**ПРАКТИЧНА №6.**

Виконав:

Студент 3го курсу

гр. ТУ-17, 1м/с

коледж «Освіта»

Ковтонюк Іван

Викладач:

Кудрейко О.М.

**6. Розкажіть про особливості місцевої кухні регіонів України, на яких ви побудували б етногастрономічні тури**

**«Українці – привітний і гостинний народ, який вміє нагодувати так, щоб щедрий стіл запам'ятався, змусив повернутися або спонукав гостей приготувати національні страви у себе вдома. Рецептів усіляких смаколиків у нас тисячі, адже навіть борщ у різних куточках країни готують абсолютно по-різному.»**

З давніх-давен українці славилися своєю гостинністю. Не дивно, що найчастіше іноземні туристи, повертаючись з України, першочергово розповідають про щедре частування. Так, нагодувати гостя, створити йому комфортні умови для відпочинку і оточити справжнім домашнім затишком – першочергове прагнення мешканців України. Легендарні деруни і пекучий гірський бограч, прославлені галушки і дунайські оселедці, різні варіації борщів, пиріжків, печені тощо.

На кожну народну кухню, перш за все, впливає конструкція місця, де готують їжу, тобто домашнього вогнища. В Україні таким місцем була «вариста піч», вогнище закритого типу. Тому українська кухня в основному використовує прийоми варіння, тушкування і печення. Навіть козаки, вполювавши дичину, намагалися зварити з неї юшку (бульйон), а не підсмажити на рожні, що більш властиво німцям, наприклад.

Географічні і кліматичні умови проживання українського народу були настільки різноманітні, що дозволяли харчуватися як продуктами рослинництва, так і тваринництва. Крім того українська кухня сприйняла також безліч технологічних прийомів з кухонь сусідів, зокрема обсмажування продуктів в перегрітій олії (смажене), що притаманне татарській і турецькій кухням.; з німецької було запозичено мелене м'ясо («січеники»), а з угорської, наприклад, використання паприки. Завдяки географічним (і, відповідно, кулінарним) відкриттям на Україні з'являється значна кількість різних культурних рослин, які збагачують, розширюють і урізноманітнюють страви національної кухні: картопля, соняхи, гірчиця, оливкова олія, помідори, синенькі, цукровий буряк тощо.

Володіючи загальними рисами, українська кухня має свої регіональні особливості. Розрізняють, як мінімум, карпатську (гуцульську) кухню, поліську кухню, кухню центральної (Наддніпрянської) України.

У північних областях України готують ситно, смачно і ґрунтовно. Ці краї славляться урожаєм картоплі, і це позначилося на особливостях місцевої кухні. На Поліссі одна з улюблених страв – це оладки з тертої картоплі – деруни, або драники. У Коростені Житомирської області з цієї страви зробили бренд: тут щорічно проводять Міжнародний фестиваль дерунів, куди з'їжджаються проявити своє мистецтво кухарі зі всієї України і не тільки. А в парку, де він проходить, навіть встановили пам'ятник деруну. У Чернігівській області із задоволенням пригощають печенею – це страва в горщиках, до її складу входять картопля, квашена капуста і м'ясо - ситно і апетитно, а на солодке - пиріжки з калиною, адже Чернігівщина багата на ягоди. У рецепт печені на Сумщині в горщики з картоплею закладається і м'ясо, і печінка. Усе це готується з болгарським перцем, сметаною і сиром. Ще одна варіація: м'ясо, квасоля, гриби і сметана. А борщ тут готують зі свининою і на буряковому квасі.

Полікультурна столиця України багата ресторанами на різний смак. Тут можна спробувати меню багатьох країн світу, але, в першу чергу, згадаємо старовинний рецепт котлет по-київськи.

Традиційні страви регіонів України пов'язані з тими багатствами, які можна використовувати з кулінарною метою. Рибний Південь України, де Дніпро впадає в Чорне море, - це край рибалок, який радує різноманітністю рибних страв. Одеса: биточки з бичків і риба-фіш; Миколаївщина: консервують рибу по-домашньому, додаючи томат. Південь славиться і своїми овочами: баклажани по-херсонськи, перець, а у Запоріжжі - капусняк і млини.

В центральні області варто вирушити, щоб спробувати традиційні страви України, завдяки яким наша кухня є впізнаваною у світі. Як уже було сказано, в Україні скрізь варять борщ по-різному. У Черкаській області він класично наваристий, і до нього обов'язково подають ароматні булочки-пампушки з часником. Ще одна улюблена страва центральної України – вареники, а з особливих м'ясних страв можна назвати крученики.

Вираз «полтавська галушка» настільки прижився в побуті, що так стали називати не тільки коронну страву цього регіону, але і жителів Полтавщини. І якщо у вас в тарілці із супом плавають шматочки вареного тіста – ні в якому разі не вірте, що це справжні галушки. «В оригіналі» вони зовсім не такі: галушки готують з начинками, і щоб у цьому переконатися, варто приїхати в Полтаву на щорічний фестиваль галушок або просто відвідати тутешні ресторани української кухні. У Дніпропетровську, як і в Одесі, люблять готувати фірмову єврейську страву – форшмак.

У багатьох регіонах історично прижилися польські страви. На Вінниччині готують бігос – другу страву з тушкованої кислої капусти, м'ясом і грибами, холодець, голубці з гречкою, лежні і пиріжки з горохом. Ще один польський гостинець – фляки – суп з яловичого рубця, який приправляють коренями, сиром і спеціями. Також ця страва популярна в Галичині.

Східна Україна – край шахтарів: м’ясний рулет по-луганськи, рулька по-донбаські; Харківщина: борщ по-слобожанськи і гречаники.

На Західній Україні історично склався багатющий пласт кулінарних традицій. Щось прийшло від поляків, щось від угорців, лемків, і, звичайно, від господарів гір – гуцулів. Тут ви зможете спробувати страви, про існування яких, ймовірно, навіть не здогадувалися.

Прикарпаття: банош і грибна юшка: на вогні з димком вариться густа каша з кукурудзяної крупи, приправленої сметаною, а ще краще вершками.

Буковина: чинахи (на зразок печені), мамалига і бринза. У Чернівецькій області також варто спробувати смачну домашню бринзу з овечого молока. На Буковині вміють готувати, - переконатися в цьому можна, [відвідавши ресторани і кафе](http://ua.igotoworld.com/ua/poi_catalog/385626-3-food-chernivtsi.htm) в Чернівцях.

Закарпаття: завиванці і бограч з угорської кухні, мазурики по-волинськи і поліські вергуни. Західна Україна славиться різноманіттям домашніх ковбас.

Львівщина: галицький сирник і струдлі. Рівненщина: картопляники і мацик. Лемківський густий суп з м'ясом готують на Тернопільщині. Хмельниччина: мясні рулети, ковбаси і ведерей.

*Етногастрономічний тур* - найкращий спосіб відчути різноманіття культури, поспілкуватися з її носіями, поспостерігати за стародавніми традиціями, побачити красу природи та архітектури, яка її оточує, спробувати страви національної кухні, а до усієї різноманітності додати ще й відвідування фестивалів, на яких гості сповна дізнаються про унікальність України.

На який же регіон направити увагу, щоб зацікавити туриста вирушити у етногастрономічний тур? З усього різноманіття розглянемо наступні: Полтавщина, чудове Закарпаття та Буковина. Мій вибір випав саме на ці області, тому що вони не тільки щиро вітають і пригощають своїх гостей, але й багаті на проведення різноманітних розважально-культурних міроприємств етногастрономічної тематики. До того ж, два регіони межують з іншими державами і мають багатий історичний зв'язок з культурами та колоритом сусідніх народів.

На першому місці стоїть Закарпатська область. Впевнений, що цей регіон найпотужніший у смачному переліку Східної Європи. Крім неперевершеної гостинності, великої кількості оздоровчо-відпочинкових комплексів, приватних садиб-готелей та ресторанів місцевої кухні, Закарпаття б’є рекорд по проведенню «смачних» та етнічних фестивалів. Серед них:

1)«Фестиваль ріплянки» (червень, с. Колочава, Закарпатська обл.). Традиційна закарпатська страва – ріплянка – споконвіку для верховинців була другим хлібом. Її щодня подавали до столу, брали з собою в далеку дорогу. Ріплянка в кожній закарпатській сім’ї була і є символом єднання. Відтак уперше на Закарпатті, у Колочаві, в музеї просто неба започаткували проведення фестивалю ріплянки, який супроводжується народними гуляннями і театралізованими дійствами, конкурсом на найсмачніше приготовлену ріплянку. Господині готують ріплянку та додають до неї бринзу, грибочки, обмочку зі сметани чи м’яса – у кожної свій секрет. Завершується свято нагородженням переможця, але найголовніше ситими і задоволеними відвідувачами.

2) Гастрономічний фестиваль вина та меду «Сонячний напій». Традиційно на початку травня Ужгород запрошує мешканців та гостей Закарпаття скуштувати натурального вина та меду, у якому беруть участь кілька десятків виноробів краю. Фестиваль приділяє велику увагу культурі споживання вина – організатори обіцяють подбати про скляні келихи з атрибутикою свята замість пластикового посуду. Під час фестивалю спеціально створена дегустаційна комісія обирає найкращі вина – винороби отримають “золоті”, “срібні” й “бронзові” відзнаки. У медових павільйонах, що розташовуються навколо льохів, бджолярі пропонують найпопулярніші медові продукти — квітковий, “майський”, липовий мед, пилок, віск, медові соти і навіть медовуху. Крім того, гості фестивалю матимуть можливість придбати сувеніри, солодощі, молочні делікатеси (вурду, бринзу, домашній сир), продукти закарпатських сироварень, посмакувати шашликами, печеною рибою, картоплею, бограчем та іншими традиційними стравами Закарпаття.

3) Гастрономічний фестиваль «Біле вино» (березень, м. Берегово, Закарпатська обл.). Щовесни, починаючи з 2000-го року, у Берегово відбувається свято молодого вина. Члени ордену святого Венцела, який об'єднує кращих місцевих виноробів, є натхненниками фестивалю та всіляко популяризують винну славу Берегівщини. Окрім найкращих сортів білого вина на фестивалі представлені вина інших видів, закарпатські сири, закуски до вина та найкращі закарпатські страви. Під час фестивалю відбувається посвята нових лицарів і фрейлін (придворних дам) до Винного лицарського ордену св. Венцела. А також концертна програма, виступи ансамблів та розіграш лотереї.

4)Гастрономічний фестиваль «Червене вино» (січень, м. Мукачево, Закарпатська обл.). Найстаріший, найбільший, наймасовіший фестиваль вина в Закарпатті, який заснували три Василя (Гонак, Ковбаско та Ільтьо), традиційно відбувається на Свято Василя.

5)**Етнографічний фестиваль «Лемківська ватра»** (липень, с. Кострино, Закарпатська обл.). Село Кострино збирає активістів лемківських осередків не лише Закарпатської області, а й Львівщини, Тернопільщини, Івано-Франківщини, Польщі, Словаччини, Сербії та інших регіонів, де компактно проживають представники цієї етнічної меншини. На імпровізованій сцені під відкритим небом звучать вітальні промови та відбувається надзвичайно колоритний концерт митців, які виконують твори лемківської спадщини. Також проводяться майстер-класи з виготовлення ляльок та художньої вишивки, розгортається виставка декоративно-прикладного мистецтва, відбуваються розважальні програми для дітей. Головне дійство – запалювання ватри. Біля полум'я до ранку не вщухають розмови, спогади, оповіді і немає краю пісням.

6)Гастрономічний фестиваль чорниць «Верховинська яфина» (серпень, с. Гукливий, Закарпатська обл.). У столиці чорниць с.Гукливому ягоду поважають настільки, що навіть звели їй пам’ятник (єдиний в Україні), а також щорічно влаштовують фестиваль, де основним елементом є яфина (чорниця). На святі можна досхочу поласувати свіжими ягодами, а також стравами із ними: млинцями, варениками, пирогами, гомбовцями, різноманітними тістечками, варенням, запиваючи все це яфиновою палинкою. На гостей також чекають запальні гудацькі мелодії, конкурси та безліч розваг. Всі гості, що приходять у вишиванці, отримують солодкі подарунки.

7)Гастрономічний фестиваль «Сливовий леквар» (серпень, с.Геча, Закарпатська обл.). У програмі свята – приготування леквару та солодких страв за староугорськими рецептами з використанням сливового повидла (тістечка-калачі, гомбовці, кіфлики, фанки). Крім того, місцеві господині змагаються, хто зварить найкращий бограч і накрутить найсмачніші голубці. Все дійство супроводжується колоритною музикою, танцями та розвагами. Якщо для приготування бограчу необхідно 2,5 години, то щоб отримати хороший леквар потрібно 24 години безперервного помішування. Гості фестивалю на власні очі спостерігають, як стиглі сливи-бистриці перетворюються на запашну темно-червону масу. Власник найкраще приготованого варення отримує в нагороду 30-літровий казан та приладдя для варки сливового леквару.

8)Гастрономічний фестиваль «Гуцульська бринза» (вересень, м.Рахів, Закарпатська обл.). Вівчарський куліш, галушки, вареники, токан і вурда та найсмачніше «біле золото» Карпат - гуцульська бринза. Заради цього туристи долають тисячі кілометрів з різних куточків України та зарубіжжя і прибувають до столиці Гуцульщини на щорічний найбільший Карпатський фестиваль. Свято приурочується поверненню вівчарів з полонини додому. Рахівський фестиваль спрямований не лише на розвиток вівчарства і туризму. Він популяризує гуцульську культуру. Кожне селище Гуцульщини, яке бере участь у фестивалі, прикрашає свій павільйон повністю в автентичному стилі – рушниками, килимами, гуцульськими стравами. На фестивалі виступають гуцульські колективи, продаються вироби народних майстрів з дерева, металу, глини, шкіри, тканини, проводяться різноманітні конкурси.

9)Етнографічний фестиваль «Берегфест» (вересень, м. Берегово, Закарпатська обл.). Щороку наприкінці вересня колоритне закарпатське місто Берегове збирає все більше і більше гостей на масштабному етнофестивалі. Свято характеризується небувало багатою розважальною програмою та вже 50-річною історією. Програма, як для одноденного фестивалю, дійсно вражає. Головна ідея полягає у відродженні давніх народних традицій краю. Втіленням її є урочиста костюмована хода учасників та святкове відтворення давньої традиції виноробства, коли перший урожай винограду довіряли чавити у винних діжках незайманим дівчатам босоніж. Гучні народні гуляння, різноманітні конкурси, майстер-класи народної творчості та призи для відвідувачів. Голодним ніхто не залишиться завдяки різноманітним кулінарним майстер-класам, а спрагу допоможе втамувати ярмарок-дегустація закарпатських вин. Берегфест – без сумнівів наймасштабніша та найяскравіша подія Закарпаття, на якій кожен знайде заняття собі до душі.

10). Гастрономічний фестиваль «Золотий гуляш» (жовтень, с.Мужієво, Закарпатська обл.). Місто Берегове - українська Угорщина до околиць якого входить і село Мужієво. Саме на його території вже п’ятий рік поспіль проводиться смачний фестиваль угорсько-закарпатської кухні. В угорській кухні гуляш – традиційна страва. На фестивалі його готують на відкритому вогнищі у спеціальному казанку так, що він вбирає в себе м’який присмак диму разом з пікантними відтінками мадярської паприки та різних коренів і трав. Протягом дня гості свята поринають в атмосферу угорських народних традицій, мають можливість побачити весь процес приготування та відчути смак традиційного угорського гуляшу, а також поласувати іншими різноманітними стравами та випічкою закарпатських господинь і продегустувати кращі вина від місцевих виноробів. А щоб публіка не втомилась без упину їсти та пити, зі сцени її розважають фольклорні колективи, а народні умільці показують свою майстерність: привселюдно роблять діжки та гнуть обручі.

11) Гастрономічний фестиваль молодого вина «Закарпатське Божоле» (листопад, м.Ужгород, Закарпатська обл.). На фестивалі зібрані зразки п’янкого трунку від іменитих виноробів зі всього Закарпаття. Окрім безпосередньої дегустації, на відвідувачів чекають “винні лотереї“ та розіграші, народне визначення найкращого винороба, частування стравами французької кухні: смаженими каштанами та французьким супом з цибулею, а ще ярмарок меду та різноманітної продукції бджільництва. Разом з фольклорними колективами можна заспівати запальні закарпатські пісні, а за бажання і станцювати народні танці. Не менш цікаво дізнатися і про давню історію та традиції закарпатського виноробства. Сам фестиваль проводиться у спеціально розчищених для цієї події старовинних винних підвалах, що, без сумніву, лише сприяє створенню відповідної атмосфери.

По-друге, я би звернув увагу на Полтавщину. На Полтавщині є безліч фірмових національних страв і продуктів, які виділяють її серед інших регіонів і приємно здивують смакові рецептори туристів. Кухня Полтавщини - колоритна і калорійна, її важко сплутати з будь-якою іншою. Борщ, пампушки, галушки і багато інших традиційних страв згадували в своїх творах всесвітньо відомі майстри літератури і художники. Полтавські страви набули популярності і в інших регіонах і навіть країнах, але смачно приготувати їх зможуть тільки на батьківщині. Саме цей аргумент я би афішував туристам, яких хотів би запросити на Полтавщину. Полтавська галушка - коронна страва, про яку ходять легенди, вона є символом міста і характерною ознакою національної кухні. У 2006 році на честь традиційного блюда Полтавського краю, що символізує достаток і добробут в родині, встановили пам'ятник. З 2008 року галушка стала офіційним символом Полтави - таке рішення прийняли депутати міськради. А присвятили пам'ятник дню народження відомого класика української та російської літератури Миколи Гоголя, який неодноразово прославляв галушки в своїх творах.

Обов’язково потрібно згадати Міжнародний гастро-фест «Полтавська галушка», який щороку дивує і має [насичену програму](https://zmist.pl.ua/news/poltavska-galushka-pogodinna-programa-mizhnarodnogo-festivalyu-na-ivanovii-gori?fbclid=IwAR364qAMDh_llNb7D-FNJ9g1gM4wJHHmxoikZp_Kai6HETeUYRMf5DO19pc).Упродовж фестивалю проводять майстер-класи з виготовлення галушок, пельменів, вареників, працює дитячий майданчик з іграми та розвагами. Крім цього, на святі діють локації головної сцени, містечка галушковарів, містечка народних промислів, представлені й гості з інших країн. Так, на локації «Родичі галушки» навчають готувати цзяоцзи (страва китайської кухні, з тіста і м’ясною начинкою), писати китайські ієрогліфи та проводити чайну церемонію. Приїздять до Полтави і гості з Грузії з родичами полтавської галушки – хінкалі.

Полтавщина була і залишається одним із лідерів по медозбору. Традиційно в Полтаві проводять "Свято меду", де хваляться своїм урожаєм бджолярі з різних куточків області. Такі щорічні ярмарки є відмінною можливістю для бджолярів не тільки показати і продати свій товар, а й обмінятися досвідом та обговорити проблеми галузі.

Ніяк не обійтися без запрошення на «класику» українського колориту - етнографічний фестиваль «Сорочинський ярмарок» (серпень, с.Великі Сорочинці, Полтавська обл.). Щорічно його відвідують десятки тисяч гостей з усього світу. Це не тільки найбільший торговельний, промисловий і ремісничий ярмарок, а й справжня виставка народних товарів і мистецтв. Особливе місце займає і гастрономічний напрямок. Тут можна спробувати унікальні національні страви, придбати рідкісні і виключно екологічні продукти. Регулярно встановлюються і місцеві рекорди - гігантські короваї, торти та інші частування на будь-який смак. Національний Сорочинський ярмарок впевнено тримає марку найбільшого та найпопулярнішого ярмарково-виставкового заходу в Україні. Щорічно його відвідує до мільйона осіб. Дякувати за таку популярність, беззаперечно, слід видатному письменнику Миколі Гоголю, який увіковічнив Сорочинський ярмарок в своєму однойменному творі. Триває це масштабне свято протягом цілих шести днів, за цей час тут відбувається близько 200 різноманітних заходів, в тому числі велика кількість культурно-мистецьких подій: народні майстер-класи, театралізовані постановки, виступи відомих музичних колективів, перегляди визначних українських фільмів.

Гості регіону також можуть відвідати **Міжрегіональний туристичний фестиваль «Гастрономічна гостинність Полтавщини» (місяць травень, м. Полтава),** в якому з натхненням і творчим піднесенням беруть участь регіональні національні організації, представники закладів харчування, садиб сільського зеленого туризму, майстри декоративно-ужиткового мистецтва, пасічники районів і міст області, студенти і викладачі навчальних закладів, котрі презентували власні оригінальні страви й частували всіх охочих гастрономічними виробами української й інших національних кухонь.

**У** червні село Опішне Полтавської області запрошує гостей і туристів на **етнографічний фестиваль гончарства.** Україна здавна вважається однією з найбільших гончарних держав світу. Національний фестиваль гончарства на Полтавщині – це своєрідний спосіб не лише збереження національної ідентичності українців, а й творчого розвитку і популяризації національних мистецьких традицій. Тут минуле тісно переплітається з теперішнім, і поряд з класичними майстер-класами гончарного мистецтва на гостей чекає фестиваль-конкурс гончарського бодіпейнтингу, що являє собою мистецтво розпису тіла глиною. Всі відвідувачі можуть поласувати стравами національної кухні, проїхатись на кінному возі, послухати виступи фольклорних гуртів.

Етногастрономічні мандри Полтавщиною можна доповнити подорожжю до села Гречане сусідньої Дніпропетровської області. У 60 км від Дніпра, поблизу села Петриківка, де зародився петриківський розпис, для любителів сільського туризму відчинені ворота козацького хутору «Галушківка». Пропонується своєрідна подорож у минуле, прилучення до козацької старовини. На хуторі «Галушківка» в будь-який час року гостей зустрічають хлібом-сіллю, як було прийнято у наших предків. Особливий інтерес представляє етнографічний музей, який був відкритий в одній з садиб. До уваги відвідувачів хутора представлені такі експозиції, як музей Хреста і музей сільського побуту. Власник козацького хутору «Галушківка» Володимир Виборний розповідає, що в своїх межах співробітники музею намагаються зберегти автентичну архітектуру, проводити для гостей майстер-класи із всесвітньо відомого петриківського розпису, гончарства і створення ляльок-мотанок, а також пригощають стравами традиційної місцевої кухні й проводять фестивалі, народні гуляння та святкові вечори.

Тепер до нашої уваги унікальна Буковина - тут, крім українців, проживає чимало інших національностей. Найбільше - румунів, молдован та поляків, також є німці, чехи, словаки, угорці, євреї. Багатовікове сусідство та природне взаємопроникнення національних традицій і кулінарних уподобань призвели до утворення особливої кухні, яка вирізняється різноманітністю продуктів, смакових комбінацій і способів приготування страв.

Чернівці туристичні посідають гідне місце у рейтингу найбільш відвідуваних міст світу, а гості Буковинської перлини залишаються приємно враженими прекрасною архітектурою, європейською культурою, гостинністю чернівчан та безліччю колоритних гастрономічних закладів на будь-який смак. На туристів Буковини також чекають численні смачні розважальні заходи.

Етнографічний фестиваль “Петрівський ярмарок” (липень, м. Чернівці, Чернівецька обл.). Про Сорочинський ярмарок чули, мабуть, усі. А от найстаріший ярмарок Західної України відомий набагато менше. Традиція проведення велелюдного ярмарку в Чернівцях на свято Петра і Павла сягає ХVIII століття. Петрівський ярмарок нині – це довгоочікуване свято для городян та гостей міста, зі святковими промовами, самобутніми майстрами народного мистецтва, веселими танцями, промоакціями, виставками, цікавими зустрічами. Найдовша центральна алея парку відпочинку ім. Т.Шевченка завжди відводиться народним майстрам. До виставок-продажів виробів народних майстрів долучаються туристичні фірми, автосалони, численні виробники промислової та харчової продукції Буковини, сусідніх областей та країн. Окрім численних виставок-продажів, на гостей ярмарку чекає дегустація страв національної буковинської кухні, “Свято пива“, “Фестиваль вина“, акція “Світ морозива“. Кондитерські цехи та міні-пекарні пригощають усіх бажаючих своєю смачною продукцією. Головна алея парку відводиться для майстрів народної творчості, які демонструють і продають власні вироби декоративно-прикладного мистецтва.

Фестиваль «Буковинська гостинність» (листопад/грудень, м. Чернівці) проводиться з метою розвитку кулінарного мистецтва, ознайомлення з досягненнями провідних фахівців у галузі ресторанного господарства, підвищення професійної майстерності кухарів та кондитерів, підвищення культури обслуговування населення, відродження давніх традицій буковинської кухні та її популяризації. Фестиваль поєднується з виставкою-ярмарком різноманітних кулінарних шедеврів від найкращих закладів ресторанного бізнесу та кондитерських цехів міста, конкурси кухарів, кондитерів, майстрів карвінгу серед юніорів та майстер класи. Свої вміння та кулінарні шедеври демонструють найкращі заклади ресторанного бізнесу та кондитерські цехи з усього міста.

Зацікавлений минулим турист не пропустить історичний фестиваль “Середньовічний Хотин” (травень, м. Хотин, Чернівецька обл.). Серцем фестивлю є лицарські бої, які проходять під відкритим небом на спеціально підготовленому ристалищі. На історичному ярмарку свої середньовічні витвори пропонуватимуть крамарі, ковалі, ювеліри та ткачі.

Етнографічний фестиваль “Маланка-Фест” (січень, м. Чернівці, Чернівецька обл.). Традиційно в перший день після Старого Нового року (15 січня) столиця Буковини запрошує на фестиваль Маланки. Це унікальне буковинське дійство, на якому представлена українська, бессарабська, гуцульська, молдавська, румунська маланка, традиції яких ще збережені саме на Буковині. Окремі колективи демонструють автентичну маланку, вік якої більше ста років. Це своєрідний буковинський карнавал, який збирає довкола себе шанувальників народного мистецтва. І щоб побачити його, не потрібно їхати у Ріо чи Венецію. Він зовсім поруч.

Висновок:

Харчування є одним із головних видів послуг, що надаються туристам, яке цілком або частково включається в їх обслуговування. Для організації харчування організованих туристичних груп використовують ресторани, їдальні, кафе, які розміщені безпосередньо при засобах розміщення або сусідні заклади ресторанного господарства. Багато подорожуючих навмисне обирають подорожі, які здатні розгорнуто ознайомити мандрівника не тільки з культурою, але й з національною кухнею місцевості. «Якщо з’їсти з печі справжній український борщ або бограч на Закарпатті, або те, що готується в кожному регіоні в печі, в глиняному горщику, дерев’яними ложками… тобто відтворюючи той побут, який був колись – це дуже цікаво для людей з наших мегаполісів, які живуть у багатопеверхівках серед асфальту та іноземних гостей». На щастя, в багатьох регіонах України збережені і автентична культура, і традиції, і ремесла, і гастрономія, до того ж відроджуються рецепти страв, харчів, які колись готувалися нашими прадідами.

Одним словом, в нас є що показати. Мені було дуже складно визначити найперспективніші регіони з усіх областей України, тому що багата палітра самобутності кожного з них містить великий туристичний потенціал. За допомогою грамотного маркетингу та професійно організованих етногастрономічних турів можна сміливо розробляти бізнес у цьому напрямку.

Використані джерела:

<https://www.radiosvoboda.org/a/svoboda-v-detalyah/29374595.html>

<http://firtka.if.ua/blog/view/tradicijna-kuhna-ukraini-cim-prigosaut-u-riznih-regionah101198>

<http://itinery.com.ua/article/view/vkusnye-puteshestvyja-gastronomycheskye-vyzytky-regyonov-ukrayny>

[https://ru.wikipedia.org/](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D0%BA%D1%80%D0%B0%D0%B8%D0%BD%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%8F)

<https://ukr-prokat.com/ru/blog/najkrashhi_gastronomichni_festivali_ukrajini.html>

<http://ukrainaincognita.com/ru/festyvali/30-ukrainskykh-festyvaliv-pro-yaki-ne-znae-98-ukraintsiv-chastyna-1>

<https://poltava.depo.ua/>

<https://dorogovkaz.com/hutor_galushkivka.php>

<https://www.ukrinform.ua/rubric-regions/2356046-smakoliki-bukovinskoi-kuhni.html>

<https://city.cv.ua/press-center/novyny/>