

## ГАСТРОНОМІЧНІ ФЕСТИВАЛІ СУМЩИНИ

**Спик Л.І.**, канд. іст. наук, доц.  
**Козир К.А.**, здобувач вищої освіти  
Сумський національний аграрний університет,  
м. Суми, Україна

Гастрономічні фестивалі стали неабияким явищем у світі туризму та культури. Вони пропонують незабутній досвід для учасників, об'єднуючи гастрономію, культуру та розваги в одному форматі. Для гастрономічних фестивалів характерні різноманітні страви, напої, майстер-класи та розважальні події, які пропонують учасникам можливість спробувати нове, вивчати інші культури та насолоджуватися соціальним взаємодіями [1].

Аналізуючи стан і розвиток гастрономічних фестивалів, видно кілька ключових тенденцій та перспектив:

1. Зростання популярності: Гастрономічні фестивалі стають все більш популярними як серед місцевих мешканців, так і серед туристів. Це свідчить про зростаючий інтерес до гастрономії та культури через їжу.

Регіональна ідентичність: Фестивалі стають платформою для підсилення регіональної ідентичності через продукти та страви, які вони пропонують. Це допомагає підтримувати та відзначати культурну спадщину.

2. Збільшення участі ресторанів і кухарів: Багато ресторанів і видатних кухарів беруть участь у гастрономічних фестивалях, що підвищує їхню репутацію та привабливість.

3. Формат онлайн-подій: Останнім часом стало зрозуміло, що гастрономічні фестивалі можуть бути успішно перенесені в онлайн-середовище, що відкриває нові можливості для доступності та глобального досягнення аудиторії.

4. Співпраця з іншими галузями: Гастрономічні фестивалі стають платформою яку можуть доповнювати мистецтво, музика, спорт і туризм, що збільшує їхню комплексність та привабливість.

З погляду перспектив, гастрономічні фестивалі мають широкий простір для удосконалення. Під час аналізу та планування майбутнього розвитку, важливо брати до уваги зростання популярності гастрономії, підтримувати інновації.

У місті Суми у 2020 р. відбувся Різдвяний гастрофест «Слобожанські смаки». Фестиваль було подовжено до двох тижнів у відповідь на численні прохання прихильників слобожанської кухні. У

межах фестивалю, ресторани заклади міста представили спеціально розроблені фестивальні меню на основі аутентичних слобожанських рецептів та продуктів від місцевих виробників. Головною темою того року стали страви з додаванням конопель. Важливо підкреслити, що промислові коноплі, використані в стравах, є ненаркотичним продуктом та містять багато корисних речовин для здоров'я людини. Крім того, коноплі – це традиційна українська рослина, яка використовувалася на території України з давніх часів. Відвідувачам було запропоновано близько 70 страв, включаючи понад 20 страв з додаванням конопляної продукції. Серед них були такі страви, як конопляні вареники з індишкою, крем-суп з конопляними галушками, ячмінна каша в гарбузовому соусі з конопляним насінням та олією та інші. 7 січня фестиваль було відкрито гастрономічним ярмарком із фольклорною програмою «Різдвяні колядки» на Покровській площі в Сумах. Гостей також частували виробниками крафтової продукції Сумської області, де кожен міг знайти щось смачне та корисне: різдвяні перепічки, унікальний крелевецький борщ з яблуками, горюньські пироги, картопля з печіпо-недригайлівські, індик з мангалу, крафтові сири з козячого та коров'ячого молока, натуральні медові десерти з різними смаками, равлики та продукти з додаванням конопель та інші різдвяні смаколики. В період з 7 по 26 січня 2020 року фестиваль відбувався в ресторанах міста Суми, таких як Crocodile, PedeFrance, Family, Glamour, «Козацька броварня», «Сафарі», Simbiosi, «Сумка», «Старий млин», Strudel, Testo, «Шафран», «Шалена шкварка». Експертна комісія, яка включала представників організаторів та громадських активістів, оцінювала страви за критеріями автентичності, креативності та іншими, і визначила переможців [2]. Організатори зауважили, що фестиваль «Слобожанські смаки» є важливим кроком у розвитку гастрономічного туризму як у місті Суми та Сумській області, так і загалом на сході України.

### Список використаних джерел

1. Влащенко Н.М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі. URL: <https://cutt.ly/dwEGJp2r> (дата звернення: 07.10.2023).
2. Другий гастрономічний фестиваль «Слобожанські смаки»: підведення підсумків. URL: <https://cutt.ly/GwEGJvwz>