

УДК 79(477):641.5

Босик Зоя Олександрівна
кандидат культурології,
завідувач лабораторії традиційної
народної культури ім. В.Т. Скуратівського
Українського центру культурних досліджень,
доцент Національного педагогічного
університету ім. М.П. Драгоманова;
e-mail: zoya.bosik@gmail.com

Семенюк Алла Віталіївна
старший науковий співробітник
Українського центру культурних досліджень
e-mail: semenjuk.a@mail.ru

**ГОСТИННІСТЬ УКРАЇНЦІВ
ЯК ФОРМА РЕЦЕПЦІЇ КУЛІНАРНИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ПОЛІКУЛЬТУРНОГО ПРОСТОРУ УКРАЇНИ
(на прикладі проведення гастрономічних фестивалів)**

У статті розглянуто гостинність як одну з елементів кулінарних технологій, що уособлює і матеріальні, і духовні компоненти культури. У сучасному й традиційному інформаційному полі вона посідає важливе місце як засіб комунікації. На прикладі гастрономічних фестивалів проаналізовано гостинність українців як форму рецепції кулінарних технологій полікультурного простору України.

Ключові слова: гостинність, рецепція, традиція, кулінарні технології, гастрономічний фестиваль.

***Босык Зоя Александровна**, кандидат культурологии, заведующая лаборатории традиционной народной культуры им. В.Т. Скуративского Украинского центра культурных исследований, доцент Национального педагогического университета им. М.П. Драгоманова;*

***Семенюк Алла Витальевна**, старший научный сотрудник Украинского центра культурных исследований*
Гостеприимство украинцев как форма рецепции кулинарных технологий в поликультурном пространстве Украины (на примере проведения гастрономических фестивалей)

В статье рассмотрено гостеприимство как один из элементов кулинарных технологий, который олицетворяет и материальные, и духовные компоненты культуры. В современном и традиционном информационном поле она занимает важное место как средство коммуникации. Проанализировано гостеприимство украинцев как форму рецепции кулинарных технологий поликультурного пространства в Украине на примере гастрономических фестивалей.

Ключевые слова: гостеприимство, рецепция, традиция, кулинарные технологии, гастрономический фестиваль.

***Bosyk Zoya**, Ph.D. (Cultural Studies), Head of V.T. Skurativskyi Laboratory of Folk Culture, Ukrainian center for Cultural Studies, Associate Professor, M.P. Drahomanov National Pedagogical University;*

***Semeniuk Alla**, Senior Researcher Ukrainian center for Cultural Studies*
Hospitality of ukrainians as a form of culinary technologies reception in the multicultural space of Ukraine (on the example of gastronomic festivals)

The paper considers hospitality as one of the elements of culinary technology, which embodies both physical and spiritual components of culture. In the contemporary and traditional informational space, it occupies an important place as a means of communication. The hospitality of Ukrainians was analyzed as a form of culinary technologies reception in the multicultural space of Ukraine on the example of gastronomic festivals.

It was pointed out on the problem in the national science – lack of comprehensive study of Ukrainian hospitality, which is still regarded as an essential structural element of Ukrainian culture and traditional rites. However, hospitality of Ukrainians as a form of culinary technologies reception in the context of cultural studies has not been yet treated as a scientific interest.

Culturological approach to understanding of hospitality was made in the works of L. Artyukh, K. Avdeev, A. Voropay, J. Holovatsky, O.Koshyts, Y.Lotmana, Y.Markovycha, J.Riabtseva, S.Skurativsky, P.Chubynsky which concern the peculiarities of the everyday life in different regions of Ukraine, as well as the lifestyles of various segments of Ukrainian society.

Hospitality contributes to the self-regulation of society, while maintaining stability and external tolerance to the other, not similar and it is the determining factor in the formation of tolerant behaviors of all multicultural space in Ukraine. It includes culture of communication, culture of behavior, culture of service, food culture, and aspects of social culture.

During the gastronomic festivals, culture creation system takes the form of culinary technologies reception in the multicultural space of Ukraine. Through a feast, it begins the identification of a person in the community as an expression of human need to define his or her place, more precisely – social identification.

Cooking is closely intertwined with ecotourism; it has become a part of gastronomic festivals which is an understanding not only of the local culture, but also of the culture of the participants. This kind of art is admired by people and forces them to overcome many miles to see the cuisines of other nations, to try a particular dish. This is how this

concept arose – a culinary/gastronomic tourism as the direction of contemporary international tourism connected with the exploring of national culinary traditions.

Cooking is an ancient art that appeared on our planet before the famous stone paintings. Primitive culinary of primitive peoples had a long and difficult path of its development before it turned into an exquisite one. Having absorbed the achievements of contemporary science, engineering, technology, every epoch and every nation have been created their culinary school.

Hospitality as a form of cultural technologies reception in the multicultural space of Ukraine was formed by natural, social, economic, and historical factors. This was facilitated by resettlement at different times on the territory of Ukraine of Hungarians, Turks, Tatars, Germans, Ruthenians, Austrians, Czechs and close proximity to other countries. For example, Odessa cuisine was formed under the influence of Russian, largely Jewish, Georgian, Armenian, Uzbek, Bulgarian, Moldavian and Greek cuisine; however, a number of dishes are notable for its originality. Thus, the coastal location of settlements makes a large number of dishes from fish and seafood in a traditional kitchen.

Gastronomic Festivals (International Festivals – "White Wine", "Hutsulska Ripa", "Berlibasky Banush", "Zoloty Goulash", "Verkhovynska Yafyna", "Delicious Spas", "Carpathian Network of Culinary Heritage", "Bukovyna Hospitality", "Art of varenyky modeling", "erunam Slava", "Sviato Pampuha", "Borsch'yiv", etc.) are prime examples of hospitality in the form of culinary technologies reception in multicultural space of Ukraine, because they are directly intertwined with the everyday life, social reality of livelihoods of people; it is largely a product and reflection of the culture econutrition.

As for the reception, it gains in our study the value of understanding and perception of the other/others' cultural orientations (norms, rules, values, beliefs), that is the central cultural standards, including hospitality as a form of culinary technologies in multicultural space of Ukraine. It was analyzed in the frame of receptive aesthetics – as a kind of perception of culinary art by the audience in multicultural space.

It was proved that in such changing phenomenon as gastronomic festivals, in the food culture system, remains a trend towards stability, susceptibility to preserve traditions. Such events do not violate the structure of traditional Ukrainian food; moreover, they complement its expanding range of welcoming food at the same time passing them on from generation to generation. In this way the assimilation in a multicultural environment of Ukraine happens, its cultural absorption by traditional cuisine. The external influences get intertwined with deep traditions, and this symbiosis is in favor of contemporary ecoculture of food.

Keywords: hospitality, reception, tradition, culinary technologies, gastronomic festival.

Входження України в європейський культурний простір, розширення географії подорожей, культура харчування актуалізують дослідження гостинності.

Гостинність як феномен процесів життєдіяльності на різних етапах культуротворчого розвитку людства набувала специфічних етнокультурних рис та різноманітних етноформ. У процесі таких перетворень формувалась і традиційна українська гостинність. Саме соціокультурна реальність гостинності об'єктивно зумовлюється народною традицією рецепції кулінарних технологій полікультурного простору в Україні з обміном досвіду частування гостей, характерною для поліетнічного розселення.

Науково-дослідна зацікавленість зазначеним явищем пов'язана з процесами духовного відродження народу України й динамічною гуманітаризацією суспільства, а у практично-комунікаційному відношенні – з розбудовою сучасної індустрії гостинності, екотуризму [6]. Водночас українська гостинність досі не піддавалась науковому дослідженню рецепції кулінарних технологій на прикладі гастрономічних фестивалів, що надає їй специфічно-національного забарвлення в сучасному глобалізованому світі. Глобалізація світової економіки та трансформаційні процеси у національній економіці зумовлюють інтенсифікацію ділових, наукових та культурних обмінів. Цим і зумовлений вибір питання гостинності українців як форми рецепції кулінарних технологій полікультурного простору в Україні.

Вітчизняні дослідники торкалися цих проблем лише фрагментарно. Розкриттю сутності основних факторів і тенденцій розвитку народних традицій гостинності та харчування присвячені наукові дослідження А. Артюх [1; 2], Т. Гонтара [3], І. Комарницького [5], С. Макаручука [4], В. Наулка [7], В. Русавської [8; 9; 10].

Мета роботи – проаналізувати гостинність як форму рецепції кулінарних технологій полікультурного простору в Україні на прикладі проведення гастрономічних фестивалів.

Гостинність – це саморегуляція соціуму, збереження стійкості і зовнішньої терпимості до іншого, несхожого, формування толерантної моделі поведінки всіх суб'єктів полікультурного простору в Україні. Гостинність включає культуру спілкування, культуру поведінки, культуру обслуговування, культуру харчування, а також аспекти соціальної культури.

Беззаперечною є думка Л. Артюх [1] про те, що "гостинність", "прийняття гостя" – одне з основних понять суспільного розвитку, закладене у моральних принципах культури будь-якого народу. Зазвичай під гостинністю розуміють характерну для конкретної спільноти модель поведінки, що формується на основі певних звичаїв, традицій, локальних норм моралі, права, суспільних установок. Саме в гостинності найбільш повно виявляється ставлення до інших; вона виступає як універсальна норма і форма існування й співіснування людства, взаємодії різних культур, рас, націй, етносів. Закладений в гостинності потенціал діалогічності, толерантності може допомогти людині відчувати себе впевнено в мінливому глобалізованому світі, зрозуміти як іншу людину, так і досягнути глибини власної душі.

Деякі науковці доводять, що "гостинність – це привітність у ставленні до гостей, люб'язний прийом гостей. Гостинність – властивість за значенням "гостинний", готовність, бажання приймати гостей і пригощати їх, гостинне приймання" [1, 64].

О. Афанасьєв-Чужбинський у праці "Поездка в Южную Россию" гостинність розглядає як характерну рису українського народу, а М. Маркевич в "Обычаях, поверьях, кухне и напитках малороссиян"

пов'язує гостинність українців із традиційною обрядовістю. О. Кравець у праці "Сімейний побут і звичаї українського народу" [10] розглядає традицію родинної гостинності. Л. Артюх, Т. Космина, А. Пономарьов, М. Гримич, В. Сироткін у своїх дослідженнях акцентують увагу на звичаєвій гостинності [4; 7].

Відомо, що знання традиційної народної культури дає можливість пізнавати різноманітність культур, вчить поважати чужі звичаї. Адже у культурі гостинність становить неабиякий пласт, який спирається на стародавні й новітні традиції народів. На етапі гостинності здійснюється прояв доброчесності, люб'язності, привітності, доброзичливості. Прояви гостинності як давньої традиції, як збереження архаїчних її форм можна побачити й нині в українських різдвяно-новорічних обрядах колядування, щедрування, посівання [1, 67].

Важливе значення у системі культуротворення набуває гостинність у формі рецепції кулінарних технологій полікультурного простору в Україні, що проявляється під час проведення гастрономічних фестивалів. Через гостину відбувається самоідентифікація особи в громаді, спільноті – як вияв потреби людини визначити в ній своє місце, точніше – соціальна ідентифікація.

Щодо рецепції, то вона в нашому дослідженні набуває значення осмислення і сприйняття інших/чужих культурних орієнтирів (норм, правил, оцінок, вартостей, переконань), тобто центрального культурного стандарту, зокрема гостинності як форми кулінарних технологій полікультурного простору в Україні. Розглядаємо її в межах рецептивної естетики – як різновид сприймання кулінарного мистецтва аудиторією полікультурного простору.

Наприклад, Л. Артюх зазначає, що "у системі комунікацій ці два поняття перебувають нібито у двох різних площинах: традиція – у вертикальній (часовій), а мода – у горизонтальній (просторовій). Традиція доносить до нас із найархаїчніших прошарків найвиразніші елементи побутової культури <...>, зокрема борщ як видатний винахід світової кулінарної культури став репрезентом не лише української кухні, а й українського побуту загалом" [1, 68]. Беззаперечно, обов'язковим компонентом святкової гостини була трапеза, яка поетапно переходила у форму кулінарного мистецтва.

Кулінарне мистецтво тісно переплелось з екотуризмом, що сприяло започаткуванню проведення гастрономічних фестивалів. Фестивалі є важливим елементом розваг та пізнання місцевої культури [12–18]. Такий вид мистецтва викликає захоплення у людей і змушує їх долати багато кілометрів, щоб ознайомитися з кухнями інших народів, спробувати ту чи іншу страву. Саме тому й виникло поняття кулінарний/гастрономічний туризм як напрям сучасного міжнародного туризму, пов'язаний з ознайомленням і вивченням національних кулінарних традицій.

Кулінарія – старовинне мистецтво, яке виникло на нашій планеті раніше знаменитих кам'яних рисунків. Примітивна кулінарія первісних народів пройшла довгий і важкий шлях свого розвитку, перш ніж перетворилася у вишукану. Увібравши в себе досягнення сучасної науки, техніки, технології, кожна епоха і нація створили і створюють свої кулінарні школи.

Українська кухня складалася протягом віків і з давніх часів відрізнялася різноманітністю страв, високими смаковими і поживними якостями. Більшість страв традиційної кухні відзначаються складною рецептурою і складними комбінованими способами їх приготування. Так, під час приготування борщу використовують до 20 складників. Вважається, що перший борщ був зварений приблизно 365 років тому під час Азовської облоги. Донським козакам вже просто нічого було їсти, і їх кухарі придумували страви з різних вершків і корінців. Страва їм дуже сподобалася і прижилася, а з часом стала одною з головних страв української кухні [2]. Як приклад цьому – "Фестиваль Борщу", що мандрує по регіонах України у вигляді презентаційних турів, в ході яких відбувається збір місцевих (регіональних та авторських) рецептів борщу та приготування обраних рецептів для місцевих жителів та гостей Фестивалю з подальшою трапезою.

Гостинність як форма рецепції культурних технологій полікультурного простору в Україні формувалась під впливом природних, соціально-економічних, етнокультурних факторів. Цьому сприяло переселення в різний час на територію України угорців, турків, татар, німців, русинів, австрійців, чехів та тісне сусідство з іншими країнами. Наприклад, одеська кухня формувалась під впливом російської, а в значній мірі єврейської, грузинської, вірменської, узбецької, болгарської, молдавської та грецької кухонь, проте ряд страв відрізняється своєю самобутністю. Так, прибережне розташування поселень зумовлює велику кількість страв з риби і морепродуктів у традиційній кухні. Найбільш популярною стравою є форшмак [6].

Гастрономічні фестивалі (Міжнародний фестивалі – "Біле вино", "Гуцульська ріпа", "Берлибаський бануш", "Золотий гуляш", "Верховинська яфіна", "Смачний Спас", "Карпатська мережа кулінарної спадщини", "Буковинська гостинність", "Мистецтво ліплення вареників", "Дерунам Слава!", "Свято пампуха", "Борщів" та ін.) є яскравим прикладом гостинності у формі рецепції кулінарних технологій полікультурного простору в Україні, адже вони переплітаються безпосередньо з побутом, соціальною реальністю життєдіяльності народу і значною мірою є його породженням і відображенням.

За кількістю кулінарних свят в Україні лідирує Закарпатська область [15], де проводяться фестивалі, присвячені картоплі, бринзі, вину, меду, сливам, полуницям, леквару (сливовому повидлу), голубцям і т.д. Підраховано, що лише минулого року в області провели близько 160 таких заходів, які відвідало понад 350 тис. туристів з різних областей країни та із-за кордону [12–18].

Наприклад, у закарпатському селі Костилівка Рахівського району проходить оригінальний фестиваль традиційних гуцульських страв "Берлибаський бануш". Місцеві жителі готують гуцульські страви, водночас популяризують технології їх приготування. Готовими стравами пригощають учасників і

гостей свята, головна з яких – бануш. Це українська гуцульська традиційна страва: крута каша з кукурудзяної муки, зварена на вершках або сметані. За традицією, готується виключно чоловіками на відкритому вогні. Її можна порівняти із мамалигою [12].

"Костилівка має таланти" – дегустація гуцульських страв і напоїв. Під час проведення фестивалю відбувається процес гостинності як форми рецепції кулінарних технологій полікультурного простору в Україні. Зокрема, готуються страви з традиційної бринзи, з ріпи (картоплі) із шкварками, меляйного пирога, гурки, домашньої ковбаси, кремзликів, вареників по-костилівськи, голубців, а також поширюються технології власноруч приготованих яфінівки, горіховки, грушівки, навіть "берлибашсько-го коньяку" – міцного напою, настояного на різних гірських травах [3].

Знайомство з самобутніми традиціями гостинності гуцулів-полонинників та культурою виробництва традиційної молочної продукції Закарпаття – бринзи, вурди (овечого сиру) – демонструє традиційний фестиваль "Гуцульська бринза", який є "візитною карткою" Рахівського району. Цей фестиваль пов'язаний зі святом повернення вівчарів з полонин додому. Основною стравою на святкуванні є бринза – сир з овечого молока, виготовлений за допомогою ферменту з натурального сичуга (шлунок) свійської худоби. Вівчарі зазначають, що екологічність та натуральність – головна цінність продукту. Цей фестиваль спрямований не лише на розвиток вівчарства і туризму, а й популяризує гуцульську культуру – запалювання вівчарської ватри як символу оберегу полонини та овець [17].

Традиційний фестиваль у Рахові на Закарпатті "Гуцульська бриндзя" увібрав у себе кращі здобутки рахівської Гуцульщини, демонструє справжні традиції гуцулів, їх побут, ремесло, культуру, гостинність, здобутки гостей фесту та до рецепції кулінарних технологій полікультурного простору в Україні [17]. Це атмосфера справжнього гуцульського духу, адже саме цей народ має багато цікавих звичаїв, а проведення таких фестивалів показує хороший приклад для молоді, вчить продовжувати започатковані традиції в минулому.

Як бачимо, українська кухня сьогодні активно відроджується. Вже потроху минає мода на макдональдс і кока-колу, тому національні українські страви нині дуже цікаві як українцям, так й іноземцям. Підтвердження тому – велика різноманітність кулінарних фестивалів, основною метою яких є представлення національної кухні та дегустація окремих страв та напоїв. Особливістю таких заходів є те, що гостей пригощають безкоштовно, а ще залюбки діляться автентичними рецептами та проводять кулінарні майстер-класи.

Отже, гостинність як форма рецепції культурних технологій полікультурного простору в Україні виявляється з'єднувальною ланкою між соціальними процесами і структурами з одного боку та культурою і духовним життям – з іншого. Подібність ритуалів гостинності у народів поліетнічного простору не є випадковістю: це свідчення стійкості глибинних структур гостинності як фундаментальної умови існування соціуму. У кожному просторовому локалі зберігалась етнічна самобутність вияву гостинності. Саме соціальна гостинність дає можливість молоді познайомитися з тими традиціями, які були у дідів і прадідів. Молодь під час проведення майстер-класів долучається до приготування страв, дізнається про українські традиції і починає сама їх дотримуватися.

Відтак, і в такому мінливому явищі, як гастрономічні фестивалі в системі культури харчування залишається тенденція до усталеності, схильності до збереження традицій. Такі заходи не порушують структури українського традиційного харчування, а лише доповнюють його, розширюючи асортимент гостинних страв, водночас передаючи їх з покоління в покоління. Так відбувається асиміляція в полікультурному просторі України, культурне поглинання традиційною кулінарією. Привнесені зовнішні впливи переплітаються з глибинними традиційними, а такий симбіоз є на користь сучасній екокультурі харчування.

Література

1. Артюх Л. Гостина в українців в контексті комунікації / Л. Артюх // Народна творчість та етнографія. – 2010. – № 3. – С. 64–71.
2. Артюх Л. Ф. Українська народна кулінарія: Іст.-етногр. дослідження / Л. Ф. Артюх. – К., 1977. – 154 с.
3. Гонтар Т. О. Народне харчування українців Карпат / Т. О. Гонтар. – К. : Наук. думка, 1979. – 138 с.
4. Етнографія України / За ред. С. А. Макарчука. – Львів : Світ, 2004. – 518 с.
5. Комарніцький І. О. Сакральний вимір гостинності [Електронний ресурс] / І. О. Комарніцький // Українська культура: минуле, сучасне, шляхи розвитку. – 2012. – Вип. 18(1). – С. 231–235. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/j-pdf/uk_mssh_2012_18\(1\)_52.pdf](http://nbuv.gov.ua/j-pdf/uk_mssh_2012_18(1)_52.pdf).
6. Кулінарні традиції України в гастрономічному туризмі [Електронний ресурс].— Режим доступу : http://www.library.onaft.edu.ua/kylinarnue_tradicui/.
7. Культура і побут населення України: [навч. посіб. для вузів] / В. І. Наулко [та ін.] ; гол. ред. С. В. Голковко. – 2-е вид., доп. та перероб. – К. : Либідь, 1993. – 288 с.
8. Русавська В. А. Гостинні двори в "культурному ландшафті" України XIX століття / В. А. Русавська // Культура і мистецтво в сучасному світі: Наук. записки. – К. : КНУКІМ, 2006. – Вип. 6. – С. 166–171.
9. Русавська В. А. Гостинність в духовній культурі українського суспільства / В. А. Русавська // Духовна культура як доміанта українського життєтворення: Зб. матер. Всеукр. наук.-практ. конф., Київ, 22–23 грудня 2005 р. – К. : ДАККІМ, 2005. – Ч. 1. – 356 с. – С. 223–225.
10. Русавська В. А. Гостинність в українській побутовій культурі XIX ст. [Електронний ресурс] / В. А. Русавська. – Режим доступу : www.lvivontheplate.com.ua.

11. Українська стародавня кухня: Довідник / Упоряд. Т. Л. Шпаковської. – К. : Спалах ЛТД, 1993. – 238 с.
12. [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://stezhkam.com/events/164_hastronomichnyy_estyval_ripljanky.
13. [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.rtic.if.ua/content/726.html>.
14. [Електронний ресурс]. – Режим доступу : www.pampuh.lviv.ua. [Електронний ресурс] – Режим доступу : <http://tourinform.org.ua/hastronomichnyj-turyzm-v-zakarpatti>.
15. [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://art.rk-ukraina.com/index.php?id=179&lang=ua>.
16. [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://tourinform.org.ua/rahiv-zaproshuje-na-festyval-hutsulska-brynza>.
17. [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://www.volynnews.com/news/rest/u_lutsku_znovu_festyval_sala/115.

References

1. Artyukh L. Hostyna v ukrainsiv v konteksti komunikacii / L. Artyukh // Narodna tvorčist ta etnohrafija. – 2010 – № 3. – S. 64–71.
2. Artyukh L. F. Ukrainska narodna kulinaria: Ist.-etnogr. Doslizhennya / L. F. Artyukh. – K., 1977. – 154 s.
3. Gontar T. O. Narodne kharchuvannya ukrainsiv Karpat / T. Gontar. – K. : Nauk. dumka, 1979. – 138 s.
4. Etnohrafija Ukrainy / Za red. S. A. Makarchuka. – Lviv: Svit, 2004. – 518 s.
5. Komarnitskyy I. O. Sakralni vymir hostynnosti [Elektronnyi resurs] / I. O. Komarnitskyy // Ukrainska kultura: mynule, suchasne, shliakhy rozvytku. – 2012. – Vyp. 18 (1.) – S. 231–235. – Rezhym dostupu : [http://nbuv.gov.ua/j-pdf/Uk_msshr_2012_18\(1\)_52.pdf](http://nbuv.gov.ua/j-pdf/Uk_msshr_2012_18(1)_52.pdf).
6. Kulinarne tradycii Ukrainy v gastronomichnomu turyzmi [Elektronnyi resurs]. – Rezhym dostupu : http://www.library.onaft.edu.ua/kylinarnue_tradicui/.
7. Kultura i pobut naselennia Ukrainy: [teach. guidances. for high schools] / V. I. Naulko [et al.] goals. eds. S. Golovko. – 2nd ed., Ext. and overhauls. – K. : Lybid, , 1993. – 288 s.
8. Rusavska V. A. Hostynni dvory v "kulturnomu landshfti" Ukrainy XIX stolittya / V.A. Rusavska // Kultura i mystetstvo v suchasnomu sviti: Nauk. zapysky. – K. : KNUKIM, 2006. – Vyp. 6 – S. 166–171.
9. Rusavska V. A. Hostynnist v duhovniy kulturi ukrainskoho suspilstva / V. A. Rusavska // Duhovna kultura jak dominanta ukrainskoho zhyttievorennia: Zb. mater. Vseukr. nauk. – prakt.konf., Kyiv, 22–23 hrudnia 2005 r. – K. : DAKKKIM, 2005. – CH. 1. – 356 s. – S. 223–225.
10. Rusavska V. A. Hostynnist v ukrainskij pobutovij kulturi XIX st. [Elektronnyi resurs] / V. A. Rusavska. – Rezhym dostupu : www.lvivontheplate.com.ua.
11. Ukrainska starodavnia kukhnya: Dovinyk / Uporjad.. T. L. Shpakovska. – K. : Spalakh LTD, 1993. – 238 s.
12. [Elektronnyi resurs]. – Rezhym dostupu : http://stezhkam.com/events/164_hastronomichnyy_estyval_ripljanky.
13. [Elektronnyi resurs]. – Rezhym dostupu : <http://www.rtic.if.ua/content/726.html>.
14. [Elektronnyi resurs]. – Rezhym dostupu : www.pampuh.lviv.ua.
15. [Elektronnyi resurs]. – Rezhym dostupu : <http://tourinform.org.ua/hastronomichnyj-turyzm-v-zakarpatti>.
16. [Elektronnyi resurs]. – Rezhym dostupu : <http://art.rk-ukraina.com/index.php?id=179&lang=ua>.
17. [Elektronnyi resurs]. – Rezhym dostupu : <http://tourinform.org.ua/rahiv-zaproshuje-na-festyval-hutsulska-brynza>.
18. [Elektronnyi resurs]. – Rezhym dostupu : http://www.volynnews.com/news/rest/u_lutsku_znovu_festyval_sala/115.

УДК 008 (379.831)

Вишневська Галина Георгіївна
кандидат культурології, доцент
Київського національного університету
культури і мистецтв

ФОРМУВАННЯ ТУРИСТИЧНОГО ІМІДЖУ РЕГІОНІВ У КОНТЕКСТІ ТЕМАТИЧНОГО ТУРИЗМУ

У статті аналізується роль туристичного іміджу регіонів, зокрема на прикладі популярних атракцій у зарубіжних країнах. Автор акцентує увагу на характеристиці складових тематичного туризму провідних туристичних регіонів.

Ключові слова: туристичний імідж, атракції, тематичний туризм, фестиваль.

Вишневская Галина Георгиевна, кандидат культурологии, доцент Киевского национального университета культуры и искусства

Формирование туристического имиджа регионов в контексте тематического туризма

В статье анализируется роль туристического имиджа регионов, в частности на примере популярных достопримечательностей в зарубежных странах. Автор делает акцент на характеристике составляющих тематического туризма ведущих туристических регионов.

Ключевые слова: туристический имидж, аттракции, тематический туризм, фестиваль.

Vyshnevskya Halyna, Ph.D. (Cultural Studies), Associate Professor, Kiev National University of Culture and Arts
The formation of the tourist image of the regions in the context of thematic tourism

The article examines the role of the tourist image of the regions, in particular, on the example of the popular attractions in foreign countries. The problem of image formation and development of tourism is included in the focus of interest of many foreign and domestic scholars. Research on the theory of the formation of the international image of the