

ГАСТРОНОМІЧНІ ШЕДЕВРИ НЕМАТЕРІАЛЬНОЇ КУЛЬТУРНОЇ СПАДЩИНИ ТА ТУРИЗМ (НА ПРИКЛАДІ НАПОЇВ)

Матко Юлія Олексіївна,
студентка 3 курсу спеціальності «Туризм»,
ВНЗ «Університет економіки та права «КРОК», м.Київ, Україна,
e-mail: matkoio@krok.edu.ua

Мелько Людмила Федорівна,
к.пед.н., доцент, завідувач кафедри туризму,
ВНЗ «Університет економіки та права «КРОК», м.Київ, Україна,
e-mail: ludmilam@krok.edu.ua

Важливою складовою спадщини ЮНЕСКО, окрім пам'яток історії та культури, міст-музеїв, унікальних та неповторних осередків природи, є нематеріальна культурна спадщина, живі традиції та звичаї.

Серед елементів нематеріальної культурної спадщини виділяють гастрономічну спадщину, у складі якої є напої. Виділимо найбільш популярні серед них, саме ті, які користуються широким попитом серед туристів. Наведемо конкретні приклади (табл.1).

Таблиця 1

**Популярні напої як елементи
нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО**

Назва елемента	Країна	Рік включення
Стародавній грузинський традиційний метод виготовлення вина в квеврі	Грузія	2013
Кавова культура Туреччини та традиції	Туреччина	2013
Арабська кава – символ щедрості	ОАЕ, Саудівська Аравія, Оман, Катар	2015
Пивна культура Бельгії	Бельгія	2016

Джерело: складено на підставі [1]

Стародавній грузинський традиційний метод виготовлення вина в квеврі.

Виноробство – це частина самобутньої культурної спадщини країни, де вирощуються унікальні сорти винограду. Традиції виноробства є стародавніми і важливими у повсякденному житті та на святах. Вони передаються із покоління в покоління, а винні погреби вважаються найсвятішим місцем у сімейному будинку.

Квеври – це глиняні глечики великих розмірів, у формі яйця, для виробництва вина. Виноградний сок, після пресування винограду, виливається у глечик, що опечатається і закопується в землю, де вино бродить протягом п'яти-шести місяців перед вживанням. Виноград та виноградне вино – це частина і самобутнього фольклору, і складова пісенної традиції [2].

Туристам можна запропонувати винний дегустаційний тур по країні, відвідавши центри виноробства, серед яких: Тбілісі, Сигнахі, Кварелі, Гремі та ін. [3].

Кавова культура Туреччини та традиції.

Кава по-турецьки – це особливі методи приготування кави, певний спосіб заварювання з багатомісячною традицією. Кавові зерна подрібнюють до дрібного порошку, потім додають холодну воду і цукор, повільно заварюючи на плиті, щоб отримати піну. Напій подається в невеликих чашках, разом із склянкою води. Кавова традиція – це символ дружби, гостинності, зустрічей з людьми, яка пронизує всі сфери життя.

Туристи з великим задоволенням смакують цей традиційний напій [4].

Арабська кава – символ щедрості.

Арабська кава – важливий традиційний елемент гостинності в арабських країнах. Каву готують у присутності гостей. Кавові зерна трохи обсмажують, потім розтирають, кладуть у горщик, додають воду та ставлять на вогонь. Потім переливають у кавник та розливають у маленькі чашки.

Як правило, випивають від однієї до трьох чашок кави. Кава подається гіркою. Це невід’ємна складова традиційної культури, церемоніальний акт щедрості [5].

Пивна культура Бельгії.

Пиво – це традиційний напій Бельгії, який відіграє важливу роль у життєдіяльності бельгійців. У країні виробляється біля 1500 сортів пива з використанням різних методів бродіння. Особливими сортами відомі окремі регіони. Цей напій використовується й для приготування їжі, наприклад, певних сортів сиру. У суспільстві сформувалась потужна культура виробництва пива, знання та навички якої передаються із покоління в покоління [6].

Щодо українських напоїв. Чим саме цікава наша традиційна кухня та чим пригостити гостей? Вважаємо, що внести до списку нематеріальної культурної спадщини можна узвар – наш традиційний напій.

Узвар – це найпоширеніший традиційний напій української кухні. Його готують із сухофруктів. Україна багата фруктовими садами, на її території росте величезна кількість ягід. Узвари готують із сухих яблук, груш, слив, вишень, чорниць та ін. Найчастіше узвари готують лише з одного виду фруктів або ягід. При приготуванні узварів необхідно дотримуватись певних правил та послідовності [7].

Нематеріальна культурна спадщина та її складова – традиційний напій, є невід’ємною частиною самобутньої культури, що користується великим попитом у туристів.

Список використаних джерел:

1. Browse the Lists of Intangible Cultural Heritage and the Register of good safeguarding practices. URL:<https://ich.unesco.org/en/lists>
2. Стародавній грузинський традиційний метод виготовлення вина в квеврї. URL:<https://ich.unesco.org/en/RL/ancient-georgian-traditional-qvevri-wine-making-method-00870>
3. Винний тур в Грузію с дегустацією вин. URL:<http://www.alinda.com.ua/gruziya/ekskursionnye-tury/vinnyj-tur-voskhod-v-vostochnoj-gruzii>

4. Кавова культура Туреччини та традиції. URL:<https://ich.unesco.org/en/RL/turkish-coffee-culture-and-tradition-00645>
5. Арабська кава – символ щедрості. URL:<https://ich.unesco.org/en/RL/arabic-coffee-a-symbol-of-generosity-01074>
6. Пивна культура Бельгії. URL:<https://ich.unesco.org/en/RL/beer-culture-in-belgium-01062>
7. Колесник І. Народний напій – узвар. URL:<http://organic.ua/uk/2009/03/32-narodnyj-napij-uzvar>