

ПОПУЛЯРИЗАЦІЯ НАЦІОНАЛЬНОЇ КУХНІ ЧЕРЕЗ ТУРИСТИЧНИЙ ПРОДУКТ

З давніх часів Україна славиться своєю національною кухнею. І це не дивно: такого розмаїття смачних м'ясних, рибних, борошняних, молочних, овочевих страв, напоїв - просто не знайти. Один український борщ чого вартий! Адже для приготування цієї національної української страви використовується близько 20 видів продуктів, а способів приготування українського борщу налічується майже 30: і київський, і полтавський, і львівський, і волинський, і галицький, чернігівський ... А вареники? А галушки? А такі страви української кухні, як солодкі сірнички, здобні паляниці, соковиті ковбаси, різноманітні крученики? Не даремно ж навіть знаменитий Шерлок Холмс із задоволенням віддавав належне апетитним котлет по-київськи! Тому коли нам хочеться чогось домашнього, смачного, приготованого з душею – ми вирушаємо в кафе і ресторани української кухні. Там ми підживлюється теплотою українського народного побуту, як ніби занурюючись у славне козацьке минуле ...

Одним із перспективних видів розвитку ринку туристичних послуг є гастрономічний туризм – вид туризму, який пов'язаний з ознайомленням з ентографічними культурними цінностями, місцевими стравами та їх рецептурними секретами, технологією приготування, видами посуду та дегустацією національних страв та напоїв.

Сьогодні кількість закладів ресторанного господарства, які запроваджують автентичні стародавні страви полтавської кухні поступово збільшується. Так, деякі заклади Полтави («Комора», «Глухомань», «Провінція», «Козачка» та інші) співпрацюють з організаторами туристичних маршрутів, надаючи послуги з проведення екскурсійно-розважальної програми та майстер-класів по приготуванню класичних страв Полтавщини (галушки, вареники). Проте, не дивлячись на значну кількість закладів ресторанного господарства, які спеціалізуються на полтавській кухні, вони не набули всеукраїнської популярності, що пов'язано з відсутністю оригінального конкурентоспроможного туристичного продукту. Заклади ресторанного господарства не стали самоціллю, а залишилися додатковою складовою дозволя туристів та їх харчування. Дуже мало ресторанів та кафе зуміли створити «історію» свого закладу, славу та імідж, які б приваблювали гостей з інших регіонів. Тому на запитання «Який легендарний ресторанний заклад відвідати подорожуючому у Полтаві?» важко дати ствердну відповідь. Приведений аналіз підтверджує необхідність та перспективність розроблення

високоорганізованих концептуальних гастротурів закладами ресторанного господарства Полтави та області.

Слід зауважити, що створення якісного туристичного продукту в напрямку гастрономічних екскурсій можливе тільки за рахунок співпраці готельно-ресторанних закладів, перевізників, туроператорів та туристичних агенцій, місцевих громадських організацій та органів влади, які разом сформулюють спеціальні пропозиції для залучення туристичних потоків та активного використання внутрішніх ресурсів регіону табл. 1.

Таблиця 1

Гастрономічні фестивалі в регіонах Полтавщини

Назва гастрономічного фестивалю або свята	Місце проведення	Дата проведення
Свято Полтавської галушки	м. Полтава	вересень
Свято сала	м. Полтава	лютий
Всеукраїнський полуничний фестиваль-ярмарок «Білецьківський край полуничний рай»	с. Білецьківка, Кременчуцький р-он	червень
«Галушка-Fest»	м. Полтава	квітень
Гастрономічний фестиваль «Полтавські страви»	м. Полтава	травень
Благодійний культурно-гастрономічний фестиваль «До Енея на гостину»	м. Полтава	
«Пливе шука з Кременчука»	с. Білецьківка, Кременчуцький р-н	липень
Етно-фестиваль «деМЕД»	м. Кременчук	
Міжнародний гастрономічний фестиваль-квест «Борщик у глиняному горщику»	с. Опішня	серпень
«Сорочинський ярмарок»	с. Великі Сороченьці	серпень
«Свято миргородської свині»	м. Миргород	вересень
Етнофестиваль «Гелон фест»	с. Більськ	серпень
«Солодкий Кременчук»	м. Кременчук	вересень

Етико-соціальний аспект фестивалів має на меті поліпшити соціальні настрої в суспільстві, привернути увагу до важливих суспільних тем або застерегти відвідувачів від дій, які матимуть негативні наслідки. Згідно з с. Виткаловим, для багатьох людей саме фестивалі стають особливою складовою світогляду, надають змоги задовольнити естетичні, рекреаційні, гносеологічні потреби. Нині фестиваль – дійсно «штучний заміник свята», оскільки привносить у буденність елементи радості, відпочинку, новизни тощо. Для Полтавщини гастрономічні фестивалі – це презентація найпопулярніших мистецьких форм в образотворенні, музиці, демонстрація національної кухні в усіх її видах, репрезентація обрядової практики.

Результати дослідження кулінарних традицій в різних областях України дозволяють стверджувати про їх певну прив'язку до історико-етнографічних земель, на території яких розташовані сучасні області.