають загрози.

Вважаємо за доцільне, провести аналіз кількісних показників нематеріальної гастрономічної спадщини за туристичними макрорегіонами, використавши звітність Світової туристичної організації (рис. 2.2). Такий аналіз допоможе визначити пріоритетні напрями розвитку нематеріальної гастрономічної спадщини в регіонах України та інтегрувати її в глобальний туристичний простір.

Діаграма ілюструє відсоткове розподілення елементів нематеріальної культурної спадщини, а саме гастрономічної спадщини, за туристичними макрорегіонами Світової туристичної організації. Європейський регіон займає більшу частину діаграми з 51%, Африканський регіон складає 17,6%, Азійсько-Тихоокеанський та Близькосхідний регіони становлять по 11,8% відповідно, Американський регіон має найменшу частку, 7,8%.

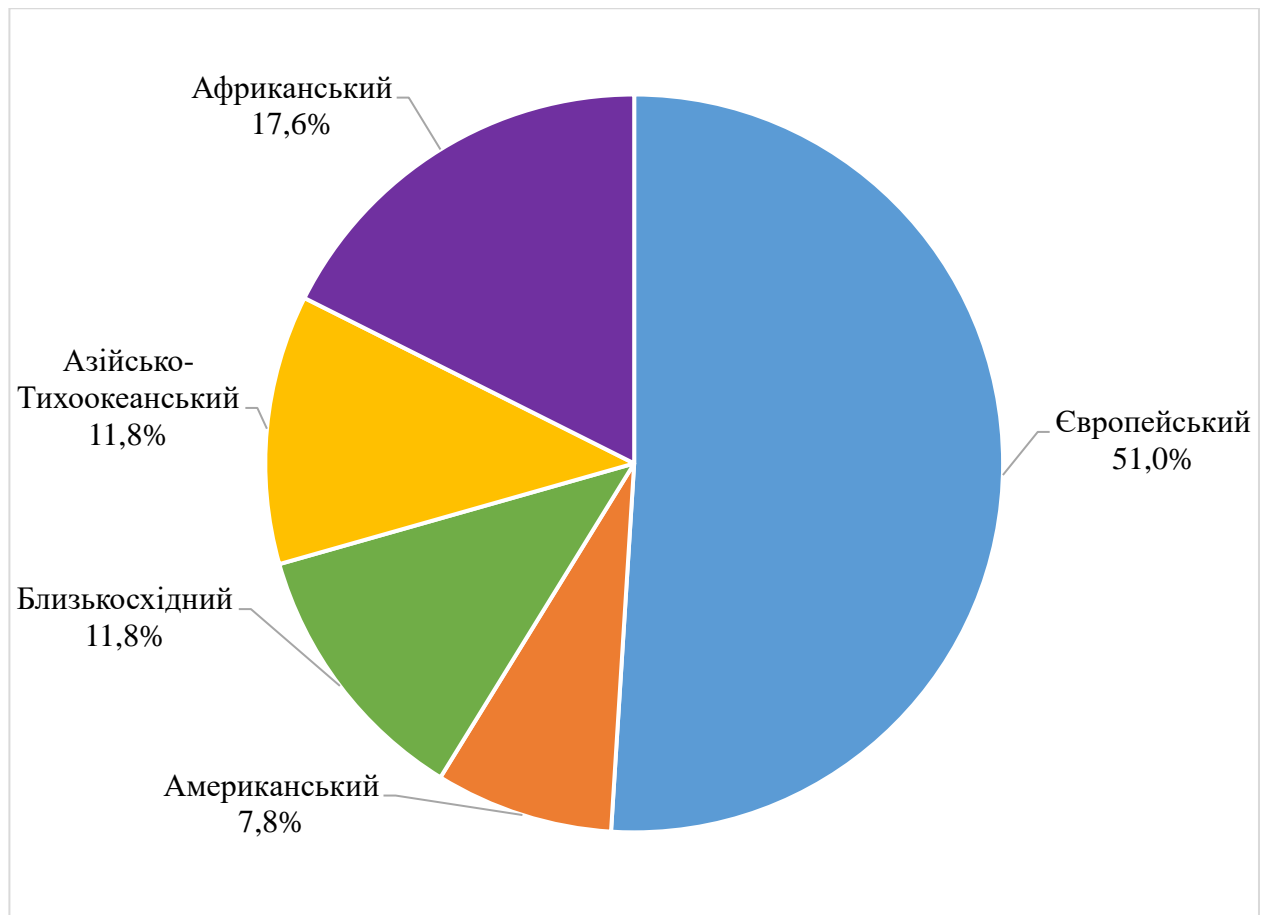


Рис. 2.2. Кількісні показники елементів нематеріальної гастрономічної спадщини за туристичними макрорегіонами (за даними Світової туристичної організації, станом на початок 2023 р).

Візуалізації розподілу даних елементів нематеріальної гастрономічної спадщини дає змогу зрозуміти відносні пропорції між різними макрорегіонами. Оскільки Європейський регіон має найбільшу частку, тут існує широкий спектр гастрономічних традицій та велика кількість туристичних продуктів, пов'язаних з їжею. Туристичні оператори можуть використовувати цю інформацію для розробки спеціалізованих турів або кулінарних заходів. Аналіз кількісних показників нематеріальної гастрономічної спадщини за туристичними макрорегіонами може сприяти міжрегіональному співробітництву та обміну знаннями, щоб підтримати менш представлені кухні та розвивати нові туристичні напрямки.

Кожен регіон, представлений на діаграмі, має свої унікальні гастрономічні особливості, що можуть бути привабливими для туристів.

Зазначений аналіз таких діаграм допомагає визначити, як ці особливості можуть бути інтегровані у світовий туристичний ринок та як вони можуть сприяти економічному зростанню та культурному обміну.

Таким чином, аналіз сучасних тенденцій розвитку нематеріальної гастрономічної спадщини у світі свідчить про значну увагу, яку ЮНЕСКО та міжнародна спільнота приділяють гастрономічній спадщині як важливій складовій нематеріальної культурної спадщини. Переважна більшість елементів у Репрезентативному списку нематеріальної культурної спадщини говорить про успішне визнання та збереження гастрономічних традицій різних культур, водночас відсотки, виділені для Списку, що потребує термінової охорони, та Реєстру належної практики захисту, акцентують на необхідності продовжувати роботу над виявленням і підтримкою вразливих аспектів гастрономічної спадщини [14]. Зазначене підкреслює важливість міжнародного співробітництва та адаптації заходів захисту, щоб гарантувати, що цінні знання та практики продовжуватимуть передаватися майбутнім поколінням.

Зважаючи на вибір європейського розвитку Україною, вважаємо за доцільне сформувані напрями розвитку нематеріальної гастрономічної спадщини регіонів України шляхом її інтеграції в глобальний туристичний ринок, зокрема у Європейський, адже більшість регіонів України мають мультикультурний аспект розвитку, що вплинуло на формування локальної кухні таких регіонів. Наприклад, Волинська область в свій час перебувала і у складі Великого князівства Литовського і у складі Речі Посполитої, що нанесло свій відбиток на гастрономічні особливості локальної кухні. З метою інтеграції нематеріальної гастрономічної спадщини регіонів України, доцільно використати кращі світові практики, такі наприклад як географічні зазначення, а також збільшити кількість об'єктів нематеріальної гастрономічної спадщини, внесених в охоронний список ЮНЕСКО [26].

2.2. Аналіз розвитку нематеріальної гастрономічної спадщини регіонів України

Нематеріальна гастрономічна спадщина України є багатогранною та унікальною, охоплюючи широкий спектр кулінарних традицій, які формувалися протягом століть під впливом різних культурних та історичних факторів. Від борщу та вареників до сало та узвару, українська кухня пропонує відвідувачам глибоке занурення в історію та культурні відмінності регіонів країни [52]. Розвиток нематеріальної гастрономічної спадщини в Україні є не лише способом збереження культурної ідентичності, а й засобом підтримки місцевих громад, а також привабливим чинником для розвитку внутрішнього та міжнародного туризму.

Активне включення гастрономічної спадщини до туристичних маршрутів та культурних програм дозволяє не лише розширити горизонти відвідувачів, але й забезпечити життєздатність традиційних практик. Українські регіони, такі як Галичина, Полтавщина, Карпати та інші, мають свої специфічні кулінарні особливості, які відображають місцеву самобутність та історію. З огляду на сучасні виклики глобалізації та культурної уніфікації, збереження та розвиток унікальних гастрономічних традицій стає ключовим завданням для зміцнення національної культурної спадщини.

В Україні вживаються заходи, спрямовані на популяризацію та охорону гастрономічної спадщини, які включають не тільки захист традиційних рецептів, але й підтримку місцевих продуктів, виробників та рестораторів. Це сприяє розвитку малих фермерських господарств, підвищенню інтересу до відродженню старовинних способів приготування їжі. Водночас вони виступають як інструмент культурної дипломатії, дозволяючи представити українську кулінарну спадщину на світовому рівні через різноманітні фестивалі, виставки та гастрономічні події [49]. Гастрономічна спадщина стає не тільки засобом збереження культурної ідентичності, а й інструментом соціально-економічного розвитку та міжнародного співробітництва.

Започаткування переліку елементів нематеріальної культурної спадщини України було розпочате у 2012 році (Наказ Міністерства культури України від 14.12.2012 р. № 1521 «Про затвердження примірного зразка форми облікової картки об'єкта (елемента) нематеріальної культурної спадщини України та визначення об'єктів нематеріальної культурної спадщини»). Проте лише у 2018 році в Україні створено офіційний Національний перелік елементів нематеріальної культурної спадщини. Зазначимо що у 2022 році перелік страв ЮНЕСКО, що потребують негайної охорони, поповнили український борщ та французький багет (таблиця 2.2).

Український борщ, один з найвідоміших та найулюбленіших символів української кухні, був офіційно визнаний як елемент нематеріальної культурної спадщини, який потребує негайного захисту, та внесений до відповідного списку ЮНЕСКО у липні 2022 року [51]. Під охорону взяли саме «Культуру приготування українського борщу». Це стало перемогою на гастрономічному фронті України та є важливим етапом боротьби України за свою незалежність та ідентичність. Подія внесення борщу до списку ЮНЕСКО стала знаковою для України, адже суперечки про приналежність борщу велись у соціальних мережах з 2019 року після провокаційної заяви на офіційному акаунті МЗС росії у Твіттері, де речник вказувала на приналежність борщу до російської кухні. Це рішення стало визнанням не тільки самої страви, але й глибоких традицій, пов'язаних з її приготуванням та споживанням, які передаються з покоління в покоління. Борщ є більш ніж просто стравою; він вважається важливою частиною української культурної ідентичності та спадщини, символом гостинності та сімейних цінностей.

Включення українського борщу до списку ЮНЕСКО підкреслює необхідність його збереження як культурного феномена, який зазнає впливу глобалізації та змін сучасного світу. Це визнання також сприяє підвищенню міжнародного інтересу до української кулінарії та може заохотити більше людей дізнатися про українську культуру загалом [17]. Такий статус зобов'язує Україну, а також українські громади по всьому світу, вживати заходів для

збереження автентичності борщу та практик пов'язаних з ним, забезпечуючи їх передачу майбутнім поколінням і як частину живого культурного спадку.

Таблиця 2.2

Всесвітня нематеріальна гастрономічна спадщина, яка охороняється ЮНЕСКО

Гастро-спадщина	Рік реєстрації	Країна походження	Опис
<i>Страви та методи</i>			
Український борщ	2022	Україна	Під охорону взято «Культуру приготування українського борщу»
Французький багет	2022	Франція	Присвоєно статус «Традиціям виготовлення багета та способу життя, який його оточує»
Долма	2017	Азербайджан	Переважно виноградне листя з рисом чи фаршем, з тюркської мови «долдурма» – фарширований
Неаполітанська піца	2017	Італія	Внесено мистецтво неаполітанських піцайоло, яке передається із покоління в покоління
Вірменський лаваш	2016, 2014	Вірменія, Азербайджан, Іран, Казахстан, Киргизія та Туреччина	Прісний, бездріжджовий, тонкий хліб, поширений серед тюркських народів Кавказу. У 2016 році Азербайджан, Іран, Казахстан, Киргизія та Туреччина подали до ЮНЕСКО спільну заявку, у якій заявили про свої права на страву.
Узбецький і таджицький плов	2016	Узбекистан та Таджикистан	Популярний не лише в Узбекистані та Таджикистані, він є у кухні Афганістану, Азербайджану, Казахстану, Туркменістану, Ірану і навіть Індії
Бельгійське пиво	2016	Бельгія	В країні є тисячі сортів пива та сотні пивоварень
Капуста кімчі	2013	Кореї	Ферментована, заквашена пекінська капуста
Квері	2013	Грузія	Грузинський метод виготовлення вина у великих глеках без ручок.
Турецька кава	2013	Туреччина	Справжню турецьку каву готують в мідній джезві
Хорватські пряники	2010	Хорватія	Хорватські ліцтарі – випікають на Різдво
<i>Кухні деяких народів</i>			
Кухня Малаві	2017	Малаві – країна східній Африці	Основа кухні – злаки: види каш (нсіму, кондоволе), напій з ферментованого проса або сорго (товба) та тушковане листя гарбуза з арахісовим борошном (мхвані).
Японська кухня (Васьоку)	2013	Японія	Повага до природи та традицій, продукти оброблюються мінімально, смаки чисті, без додавання активних соусів чи спецій
Мексиканська кухня	2010	Мексика	Головний інгредієнт у стравах – перець чилі
Французька кухня	2010	Франція	Французькі традиції внесені до Переліку нематеріальної культурної спадщини

Фестивалі, присвячені гастрономії, відіграють важливу роль у розвитку нематеріальної гастрономічної спадщини, оскільки вони створюють платформу для демонстрації та відродження традиційних кулінарних мистецтв. В Україні, до військового вторгнення росії в Україну, такі події часто перетворювались на святкування місцевих традицій, де гості та місцеві жителі мали можливість безпосередньо досліджувати аутентичні смаки та техніки приготування, що передаються з покоління в покоління (таблиця 2.3). Вони також сприяли збереженню інгредієнтів, які можуть бути ендемічними для регіону, підтримуючи таким чином біорізноманіття та екологічну сталість.

Таблиця 2.3

Започатковані гастрономічні фестивалі в регіонах України (до 24 лютого 2022р)

Назва гастрономічного фестивалю	Місце проведення
Фестиваль молодого вина «Закарпатське Божоле»	місто Ужгород
«Галицька дефіляда»	місто Тернопіль
«Конкурс різників свиней – гентешів»	село Геча, Закарпатська область
Фестиваль «Біле вино»	місто Берегово, Закарпатська область
Гастрономічний фестиваль вина та меду «Сонячний напій»	місто Ужгород
«Фестиваль ріплянки»	село Колочава, Закарпатська область
«Гуцульська бринза»	місто Рахів, Закарпатська область
«Борщ'їв»	місто Борщів, Тернопільська область
Фестиваль хліба	хутір Обирок, Чернігівська область
«Український кавун – солодке диво»	хутір Обирок, Чернігівська область
Свято Полтавської галушки	місто Полтава
Свято сала	місто Полтава
Фестиваль полуниці	місто Ізюм, Харківська область
Свято шоколаду	місто Львів
Фестиваль дерунів	місто Коростень, Житомирська область
Фестиваль Світязького пончика»	село Світязь Волинська область

До 24 лютого 2022 року в Україні була започаткована вражаюча традиція гастрономічних фестивалів, що відзначалися регіональними особливостями та різноманітністю місцевої кухні. Кожен регіон мав свої унікальні заходи, такі як фестиваль «Борщ'їв» на Тернопіллі, що підкреслював традиційну українську страву – борщ. Гастрономічні фестивалі не тільки відновлювали та популяризували традиційні рецепти, але й створювали неповторну атмосферу спілкування та культурного обміну, залучаючи як місцевих жителів, так і туристів з усієї країни та з-за кордону.

Гастрономічні фестивалі надають місцевим громадам можливість взаємодіяти з туристами та іншими громадами, обмінюючись знаннями та культурними цінностями. Це не лише сприяє економічному зростанню через притягнення туристів та промоцію місцевих продуктів, але й підвищує самосвідомість громад щодо власної культурної спадщини. Фестивалі також можуть активізувати молодь у збереженні культурних традицій, підкреслюючи їх сучасність та актуальність [37]. За допомогою таких заходів, гастрономічна спадщина перетворюється на живий елемент культурного ландшафту України, що сприяє її збереженню та розвитку.

Ще одним інструментом розвитку нематеріальної гастрономічної спадщини, як туристичного ресурсу в регіонах України є географічні зазначення, які відіграють ключову роль у розвитку нематеріальної гастрономічної спадщини, виступаючи як мости, що з'єднують культурні, історичні та кулінарні традиції з конкретними регіонами. Ці зазначення не лише захищають унікальність місцевих продуктів та страв, але й сприяють збереженню традиційних методів виробництва, рецептур та кулінарних практик, переданих з покоління в покоління [29]. Вони дозволяють споживачам в усьому світі ідентифікувати та оцінювати справжність та якість продуктів, підтримуючи таким чином місцеві економіки та допомагаючи у відтворенні культурної ідентичності.

Досвід України в області впровадження географічних зазначень є важливим етапом у розвитку та захисті її національної культурної та гастрономічної ідентичності. Географічні зазначення в Україні використовуються для ідентифікації продуктів, які мають унікальні властивості, пов'язані з їхнім походженням з конкретного регіону. Це не тільки забезпечує правовий захист для місцевих виробників, але й підвищує обізнаність споживачів про якість та особливості цих продуктів.

Україна активно працює над розвитком законодавчої та нормативної бази для ефективного управління географічними зазначеннями. Зусилля спрямовані на гармонізацію внутрішнього законодавства України з європейськими

стандартами, що є важливим кроком для інтеграції в світовий ринок та захисту українських брендів.

Один з яскравих прикладів успішного впровадження географічних зазначень в Україні – це захист прав на такі традиційні продукти, як «Полтавський мед» або «Мелітопольська черешня». Ці зазначення не лише гарантують високу якість продукції, але й сприяють розвитку місцевих громад, підтримуючи традиційні методи виробництва. Захищеними за допомогою географічних зазначень в Україні є:

- вино – захищена назва походження «Шабський»;
- вино – захищена назва походження «Ялпуг»;
- сир – захищена назва походження «Гуцульська овеча бриндзя»;
- кавун – захищена назва походження «Херсонський кавун»;
- черешня – захищена назва походження «Мелітопольська черешня»;
- мед – захищене географічне зазначення «Карпатський мед»;
- вино – захищене географічне зазначення «Закарпаття»;
- вино – захищене географічне зазначення «Білгород-Дністровський».

Також важливим аспектом є розвиток гастрономічного туризму в Україні. Географічні зазначення допомагають привернути увагу до регіональних кулінарних особливостей, залучаючи туристів, які прагнуть відкрити для себе автентичні смаки та традиції. Це не тільки підвищує інтерес до української культури, але й сприяє економічному розвитку регіонів. В цілому, досвід України в області впровадження географічних зазначень свідчить про її зобов'язання зберігати та розвивати свою культурну спадщину, а також підтримувати місцеві громади та виробників у глобалізованому світі [44].

Нажаль військове вторгнення росії в Україну сповільнило розвиток процесу реєстрації географічних зазначень в Україні. Проте, не усі адміністративні області станом на 2023 рік мають реєстрацію географічних зазначень. До таких регіонів відноситься Волинь, яка потенційно знаходиться в тилу військових дій та потенційно може сьогодні розвивати процес реєстрації географічних зазначень локальної гастрономії.

Волинь, один з наймальовничіших та історично насичених регіонів України, має значний потенціал у сфері впровадження географічних зазначень. Цей регіон багатий на культурні традиції, унікальні аграрні продукти та ремесла, які можуть бути визнані та захищені за допомогою географічних зазначень. Так, Волинь відома своїми плодовоовочевими культурами, зокрема ягодами та овочами. Географічні зазначення можуть допомогти підкреслити унікальність цих продуктів, їхню високу якість та особливі методи вирощування [56]. Регіональна кухня Волині може бути представлена через географічні зазначення, підкреслюючи автентичні рецепти та кулінарні традиції. Впровадження географічних зазначень може значно збільшити туристичний потенціал Волині, приваблюючи відвідувачів, зацікавлених у відкритті місцевої культури, кухні та традицій. Захист місцевих продуктів через географічні зазначення може сприяти розвитку малого та середнього бізнесу, створюючи нові робочі місця та підтримуючи місцеву економіку.

Усе це свідчить про те, що Волинь має великий потенціал для розвитку та захисту своєї унікальної культурної спадщини через систему географічних зазначень. Це не лише допоможе зберегти та популяризувати місцеві традиції та продукти, але й сприятиме більш стійкому та різноманітному розвитку регіону [13].

Крім того, географічні зазначення сприяють глобальному визнанню та оцінці регіональних гастрономічних спадщин. Вони відкривають можливості для туризму, дозволяючи туристам зануритися у культурні та кулінарні традиції регіону, відчуваючи їхню унікальність та автентичність. Це також стимулює інновації та творчість серед місцевих виробників та шеф-кухарів, які прагнуть зберегти свою культурну спадщину, водночас адаптуючи її до сучасних вимог і смаків. Таким чином, географічні зазначення є невід'ємною частиною збереження та популяризації нематеріальної гастрономічної спадщини на міжнародному рівні.

РОЗДІЛ 3. ШЛЯХИ ПОПУЛЯРИЗАЦІЇ НЕМАТЕРІАЛЬНОЇ ГАСТРОНОМІЧНОЇ СПАДЩИНИ ЯК СУЧАСНОГО ТУРИСТИЧНОГО РЕСУРСУ

3.1. Інструменти розвитку нематеріальної гастрономічної спадщини України як сучасного туристичного ресурсу

Нематеріальна гастрономічна спадщина України відкриває перед світом унікальне вікно в багату та різноманітну культуру країни, представляючи собою не лише важливий елемент національної ідентичності, але й потужний бренд у сфері міжнародного туризму. Українська кухня, з її глибокими історичними коріннями та регіональними особливостями, пропонує відвідувачам не просто кулінарні задоволення, але й емоційне занурення в традиції та обряди, які формувалися протягом століть [26]. Від класичних борщу та вареників до менш відомих, але не менш цікавих регіональних страв, українська кухня вражає своєю гастрономічною багатогранністю і можливістю розповісти про країну через її смаки.

У сучасному світі, коли туризм все більше стає засобом культурного обміну та самопізнання, незважаючи на військову агресію росії проти України, українці активно використовують свою гастрономічну спадщину як засіб майбутнього приваблення туристів. Сприяє цьому й вимушена міграція українців за кордон. Інтеграція кулінарних традицій у туристичні маршрути, організація фестивалів та кулінарних заходів, а також створення тематичних кулінарних турів посилює імідж України як привабливого та гостинного напрямку, де кожен може відкрити для себе щось нове та унікальне.

Нематеріальна гастрономічна спадщина регіонів України, включає в себе широкий спектр кулінарних традицій та практик, стала важливим елементом у формуванні бренду країни загалом на світовій арені [57]. Основні напрями нематеріальної гастрономічної спадщини як сучасного туристичного ресурсу регіонів України, представлено на рис. 3.1.



Рис. 3.1. Інструменти розвитку нематеріальної гастрономічної спадщини як сучасний туристичний ресурс України

До основних інструментів розвитку нематеріальної гастрономічної спадщини як сучасного туристичного ресурсу України віднесено: проведення гастрономічних фестивалів та подій (організація заходів, які відзначають місцеву кухню, приваблюючи туристів та сприяючи збереженню кулінарних традицій); розширення українського списку всесвітньої спадщини ЮНЕСКО (може включати місця, відомі своєю кулінарною спадщиною, для визнання ЮНЕСКО, так і способи приготування локальних страв); розвиток географічних зазначень (маркування харчових продуктів географічними показниками, що вказують на їхнє походження та унікальність, що може підвищити їхню привабливість на ринку та захистити традиційні рецепти); тематичні туристичні маршрути (створення туристичних маршрутів, які фокусуються на відвідуванні місць, відомих своєю кулінарною спадщиною, забезпечуючи туристам культурний та гастрономічний досвід); екскурсії та навчальні програми (пропонування екскурсій та освітніх програм з гастрономічної спадщини, що може включати кулінарні курси, дегустації та відвідування місцевих виробників); промоція ресурсного потенціалу нематеріальної гастрономічної спадщини (маркетинг унікальних кулінарних традицій України) [48]. Ці інструменти разом формують стратегію

використання багатой кулінарної традиції України як ресурсу для туризму та культурного збереження.

Визначені інструменти відіграють ключову роль у розвитку та просуванні української кулінарної спадщини як важливого сегмента туристичного ресурсу країни. Проведення гастрономічних фестивалів та подій, розширення списку ЮНЕСКО, та розвиток географічних зазначень не тільки сприяють збереженню традиційних знань і куховарських практик, а й відкривають Україну для світу як країну з багатим культурним розмаїттям [33]. Це, у свою чергу, підвищує інтерес і привабливість України як туристичного напрямку, залучаючи гостей, які бажають досліджувати унікальні кулінарні традиції.

Створення тематичних туристичних маршрутів та навчальних програм, а також активна промоція нематеріальної гастрономічної спадщини відкривають нові можливості для розвитку місцевих громад та економіки. Ці інструменти не тільки сприяють зростанню туристичного потоку, але й підкреслюють значення нематеріальної спадщини в сучасному світі, демонструючи її важливість для культурного розмаїття та соціально-економічного розвитку. В результаті, Україна може покращити свій імідж на міжнародній арені та забезпечити стійке використання своїх культурних багатств.

Сьогодні нематеріальна гастрономічна спадщина України стала важливим елементом у формуванні бренду країни на світовій арені. Класичні українські страви, такі як борщ, вареники, та пампушки, є візитною карткою української кухні. Їх унікальність і смакові якості приваблюють туристів та гурманів з усього світу. Україна має різноманітність регіональних кулінарних традицій. Кожен регіон може похвалитися унікальними стравами та методами приготування, що робить гастрономічні подорожі по Україні особливо привабливими [3]. Різноманітні гастрономічні фестивалі та ярмарки, які проводились в Україні, демонстрували багатство української кухні. Організація кулінарних майстер-класів та екскурсій, де туристи можуть навчитися приготування традиційних українських страв, є одним з перспективних напрямків розвитку.

3.2. Охорона нематеріальної гастрономічної спадщини регіонів України

Охорона нематеріальної гастрономічної спадщини регіонів України є важливою частиною збереження культурної ідентичності та розвитку туристичної привабливості країни. Кожен регіон України має свою унікальну кулінарну історію, яка відображається в традиційних рецептах, методах приготування їжі та святкових звичаях. Ці традиції передаються з покоління на покоління, але зі зростанням глобалізації та зміною життєвих умов вони можуть бути під загрозою забуття [60]. Тому охорона нематеріальної гастрономічної спадщини є ключовим елементом у збереженні національної культури та зміцненні культурної різноманітності.

Держава, місцеві громади та різні культурні організації в Україні активно працюють над захистом та популяризацією гастрономічної спадщини. Це включає в себе реєстрацію географічних зазначень, організацію фестивалів, розвиток тематичних туристичних маршрутів та навчальних програм, які дозволяють ширшій аудиторії дізнатися про регіональні особливості кухні. Ці зусилля спрямовані не лише на привертання уваги до кулінарного мистецтва, але й на створення економічних можливостей для місцевих виробників та підприємців, що займаються виробництвом традиційних продуктів і страв.

Наразі в список всесвітньої спадщини ЮНЕСКО включено лише один конкретний гастрономічний об'єкт України – борщ. Українська кухня має великий потенціал та унікальні особливості, що відображають культурне та історичне розмаїття країни [21]. Кулінарні рецепти та традиції передаються з покоління на покоління та є ключовою частиною культурної ідентичності України.

Так, у квітні 2022 року борщ був офіційно включений до переліку нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО, а саме в статті термінового збереження. Подія відбулась в період воєнних дій в Україні. Борщ, сьогодні є символом української культури та гостинності, а від тепер і символом гастрономічної перемоги. Внесення борщу до списку ЮНЕСКО сприяє

збереженню та просуванню української кухні на глобальному ринку індустрії гостинності, підкреслюючи її унікальність та культурну цінність. Вважаємо за доцільне розвивати подальшу роботу по включенню й інших українських страв в список нематеріальної спадщини ЮНЕСКО. Алгоритм подачі елемента до нематеріальної спадщини ЮНЕСКО представлено на рис. 3.2.

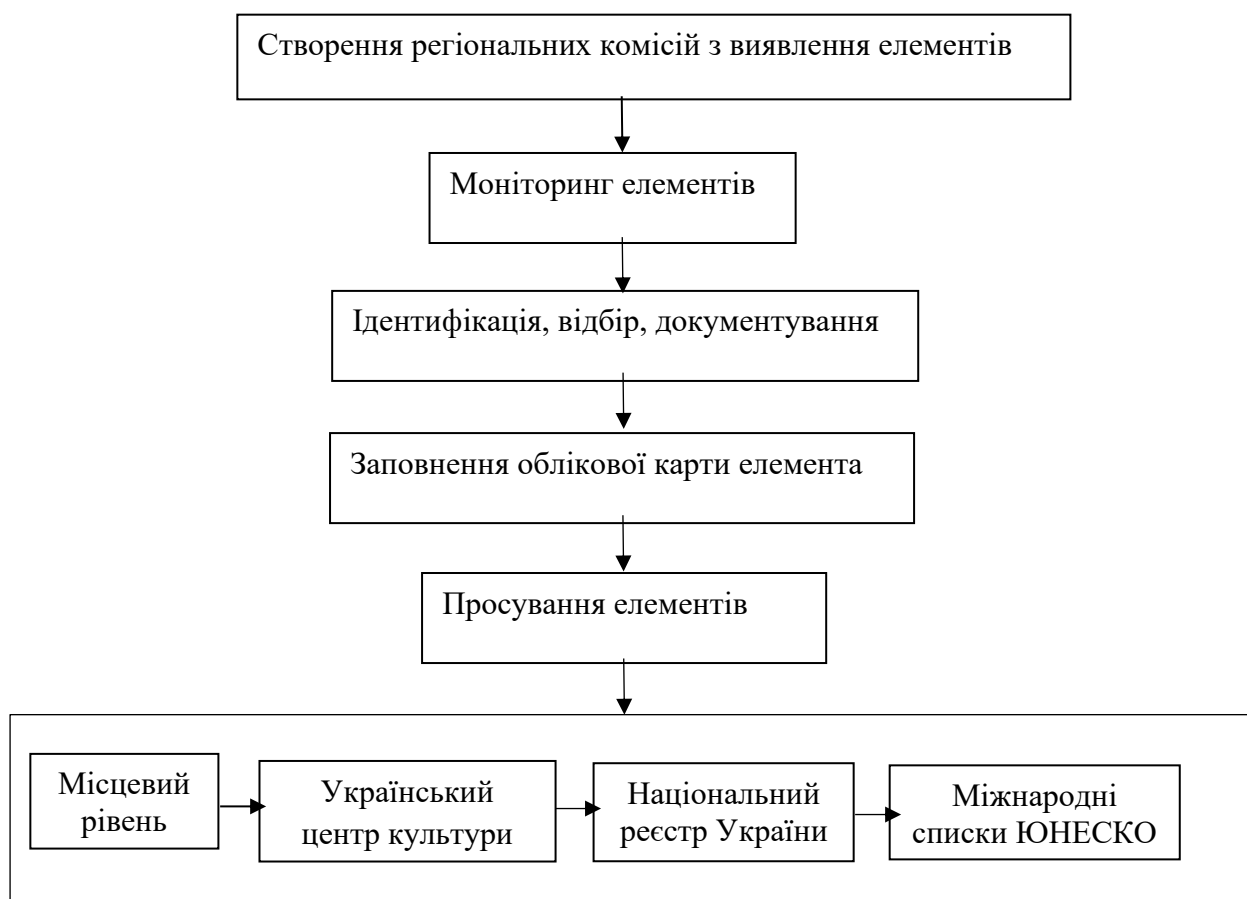


Рис 3.2. Алгоритм подачі елемента до нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО.

Алгоритм подачі елемента до нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО, розділений на кілька етапів та рівнів ухвалення рішень, а саме:

- створення регіональних комісій з виявлення елементів – на цьому етапі формуються спеціалізовані комісії, які відповідають за виявлення потенційних елементів нематеріальної культурної спадщини на регіональному рівні;

- моніторинг елементів – включає систематичне спостереження та оцінювання стану культурних елементів, щоб забезпечити їхнє збереження та захист;

- ідентифікація, відбір, документування – цей процес охоплює визначення, відбір і збір детальної інформації про культурні елементи, які претендують на включення до списку;

- заповнення облікової картки елемента – заповнення офіційних документів, які містять всі необхідні дані про елемент, включно з його значенням, історією та поточним станом;

- просування елементів – оформлення заявки та офіційне подання документів на розгляд на вищих рівнях.

Визначено також основні учасники процесу реєстрації:

- місцевий рівень – де починається процес ідентифікації та подання;

- Український центр культури – національна організація, яка може бути відповідальною за подальше відбір та рекомендацію елементів;

- національний реєстр України – офіційний перелік, де реєструються відібрані елементи;

- міжнародні списки ЮНЕСКО – кінцева мета процесу, де елементи нематеріальної культурної спадщини можуть бути зареєстровані на міжнародному рівні.

Цей алгоритм є важливим для забезпечення захисту та просування культурної спадщини, що дозволяє зберегти унікальні культурні практики та знання для майбутніх поколінь.

Включення гастрономічної страви до списку ЮНЕСКО передбачає підготовку заявки, як початковий крок, де локальне населення спільно з місцевою владою розробляють документацію, яка демонструє культурну значущість страви. Здійснюється опис страви включати історію та походження, її місце в культурному аспекті, а також інформацію про традиційні методи приготування. Перед тим, як заявка буде презентована ЮНЕСКО, вона зазвичай проходить національний відбір, потім країна подає заявку до ЮНЕСКО, де вона оцінюється Міжурядовим Комітетом з охорони нематеріальної культурної спадщини або спеціальною експертною групою [7]. Після прийняття рішення про включення страви до списку ЮНЕСКО,

гастрономічна страва реєструється у відповідному списку ЮНЕСКО. З цього моменту розпочинається активізація зусиль щодо збереження та промоції цієї страви.

Україна має багату та різноманітну гастрономічну спадщину, багато з якої могло б стати кандидатом на включення до списку нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО. Наведемо декілька об'єктів нематеріальної гастрономічної спадщини з різних регіонів України, які могли б бути визнані на міжнародному рівні (таблиця 3.1)

Таблиця 3.1

Потенційні об'єкти нематеріальної гастрономічної спадщини України, які могли б увійти до списку ЮНЕСКО, з описом та регіоном поширення

Гастрономічний об'єкт	Опис	Регіон поширення
Ріплюнка	місцева традиційна й найпоширеніша страва картопля, яку у селі називають ріпа	Колочава
Вареники	традиційна страва, зазвичай начинені картоплею, сиром, капустою або фруктами.	вся Україна
Сало в шоколаді	унікальне поєднання традиційного українського продукту – сала – із шоколадом.	вся Україна
Гуцульська кухня	регіональна кухня Гуцульщини з такими стравами як банош, мамалига.	Карпатський регіон
Різдвяний стіл	унікальні традиції приготування та сервірування святкових страв на Різдво, включаючи «Святвечір» з 12 пісними стравами.	вся Україна
Кримськотатарська кухня	кухня, що відображає культурне розмаїття та історію Криму, включаючи страви як чебуреки, лагман, плов.	Крим
Київський торт	солодкий торт із меренги, масляного крему та горіхів, відомий на всю Україну.	Київ
Закарпатські бограч та лангоші	традиційні страви Закарпаття, бограч – густий м'ясний суп, лангоші – смажений хліб з часником.	Закарпаття
Одеський форшмак	традиційна єврейська страва з оселедця, популярна в Одесі та її околицях.	Одеса
Черкаський каша	традиційна каша, приготована з круп та м'яса, властива для Черкащини.	Черкащинна
Полтавська халва	традиційний солодкий продукт, що готується із соняшникового насіння, характерний для Полтавського регіону.	Полтава
Волинські смажені пироги	традиційні пироги, які готуються з різноманітними начинками і смажаться на пательні, характерні для Волинського регіону.	Волинь
Мацик	традиційна українська кулінарна страва, яка має глибокі історичні корені	Рівненщина

Ріплянка – місцева традиційна й найпоширеніша страва серед жителів с. Колочава, яку й нині готують у кожній хаті села, а також під час хрестин, весіль, поминок, храмових свят тощо. Основним інгредієнтом для цієї страви є картопля, яку у селі називають ріпа. Від цього слова і походить назва «ріплянка». Про картоплю горяни казали: «другий хліб, якого ні молотити, ні до млина, а просто до горшка». Ріплянку щодня подавали до столу, брали з собою в далеку дорогу [16]. Страва ріплянка в кожній закарпатській сім'ї була і є символом єднання.

Вареники – відома страва по всій Україні. Традиційна українська страва, яка являє собою варені пельмені, зазвичай начинені картоплею, сиром, капустою або навіть фруктами. Вареники є важливою частиною української кухні та культури. Сало в шоколаді – це неординарне поєднання традиційного українського сала з шоколадом, поширене по всій країні. Це унікальне поєднання традиційного українського продукту – сала – із шоколадом, яке стало популярним і набуло символічного значення у сучасній Україні. Гуцульська кухня включає страви, такі як банош та мамалига, характерні для Карпатського регіону. Різдвяний стіл охоплює традиційні різдвяні страви, серед яких «Святвечір» з 12 стравами, поширені по всій Україні. Кримськотатарська кухня представляє страви, які відображають культурне розмаїття Криму, включаючи чебуреки, лагман, плов. Київський торт – солодкий торт з меренги, масляного крему та горіхів, відомий у Києві. Закарпатські бограч та лангоші є традиційними стравами Закарпаття, включаючи густий м'ясний суп та смажений хліб. Одеський форшмак – традиційна єврейська страва з оселедця, популярна в Одесі. Черкаський каша – традиційна каша з круп та м'яса, властива Черкащині. Полтавська халва – солодкий продукт з соняшникового насіння, характерний для Полтавського регіону. Волинські смажені пироги – пироги з різноманітними начинками, смажені на пательні, характерні для Волині. Мацик – це традиційна українська кулінарна страва, яка має глибокі історичні корені. Вона відома переважно на західних теренах України.

Основою цієї страви є печена або смажена свинина, яку спочатку маринують, а потім обсмажують або запікають до хрусткої скоринки.

Мацик традиційно подають з різноманітними гарнірами, включаючи картоплю, квашену капусту або свіжі овочі. Іноді його готують з додаванням різних спецій та зелені, що надає страві особливого аромату та смаку. Ця страва є чудовим прикладом того, як традиційні методи приготування можуть створювати багатий та глибокий смаковий профіль [38]. Мацик часто асоціюється з сільськими гастрономічними традиціями та домашньою кухнею, відображаючи багату культурну спадщину та гастрономічне різноманіття України. Хоча ця страва може бути не настільки широко відома, як інші українські кулінарні символи, вона є важливою частиною української культури.

Зазначені елементи гастрономічної спадщини України є важливими кандидатами для включення до списку ЮНЕСКО, підкреслюючи багатство та різноманітність української культури через її кулінарні традиції. Визнання на міжнародному рівні також могло б сприяти збереженню цих унікальних кулінарних практик та допомогло б у популяризації української кухні на світовій арені.

Таким чином, через процес подачі елементів до нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО, елементи української культури можуть отримати не тільки національне, але й міжнародне визнання, що сприяє їхньому збереженню та підтримці. Встановлення регіональних комісій, моніторинг та документування, а також внесення до національного реєстру та подання до списків ЮНЕСКО, всі ці кроки відіграють ключову роль у відновленні та збереженні нематеріальної спадщини, яка є віддзеркаленням історичного розвитку, культурних вартостей та ідентичності України.

Процес подання вимагає злагодженої роботи багатьох зацікавлених сторін на місцевому, національному та міжнародному рівнях. Ефективність цього процесу не тільки зміцнює культурну спадщину як частину культури, але й відкриває шляхи для її інтеграції в сучасне життя, забезпечуючи її актуальність та доступність для широкої аудиторії.

3.3. Географічні зазначення як інструмент розвитку нематеріальної гастрономічної спадщини

Географічні зазначення стали одним із ключових інструментів у розвитку нематеріальної гастрономічної спадщини, відіграючи важливу роль в захисті унікальних продуктів, пов'язаних з певними регіонами. Ці зазначення не просто вказують на географічне походження товарів, але й гарантують їхню автентичність, якість та особливі властивості, які виникають з конкретних місцевих факторів, таких як клімат, ґрунт або традиційні методи виробництва[32]. В Україні, де культурні традиції та місцева кухня глибоко вкорінені в історію та культуру кожного регіону, географічні зазначення можуть слугувати міцним фундаментом для збереження та популяризації гастрономічної спадщини.

Використання географічних зазначень в Україні може сприяти не тільки збереженню традиційних рецептів та виробничих практик, але й розвитку місцевих громад шляхом створення нових робочих місць та залучення туристів. Підвищення обізнаності про значення географічних зазначень може також забезпечити правовий захист від несанкціонованого використання та недобросовісної конкуренції, що є критично важливим для збереження культурної та економічної цінності продуктів. Таким чином, географічні зазначення діють як важелі для підтримки культурної спадщини та стимулювання регіонального розвитку через гастрономічний туризм та експорт.

Україна має багатий потенціал для визначення географічних зазначень, які могли б включати такі продукти як унікальні сорти карпатського меду, який виробляється в екологічно чистих гірських районах, запорізький борщ, який має особливі методи приготування, що передаються з покоління в покоління, чи одеські вина, котрі виготовляються з винограду, вирощеного на унікальних ґрунтах Причорномор'я [51]. Також це може бути буковинський бринза або закарпатський бограч, які не тільки відображають місцевий колорит, але й є важливою частиною історичного та культурного насліддя регіону.

Встановлення та правовий захист цих географічних зазначень можуть стимулювати розвиток регіональних громад, збереження традиційних знань та зміцнення економічного добробуту через визнання і міжнародний експорт унікальних українських продуктів.

Аналіз нематеріальної гастрономічної спадщини західних регіонів України засвідчив значний потенціал та багату культурну спадщину, що характеризується локальною їжею та напоями, які подекуди пропонують в закладах харчування регіонів. Визначимо приклади потенційних географічних зазначень західних регіонів України (таблиця 3.2).

Таблиця 3.2

Потенційні географічні зазначення регіонів України

Потенційне географічне зазначення	Характеристика
Світязький пончик	традиційний локальний вид пончиків, який готується в околицях озера Світязь на Волині. має особливий розмір та форму
Волинський мацик	традиційний м'ясний продукт, який виготовляється на Волині з м'яса шляхом сушення. Він має особливу м'яку консистенцію.
Галицький сир	сир, який виготовляється в регіоні Галичини, має унікальний смак та аромат, виробляються зі свіжого коров'ячого молока, з додаванням культур бактерій та приправ
Карпатська медовуха	традиційний алкогольний напій, який виробляється в Карпатах, з меду, ягід, трав та спецій, що зберігаються в глиняному посуді
Лемківська ковбаса	традиційна ковбаса, яку виготовляють в Лемківщині, з свіжого свинячого м'яса, з додаванням приправ та спецій
Гуцульський чай	традиційний напій, який виготовляється з трав, ягід та грибів, що зростають в Карпатах
Коломийська мука	мука, яка виготовляється з високоякісних зерен пшениці та різних зернових культур, які вирощуються в Коломийському районі, мука має характерний смак та аромат і використовується для приготування різних страв, зокрема, для випічки традиційного хліба та пирогів
Пруцькі форелі	свіжа річкова форель, яка виловлюється в річці Прут, що протікає через західну Україну

Галицький сир – сир, який виготовляється в регіоні Галичини, має унікальний смак та аромат. Його виробляють зі свіжого коров'ячого молока, з додаванням культур бактерій та приправ, які додають особливу нотку смаку. Виробництво Галицького сиру може бути захищено як географічне зазначення.

Карпатська медовуха – це традиційний алкогольний напій, який виробляється в Карпатах. Він виготовляється з меду, ягід, трав та спецій, що

зберігаються в глиняному посуді. Карпатська медовуха має свій унікальний смак та аромат, який залежить від інгредієнтів та рецептури. Виробництво Карпатської медовухи може бути захищено як географічне зазначення.

Лемківська ковбаса – це традиційна ковбаса, яку виготовляють в Лемківщині. Вона виготовляється з свіжого свинячого м'яса, з додаванням приправ та спецій, що додають їй характерний смак та аромат. Виробництво Лемківської ковбаси може бути захищено як географічне зазначення.

Гуцульський чай – це традиційний напій, який виготовляється з трав, ягід та грибів, що зростають в Карпатах. Його варять з використанням глиняної посуду та дерев'яної ложки. Гуцульський чай має багато цілющих властивостей і має особливий смак та аромат. Цей напій може бути захищений як географічне зазначення.

Коломийська мука – це мука, яка виготовляється з високоякісних зерен пшениці та різних зернових культур, які вирощуються в Коломийському районі. Коломийська мука має характерний смак та аромат і використовується для приготування різних страв, зокрема, для випічки традиційного хліба та пирогів. Виробництво Коломийської муки може бути захищено як географічне зазначення.

Прутські форелі – це свіжа річкова форель, яка виловлюється в річці Прут, що протікає через західну Україну. Форель має неповторний смак та аромат, а також високу харчову цінність. Виробництво Прутської форелі може бути захищено як географічне зазначення.

Світязький пончик – це традиційний локальний вид пончиків, який виготовляється в околицях озера Світязь на Волині. Цей пончик має особливий розмір та форму, тонку хрустку скоринку та м'яку начинку з маком або сиром.

Волинський мацик – це традиційний м'ясний продукт, який виготовляється на Волині з м'яса шляхом висушення. Він має особливу м'яку консистенцію.

Варто зазначити, що Світязький пончик став одним з символів гастрономічної культури Волині, і на сьогоднішній день цей продукт

виготовляється виключно в цьому регіоні за традиційними рецептами та з використанням місцевих інгредієнтів. Захист Світязького пончика як географічного зазначення може допомогти зберегти традиційний спосіб виробництва та допомогти місцевим виробникам продавати свої продукти під цим брендом, збільшуючи їхню конкурентоспроможність на ринку.

Для Волині актуальним є Волинський мацик, як потенційне географічне зазначення. Цей продукт має глибокі традиції в культурі та господарстві Волині, і його виготовлення передається з покоління в покоління. Волинський мацик має вищу якість, ніж масово вироблювані продукти із супермаркетів, тому його поширення може забезпечити місцевим виробникам додаткові переваги на ринку. Захист Волинського мацику як географічного зазначення може допомогти зберегти традиційний спосіб виробництва, а також залучити увагу до його високої якості та унікального смаку [23]. Це може підвищити визнання продукту на ринку та забезпечити додаткові можливості для розвитку місцевого господарства.

Крім того, захист географічного зазначення може допомогти залучити туристів до регіону, які будуть цікаві поспробувати цей унікальний продукт, дізнатися про його історію та традиції виробництва. Захист географічного зазначення може допомогти зберегти та розвивати культурну спадщину Волині, а також залучити туристів, які будуть зацікавлені в спробі цього традиційного страви в оригінальному виробничому середовищі. Зазначені продукти мають особливість та неповторність, що зумовлені географічними та кліматичними умовами та традиціями виробництва в конкретному регіоні [23]. Захист географічних зазначень дозволяє зберегти та розвивати традиційне виробництво та сприяти розвитку регіону, зберігаючи його культурну спадщину. Одним з основних видів захисту прав на виключне використання найменування продукту, який має специфічні характеристики і пов'язаний з певною географічною областю або місцем виробництва є географічні зазначення, які мають величезний потенціал на Західній Україні, зокрема у Волинській та Львівській областях.

ВИСНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ

Визначено зміст та значення нематеріальної гастрономічної спадщини, як сучасного туристичного ресурсу. Доведено, що нематеріальна гастрономічна спадщина є економічним ресурсом, який станом на сьогодні потребує ретельного вивчення задля подальшого впровадження креативних стартапів, зокрема в Україні. Нематеріальна гастрономічна спадщина має велике значення в розвитку туризму регіонів, оскільки вона пропонує унікальний і глибоко місцевий досвід, який приваблює туристів, зацікавлених у культурному зануренні та автентичності. Вона охоплює різноманіття кулінарних практик, традицій та обрядів, пов'язаних з приготуванням та споживанням їжі, які є відображенням історії, культури та цінностей місцевої спільноти. Ці аспекти пропонують туристам не просто гастрономічний досвід, але й можливість занурення у живу культуру регіону, що сприяє глибшому розумінню та цінуванню місцевих традицій.

Систематизовано спектр стейкхолдерів, які відіграють важливу роль у розвитку та популяризації нематеріальної гастрономічної спадщини, кожен з яких вносить свій вклад у цей процес, спираючись на свої інтереси та можливості. Зацікавлені сторони в розвитку гастрономічної спадщини регіону представлені від місцевих урядових органів до міжнародних кулінарних асоціацій, кожен з яких має свої ключові інтереси та цілі у контексті розвитку гастрономічної спадщини. Так, місцеві урядові органи зосереджуються на розвитку регіональної економіки, промоції культури, та збільшенні туристичного потоку; місцеві громади прагнуть зберегти культурні традиції та підвищити місцевий добробут; малий та середній бізнес зацікавлений у розширенні ринку та збільшенні продажів місцевих продуктів; шеф-кухарі та ресторатори прагнуть популяризувати місцеву кухню та знайти нові можливості для креативності; туристичні оператори зацікавлені у розробці нових туристичних маршрутів та залученні більшої кількості туристів; дослідницькі та освітні установи фокусуються на дослідженні культурних та

гастрономічних традицій та розробці освітніх програм; екологічні організації зацікавлені у збереженні природних ресурсів та підтримці сталого використання продуктів; міжнародні кулінарні асоціації прагнуть визнати та зберегти гастрономічні традиції на міжнародному рівні.

Визначено ключові фактори, що впливають на розвиток нематеріальної гастрономічної спадщини в регіоні. Культурна усвідомленість відіграє ключову роль у розвитку гастрономічної спадщини, оскільки вона залучає увагу до значення місцевих кулінарних традицій. Міжнародне визнання – фактор, який допомагає захистити та просувати гастрономічну спадщину на глобальному рівні. Економічна інтеграція вказує на важливість включення гастрономічної спадщини у місцеву економіку. Туристична стратегія – це включення гастрономічної спадщини в туристичні маршрути. Співпраця стейкхолдерів підкреслює важливість колаборації між різними групами, такими як уряд, бізнес, освітні установи та місцеві громади. Інноваційні підходи зосереджуються на розвитку нових методів збереження та просування кулінарних традицій. Місцева підтримка відіграє важливу роль у залученні місцевих жителів до процесу збереження та передачі кулінарних знань. Екологічна сталість підкреслює важливість сталого використання місцевих ресурсів та підтримки біорізноманіття в контексті гастрономічної спадщини.

Досліджено успішні світові практики розвитку нематеріальної гастрономічної спадщини. Багато країн розвивають гастрономічний туризм як спосіб збереження та популяризації своєї кулінарної спадщини. Це включає створення тематичних маршрутів, гастрономічних фестивалів та заходів, які дозволяють туристам відкривати традиційні смаки та кухні різних країн. Ці практики не лише зберігають культурну спадщину, а й сприяють економічному розвитку через туризм та гастрономію.

Визначено відсоткове розподілення елементів нематеріальної культурної спадщини за туристичними макрорегіонами Світової туристичної організації. Європейський регіон займає більшу частину діаграми з 51%, Африканський регіон складає 17,6%, Азійсько-Тихоокеанський та Близькосхідний регіони

становлять по 11,8% відповідно, Американський регіон має найменшу частку, 7,8%.

До основних інструментів розвитку нематеріальної гастрономічної спадщини як сучасного туристичного ресурсу України віднесено: проведення гастрономічних фестивалів та подій (організація заходів, які відзначають місцеву кухню, приваблюючи туристів та сприяючи збереженню кулінарних традицій); розширення українського списку всесвітньої спадщини ЮНЕСКО (може включати місця, відомі своєю кулінарною спадщиною, для визнання ЮНЕСКО, так і способи приготування локальних страв); розвиток географічних зазначень (маркування харчових продуктів географічними показниками, що вказують на їхнє походження та унікальність, що може підвищити їхню привабливість на ринку та захистити традиційні рецепти); тематичні туристичні маршрути (створення туристичних маршрутів, які фокусуються на відвідуванні місць, відомих своєю кулінарною спадщиною, забезпечуючи туристам культурний та гастрономічний досвід); екскурсії та навчальні програми (пропонування екскурсій та освітніх програм з гастрономічної спадщини, що може включати кулінарні курси, дегустації та відвідування місцевих виробників); промоція ресурсного потенціалу нематеріальної гастрономічної спадщини (маркетинг унікальних кулінарних традицій України). Ці інструменти разом формують стратегію використання багатой кулінарної традиції України як ресурсу для туризму та культурного збереження.

Доведено доцільність розширення українського списку нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО. З цією метою визначено ряд об'єктів нематеріальної гастрономічної спадщини з різних регіонів України, які могли б бути визнані на міжнародному рівні. Географічні зазначення визначено ефективним інструментом розвитку нематеріальної гастрономічної спадщини. З цією метою визначено приклади потенційних географічних зазначень західних регіонів України.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Барвінок Н.В. Перспективи розвитку воєнного туризму на території України після закінчення російсько-української війни. Актуальні проблеми розвитку економіки регіону. 2022. Вип. 18 (2). С. 206–217. DOI: <https://doi.org/10.15330/apred.2.18.206-217>.
2. Басюк Д.І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні // Наукові праці НУХТ. 2012. №45. С.128-132.
3. Баженова С., Пологовська Ю., Бикова М. Реалії розвитку туризму в Україні на сучасному етапі. Наукові перспективи. 2022. Вип. 5 (23). С. 168–180. DOI: [https://doi.org/10.52058/2708-7530-2022-5\(23\)-168-180](https://doi.org/10.52058/2708-7530-2022-5(23)-168-180).
4. Босовська М.В. Інтеграційні процеси в туризмі: монографія. Київ: КНТЕУ, 2015. 832 с.
5. Борисенко В., Борисенко М. Нематеріальна культурна спадщина українців (регіональний аналіз прояву). Український географічний журнал. 2022. № 2. С. 73–81.
6. Бутенко О.П., Стрельченко Д.О. Стан ресторанного господарства в Україні. Вісник економіки транспорту і промисловості. 2016. №56. С. 18-24 4. Басюк Д.І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні. Наукові праці НУХТ. 2012. № 45. С. 128 – 132.
7. Відомості Державного реєстру України назв місць походження та географічних зазначень походження товарів і прав на використання зареєстрованих кваліфікованих зазначень походження товарів. URL: <https://ukrpatent.org/uk/articles/kzpt-uk> (дата звернення 20.09.2023р.)
8. Вогулкіна Д., Мірзодаєва Т.М. Горіна Г.О., Бабушко С.Р., Безкоровайна Л.В., Богатирьова Г.А. Душар М. Мелько Л.Ф. Гастрономічні тренди нематеріальної культурної спадщини як туристичні ресурси України у міжнародному та національному контексті Тези доповідей V Міжнародної науково-практичної конференції-фестивалю «Нематеріальна культурна

спадщина як сучасний туристичний ресурс: досвід, практики, інновації» (м. Київ, 19-20 травня 2022 р.) К.: Вид. центр КНУКіМ, 2022. 298 с. С.163-167

9. Гастрономічні фестивалі українців: Інформаційне видання. Львів: ЛІЕТ, 2016.

10. Глубоченко К. О., Дорошенко О. М. Аналіз сучасного стану ринку та перспективи туристичних послуг в Україні. Електронне наукове фахове видання з економічних наук «Modern Economics», №30 2021, 71-75 <https://modecon.mnau.edu.ua>.

11. Глушко В.О. Гастрономічний туризм як окремий вид в туризмі: поняття, сутність, класифікація. Торгівля і ринок України. 2016. Вип. 39-40. С. 166-175

12. Голод А.П., Іжевська О.П., Коркуна О.І. Кластерна модель розвитку індустрії гостинності регіону. Східна Європа: економіка, бізнес та управління. Випуск 4 (21), 2019. С. 375-380.

13. Горіна Г.О., Бабушко С.Р., Безкоровайна Л.В., Богатирьова Г.А. та ін Особливості розвитку ринку туристичних послуг України під впливом COVID-19 та карантинних обмежень: монографія /наук. ред. Г.О. Горіна. Кривий Ріг: Вид. ДонНУЕТ, 2021. 135 с. Режим доступу: <http://elibrary.donnuet.edu.ua/2254/>

14. Гук Н.А. Вплив туризму на соціально-економічний розвиток держави. Актуальні проблеми моделювання та управління соціально-економічними системами в умовах глобалізації: матеріали Міжнародна науково-практична конференція Дрогобич: ДДПУ ім. І. Франка, 2018. 308 с. С. 143-147

15. Дехтяр Н. А. Світовий ринок туристичних послуг і пріоритети розвитку туризму в Україні: монографія. Харків: ФОП Лібуркіна Л. М., 2021. 470 с

16. Дугінець Г. В. Особливості розвитку міжнародного ринку туристичних послуг в умовах глобалізації. *Економічний простір* : збірник наукових праць 2018. № 139. С. 5-13.

17. Душар М. Гастрономічна спадщина та національна ідентичність. URL: <https://www.istpravda.com.ua/columns/2021/08/11/159985/>
18. Зарубіна А., Сіра Е., Демчук, Л. Особливості туризму в умовах воєнного стану. Економіка та суспільство. 2022 Вип. 41. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-41-14>.
19. Звіт Всесвітньої ради з туризму і подорожей (WTTC). URL: <https://wttc.org/Research/Economic-Impact>.
20. Краснодєд, Т., Попова, Т. Потенціал України у контексті міжнародного туризму. *Економіка та суспільство*, (28), 2021 URL: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2021-28-8>.
21. Кронда О. Ю. Недобросовісна конкуренція щодо оманливого та неправомірного використання географічних зазначень. Юридичний науковий електронний журнал. 2021. № 7. С. 88–91. URL: <https://doi.org/10.32782/2524-0374/2021-7/21> (дата звернення: 20.10.2023)
22. Конвенція про охорону нематеріальної культурної спадщини : від 06.03.2008 р. № 132-VI. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/995_d69#Text
23. Ковешніков В.С. Гармаш В.В. Винний та гастрономічний туризм: важливий потенціал розвитку економіки. Інвестиції: практика та досвід. 2017. №4. С. 32-37
24. Комарніцький І.О. Нематеріальна культурна спадщина як ресурс кулінарного туризму. Тези доповідей III Міжнародної науково-практичної конференції-фестивалю «Нематеріальна культурна спадщина як сучасний туристичний ресурс: досвід, практики, інновації» (м. Київ, 14-15 листопада 2019 р.) К.: Вид. центр КНУКіМ, 2019. 279 с. С.242-245.
25. Лелюк О. Можливості післявоєнного відновлення галузі туризму в Україні. Географія та туризм: матеріали VI Всеукр. наук.-практ. Інтернет-конф., 28 лют. – 1 берез. 2023 р. Харків : ХНПУ ім. Г. С. Сковороди, 2023. С. 368–374.
26. Литовченко В. Чому український борщ має бути у списку нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО.

URL: <https://zn.ua/ukr/ART/chomu-ukrajinskij-borshch-maje-butu-u-spisku-nematerialnoji-kulturnoji-spadshchini-junesko.html>.

27. Матвійчук Л.Ю., Барський Ю.М., Лепкий М.І., Карпюк І.В., Подоляк В.М. Напрями фінансового забезпечення розвитку туристичної галузі України в сучасних умовах. *Фінансово-кредитна діяльність: проблеми теорії та практики*, 2021. Вип. 4 (39), 570-577.

28. Матвійчук Л.Ю., Барський Ю.М. Факторний аналіз розвитку готельно-ресторанного господарства на рівні регіону. *Економічні науки: зб. наук. праць Луцького НТУ. Серія «Регіональна економіка»*. Вип. 17 (67) Луцьк: РВВ Луцького НТУ, 2020.

29. Мелько Л.Ф. Спадщина ЮНЕСКО у туризмі: порівняльний макрорегіональний аналіз. Регіональний туризм: сучасні виклики та перспективи розвитку: колективна монографія / В. Г. Алькема [та ін.]. Київ: ВНЗ «Університет економіки та права «КРОК». 2022. С. 283-330. URL: https://library.krok.edu.ua/media/library/category/monografiji/melko_0032.pdf.

30. Мельник В.М., Ломачинська І. А. Роль держави у фінансовому забезпеченні малого і середнього підприємництва в Польщі: висновки для України. *Економічний вісник: серія фінанси, облік, оподаткування*. 2017. №1. С. 120-128.

31. Моца А., Шевчук С., Серета Н. Перспективи післявоєнного відновлення сфери туризму в Україні. *Економіка та суспільство*. 2022. Вип. 41. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-41-31>.

32. Національний інститут стратегічних досліджень. Щодо розвитку туризму в Україні в умовах підвищених епідемічних ризиків. URL: <https://niss.gov.ua/sites/default/files/2020-06/turyzm-v-ukraini.pdf>.

33. Нездоймінов С. Г. Регіональні контури кластерного розвитку винного туризму. *Науковий вісник Херсонського державного університету. Серія Економічні науки*. Випуск 8. Частина 1. 2014. С.136-141.

34. Ніколайчук О. А. Тренди розвитку вітчизняної індустрії гостинності в умовах Covid-19, *Вісник ХНУ ім. Каразіна. Серія «Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавств. Туризм.* Випуск 13, 2021.
35. Носирєв О., Деділова Т., Токар І. Розвиток туризму та індустрії гостинності в стратегії постконфліктного відновлення економіки України. *Соціально-економічні проблеми і держава.* 2022. Вип. 1 (26). С. 55–68. DOI: <https://doi.org/10.33108/sepd.2022.01.055>.
36. Рейманн М., Корнус О., Паланг Х., Корнус А. Особливості розвитку туристичної діяльності у Сумській області в умовах війни та перспективи на майбутнє. *Наукові записки СумДПУ ім. А.С. Макаренка. Географічні науки.* 2023. Вип. 2 (4). DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.7711685>.
37. Роїк О.Р., Недзвецька О.В. Шляхи розвитку туристичної сфери України у воєнний період. *Науковий вісник Херсонського державного університету. Серія: Економічні науки.* 2022. Вип. 46. С. 11–15. DOI: <https://10.32999/ksu2307-8030/2022-46-2>
38. Онищук Н.В. Розвиток індустрії гостинності в Україні та світі. *Східна Європа: економіка, бізнес та управління.* 2019. № 4 (21). 297-304.
39. Онлайн-фестиваль борщу потрапив до Книги рекордів України. URL: <https://mkip.gov.ua/news/5131.html>.
40. Офіційний сайт Державної служби статистики України. URL: <http://ukrstat.gov.ua> (дата звернення: 11.10.2023).
41. Офіційний сайт Національної туристичної організації. URL: <http://ntoukraine.org> (дата звернення: 28.11.2023).
42. Офіційний сайт Глобальної асоціації гастрономічного туризму. URL: <https://www.globalfoodtourism.com/>.
43. Офіційний сайт Всесвітньої асоціації гастрономічного туризму. URL: <https://worldfoodtravel.org/>
44. Офіційний сайт нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО. URL: <https://ich.unesco.org/en/home>

45. Офіційний сайт UNWTO. URL: <https://www.unwto.org/international-tourism-and-covid-19>.

46. Офіційний сайт ГО «Асоціація готелів та курортів України» (UHRA) URL: <https://ring.org.ua/edr/uk/company/43851744>. URL: <http://www.world-tourism.org>.

47. Перегуда Ю., Кривоберець М. Державна підтримка підприємств туристичної галузі в умовах воєнного стану та післявоєнного відновлення. Підприємництво та інновації. 2022. Вип. 23. С. 16–20. DOI: <https://doi.org/10.37320/2415-3583/23.3>

48. Перспективи розвитку туризму в Україні та світі: управління, технології, моделі: [колективна монографія]. Видання сьоме. За науковою. ред. Л. Матвійчук, Ю. Барського, М. Лепкого. Луцьк: ІВВ ЛНТУ. 2021. 360 с.

49. Проект Плану відновлення України. Матеріали робочої групи «Відновлення та розбудова інфраструктури. Сфера туризму і курортів». URL: <https://www.kmu.gov.ua/diyalnist/nacionalna-rada-z-vidnovlennya-ukrayini-vid-naslidkiv-vijni/robochi-grupi>

50. Про схвалення Стратегії розвитку туризму та курортів на період до 2026 року: Розпорядження Кабінету Міністрів України № 168-р від 16.03.2017. URL: <https://www.kmu.gov.ua/ua/nras/249826501>.

51. Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо вдосконалення правової охорони географічних зазначень: Закон України від 20 вересня 2019 року № 123-IX. URL: [https:// zakon.rada.gov.ua/laws/show/123-20#n286](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/123-20#n286) (дата звернення: 20.08.2023)

52. Подлепіна П. О. Вплив міжнародного туризму на макроекономічну динаміку країн, що розвиваються. Актуальні проблеми економіки. 2019. № 1 (211). С. 21-29.

53. Смирнов І., Любіцева О. Туристичний бізнес під час пандемії COVID-19: світовий та український досвід. *Вісник Київського національного університету культури і мистецтв*. 2020. № 3(2). С. 196-207.

54. Сідоров М.В, Юрченко О.С. Україна на світовому ринку туристичних послуг: стан та перспективи розвитку. Харків: ХНУ імені Каразіна, 2017. 256 с.
55. Сіра Е.О., Голубець І.М., Безрученков Ю.В. Післявоєнне відновлення туризму в Україні. Інфраструктура ринку. 2022. Вип. 68. С. 155–158. DOI: <https://doi.org/10.32782/infrastruct68-27>.
56. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: збірник матеріалів науково-практичного семінару. Львів: ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020. 64с.
57. Стельмах О.А. Перспективи розвитку ресторанної галузі в етнотуризмі // Розвиток туристичного бізнесу: Матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Донецьк, 17-19 березня 2011 р.). Донецьк: ДонНУЕТ, 2011. С.160-161.
58. Стукальська, Н. М. Гастрономічний туризм в Україні як тренд популяризації нематеріальної культурної спадщини. Нематеріальна культурна спадщина як сучасний туристичний ресурс: досвід, практики, інновації : тези доповідей IV Міжнародної науково-практичної конференції-фестивалю, м. Київ, 20–21 травня 2021 р. Київ : КНУКіМ, 2021. С. 247–251.
59. Френкель І. Гастроспадщина – ресурс розвитку економіки регіонів. URL: <https://uccs.org.ua/novyny/hastrospadshchyna-resurs-rozvytkuekonomiky-rehioniv/>
60. «Херсонський кавун» і «Мед Закарпаття»: Україна готує нові географічні зазначення для ЄС. URL: <https://www.epravda.com.ua/news/2021/07/22/676189/> (дата звернення: 20.05.2023)
61. Хмелевський О.В., Кошівська М.В. Розвиток туризму в контексті євроінтеграції України. *Приазовський економічний вісник*. Запоріжжя. 2018. № 2 (07). С. 15-21.
62. Шепелюк С. І. Туристичний продукт та туристична послуга: критерії розмежування понять. Електронний ресурс. *Економіка. Управління. Інновації*. 2011. №1 (5). URL: http://tourlib.net/statti_ukr/shepeljuk.htm.
63. Юхновська Ю. О. Вплив глобалізації та євроінтеграції на туристичну галузь України. Науковий вісник Ужгородського національного університету.

Серія: Міжнародні економічні відносини та світове господарство. Ужгород. 2019. Випуск 23. 2019. С. 147-152.

64. UNWTO World Tourism Barometer and Statistical Annex. January 2021. URL: https://tourlib.net/wto/UNWTO_Barometer_2021_01.pdf.

65. COVID-19 and Tourism 2020: a Year in Review. URL: <https://www.unwto.org/covid-19-and-tourism-2020>.

66. World Data Atlas. Tourism. Knoema. Retrieved from <http://knoema.com/atlas/topics/Tourism>.

67. The World Bank. Global Economic Prospects. June 2020. Режим доступу: <https://www.worldbank.org/en/publication/globaleconomic-prospects>.

68. Zarubina A., Sira E., Demchuk L. (2022) Osoblivosti turizmu v umovah voyennogo stanu [Peculiarities of Tourism in a State of War]. Ekonomika ta suspilstvo. Vol. 41. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-41-14>.

69. Chebaniuk O. Everything You Always Wanted to Know about Borcht but Were Afraid to Ask // The Ukrainian: Life and Culture. 2017. No.1. pp.50-51.

ДОДАТКИ

Тематичні напрямки елементів нематеріальної культурної спадщини, що відображають гастрономічну спадщину

Тематичні напрямки	Елементи нематеріальної культурної спадщини у списку ЮНЕСКО
Традиційні напої	Кавава культура Туреччини та традиції (2013). Стародавній грузинський традиційний спосіб виготовлення вина в квеврі (Грузія, 2013). Арабська кава – символ щедрості (ОАЕ, Саудівська Аравія, Оман, Катар, 2015). Культура пива (Бельгія, 2016). Знання майстрів легкого рому (Куба, 2022). Традиційні технології обробки чаю та пов’язані з ним соціальні практики в Китаї (Китай, 2022) та інші.
Традиційна кухня	Традиційна мексиканська кухня (Мексика, 2010). Французьке застілля (Франція, 2010). Вашоку – традиційна японська кухня (Японія, 2013). Середземноморська дієта (Кіпр-Хорватія-Іспанія-Греція-Італія-Марокко-Португалія, 2013). Нсіма, кулінарна традиція Малаві (2017) та інші.
Традиційні страви, вироби	Пряничне ремесло з Північної Хорватії (Хорватія, 2010). Лаваш: виготовлення традиційного хліба, значення і культурні прояви (Вірменія, 2015). Культура випікання та поширення хліба: лаваш, катирма, юпка, юфка (Азербайджан-Іран-Казахстан-Киргизстан-Туреччина, 2016). Плов: культура та традиції (Узбекистан, 2016). Традиція виготовлення та поширення долми (Азербайджан, 2017). Мистецтво неаполітанської «Pizzaiuolo» (Італія, 2017). Знання, ноу-хау та практики, що стосуються виробництва та споживання кус-кусу (Алжир-Мавританія-Марокко-Туніс, 2020). Культура приготування українського борщу (Україна, 2022) та інші.

<i>1. Назва елемента нематеріальної культурної спадщини</i>
Український борщ з пампушками і часником
<i>2. Інша назва елемента</i>
Борщ, червоний борщ
<i>3. Регіон (область) України</i>
Центральна Україна (Черкаська область).
<i>4. Загальна характеристика елемента</i>
<i>4.1. Визначення громад(и), груп(и) або, окремих осіб (носіїв), що мають пряме відношення до елемента, та місце їхнього перебування</i>
Носії спадщини не становлять якоїсь однієї громади. Борщ є живою спадщиною населення, що готується в кожній українській родині та передається з покоління в покоління. Періодично вони об'єднані в неформальні гурти, що збираються при нагоді (фестиваль, свято).
<i>4.2. Географічне розташування та зона побутування елемента</i>
Елемент поширений по всій території України і по-різному готується в кожному регіоні. Проте етнографи вважають, що класичний рецепт борщу зберігся саме в Черкаській області.
<i>4.3. Галузь спадщини, яка представлена елементом</i>
Згідно ст.2.2.Конвенції: <input type="checkbox"/> усних традиціях та формах вираження, зокрема в мові як носієві нематеріальної культурної спадщини; <input type="checkbox"/> виконавському мистецтві; <input type="checkbox"/> звичаях, обрядах, святкуваннях; <input type="checkbox"/> знаннях та практиці, що стосуються природи та всесвіту; <input type="checkbox"/> традиційних ремеслах
<i>5. Короткий опис елемента спадщини</i>
Борщ – українська національна страва, заправний багатокомпонентний суп, що є технологічно складним у приготуванні. Історія його рецепту сягає корінням у XVI–XVII ст. Відомо понад 70 складених і описаних різновидів страви. Борщ складається з 20-30 компонентів та найчастіше готується на м'ясному бульйоні. Неодмінними інгредієнтами є буряк, капуста, морква, картопля, цибуля, помідори, квасоля. Унікальна риса страви – поєднання різних засобів термічної обробки продуктів: варять, смажать, пасерують, тушкують, квасять, маринують. Все це забезпечує неймовірний баланс смаків – від солодкого до кислого та гострого. Борщ подають обов'язково з пампушками, сметаною, салом з часником.
<i>6. Матеріальні предмети, пов'язані із елементом</i>
Борщ складається з 20-30 компонентів. Неодмінними інгредієнтами є капуста, морква, картопля, цибуля, помідори, квасоля. Для приготування страви традиційно використовують піч та чавун (горщик). Подають в глиняному посуді, коли вся родина збирається за обіднім столом.
<i>7. Стисле визначення ступеня життєздатності елемента, потреби в заходах з метою його охорони</i>
<i>7.1. Подається опис ступеня життєздатності елемента на даний момент, що включає: вік носіїв елемента та вік інших членів громади, яким даний елемент є цікавим;</i>
Вік носіїв елемента може бути різним, адже борщ є важливою стравою для кожної родини та для іноземців.
<i>широту охоплення елементом членів громади (приблизна кількість носіїв) та широту</i>

<i>розповсюдження в плані географічного ареалу;</i>
Страва охоплює всю територію України, є популярною серед наших співвітчизників та іноземців.
<i>способи передачі елемента в громаді від покоління до покоління і опис цього процесу;</i>
Елемент передається усним та письмовим шляхом від покоління до покоління. Рецепт страви можна знайти навіть у найдавніших друкованих виданнях. Матері навчають своїх доньок готувати страву, тим самим передаючи не лише рецепт, а й традиції та українську гастрономічну культуру.
<i>7.2. Загрози нинішньому побутуванню елемента (якщо такі є), або ризики для його побутування, що можуть виникнути у майбутньому (якщо такі є). Дати оцінку, чи потребує зазначений елемент охорони на даний момент.</i>
Наразі існує загроза з боку росіян, які стверджують, що борщ – це їхня страва, і активно пропагують її за кордоном як «Russian Soup» (російський суп). Більшість іноземців не знають борщ, саме як українську традиційну страву. Тому, міжнародний «паспорт» для борщу у списку нематеріальної спадщини забезпечить захист прав українців називати страву національною.
<i>7.3. Подається приблизний опис заходів, завдяки яким можна уникнути існуючих загроз або майбутніх ризиків</i>
<input type="checkbox"/> запровадити Національний День Борщу, <input type="checkbox"/> створити гастрономічний бренд України – «борщ», <input type="checkbox"/> внести страву до Національного та Міжнародного реєстру нематеріальної спадщини ЮНЕСКО, <input type="checkbox"/> розробити офіційний сайт з різноманітними рецептами, традиціями приготування і подачі борщу
<i>8. Заходи щодо охорони елемента</i>
В Україні проводяться фестивалі борщу на Тернопільщині (с.Борщів), Вінниччині (с. Правилівка), Полтавщині (м.Опішня), Київщині (с.Чубинське), Черкащині (с.Княжа), де любителі гастрономічного туризму можуть ознайомитись з українськими кулінарними традиціями та спробувати різні види борщу
<i>9. Участь зацікавлених сторін у підготовці облікової картки</i>
<i>10. Документація/ джерела</i>
<i>11. Контактна інформація</i>
<i>12. Перелік допоміжних матеріалів</i>
<i>13. Дата заповнення облікової картки</i>
<i>14. Засвідчення</i>