

SCI-CONF.COM.UA

RESULTS OF MODERN SCIENTIFIC RESEARCH AND DEVELOPMENT



**PROCEEDINGS OF VI INTERNATIONAL
SCIENTIFIC AND PRACTICAL CONFERENCE
AUGUST 22-24, 2021**

**MADRID
2021**

RESULTS OF MODERN SCIENTIFIC RESEARCH AND DEVELOPMENT

Proceedings of VI International Scientific and Practical Conference

Madrid, Spain

22-24 August 2021

Madrid, Spain

2021

UDC 001.1

The 6th International scientific and practical conference “Results of modern scientific research and development” (August 22-24, 2021) Barca Academy Publishing, Madrid, Spain. 2021. 517 p.

ISBN 978-84-15927-33-4

The recommended citation for this publication is:

Ivanov I. Analysis of the phaunistic composition of Ukraine // Results of modern scientific research and development. Proceedings of the 6th International scientific and practical conference. Barca Academy Publishing. Madrid, Spain. 2021. Pp. 21-27. URL: <https://sci-conf.com.ua/vi-mezhdunarodnaya-nauchno-prakticheskaya-konferentsiya-results-of-modern-scientific-research-and-development-22-24-avgusta-2021-goda-madrid-ispaniya-arhiv/>.

Editor

Komarytskyy M.L.

Ph.D. in Economics, Associate Professor

Collection of scientific articles published is the scientific and practical publication, which contains scientific articles of students, graduate students, Candidates and Doctors of Sciences, research workers and practitioners from Europe, Ukraine, Russia and from neighbouring countries and beyond. The articles contain the study, reflecting the processes and changes in the structure of modern science. The collection of scientific articles is for students, postgraduate students, doctoral candidates, teachers, researchers, practitioners and people interested in the trends of modern science development.

e-mail: madrid@sci-conf.com.ua

homepage: <https://sci-conf.com.ua>

©2021 Scientific Publishing Center “Sci-conf.com.ua” ®

©2021 Barca Academy Publishing ®

©2021 Authors of the articles

| | | |
|------------------------------|---|-----|
| | OBTAINING JOINT "TITANIUM - STEEL" | |
| 22. | <i>Korzhyk V., Khaskin V., Grynyuk A., Shcheretskiy V., Peleshenko S., Babych O., Ganushchak O.</i> HYBRID PLASMA-MIG WELDING OF ALUMINUM ALLOYS AL-MG SYSTEM | 120 |
| 23. | <i>Shcheretskiy V. O., Korzhyk V. M., Demianov O. I., Grynyuk A. A., Konoreva O. V., Strohonov D. V.</i> USAGE FEATURES OF STABLE NONMETALLIC ADDITIONS FOR ALUMINUM ALLOYS MODIFICATION | 126 |
| 24. | <i>Shesterenko V., Shevchenko O.</i> ANALYSIS OF INNOVATIVE DEVICES BASED ON SHAPE MEMORY ALLOYS IN FOOD TECHNOLOGY APPARATUSES | 129 |
| 25. | <i>Skakalina E.</i> DEVELOPMENT OF A MEDIUM FOR OPTIMIZING CARGO TRANSPORTATION USING GENETIC ALGORITHMS | 136 |
| 26. | <i>Антошкін О. А.</i> ШЛЯХИ ВДОСКОНАЛЕННЯ ОБЛАДНАННЯ ДЛЯ ОСАДЖЕННЯ ПИЛУ ЕЛЕКТРОСТАТИЧНИМИ ФІЛЬТРАМИ | 143 |
| 27. | <i>Атаманський Д. В., Прокопенко Л. В., Романенко І. О.</i> ВИЯВЛЕННЯ БІМОДОВИХ СПЕКТРІВ ВИПАДКОВИХ ПРОЦЕСІВ ПО ПАРАМЕТРАМ АДАПТИВНОГО РЕШІТЧАТОГО ФІЛЬТРА | 145 |
| 28. | <i>Дума Л. В., Данилюк І. В., Шевчук І. І.</i> СИСТЕМА ПІДТРИМКИ ПРИЙНЯТТЯ РІШЕНЬ В ПРОЦЕСАХ ОСВІТНЬОЇ ТА НАУКОВО-ІННОВАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ | 152 |
| 29. | <i>Котякова М. Г.</i> АНАЛІЗ ІСНУЮЧИХ СТРУКТУР МЕРЕЖ З РОЗПОДІЛЕНОЮ ГЕНЕРАЦІЄЮ | 156 |
| 30. | <i>Львів Д. А., Стрілець В. В.</i> ФОРМУВАННЯ КОМПЛЕКСУ ЦІЛЕЙ ОЦІНКИ ФУНКЦІОНУВАННЯ СИСТЕМИ «РЯТУВАЛЬНИК – ЗАСОБИ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ АВАРІЙНО-РЯТУВАЛЬНИХ РОБІТ – НАДЗВИЧАЙНА СИТУАЦІЯ» | 163 |
| 31. | <i>Човнюк Ю. В.</i> ОПТИМІЗАЦІЯ РЕЖИМІВ ПУСКУ МЕХАНІЗМІВ ОБЕРТАННЯ ВАНТАЖОПІДЙОМНИХ МАШИН ТРАНСПОРТНО-ЛОГІСТИЧНИХ ЦЕНТРІВ | 169 |
| GEOGRAPHICAL SCIENCES | | |
| 32. | <i>Манько А. М., Йонка О. М.</i> ЗАРОДЖЕННЯ ТА РОЗВИТОК ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В ЗАКАРПАТТІ | 178 |
| 33. | <i>Сонько С. П.</i> УПОВІЛЬНЕННЯ ГОЛЬФСТРИМУ ЯК НАСЛІДОК АНТРОПОГЕННОГО ВПЛИВУ НА ГЛОБАЛЬНІ ЗМІНИ | 188 |

GEOGRAPHICAL SCIENCES

УДК 911.3

ЗАРОДЖЕННЯ ТА РОЗВИТОК ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В ЗАКАРПАТТІ

Манько Андрій Михайлович

кандидат географічних наук, доцент,
Львівський національний університет імені Івана Франка,
Львів, Україна,

Йонка Олег Михайлович

Учитель географії
вищої категорії ЛЗШ №43
Львівська загальноосвітня школа

Анотація. Проаналізовано зародження та розвиток туризму загалом та гастрономічного туризму Закарпатської області зокрема. Доведено актуальність гастрономічного туризму Закарпаття, яке позиціонується як одна з провідних туристичних дестинацій країни. Виявлено декілька факторів, що визначають можливість розробки гастрономічних маршрутів в Закарпатській області.

Ключові слова: туризм, гастрономічний туризм, гастрономічний тур, туристичні дестинації, Закарпатська область.

Розвиток гастрономічного туризму є дуже актуальним у Закарпатті, яке позиціонується як одна з провідних туристських дестинацій країни. Є декілька факторів, що визначають можливість розробки гастрономічних маршрутів в краї.

1. Етнодемографічна різноманітність. Висока різноманітність, можливість поєднання декількох кухонь в одному маршруті, створюють благодатний ґрунт для створення незвичайних гастрономічних турпродуктів.

2. Високопродуктивне і багатогалузеве сільське господарство. Розвинений АПК дозволяє проводити не тільки різноманітну, а й екологічної

чисту сільгосппродукцію. У краї є потенціал стати лідером з виробництва біопродуктів. Одночасно давні традиції заняттям сільським господарством служать основою для розвитку подієвого туризму гастронома.

3. Сприятливі природні умови, в першу чергу, ґрунтово-кліматичні, визначили можливості вирощування винограду, що може зайняти чільне місце в туристично-рекреаційній сфері краю.

В даний час муніципальні райони краю розробляють свої програми з розвитку туризму і обов'язково включають в себе розробку нових туристично-ресторанних комплексів. Використавши дизайн бару-ресторану можна створити унікальну атмосферу для туристів. Тут запропоновано інтегральний – винно-етнографічний тур, в програму якого входить: відвідування виноградарського господарства, виноробних підприємств; дегустація виноградно-виноробної продукції, а також знайомство зі звичаями, фольклором і традиційною кухнею.

Закарпатська кухня формувалась під впливом природних, соціально-економічних, історичних факторів. Цьому сприяло переселення в різний час на територію краю угорців, турків, татар, німців, русинів, австрійців, чехів та тісне сусідство з іншими країнами.

Характерною рисою закарпатської кухні є доступність у виборі продуктів і простота технології приготування. Почесне місце у закарпатській народній кулінарії займають страви з борошна. Страви з кукурудзяного борошна дуже поширені серед населення, особливо в гірських районах. Закарпатці люблять гострувату та запашну їжу. Характерною особливістю є обов'язкове використання "поприги" (меленої солодкої паприки (червоного перцю)) для приготування більшості страв. Паприка – це приправа, без якої немислиме Закарпаття. Майже всі страви ароматизують свіжою зеленню петрушки, кропу або селери[1, с. 99].

Русинська кухня славиться кремзликами (картопляні оладки з різними начинками). Як тільки не називають українці одне зі своїх найпопулярніших страв: "пляцки", "деруни", "терчаники", "кийзлики", "петрушанки", "тертюхи"

тощо. На Закарпатті прижилася назва "кремзлики". Кожна закарпатська господиня може запропонувати свій рецепт. У 2009 р. на закарпатському фестивалі картопляних страв "Гуцульська ріпа" (ріпа – картопля) приготували найбільший у світі кремзлик. Його довжина сягала – 2,5 м, ширина – 1,5м.

Улюбленими стравами закарпатських угорців є: перкельт, попрікаш, бограч, керезет, леґо, рокот – крумплі, торгоня, чірке – попрікаш тощо. Зазвичай угорська кухня базується на паприці, поматах і гірському перці.

Найбільшим попитом серед туристів користується бограч. Бограч – це гастрономічне диво угорського походження, страва малярських (угорських) скотарів, старовинна, як і сам цей народ, який кочував колись через Урал, Кавказ і Карпати. Легенда розповідає, що славнозвісний одноокий турецький яничар Юхемджак наказав двом малярським полоненим – священику й кучерові – приготувати вечерю для турецьких воїнів. Кучер здер шкуру з ягняти й розрубав тушу на шматки. Священик кинув м'ясо у котел, а потім засипав туди величезну кількість якоїсь червоної приправи, яку турки постійно возили з собою. Юхемджак покуштував готову страву і заволав: "Нехай сьоме пекло проковтне вас! Скільки паприки додали ви в котел?", а потім ще довго бігав по табору з висолопленим язиком. Технологія приготування бограча полягає в наступному: підсмажують копчене сало, додають дрібно нарізану цибулю, підсмажують. Голяшку свинини рубають на шматки, підсмажують, посипають меленим червоним перцем (паприкою) і додають склянку холодної води, коли паприка почне топиться в жирі, тоді тушкують до 70% готовності, підливаючи води. Додають кольрабі, петрушку, моркву, заливають водою та кладуть нарізану малими кубиками картоплю, дрібні галушки, кмин і варять [2, с. 31].

Попит серед туристів цієї страви пояснюється тим, що ця страва зазвичай готується на природі в казанку, має унікальний гострий смак, аромат, привабливий вигляд.

З метою задоволення потреб подорожуючих, збереження та відродження старовинних традицій проводяться різноманітні фестивалі, одним з яких є

фестиваль угорського кренделя (по угорськи: переца). У Німеччині його називають бретель – імовірно від латинського слова *bracellus* (браслет), у Чехії це прецлік, у Фінляндії – віпурінрінкелі, а в Румунії – коврига. Бретель згадується в історичних джерелах в VI ст. У середні віки виготовляти їх простому люду не дозволялося. Зокрема пекли кренделі при монастирях, надаючи виробу з тіста містичного значення – три отвори символізували Трійцю.

Для приготування гуцульських страв найчастіше використовують кукурудзяне борошно, кукурудзяну крупу, картоплю, гриби. Душею гуцульської страви є банош. Банош – це страва, для приготування якої використовують кукурудзяне борошно. В давнину ця страва вважалась стравою бідняків, її готували, коли в наявності залишалася невелика кількість сметани (вівці та корови були майже у всіх) та кукурудзяної крупи. Технологія приготування баношу полягає в наступному: сметану заливають у каструлю, ставлять на вогонь, доводять до кипіння, солять і помішують, засипаючи просіяне кукурудзяне борошно середнього помелу й залишають кипіти на малому вогні. Потім масу добре вимішують дерев'яною лопаткою або ложкою, щоб не залишилися грудки, а маса стала однорідною й варять, поки на поверхню баноша не виступлять крапельки жиру зі сметани. Готова страва має бути середньої щільності, жовтого кольору й ледве кислувата на смак. Подають страву гарячою, до баношу додають кружку кефіру. Для гурманів кулінарним шедевром вважається чорба (густий суп). Чорба – це головна гаряча перша страва румунської кухні, яка подається із заправкою. Характерною особливістю румунської кухні є використання таких інгредієнтів, як цибуля, бобові, які сповільнюють процеси старіння [3, с. 144].

Серед улюблених страв закарпатських румунів можна знайти приправлений бринзою токан, інгрошалу, мамалигу та гівеч, основу якого складають помідори, рис та спеції, які доповнюють кабачками, квасолею, баклажанами, морквою, поширеним є і м'ясний гівеч. Токан зазвичай готується на вогні в казанку. Беруть сметану та вершки, на яких готується кукурудзяна

каша; коли вона готова, то розсипається: шар готової каші – прошарок бринзи та шпондери, і знову каша і т. д.

В меню ресторанів нерідко зустрічаються страви словацької кухні. А в місцевих словаків можна скуштувати смачні страпачки, карбонати, Джадді; поливку (суп) часниковий, палачінти. Традиційні страпачки (галушки з сирої тертої картоплі, відварені у підсоленій воді з капустою) на сьогодні мають уже численну рецептуру: з твердим сиром, з посіченою ковбаскою, з бринзою, з кропом та сметаною.

Зі Словаччини прийшла традиційна закуска – смажений сир, який добре смакує під вино місцевих виноробів. Однією з фірмових чеських страв Закарпаття є кнедлики, які подаються у вигляді гарніру до соковитого м'яса із соусом. Серед традиційних борошняних виробів найулюбленіші – гомбовці з дріжджового тіста або з сиру, які по-чеськи називають відомою вже назвою: кнедлики. Викликають інтерес як серед місцевого населення, так і в подорожуючих страви єврейської кухні – човлент та страви з гусячого м'яса. Євреї Закарпаття мають свої традиційні страви: кугл, човлент, тістечко "Гаман"[4, с. 63].

До найулюбленіших страв циганської кухні відносяться кров'янка та печінкова гурка, печінка по-циганськи, вим'я тушковане, а також реберця по-циганськи зі свинини. Гурка – ковбаса, яку виготовляють із різноманітною начинкою: з легенів, печінки, шкварок, відварених кукурудзяних круп або рису, крові домашніх тварин, цибулі та приправ. Кулінарним шедевром закарпатської кухні вважається – шовдарь (копчений свинячий окіст), який традиційно готують до Великодня. Це є внесок німців. Закарпатські німці зберегли стародавні рецепти приготування телятини і баранини по-швабськи. У місцевих поляків перейнято вміння готувати фляки, лазанкі, бігос, крупник [5, 88 с.].

Скуштувати Закарпаття на смак – найпопулярніші дегустації для туристів та місцевих. Пропонується кілька варіантів для відкриття смакової палітри Закарпаття.

Дегустація сиру у "Селиській сироварні"

Село Нижнє Селище Хустського району подарує туристам два важливих явища – колоритний етно-гурт Гудаки Village Band та надзвичайний сир. А точніше, аж три його різновиди – напівтвердий "Селиський" з виразним запахом, м'який солодкувато-пряний "Хуст" та напівтвердий "Нарцис Карпат" з гіркувато-пряним смаком. За келихом вина під час годинної дегустації туристам розкажуть про те, як правильно вживати сири, як поєднувати їх з виноградними винами, пивом, десертами та кавою.

Дегустація вина

Сік землі, напій богів – вино в Закарпатті на особливому рахунку. Назвати точну кількість щорічних винних фестивалів у краї досить складно, втім вона пропорційна кількості шанувальників напою. Тож, сформувати враження про гастрономічні принади регіону, не скуштувавши продукції місцевих виноробів – неможливо [6, с. 45].

Однією з популярних у туристів локацій для знайомства з Закарпатським вином є погреб Карла Шоша, який повним ходом приймає відвідувачів з 2006 року. Гостям демонструють прилади, що застосовуються при традиційній переробці винограду та виготовленні вина: посуд для збору винограду, черпак, бочки різних розмірів та пляшки для вина. Сам ритуал проводиться за загальноприйнятими правилами – дегустацію починають з легкого білого сухого вина, а завершують – солодким червоним. Після кожного виду вина гостей пригощають яблуками, сиром, солоними паличками, печивом та арахісом – щоб підготувати смакові рецептори до наступного сорту. Загалом, під час дегустації у погребі Шоша подаються чотири види сухого білого, чотири види сухого червоного, а також п'ять видів білого напівсолодкого та п'ять видів червоного напівсолодкого вина. Тим, кому цього буде замало запропонують два сорти вермуту та горілку під назвою Адьош Палінко.

Дегустація леквару в селі Ботар

У цьому невеличкому населеному пункті у Виноградівському районі варять близько двадцяти видів лекварів. Втім, окрім повидла, звареного за

старовинними угорськими рецептами, під час дегустації можна буде спробувати й інші доволі сміливі кулінарні експерименти, на кшталт ковбаси з м'яса свині монголиці з лекваром. Відвідувачам також пропонують страви угорської кухні, фруктові соуси, екологічно чисті соки та іншу органічну продукцію власного виробництва.

Дегустація меду у "Медовому домі" в Мукачеві

Першими в Україні зробити повноцінну туристичну атракцію з бджолярського господарства здогадалися саме в Мукачеві. Створення медової анімації було продиктоване попитом – в Закарпатті існує травневий і вересневий фестивалі меду, три зони медової дегустації (у Мукачівському, Хустському та Міжгірському районах) та пам'ятник бджолі у с. Вучкове Міжгірського району. Якщо вам здається, що їсти мед не надто цікаво – ви помиляєтеся, адже дегустація у «Медовому домі» передбачає перегляд унікальних світлин, на яких відображені тонкощі процесу збору меду, розповідь про життя бджіл та про можливості застосування продукції бджільництва і, звісно, дегустація кількох видів меду та трьох різновидів медових настоянок. Тривалість цієї атракції – від 60 до 90 хвилин.

Кельтська дегустація

Ель, вермути та настоянки з дикоростучих плодів – от вагомі аргументи, заради яких варто відвідати агросадибу «Кельтський двір під Ловачкою». У старовинному підвалі гостям пропонують три види домашнього елю — кельтський, імбирний, та кукурудзяний, — виготовлених без пастеризації та фільтрації, а також сидр власного виробництва. Ще одна фішка дегустації – унікальні вермути приготовані на основі європейських сортів винограду з використанням понад п'ятдесяти видів лікарських трав. Досвідчені дегустатори також радять не обходити увагою натуральні настоянки з фруктів та коренів. Серед них особливою популярністю користуються хренівка, кедрівка, тернівка, кизилівка, сливовиця, черешнівка, дичківка. З ексклюзивних і витриманих напоїв туристи можуть скуштувати джин, шнапс, грапу, орухо, ракію,

виготовлених з сировини, яку вирощують в агросадібі «Кельтський двір під Ловачкою».

Цікавою у Закарпатті є низка маловідомих фестивалів, до яких належать:

Фестиваль леквару (сливи)

У серпні на Берегівщині сьомий рік поспіль відмічають Свято леквару. Даний фестиваль є унікальним через те, що демонструє можливість побачити давні національні традиції, пов'язані з варінням сливового лекварю (повидла по-закарпатськи) та приготуванням страв на його основі.

Фестиваль тушкованого півня

Другий рік поспіль в селі Косонь (Закарпатська область) проходить фестиваль півня, також відомий як «Фестиваль тушкованого півня». Це цікаве кулінарне дійство. Протягом дня відбувається основний конкурс, на якому можна познайомитися з унікальними рецептурами приготування цього косонського делікатесу. Наприкінці фестивалю стравами пригощають гостей свята.

Фестиваль вареників

В останній день Масляної гірськолижний курорт «Буковель» вже четвертий рік поспіль проводить Всеукраїнський фестиваль вареників. Кожен учасник фестивалю може поласувати улюбленою стравою українців — варениками зі шкварками, цибулею, картоплею, печінкою, вишнями, сливами та іншими начинками, яких є більше сотні, та визначити, які з них найсмачніші.

Фестиваль голубців

У селі Четфалва, де живуть переважно угорці, фестиваль голубців придумали три роки тому. Крім дегустацій головної фестивальної страви в програмі уроки чардашу і конкурси голубцевих справ майстрів. У Закарпатті вважається, що чим голубець менший, тим він смачніший. І Якщо дівчина крутить правильні голубці — буде хорошою господинею. Правильні голубці розміром приблизно з мізинець тутешні мешканці начиняють кукурудзяною крупою та грибами. Угорці загортають в листи квашеної капусти копчену свинячу груднину з паприкою і торгоні — дрібними шматочками тіста. А

взагалі в якості покривного листа використовують все, що росте під рукою: листя кольрабі, хрону і дикого винограду.

Фестиваль сиру

Четвертий рік поспіль проходить фестиваль Великоберезнянського сиру «Молочна ріка» на околиці села Стужиця на Закарпатті. Гості мають нагоду скуштувати десятки видів страв лемківської кухні, оцінити віртуозну майстерність домогосподарок високогірних поселень, купити грудки сиру, тістечка, а також самим прилучитися до приготування смачної їжі, основу котрої складає білосніжний коров'ячий сир, записати оригінальні старовинні рецепти. Традиційним є свято «Гуцульська бриндзя» в Рахові. Це найбільший гастрономічний, кулінарний фестиваль, що проходить у Закарпатті.

Отже, послуги ресторанного господарства та громадського харчування є важливою частиною самобутності цього регіону, відіграють важливу роль у формуванні якості життя, забезпеченні здоров'я населення та формуванні туристичного іміджу.

Список літератури

1. Манько А., Кушнірчук-Ставнича О. Проблеми та перспективи туристичного бізнесу Великоберезнянського району Закарпатської області // Вісник Львівського університету. Серія: Міжнародні відносини, 2012. – Вип. 29. Ч. 1. – С. 99 – 109
2. Манько А. Рекреаційний потенціал Карпатського регіону та його використання // Туризм і регіональна політика: Тези міжнародної науково-практичної конференції 27 – 28 квітня 2007р. – Харків: ХНУ ім. Карабіна, 2007. – С. 29 - 31
3. Манько А. Маркетингове дослідження лікувально-оздоровчої галузі Закарпатської області. // Вісн. Львів. ун-ту. Сер. географічна, 2007. – Вип. 34 – С. 142 – 148
4. Andrey Manko, I. Pandiyak Recreational Potential of the Carpathian Region and its Use / Рекреационный потенциал Карпатского региона и его

использование / Tourism in borderlands – multiaspect study of development. – Rzeszow, Poland. – 2007. – S. 62 – 67

5. Манько А. Туристичне господарство Закарпатської області // Географія і туризм: європейський досвід. Матеріали міжнародної наукової конференції. – Львів: Видавничий центр ЛНУ ім. Івана Франка, 2007. – С. 87 – 89.

6. Мацола В.І. Рекреаційно-оздоровчо-туристичний комплекс – Львів 1998