

4. Мешканова, К.В. Юмор как способ защиты от стресса / К.В. Мешканова // КиберЛенинка [Электронный ресурс]. – 2019. – Режим доступа: <https://cyberleninka.ru/article/n/yumor-kak-sposob-zaschity-ot-stressa>. – Дата доступа: 25.02.2024.

5. Редкозубова, О. С. Традиционные юмористические мероприятия в смеховой культуре студентов / О.С. Редкозубова // КиберЛенинка [Электронный ресурс]. – 2011. – Режим доступа: <https://cyberleninka.ru/article/n/traditsionnye-yumoristicheskie-meropriyatiya-v-smehovoy-kulture-studentov>. – Дата доступа: 18.02.2024.

Голубева В. В., студент 311 группы
дневной формы обучения

Научный руководитель – Калашникова А. В.,
доцент кафедры

ОРГАНИЗАЦИЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА В ВИТЕБСКОЙ ОБЛАСТИ

Гастрономический туризм связан с «экономикой впечатлений» и рассматривается учеными и практиками как экономическое предложение регионального туризма и фактор устойчивого развития территорий [1, с. 42], что обуславливает актуальность исследования данного явления в зарубежных и белорусских научных публикациях в области культурологии и менеджмента в сфере культуры. В трудах Э. Вульфа, В. Смита, К. Бадынина, Е. Драчевой, К. Соколова, К. Павлова, И. Зеньковой, Р. Сати, Е. Ковалени, С. Пациенко и других авторов раскрываются перспективы гастротуризма, различные аспекты

его диверсификации и условия его организации в регионах. Цель статьи – выявить гастрономическую идентичность и потенциал Витебской области в развитии белорусского регионального гастрономического туризма.

Обозначим основные вехи в развитии мирового гастрономического туризма. Дефиниция «гастротуризм / *gastronomic tourism*» связана с такими понятиями как «кулинарный туризм / *culinary tourism*», «продовольственный туризм / *food tourism*», дегустационный, кулинарный, пищевой, винный, пивной и другими разновидностями гастрономического туризма. Термин «*culinary tourism*» был введен американским ученым Л. Лонгом в 1998 г. В этот период уже появились туристические агентства по организации кулинарных туров в своей стране (например, в 1999 г. открылось первое бутик-агентство «*A taste of Spain / Вкус Испании*»), а также турфирмы, специализирующиеся на международном гастротуризме («*Gourmet on Tour*» (США) и «*The International kitchen*», «*Gourmet Getaways*» (Австралия) и др.). В 2003 г. Э. Вольфом была основана Международная ассоциация кулинарного туризма (ИСТА). В 2006 г. создан Международный институт кулинарного туризма, который курирует образовательные и учебные программы ИСТА. В 2015 г. организована Ассоциация гастрономического туризма России (АГТР), которая развивает малый и средний бизнес в индустрии гостеприимства, профессионально работает над туристической привлекательностью регионов, чтобы туристы оценили исторические и кулинарные традиции России. АГТР имеет партнерские отношения с авторитетной международной организацией – Всемирной ассоциацией по продовольственному туризму (WFTA). ЮНЕСКО также отводит почетное место гастрономии и определяет лучший гастрономический город: Попайан в Колумбии, Чэнду

(сычуаньская кухня) в Китае, Эстерсунд в Швеции и др. В Список всемирного нематериального культурного наследия ЮНЕСКО внесены мексиканская, французская кухня, средиземноморская диета и др.

В Беларуси имеется шесть историко-этнографических регионов для гастропутешествий, при этом в каждом регионе блюда будут иметь разный вкус. Например, Витебская область принадлежит к историко-этнографическому району Поозерье (или Подвинье), а клецки на Витебщине готовят «с душами» (с начинкой), на Полесье делают мучные и картофельные клецки, особые рецепты данного блюда бытуют на Могилевщине и Гомельщине. Административно-территориальное деление в Республике Беларусь включает шесть областей. Территории отличаются по размерам, численности населения, по показателям промышленного и сельскохозяйственного производства. Административно-территориальное деление Витебской области в настоящее время включает 21 район, в том числе 19 городов, из них два – областного подчинения, 22 поселка городского типа, 191 сельский совет и 6202 сельских населенных пункта. Самым большим по протяженности является Полоцкий район, занимающий 3169,8 кв. км, самый маленький – Шарковщинский район с площадью 1189,2 кв. км. [1, с. 50].

Витебская область обладает значительным природно-ресурсным потенциалом: почти 45% территории составляют леса, более 2800 озер, 500 рек. Отметим, что гастрономическая идентичность витебской области, связана с особенностями экономических условий, сельского хозяйства (свыше 35% – земли сельскохозяйственного назначения), климатических (среднегодовая температура ниже, чем по республике – только 4,7°C) и экологических условий данного региона Беларуси (область входит в еврорегион «Озерный край»), а также диктуется

гастрономической принадлежностью этнических групп, наличием приграничных территорий. Регион граничит с Латвией, Литвой и Россией (сотрудничает с 78 регионами, основной поток въездного туризма в 2022 г. из России – 92,3 % [1, с. 50]).

Витебская область (единственная в Беларуси) включена в Европейскую сеть кулинарного наследия, которая занимается популяризацией местных кулинарных особенностей, традиционных блюд и рецептов. В Европейской сети собрано более полутора тысяч участников из 44 европейских регионов. Беларусь представлена пятью районами Витебской области: Миорским, Верхнедвинским, Глубокским, Полоцким и Лепельским. Там сосредоточены более 30 объектов общественного питания, которые предлагают уникальные блюда из местных продуктов. Например, визитной карточкой деревни Радюки является каша из перловой крупы – «груца». С 1977 г. там существует клуб национальной кухни «Груца», участники которого собирают старинные рецепты и фольклорное наследие своей местности.

В последние годы все больше внимания сохранению и развитию кулинарных традиций уделяется в нашей стране. В 2022 г. в Государственный список историко-культурных ценностей Республики Беларусь внесена рецептура белорусских драников (зафиксировано 235 народных рецепта блюд из тертого картофеля). В 2021 г. проблемы организации новых маршрутов гастротуризма в Беларуси широко обсуждались на Международной весенней ярмарке туристических услуг «Отдых-2021» в Минске. (Отметим, что среди участников выставки свои достижения и гастротуры представила Витебская область – индейская деревня «Утрина» и агроэкоусадьба «Краіна мар» Глубокского района организовали дегустацию национальных блюд, а хозяин агроэкоусадьбы Браславского района презентовал маршрут «От отдыха и впечатлений до

гастрономического туризма»). Сегодня Министерство спорта и туризма Республики Беларусь регулярно проводит мониторинг гастрономических путешествий. В стране развивается движение «Slow Food» и осуществляются экогастрономические экспедиции «По Беларуси – со вкусом!». Полноценный гастротур предлагает кластер «Муховэцька кумора» в Кобринском районе Брестской области с посещением мастер-классов и фермерских хозяйств; маршрут «Минск–Несвиж–Клецк–Пинск–Минск» и экскурсия «Французский вкус белорусской глубинки» и др. Популярностью у туристов пользуются экскурсии-дегустации на производства Витебской области, изготавливающие белорусскую продукцию питания – кондитерская фабрика «Витьба», пивзавод «Двинский Бровар», ОАО «Верхнедвинский маслосырзавод» и др.

Для развития области как региона гастротуризма большое значение имеет фестивальная деятельность. С 2013 г. ежегодно на территории Национального парка «Браславские озера» проводится масштабный музыкальный фестиваль «Viva Braslav» с хорошо организованным фуд-кортом, а также известный «Вишневый фестиваль» в Глубоком. Районный центр Глубокое славится своими садами, благодаря агроному и селекционеру Б. Лапырю, который вывел уникальный сорт «лапырёвых» вишен, устойчивых к холодам. На фестивале на берегу местного озера Кагальное организован конкурс воздушных змеев и этно-вечеринка с хороводами и традицией «Вишневой свадьбы», где на «аукцион» выставляется пирог с вишневой начинкой. В 2023 г. в Витебске в рамках II Игр стран СНГ прошел областной гастрономический фестиваль «Бульба-Картошка-Potatoes», где были представлены картофельные роллы, чипсы и традиционные драники Витебщины. Гастрономический потенциал региона был

представлен на Международной туристической выставке в Москве в 2023 г. Посетителей выставки пригласили на «Вишневый фестиваль», где субъекты агроэкотуризма витебской области также презентовали продукцию собственного производства (сало, сыры, вяленые колбасы и др.).

Исследователи считают, что гастрономический туризм сегодня можно рассматривать как доминирующее направление, которое оказывает существенное влияние на развитие регионов [2, с. 74]. Гастрономический туризм в витебском регионе подразумевает не только дегустацию национальных блюд, но и полноценное знакомство с технологией приготовления, презентацию деятельности предприятий пищевой промышленности. Профессиональными участниками гастрономического рынка приобретение гастронома рассматривается, как повышение квалификации и профессионального обучения, возможность импортозамещения.

Анализ практического опыта туристских дестинаций выявляет следующие особенности использования гастрономического компонента в туризме: 1. Гастропредложение от региона должно основываться на преимуществах, которыми обладает дестинация отличается от других дестинаций. 2. Вовлечение гастрономии в туризм требует максимального участия субъектов хозяйственной деятельности не только в сфере туризма и гостеприимства, но и производства продукции, массовых коммуникаций, политики и управления. 3. Эффективность гастрономического компонента зависит от креативного подхода и уникальности туристского предложения. 4. Активное вовлечение туристов в гастрономические процессы сказывается на лояльности туристов, использование мероприятий и фестивалей («экономика впечатлений») усиливают эмоциональное воздействие на

путешественников [2, с. 39]. Таким образом, региональный гастрономический туризм в Витебской области имеет большой потенциал для развития.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Павлов, К. В. Районы Витебской области Республики Беларусь: системный подход к оценке экономического потенциала / К. В. Павлов, И. В. Зенькова, Р. С. Сати // Экономика и финансы (Узбекистан). – 2022. – № 5. – С. 39-50.

2. Соколов, К. Б. Глобализация: История, современность и искусство: учебное. Пособие / К. Б. Соколов; ГИИ. – Москва: Изд-во ГИИ, 2012. – 443 с.

Голубева Т. В., студент 313К группы
дневной формы обучения
Научный руководитель – Кривошеева С. В.,
кандидат искусствоведения

СОХРАНЕНИЕ И РАЗВИТИЕ ТРАДИЦИЙ МАЛЯВАНКИ В СОВРЕМЕННОМ ИЗОБРАЗИТЕЛЬНОМ ИСКУССТВЕ

Маляванка – разновидность народного декоративно-прикладного искусства – представляет собой широкоформатное изображение, выполненное масляными или клеевыми красками домашнего приготовления на текстильной поверхности. На сшитое из двух частей и окрашенное в черный цвет домотканое льняное полотнище (170/210 см)