

наук, Музей етнографії Інституту етнології та фольклору при Болгарській академії наук та Музей природничої історії, що сьогодні є однією з найбільших установ подібного профілю на Балканах.

*А. Дмитренко*

## **АКТУАЛІЗАЦІЯ ГАСТРОСПАДЩИНИ ДЛЯ КУЛЬТУРНОГО ТУРИЗМУ**

*А. Dmytrenko*

### **PROMOTION OF GASTRONOMY HERITAGE FOR CULTURAL TOURISM**

Велика війна актуалізувала значення нематеріальної культурної спадщини, свідченням чому є формування Національного переліку. Якщо з 2012 до 2022 р. до Переліку внесли 26 елементів, то на сьогодні їхня кількість потроїлась і зростає до 88. Активно формуються і обласні переліки. Цим визначається значна роль нематеріальної культурної спадщини у формуванні національної ідентичності українців і позитивного образу України на світовій арені як держави, багатой на етнокультурні надбання.

Нині до Національного переліку НКС внесено 19 гастрономічних елементів, які репрезентують кулінарні традиції різних регіонів України, і не тільки українців, а й інших корінних народів — кримських татар та караїмів. 14 страв внесені до основного Переліку НКС, а ще чотири — до Переліку НКС, яка потребує термінової охорони. Сюди віднесені «Звичай і технологія приготування святкової та поминальної каші у місті Авдіївка Донецької області», «Випікання весільних утят у селі Річки» (Одеська область), «Обряд приготування страви “Зелеківська зливанка”» (Дніпропетровська область), «Пісні голубці з картоплею, традиція приготування та споживання» (Донецька область).

До Списку нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО, яка потребує термінової охорони, внесена «Культура приготування українського борщу». Пам'ятаємо, яку боротьбу затіяла росія проти внесення до списку ЮНЕСКО нашого борщу. Це яскравий приклад того, яку роль відіграють етнокультурні набутки народу. Мабуть, зважаючи саме на це, ЮНЕСКО позначила наш борщ як «Випадок надзвичайної терміновості», наголосивши, що «життєздатність елемента знаходиться під загрозою». Правда, при цьому Велика війна названа збройним конфліктом.

Активно формуються і обласні переліки НКС. До прикладу, у Волинській області до переліку внесені: «Смідинська капуста» та «Традиція приготування мандричок у Камінь-Каширській громаді»; у Чернігівській — «Кашу “Бабка” від Плисківської громади»; у Сумській — «Технологію випікання весільного короваю та шишок у селі Кириківка», «Приготування обідніх страв у селі Некрасове» і «Випікання весільних короваїв у селі Полошки». Цей перелік, звісно, можна продовжувати далі.

Важливим у формуванні переліків НКС є те, що, завдяки актуалізації, окремі з них вже включені до сфери туризму.

На Рівненщині елемент «Бортництво» використаний для створення туристичного маршруту «Медове коло», який має ряд відгалужень і передбачає знайомство з культурною спадщиною області, у т. ч. й культурою меду, насамперед лісового, а також з іншими традиційними стравами, наприклад, мациком, який називають «поліським дивом» або «поліським хамоном». За підтримки Євросоюзу в області реалізується проект «Мацик — кулінарна спадщина Рівненщини», який є частиною проекту «Кулінарна спадщина».

Велику популярність, і не тільки в Україні, а й за кордоном, вже отримала «Смідинська капуста» із с. Смідин Волинської області. Мешканці села актуалізують страву через «дегустаційну коробку», що стало можливим завдяки гранту УКФ. З настанням мирних днів, с. Смідин може стати значною туристичною локацією.

Елемент «Глядіння пчіл по-баївські» (Волинська область) ніби не є гастрономічним, але до нього входить Музей бджільництва, який є однією з локацій туристичного магніту «Луцьк — Берестечко» під назвою «Музей меду». Локація вже давно відома не тільки українським туристам. До туристичних магнітів Волині включений вже добре відомий туристам, які відпочивали на Шацьких озерах, «світязький пончик». До Великої війни навіть проводили Фестиваль пончиків.

У Луцьку не оминули увагою і караїмський пиріжок з м'ясом ет-аяклак, традиція приготування якого, з досвіду караїмів Мелітополя, включена до Національного переліку. Пояснення цього можна знайти в історії, адже в Середньовіччі в Луцьку також була значна караїмська громада. Пиріжок, правда, дещо змінений (з м'ясом і капустою), включений до гастрономічної екскурсії Луцьком.

В областях України використовуються різні інноваційні методи актуалізації НКС. Наприклад, «Віртуальний музей гастрономічної спадщини «Вітрина Закарпаття», який презентує традиції приготування страв різних етнічних груп Закарпаття. На Одещині презентували «Екокультурний маршрут “Тарутинський степ”», де серед інших пам'яток туристам пропонують страви: «дерпана мідіна», «старосільська качка по-білому і по-чорному», «бородинський супергусак, запечений в тандирі» та ін.

Цікаву форму актуалізації НКС обрали на Закарпатті. Там традиції гастрокультури презентували в Ужгородському музеї-скансені. Гостям пропонували «Чернянська начанку»; «Новоселицьку слив'янку»; «Варіння леквару (повидла)» та ін.

Отже, у регіонах України є різні форми презентації нематеріальної культурної спадщини (фестивалі, презентації, посилки зі стравами), серед яких найбільш результативним її використання її елементів у туризмі — у гастромаршрутах і комплексних маршрутах (туристичні магніти Волині). Можна зазначити, що туризм і нематеріальна культурна спадщина є взаємовигідними: туризм сприяє актуалізації НКС, а НКС сприяє розвитку туризму, що в підсумку найбільше значення має для місцевих громад, особливо невеликих містечок і сіл.

*А. Сошніков*

## **ФОРМИ ТА МЕТОДИ ВИВЧЕННЯ ІСТОРІЇ СТАРОДАВНЬОГО СВІТУ СТУДЕНТАМИ-МУЗЕЄЗНАВЦЯМИ**

*A. Soshnikov*

## **FORMS AND METHODS OF STUDYING THE HISTORY OF THE ANCIENT WORLD BY MUSEUM STUDIES STUDENTS**

Історія стародавнього світу відкриває багато цікавого. Наполегливою працею стародавні люди обробляли поля, прокладали дороги, будували міста. Народи стародавніх країн зробили важливі винаходи та відкриття, багатьма з яких ми користуємось ще й зараз.

Наша подорож в історію стародавнього світу веде не тільки в далекі краї, але і в далеке минуле. Ми пройдемо крізь пальмові гаї на берегах Нілу та сутінки залів