

Как бы то ни было, сделка состоялась. 29 августа 1475 г. у Пикиньи звенели не мечи, а монеты. Каждого из двух договаривающихся королей больше интересовали внутренние, а не внешние враги. Над Западной Европой восходила заря абсолютизма.

*Я. В. Гнойова, Д. В. Рибальченко*

## **ФРАНЦІЯ ЯК КУЛІНАРНА КРАЇНА СВІТУ. ГАСТРОНОМІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ КРАЇНИ**

*Y. V. Hnoyova, D. V. Rybalchenko*

### **FRANCE AS A CULINARY COUNTRY OF THE WORLD. GASTRONOMIC FEATURES OF THE COUNTRY**

Францію звикли вважати країною, багатою на історичні об'єкти, музеї, пам'ятники архітектури. Зважаючи на розвиток країни як туристичної, немає сумніву, що країна посідає провідне місце у світі за кількістю туристів.

Аналізуючи країну, можна зрозуміти, що вона виступає ще і як країна кулінарна. На сьогоднішній день французька кухня справедливо вважається зразком світової кулінарії, еталоном вишуканості та витонченості. Її велич тримається на вмілому підборі продуктів і грамотному поєднанні інгредієнтів, а також відзначається скрупульозною увагою до найдрібніших деталей.

Плануючи кулінарну подорож в цю країну, як і в будь-яку іншу, потрібно брати до уваги звички і традиції, поширені в країні призначення.

Туризм і відпочинок у Франції неможливий без її знаменитих страв, які зробили країну гастрономічним центром Європи. Теоретики поділяють французькі традиції на три види, але мистецтво, до якого повною мірою належить і кулінарія, не визнає ні рамок, ні кордонів, тому подібний розподіл доволі умовний.

Можна означити, насамперед, регіональну кухню. Кожен район і провінція Франції — Нормандія, Бургундія, Бретань, Гасконь, Лотарингія, Шампань, Прованс — здійснили свій внесок у велику справу.

Сьогодні кордони між видами стерлися, а самі страви стали загальносвітовим надбанням. Недарма ресторани Парижа та інших міст приймають тисячі гостей, бажаючих ознайомитися з цим багатством. Існує навіть гастрономічний туризм у Франції — окремий напрям, покликаний зацікавити гостей місцевими кулінарними традиціями.

Для цих традицій характерно часте використання вина. Вино — улюблений напій і незмінна складова 80% страв, починаючи від других страв і завершуючи приголомшливими десертами. З вина французькі кухарі готують найкращі бульйони, у ньому ж маринують м'ясо і рибу, і, зрозуміло, знамениті соуси, яких у Франції безліч. Кулінарний відпочинок і туризм у Франції — це передусім вишукані французькі десерти. Вони створюються з повітряного тіста, свіжих фруктів, кращих лікерів і вин, вершкових кремів, смачного морозива, шоколаду та печива.

Як бачимо, класифікація об'єктів громадського харчування і гастрономічних пунктів продажу продуктів відрізняється такими складовими :

**Restaurant:** місце, де можна замовити повноцінну трапезу з кількох страв, з напоями і десертом. Поширені набори меню за фіксованими цінами. Ціни суттєво відрізняються залежно від типу ресторану і репутації шефа кухні.

**Brasserie** або пивна: спочатку в таких місцях подавалося лише пиво, хоча в нині там подають їжу барного типу.

**Bistro:** невеликий простий ресторан, сімейного типу, з простою їжею, часто з досить швидким обслуговуванням.

**Caf :** заклад, у якому подають будь-якого виду напої. Часто також можна замовити сандвічі, прості закуски і десерти.

**Bar:** У французьких барах вранці подають каву-чай з випічкою, а після обіду напої міцніше. Іноді там можна скуштувати і просту їжу.

**Steregeie:** місце, яке спеціалізується на звичайних французьких тонких млинцях з різними начинками, а також на тонких млинцях з гречаного борошна, які мають назву *galette*.

**Boulangerie:** пекарня, у якій продають хлібобулочні вироби, а також різні види пирогів, часто і солодку випічку. Ідеальне місце для сніданку. У такій булочній можна сісти і випити кави зі свіжим круасаном.

**Patisserie:** кондитерська з різною солодкою випічкою.

**Boulangerie&Patisserie** — булочно-кондитерська, у якій можна купити як і хлібобулочні вироби, так і різну десертну випічку, навіть торти.

**Epicerie:** за нашими поняттями — бакалія. Можна придбати продукти, часто і готову їжу.

**Supermarche:** звичайний супермаркет.

**Fromagerie:** магазин з величезною кількістю сирів відмінної якості.

Отже, Франція багата на заклади харчування. Окремої уваги заслуговує кондитерське мистецтво, саме так його на сьогодні іменують, оскільки цьому виду гастрономії приділяється найбільша увага.

Один з найстаріших і найзнаменитіших кулінарних будинків країни, гастрономічними творіннями якого французи насолоджуються більше 300 років, — Dalloyau. Заснований улюбленим кондитером Людовика XIV і принца Конде, Шарлем Далуйо (Charles Dalloyau). Жан-Батист Делойо заснував перший кулінарний будинок в 1802 р. і одним з перших придумав та втілював концепцію їжі на виніс. Завдяки зусиллям і здібностям кондитерів Dalloyau кондитерське мистецтво в ХХ ст. вийшло на новий рівень. Провідниками у сфері кондитерського мистецтва Франції є кондитерський дім Angelina, заснований в 1903 р. А його чайний салон в стилі Бель Епок на вулиці Ріволі — одне з улюблених місць французького вищого суспільства, тут часто бували Марсель Пруст і Коко Шанель. Одна з переваг Angelina в тому, що можна відвідати чайні салони цього будинку в Луврі і Версалі.

На окрему увагу заслуговує визнаний у всьому світі кондитерський виріб макаронс. Їх знамениті пакети і коробки практично завжди

супроводжують туристів і є відмінним подарунком для франкофіл, та й для франкофона теж.

Французька Коко Шанель Парижу — саме так називають мережу відомих кондитерських Laduree. І хоча будинок Laduree щороку випускає кулінарні книги з рецептами своїх ласощів, і кондитери всього світу наполегливо намагаються створити копію паризьких macarons, точної подібності смаку поки ще ніхто не зміг досягти. Причина цього — «секретний інгредієнт» тістечок, який кондитерський дім тримає в суворій таємниці.

Отже, Франція та її кондитерське мистецтво посідають провідне місце в гастрономічному туризмі країни. Завдяки незвичному поєднанню смаків та новизни приготування країна приваблює туристів, посідає головне місце у списку найвідвідуваніших країн світу.

*Н. С. Бедріна*

### **ПРІОРИТЕТНІ НАПРЯМИ ВІДРОДЖЕННЯ НАРОДНИХ ХУДОЖНІХ ПРОМИСЛІВ ЯК СКАЛАДОВОЇ ТУРИЗМУ НА ХАРКІВЩИНІ**

*N. S. Bedrina*

#### **PRIORITY DIRECTIONS OF REVIVAL OF FOLK ARTS AND CRAFTS AS A COMPONENT OF TOURISM IN KHARKIV REGION**

На відміну від більшості природних ресурсів, культурні можна створювати, і осередки народних промислів і ремесел є тим середовищем, яке цьому оптимально сприяє. Для відродження і розвитку центрів народних промислів потрібно виробити стратегію їх оновлення і використання в туристичній індустрії. З метою популяризації продуктів народних художніх промислів на території Харківської області доцільно здійснити наступний комплекс заходів, що передбачатиме такі складові як на рівні державної влади України, так і в туроператорській діяльності.

1. Удосконалення правової бази: створити Державний реєстр осередків народних помислів; внести зміни до Закону «Про туризм» щодо обов'язкового використання в туристичній діяльності туроператорів України осередків народних промислів з ціллю їх розвитку та відродження; захист інтелектуальної власності місцевого виробника та розробка механізмів усунення підробок з вітчизняного ринку.

2. Поліграфія, ЗМІ: використання засобів масової інформації для пропаганди творчості народних майстрів прикладного мистецтва; забезпечення населення довідковими, науково-популярними й методичними виданнями з історії, культури, сучасного стану та перспектив розвитку осередків народних художніх промислів, а також майстрів-аматорів, що займаються декоративно-прикладною творчістю; підготовка й видання книг, рекламних проспектів, брошур, розміщення пізнавальних матеріалів у пресі; організація випусків тематичних радіо- і телепередач.

3. Освіта, навчання: проведення конференцій, семінарів, круглих столів; ініціювання створення регіональних грантових програм для народних майстрів; збереження традицій осередків через систему освітніх