

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО І ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ  
ФАКУЛЬТЕТУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО І ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ  
КИЇВСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ КУЛЬТУРИ І МИСТЕЦТВ  
КАФЕДРА МІЖНАРОДНОГО ТУРИЗМУ  
КИЇВСЬКОГО УНІВЕРСИТЕТУ КУЛЬТУРИ  
НАУКОВА БІБЛІОТЕКА КИЇВСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ  
КУЛЬТУРИ І МИСТЕЦТВ  
ЄВРОПЕЙСЬКИЙ ІНСТИТУТ ПОДАЛЬШОЇ ОСВІТИ (СЛОВАЧЧИНА)  
КАФЕДРА МОВ НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ  
АРХІТЕКТУРИ І БУДІВНИЦТВА ВІРМЕНІЇ  
ГРОМАДСЬКА ОРГАНІЗАЦІЯ КРИМСЬКИХ ТАТАР «АЛЕМ»  
ЦЕНТР РОЗВИТКУ «ДЕМОКРАТІЯ ЧЕРЕЗ КУЛЬТУРУ»  
БЛАГОДІЙНА ОРГАНІЗАЦІЯ «БЛАГОДІЙНИЙ ФОНД РОДИНИ ДЕМКУР»  
ГРОМАДСЬКА ОРГАНІЗАЦІЯ «ТУРИСТИЧНА АСОЦІАЦІЯ ТЕРНОПІЛЛЯ»

# **НЕМАТЕРІАЛЬНА КУЛЬТУРНА СПАДЩИНА ЯК СУЧАСНИЙ ТУРИСТИЧНИЙ РЕСУРС: ДОСВІД, ПРАКТИКИ, ІННОВАЦІЇ**

**II МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА  
КОНФЕРЕНЦІЯ-ФЕСТИВАЛЬ**  
25–26 жовтня 2018 рік

Реєстрація Міністерства освіти і науки України  
Лист № 1/–9 34 від 21.01.2018  
Тези доповідей

КИЇВ 2018

УДК 008:[338.48+796.5](06)

**H500**

*Друкується за рішенням Вченої ради  
Київського національного університету культури і мистецтв  
(протокол № 27 від 3 жовтня 2018 р.)*

**H500** Нематеріальна культурна спадщина як сучасний туристичний ресурс: досвід, практики, інновації : тези доповідей II Міжнар. наук.-практ. конф.-фестиваль, Київ, 25–26 жовт., 2018 р. / М-во освіти і науки України, М-во культури України, Київ. нац. ун-т культури і мистецтв, Київ. ун-т культури, Ф-т гот.-ресторан. і турист. бізнесу. – Київ : Вид. центр КНУКіМ, 2018. – 390 с.

Збірник містить наукові тези II Міжнародної науково–практичної конференції-фестивалю «Нематеріальна ткультурна спадщина як сучасний туристичний ресурс : досвід, практики, інновації», яка відбулася 25–26 жовтня 2018 р. на базі Департаменту туризму та курортів Міністерства економічного розвитку і торгівлі України, Міжнародної Торговельної Палати ICC Ukraine, Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych w Warszawie (WSTiJO) (Республіка Польща), EMBASSY OF HUNGARY – HUNGARIAN TOURISM Information Office (Угорщина), Wyższa Szkoła Turystyki i Ekologii (Республіка Польща), Європейського інституту подальшої освіти (Словаччина), кафедри мов Національного університету архітектури і будівництва Вірменії, громадської організації кримських татар «АЛЕМ», Центру розвитку «Демократія через культуру», благодійної організації «Благодійний фонд родини «Демкур», громадської організації «Туристична асоціація Тернопілля». Матеріали містять певні підсумки наукових досліджень провідних учених України та країн-учасниць конференції, а також доробки докторантів, аспірантів, магістрантів та будуть цікавими й корисними для широкої наукової громадськості, фахівців готельно-ресторанного і туристичного бізнесу та соціокультурної сфери, викладачів, аспірантів, студентів.

*Матеріали подано в авторській редакції*

©Київський національний університет культури і мистецтв, 2018

© Автори тез, 2018

## ЗМІСТ

Секція 1. НЕМАТЕРІАЛЬНА КУЛЬТУРНА СПАДЩИНА:  
ФОРМАЛЬНА І НЕФОРМАЛЬНА ОСВІТА

<i>Антоненко В. С.</i>	<i>Нематеріальна культурна спадщина як туристичний ресурс: досвід залучення в освітній процес та наукову діяльність КУК та КНУКІМ</i>	<b>18</b>
<i>Арсененко І. А., Донченко Л. М.</i>	<i>Сучасні аспекти використання нематеріальної культурної спадщини в туризмі</i>	<b>23</b>
<i>Батченко Л. В., Близнюк І. О.</i>	<i>Культурні цінності як фактор конкурентоспроможності туристичної галузі</i>	<b>27</b>
<i>Ворошилова Г. О., Злиденна М. С.</i>	<i>Туризм і культурна спадщина: проблеми та взаємодії</i>	<b>31</b>
<i>Даниленко О. В.</i>	<i>Художнє оформлення готельно-ресторанних комплексів як елемент нематеріальної культурної спадщини України</i>	<b>34</b>
<i>Дашевська І. М.</i>	<i>Інтерпретація нематеріальної культурної спадщини як важлива складова професійної підготовки туристичних гідів</i>	<b>37</b>
<i>Коваленко Є. Я.</i>	<i>Світова управлінська спадщина як джерело розвитку сучасної культури менеджменту</i>	<b>40</b>
<i>Манов М. А., Єременко М. А.</i>	<i>Нематеріальна культурна спадщина України</i>	<b>43</b>
<i>Мурмилова А.</i>	<i>Natural cultural heritage of Bulgaria in tourist routes and excursion programs</i>	<b>45</b>
<i>Плецан Х. В.</i>	<i>Сучасні тенденції підготовки фахівців у сфері нематеріальної культурної спадщини</i>	<b>49</b>
<i>Плецан Х. В., Силка А. В.</i>	<i>Роль нематеріальної культурної спадщини у формуванні професійних компетенцій фахівця сфери гостинності</i>	<b>52</b>
<i>Русавська В. А.</i>	<i>Українська гостинність: культура, традиції, бізнес</i>	<b>55</b>

- Сапельнікова Н. Л., Жулай А. О.** *Роль ЮНЕСКО в системі збереження нематеріальної культурної спадщини* **60**
- Толок Г. А., Барандич Ю. Ю.** *Роль людського фактора у розв'язанні проблеми якості в готельно-ресторанному бізнесі* **65**
- Устименко Л. М.** *Туристична етика як засіб збереження нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО* **69**

## **Секція 2. МЕНЕДЖМЕНТ ПОПУЛЯРИЗАЦІЇ ТА ЗБЕРЕЖЕННЯ НЕМАТЕРІАЛЬНОЇ КУЛЬТУРНОЇ СПАДЩИНИ НА ДЕРЖАВНОМУ І РЕГІОНАЛЬНОМУ РІВНЯХ**

- Антоненко В. С., КОРТУНОВА С. Ю.** *Нематеріальна культурна спадщина Мексики як туристичний ресурс* **73**
- Антоненко В. С., Скидан Н. М.** *Нематеріальна культурна спадщина Франції як туристичний ресурс* **77**
- Архіпов В. В.** *Нематеріальна культурна спадщина Азорських островів як туристичний ресурс* **81**
- Батченко Л. В., Гончар Л. О.** *Репутаційний капітал сфери гостинності як складова нематеріальної спадщини України* **86**
- Басюк Д. І., Маршаленко М.** *Корпоративні ціннісні як імперативи в індустрії гостинності* **90**
- Батченко Л. В., Коваленко В. О.** *Українські традиції як фактор формування репутаційного капіталу у світі* **93**
- Бровенко Т. В., Череп К. І.** *Нематеріальна культурна спадщина у контексті розвитку туристичних регіонів* **95**
- Булгакова Н. В.** *Ландшафтні перлини «Софіївка» та «Олександрія» крізь призму туристичного краєзнавства як об'єкти збагачення нематеріальної культурної спадщини* **98**
- Волощук Н.** *Роль елементів нематеріальної культурної спадщини в розвитку туристичної сфери регіону (на прикладах реалізації проектів «Етногалерея «Спадок», «Під зорею Пінзеля»)* **101**

- Ворошилова Г. О.,  
Кусковець Ю. І.** *Етностиль в дизайні готельних підприємств як елемент збереження нематеріальної культурної спадщини України* **109**
- Голубець І. М.,  
Масленников М. В.** *Нематеріальна культурна спадщина ЮНЕСКО в Іспанії: досвід для України* **112**
- Гладенко Ю. М.,  
Литвиненко М. О.** *Нематеріальна культурна спадщина як інструмент розвитку туризму в об'єднаних територіальних громадах: досвід Сумщини* **117**
- Григорчак І. М.** *Нематеріальна культурна спадщина як фактор розвитку регіонів* **121**
- Грищенко І. М.,  
Вірко О. С.** *Сервісна культура: національний аспект* **125**
- Дем'ян В. В.** *Практика збереження і використання нематеріальної культурної спадщини – міжнародний досвід* **128**
- Завадинська О. Ю.,  
Данько Н. М.** *Інноваційне оновлення діючих бізнес-моделей і розробка нових форматів підприємств готельно-ресторанного і туристичного бізнесу* **132**
- Завадинська О. Ю.,  
Недашковська А. В.** *Формування потенціалу інноваційного розвитку готельно-ресторанного і туристичного бізнесу* **137**
- Завадинська О. Ю.,  
Недашковська А. В.** *Інноваційні напрями розвитку індустрії гостинності в Україні* **140**
- Завадинська О. Ю.,  
Мазярка С. Я.** *Впровадження інноваційних ІТ-технологій в діяльність підприємств ресторанного господарства як інструмент нематеріальної культурної спадщини* **143**
- Захарін С. В.,  
Лі Інін** *Нематеріальна культурна спадщина Китаю як елемент привабливості туристичного продукту* **147**
- Пилипів В. І.** *Нематеріальна культурна спадщина як об'єкт національної ідентичності* **152**
- Пилипів В. В.** *Відображення особливостей національної гостинності в об'єктах нематеріальної культурної спадщини України* **157**

- Осієвська Ю. С.** *Історично-культурні пам'ятки як культурний регіональний чинник* 162
- Стариченко Т. В.,  
Беляк А. О.** *Історично-культурні пам'ятки як культурний соціальний капітал, як домінуючий нематеріальний актив ефективності підприємств* 168
- Толок Г. А.,  
Черевко Д. В.** *Культура обслуговування споживачів ресторану як фактор іміджу* 171

### **Секція 3. ТУРИСТИЧНИЙ МАРКЕТИНГ НЕМАТЕРІАЛЬНОЇ КУЛЬТУРНОЇ СПАДЩИНИ**

- Антоненко В. С.,  
Балабан Н. М.,  
Ковтун М.,  
Сарапуха Б. А.** *Народні промисли і ремесла в Україні як туристичний ресурс* 176
- Антоненко В. С.,  
Громак О. В.,  
Марчук О. В.** *Нематеріальна культурна спадщина ЮНЕСКО в Болгарії як перспективний туристичний ресурс* 180
- Антоненко В. С.,  
Діденко А. І.,  
Цегельник Д. Ю.,  
Шубіна К. О.** *Етнокультурний потенціал західної України як чинник розвитку туризму* 182
- Антоненко В. С.,  
Денисенко Д. С.,  
Стеценко С. С.** *Проблеми підвищення ефективності популяризації та збереження культурної спадщини в Україні* 187
- Антоненко В. С.,  
Троцька Ю. О.,  
Кебкал К. О.,  
Варецька І. О.** *Нематеріальна культурна спадщина як елемент туристичного потенціалу дестинацій – переможців різних етапів Всеукраїнського конкурсу «Сім чудес України»* 190
- Антоненко В. С.,  
Хуткий В. О.,  
Оріховський П. Б.** *Нематеріальна культурна спадщина як важливий елемент духовного середовища мешканців популярних туристичних дестинацій* 196
- Балабанов Г. В.** *Роль музеїв у збереженні та популяризації нематеріальної культурної спадщини України* 199

- Бондар І. С.** *Елементи української традиційної культури у сучасному дизайні як чинник туристичної привабливості регіонів* **203**
- Бровенко Т. В.,  
Логінов Д.** *Роль соціальних мереж у популяризації нематеріальної культурної спадщини України* **206**
- Вишневська Г. Г.,  
Можарівська Л. О.** *Проектування як сучасний інструмент промоції нематеріальної культурної спадщини* **210**
- Гаврилюк А. М.** *Туристичний брендинг нематеріальної культурної спадщини як маркетинговий інструмент державної регіональної політики* **217**
- Гаврилюк А. М.,  
Весті К. А.** *Елементи нематеріальної культурної спадщини України як маркери туристичної атрактивності території* **222**
- Кузло Р. Я.** *Центри народних ремесел в Україні як осередки формування атрактивних туристичних ресурсів нематеріальної культурної спадщини* **225**
- Гаврилюк А. М.,  
Янчук Н.** *«Щедрик» Миколи Леонтовича як самобутній шедевр хорового музичного мистецтва в контексті нематеріальної культурної спадщини України та світу* **230**
- Гаврилюк А. М.,  
Ціцішвілі Д. О.** *Проектний менеджмент як засіб популяризації нематеріальної культурної спадщини* **234**
- Лук'яненко Л. М.,  
Данилейко О. О.** *Статус нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО як стимул до розвитку туристичної сфери селища Петриківки* **237**
- Зінченко В. А.** *Мова – як виразник туристичного ресурсу для збагачення нематеріальної культурної спадщини* **243**
- Литвинець С.** *Використання елементів нематеріальної культурної спадщини у готельно-ресторанному бізнесі як фактор зростання галузі* **246**
- Сапельнікова Н. Л.,  
Никончук О. В.** *Крос-культурні відносини як фактор популяризації нематеріальної культурної спадщини* **250**

<i>Поплавська А. В.</i>	<i>Репрезентація гостинності в просторово-часовому континіумі</i>	<b>253</b>
<i>Русавська В. А., Горобчук С. І.</i>	<i>Вікові категорії клієнтів готельно-ресторанного бізнесу: сучасний аспект</i>	<b>255</b>
<i>Русавська В. А., Костюченко І. А.</i>	<i>Послуга як нематеріальна складова сервісної діяльності</i>	<b>261</b>
<i>Смирнов І. Г.</i>	<i>Non-material cultural heritage in urban tourism sustainable development: logistic approach</i>	<b>264</b>
<i>Тонких О. Г., Журавська І. В.</i>	<i>Роль маркетингової політики у популяризації нематеріальної культурної спадщини</i>	<b>269</b>
<i>Тонких О. Г., Гордієнко К. Г.</i>	<i>Управління засобами інформаційного забезпечення у популяризації нематеріальної культурної спадщини</i>	<b>273</b>
<i>Тонких О. Г.</i>	<i>Інноваційні автоматизовані технології маркетингу нематеріальної культурної спадщини</i>	<b>275</b>
<i>Тонких О. Г., Франчук А. Р.</i>	<i>Роль інформаційно-комунікаційних технологій у збереженні нематеріальної культурної спадщини</i>	<b>278</b>
<i>Удріс-Бородавко Н. С., Масюченко Ю.</i>	<i>Дизайн айдентики та рекламної продукції м. Кролевеця: традиційне в сучасному</i>	<b>280</b>

#### **Секція 4. ФЕСТИВАЛЬНИЙ РУХ ЯК ФОРМА ПОПУЛЯРИЗАЦІЇ НЕМАТЕРІАЛЬНОЇ КУЛЬТУРНОЇ СПАДЩИНИ І РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ**

<i>Вишневська Г. Г., Верба Ю. Г.</i>	<i>Фестивальний туризм як ефективний ресурс формування туристичного іміджу країни</i>	<b>285</b>
<i>Гринюк М. М.</i>	<i>Розмаїття народних ремесел у фестивальному русі Гуцульщини і Покуття</i>	<b>288</b>
<i>Данник К. О.</i>	<i>Фестивальний рух вірменських громад як форма збереження нематеріальної культурної спадщини (сучасний етап)</i>	<b>293</b>
<i>Іванова В. М., Хрущ Ю. М.</i>	<i>Фестивальний туризм – сучасний напрямок туристичної діяльності</i>	<b>298</b>



<i>Зараховський О. Є.</i>	<i>Подієвий туризм на Черкащині як форма популяризації нематеріальної культурної спадщини</i>	<b>302</b>
<i>Левада О. М., Донець І. А.</i>	<i>Значення фестивального туризму у розвитку міста Мелітополя та Запорізького регіону</i>	<b>304</b>
<i>Гаврилюк А. М., Коломієць Т.</i>	<i>Роль фестивалів у популяризації нематеріальної культурної спадщини України</i>	<b>307</b>
<i>Мадоян В. В., Оганесян О. М.</i>	<i>Фольклор как основа нематериальной духовной культуры нации и его роль в развитии туризма</i>	<b>310</b>
<i>Плецан Х. В., Вашуленко О. С.</i>	<i>Стан та тенденції розвитку етнофестивального туризму у Львівській області як модель збереження нематеріальної культурної спадщини</i>	<b>315</b>
<i>Ткаченко В. М.</i>	<i>Фестивальний рух як засіб популяризації та відродження об'єкта нематеріальної культурної спадщини – писанки</i>	<b>320</b>

#### **Секція 5. ГАСТРОНОМІЧНІ ТРЕНДИ НЕМАТЕРІАЛЬНОЇ КУЛЬТУРНОЇ СПАДЩИНИ ЯК ТУРИСТИЧНІ РЕСУРСИ РЕГІОНУ: МІЖНАРОДНИЙ ТА НАЦІОНАЛЬНИЙ КОНТЕКСТ**

<i>Поплавський М. М.</i>	<i>Нематеріальна культурна спадщина в національній кухні: нові можливості ресторанного бізнесу</i>	<b>325</b>
<i>Антоненко А. В., Баран Д.</i>	<i>Корчма та шинок як феномен торгівлі у культурно-художньому просторі українського села</i>	<b>328</b>
<i>Архіпов В. В.</i>	<i>Гастрономічні тренди нематеріальної культурної спадщини як туристичні ресурси Португалії</i>	<b>332</b>
<i>Арабаджи О. С.</i>	<i>Традиція приготування караїмських пиріжків (еть аякълакъ) – рецепти караїмів Мелітополя як елемент нематеріальної культурної спадщини Запорізького краю</i>	<b>338</b>
<i>Арабаджи О. С., Топалова О. І.</i>	<i>Трансформація гастрономічного туризму в умовах інтеркультурного міста</i>	<b>343</b>
<i>Братіцел М. Л.</i>	<i>Еко-тренд етичного споживання в ресторанах України як нематеріальна культурна спадщина</i>	<b>346</b>

Туристам в Португалії будуть цікаві португальські супи – кальдо верде, акорду, одна з найбільш відомих португальських страв – бакаляу, сардини гриль, курка пири пири, катаплана, Кузиду да Португеза (Cozido á Portuguesa), сендвіч франсезінья (francesinha). З десертів заслуговують на увагу рисовий пудинг, посипаний корицею, португальська мигдальний пиріг, лісабонські тістечка Паштел де ната.

### СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Архипов В. В. Этнические кухни / В. В. Архипов. – К.: Центр учебной литературы, 2016, – 233 с.
2. Жозе Э. С. История Португалии / Э. С. Жозе. – М.: Весь мир, 2007, – 372 с.
3. Варьяш О.И. Португалия: дороги истории / О. И. Варьяш, А. П. Черных. – М.: Наука, 1990. – 144с.
4. Огюст Э. Кулинарный путеводитель / Э. Огюст. – М.: ЗАО Центрполиграф, 2005. – 543с.
5. Косарин М. А. Португалия. Страна, народ, язык / М. А. Косарин, Д. Л. Гуревич. – М.: Высшая школа, 2005. – 311 с.
6. Коток В. Португальская кухня / В. Коток. – М.: Гурдарики, 2001. – 528 с.

*Арабаджи О. С., канд. географ. наук, доцент,  
заслужений працівник освіти України,  
проректор Мелітопольського державного  
педагогічного університету ім. Богдана Хмельницького,  
Мелітополь, Україна*

### **ТРАДИЦІЯ ПРИГОТУВАННЯ КАРАЇМСЬКИХ ПИРІЖКІВ (ЕТЬ АЯКЪЛАКЪ) – РЕЦЕПТИ КАРАЇМІВ МЕЛІТОПОЛЯ ЯК ЕЛЕМЕНТ НЕМАТЕРІАЛЬНОЇ КУЛЬТУРНОЇ СПАДЩИНИ ЗАПОРІЗЬКОГО КРАЮ**

Народні традиції найдовше зберігаються саме в національній кухні. Кримські караїми (караї), один із найменших за чисельністю населення етносів у світі, пронесли крізь століття і зберегли вірність своїй національній кухні з її давніми традиціями, що сягають ще хазарського періоду. Велика прихильність караїв до національних страв пояснюється не тільки їх смаковими якостями, а й національною традицією, що отримала своє відображення у прислів'ї: «Їжу,

яку не споживає мій батько, і я не споживаю» (караїмською: «Бабам ашам ашни мен де ашам»). Рецепти караїмських страв, типові для скотарів-кочівників і землеробів, передавалися з вуст в уста, від покоління – до покоління, дійшли до наших днів. Кухарське мистецтво у караїв завжди було у пошані. Професії кулінарів знайшли відображення у прізвищах: Пастак (кашовар), Екмекчі (пекар) та інших. З приготуванням їжі пов'язані такі повір'я: чим частіше готувати святкові страви і чим більше людей спробує їх, тим щасливішою буде господиня; частину їжі, особливо святкової, необхідно віддати сусідам і нужденним.

Про національну кухню караїмів сьогодні відомо більше, ніж про сам народ. Особливість караїмської кухні полягає у вживанні та поєднанні різних видів баранини з тістом. На історичній території проживання караїмів у Криму здавна уславленими були саме караїмські пиріжки з баранини (еть аякълакь). До 30-х років минулого століття караїмські пиріжки виготовлялись у всіх їдальнях, кафе і ресторанах Кримського півострова. У Литві (Тракаї), де з XIV століття проживає велика караїмська діаспора, ці пиріжки називалися «кьибини». У Мелітополі, караїми оселилися в середині XIX ст. Цьому сприяла Кримська війна (1853–1856 рр.), коли караїми залишили свої домівки в Криму і переселилися на материк. З часом місцеві жителі познайомились з караїмською кухнею. На сьогодні караїмські пиріжки з м'ясом є найбільш відомою стравою і кулінарної візитівкою караїмів Мелітополя та інших караїмських громад України, Польщі і Литви.

Тісто для караїмських пиріжків виготовлялося листкове, начинкою слугувала сира баранина. М'ясо в жодному разі не повинно бути меленим, а лише рубленим – це характерна особливість цих пиріжків. М'ясо рубилося двома ножами або сікачем (сатиром) до дрібних шматочків. Картопля в начинці з'явилась в XIX ст., це було пов'язане виключно з фінансовими можливостями конкретної родини. У багатих сім'ях начинку для пиріжків робили тільки з м'яса, у бідних – із додаванням картоплі. Для приготування тіста обов'язковим було використання курдючного жиру. Караїмський пиріжок

завжди мав виключно вигнуті краї з тіста у формі півмісяця, а на його поверхні робились два невеликих отвори, в які заливався насичений м'ясний баранячий бульйон. Пиріжки пеклись на вогнищі (тандурі), зверху накривались казаном, на який засипали вугілля. Пізніше пекли на спеціальному мангалі на деревному вугіллі. На сьогодні використовують електричні, газові духові шафи.

Тісто у пиріжків було хрустким, а начинка – дуже соковитою. Відома караїмська приказка свідчить: «Гарна господиня з тіста і м'яса спече пиріжок, а погана – з тіста зробить коржик, а м'ясо підсмажить» (караїмською: «Хатининь оньмази унни комеч, етни кебаб етер»). Велику роль мав власне ритуал подання караїмських пиріжків до столу. В обідню годину родина збиралася за столом. Господиня клопотала біля плити, зрідка долучаючись до розмови. За низкою ознак (аромат, час випічки, колір пиріжка) вона безпомилково визначала готовність страви. Готові пиріжки ставилися на стіл. За вказівкою господаря всі замовкали. Неголосно, але чітко, він промовляв молитву, сповнену подяки за «хліб-сіль». Повторивши за господарем «амен», всі пожвавлювалися. Розпочиналося святе дійство: господар брав пиріжок і куштував його. «Так, баранина приготована» – вказував він кивком голови господині. Інший пиріжок він давав покуштувати старійшині родини або гостю. Спробувавши його, той теж кивав головою. Це засвідчувало готовність пиріжка, тобто м'якість баранини, повний набір смаку й аромату. Потім давали пиріжки дітям. Господарі пильно стежили, щоб старійшини і гості не були обділені, а діти не пустували. Їли, висловлюючи захоплення й вдячність за гостинність. Це теж частина ритуалу. Встаючи з-за столу, цілували хліб, тричі прикладаючи до чола зі словами: «Нехай благословить Господь!» (караїмською: «Танри бераха берсин!»).

Не зважаючи на історичну популярність караїмської кухні, на сьогодні вже існує ризик зникнення автентичних рецептів виготовлення караїмських страв. У закладах харчування, у всесвітній мережі Інтернет, у караїмських сім'ях тощо, використовується багато інтерпретованих рецептів класичних караїмських страв, у т. ч. знаменитих караїмських пиріжків. Кулінарні рецепти

стали систематично збиратися відносно нещодавно. Першовідкривачами були старійшини караїмських громад: Т. Мангубі, О. Сапак, С. Баккал, З. Гаммал, Т. Телал, Ж. Сінані, Е. Сіказан, М. Хафуз, Г. Ялпачик.

Важливим аспектом діяльності Мелітопольського національно-культурного караїмського товариство «Джамаат» є збереження нематеріальної культурної спадщини караїмів, у т. ч. рецептів національної кухні. В етнокультурному караїмському центрі «Кале» та кафе караїмської кухні «Чир-Чир» регулярно відбуваються національні караїмські свята – Киниш («Свято пиріжка») та Орак Тойю («Свято врожаю»); проводяться майстер-класи по виготовленню караїмських пиріжків; міські й регіональні культурні заходи з дегустацією караїмських пиріжків і популяризацією караїмської кухні. У меню національного караїмського кафе «Чир-Чир» включено караїмські пиріжки, які користуються великою популярністю серед жителів та гостей Мелітополя. Представником мелітопольської караїмської громади доцентом Оленою Арабаджи підготовлено низку наукових публікацій щодо особливостей караїмської національної кухні та збереження нематеріальної культурної спадщини караїмів. Отримані результати апробовано у 2015–2018 рр. на науково-практичних конференціях в містах Києві, Дніпрі, Запоріжжі, Мелітополі, Софії (Республіка Болгарія) [1; 2; 3; 4; 5]. В квітні 2018 р. Мелітопольським відділом культури був організований Міжрегіональний семінар-практикум «Вивчення, популяризація та збереження нематеріальної культурної спадщини регіону: досвід Мелітопольщини», де було презентовано автентичний рецепт караїмських пиріжків та проведено майстер-клас з їх виготовлення. У жовтні 2018 року за рішенням Запорізької обласної комісії з формування переліку нематеріальної культурної спадщини до обласного переліку внесено елемент НКС «Традиція приготування караїмських пиріжків (ет аякълакь) – рецепти караїмів міста Мелітополь».

Мелітопольське караїмське національно-культурне товариство «Джамаат» та етнографічний караїмський центр «Кале» планують продовжувати вивчення особливостей і популяризацію караїмської

національної кухні, у т. ч. караїмських пиріжків, працюючи за наступними напрямками: проведення щорічно тижнів караїмської культури з презентацією та дегустацією національної кухні; проведення у 2018 році фестивалю караїмського пиріжка «Усе найкраще для гостя дорогого» із запрошенням майстрів національної кухні караїмських громад України; розробка спільно з туристичним агентством «Браво-тур» (м. Мелітополь, директор Харченко В.К.) етно-гастрономічного маршруту для гостей міста з відвідуванням караїмського етнографічного центру «Кале» та проведенням майстер-класу з виготовлення караїмських пиріжків; проведення у 2019 році гастрономічного батлу «Секрети караїмської кухні» з приготування традиційних караїмських страв із запрошенням представників караїмських громад Дніпра, Бердянська, Миколаєва, Одеси, Польщі та Литви; підготовка та видання у 2020 році кулінарного посібника караїмської кухні «Рецепти моєї бабусі»; продовження вивчення сімейних кулінарних рецептів, культури харчування караїмів тощо та презентація досліджень на науково-практичних конференціях.

### СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Арабаджи О. С. Караїмська кухня як елемент нематеріальної культурної спадщини / О. С. Арабаджи // Матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції «Імплементация конвенції про охорону нематеріальної культурної спадщини: підсумки та перспективи». – Київ, 10–11 грудня 2015 р. – С. 4–8.
2. Арабаджи О. С. Вивчення та збереження національної кухні як важливого елемента нематеріальної культурної спадщини караїмів / О. С. Арабаджи // Електронний облік: система впорядкування та реєстрації нематеріальної культурної спадщини: Зб. наукових праць за матеріалами наук.-практ. конф. Київ, 10-11 листопада 2016 р. / Український центр культурних досліджень; заг. ред. О.А. Буценка. – К.: НАКККМ, 2016. – С. 4–6.
3. Арабаджи О. С. Етнографічний музей «Кале» як осередок збереження історико-культурної спадщини караїмів / О. С. Арабаджи // Імплементация Конвенції про охорону нематеріальної культурної спадщини: підсумки та перспективи: Зб. наук. праць за матеріалами II Всеукраїнської науково-практичної конференції, Київ, 16 грудня 2016 р. / Український центр культурних досліджень; заг. ред. О.А. Буценка. – К.: НАКККМ, 2016. – С. 5–9.
4. Арабаджи О. С. До питання збереження самобутності та культурної спадщини караїмів України / О. С. Арабаджи // Матеріали Міжнародної конференції «Существующие механизмы противодействия дискриминации и защиты национальных меньшинств в странах восточного приграничья

Европейского Союза и их эффективность на местном уровне». – Киев, 17–18 мая, 2017 г. – С. 12–17.

5. Арабаджи О. С. Традиція частування караїмів як яскравий зразок нематеріальної культурно спадщини народу / О. С. Арабаджи // Імплементация Конвенції про охорону нематеріальної культурної спадщини: підсумки та перспективи: Зб. наукових праць за матеріалами III Всеукраїнської науково-практичної конференції з міжнародною участю, 20-21 грудня 2017 р. / Український центр культурних досліджень; заг. ред. І.В. Френкель [та ін.] ; [упор. Босик З.О.; відп. ред. Телеуця В.В.]. – К.: НАКККіМ, 2018. – С. 5–8.

*Арабаджи О. С., канд. географ. наук, доцент,  
заслужений працівник освіти України,  
проректор Мелітопольського державного  
педагогічного університету ім. Богдана Хмельницького*  
*Топалова О. І., канд. географ. наук,  
старший викладач кафедри туризму,  
соціально-економічної географії та краєзнавства,  
Мелітопольський державний педагогічний університет  
імені Богдана Хмельницького,  
Мелітополь, Україна*

## **ТРАНСФОРМАЦІЯ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В УМОВАХ ІНТЕРКУЛЬТУРНОГО МІСТА**

В умовах глобальних змін щодо формування попиту на різні види туризму в нашій країні відбувається перехід деяких альтернативних його видів в основні. На даний час значна кількість локальних напрямів туризму (характерних тільки для визначеної місцевості) набуває популярності серед туристського загалу та формує нові туристичні потоки. До таких видів належать адаптивний, геологічний, гастрономічний туризм тощо. У зв'язку з тим, що вищеперераховані види туризму малодосліджені, обрана нами тематика начасі є актуальною.

На сучасному науковому просторі серед українських вчених, які досліджують феномен гастрономічного туризму – Божук Т. І., Басюк Д. І., Кукліна Т. С., Расулова А. М., Сенік Л. Я. та ін. [1-4].

Вперше термін гастрономічний туризм «culinary tourism» було застосовано в 1998 р. доцентом кафедри народної культури Л. Лонгом