

УДК 338.48:641.568(477.84)

**Тетяна МЕТЕЛЬСЬКА**

*Галицький фаховий коледж*

*імені В'ячеслава Чорновола, м. Тернопіль*

*Науковий керівник: **Світлана ДОБРОВОЛЬСЬКА**,  
спеціаліст вищої категорії, викладач-методист*

## **КРЕМЕНЕЦЬКІ ГРЕЧАНІ ВАРЕНИКИ ЯК ЕЛЕМЕНТ НЕМАТЕРІАЛЬНОЇ КУЛЬТУРНОЇ СПАДЩИНИ ТА РЕСУРС РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ ТЕРНОПІЛЬЩИНИ**

У сучасних умовах розвитку туризму особливого значення набуває гастрономічний туризм, який поєднує культурну спадщину, локальні традиції та автентичний досвід для туристів. Тернопільщина має значний потенціал у цьому напрямі завдяки збереженим кулінарним традиціям. Включення у 2025 році рецепту вареників до переліку нематеріальної культурної спадщини Тернопільської області підсилює актуальність дослідження. Кременецькі гречані вареники виступають унікальним прикладом локальної гастрономічної ідентичності, що може стати основою формування туристичних продуктів регіону.

Метою дослідження є обґрунтування ролі кременецьких гречаних вареників як складової гастрономічного туризму Тернопільщини та визначення їхнього потенціалу у формуванні туристичної привабливості регіону.

Кожен регіон Тернопільщини має власні кулінарні традиції, що формують його унікальний туристичний образ. Однією з таких гастрономічних «родзинок» є кременецькі гречані вареники, ареал побутування яких охоплює Кременець та навколишні села Південної Волині. Ця страва має глибоке історичне коріння - перші згадки про неї датуються ще періодом до Першої світової війни, а сам рецепт передавався усно з покоління в покоління.

Особливість вареників полягає у використанні виключно гречаного борошна, що зумовлено природно-кліматичними умовами регіону. Через бідні ґрунти вирощування пшениці було обмеженим, натомість гречка стала основною культурою. Це визначило специфіку рецептури: тісто не містить клейковини, тому його не розкачують, а формують вручну. Така технологія приготування створює унікальну текстуру та смакові характеристики страви.

Традиційно вареники готували на свято Андрія та під час різдвяно-новорічних свят, використовуючи їх також у обрядових практиках, зокрема для ворожіння. Начинка класична - кисломолочний сир із яйцем, а подача супроводжується шкварками та сметаною. Важливими є й особливості споживання - вареники не ріжуть ножом, а розділяють у тарілці, що підкреслює автентичність традиції.

Цінність цієї страви підсилюється її культурним контекстом: за деякими джерелами, гречані вареники були улюбленою стравою Тараса Шевченка. Окрім того, у Кременецькому краєзнавчому музеї представлено тематичні сувеніри, що популяризують гастрономічну спадщину регіону.

Сьогодні кременецькі гречані вареники активно інтегруються у туристичну інфраструктуру. Їх можна скуштувати у закладах харчування міста Кременець, зокрема у ресторанах «Курінь» та «Іква». Проведення гастрономічних майстер-класів дозволяє туристам не лише скуштувати страву, а й долучитися до процесу її приготування, що значно підвищує привабливість туристичного продукту.

Таким чином, кременецькі гречані вареники є прикладом того, як локальна кулінарна традиція, сформована під впливом природних і соціально-економічних умов, трансформується у сучасний туристичний ресурс.

Кременецькі гречані вареники є унікальним елементом нематеріальної культурної спадщини Тернопільщини, який має значний потенціал для розвитку гастрономічного туризму. Їх автентичність, історична цінність та прив'язка до конкретної території

створюють передумови для формування конкурентоспроможного туристичного продукту. Використання локальних гастрономічних брендів, організація фестивалів, майстер-класів та популяризація через заклади харчування сприятимуть підвищенню туристичної привабливості регіону та збереженню культурної спадщини.

**Список використаних джерел:**

1. Рецепт кременецьких гречаних вареників внесено до переліку нематеріальної культурної спадщини Тернопільщини (2025). – Режим доступу: <https://www.ukr.net/news/details/ternopil/99565018.html>
2. Кременецькі гречані вареники: історія та особливості приготування. – Режим доступу: <https://wz.lviv.ua/cooking/496140-kremenetski-hrechani-varenyky>
3. Кременецький краєзнавчий музей: матеріали про традиційну кухню. – Режим доступу: <http://kremenetsmuseum.blogspot.com/2017/01/blog-post.html?m=1>
4. Історія та рецептура гречаних вареників. – Режим доступу: <https://www.kremenets.pp.ua/2017/01/180.html>
5. Клопотенко Є. Гречані вареники з сиром. – Режим доступу: <https://klopotenko.com/yih-lyubyy-taras-shevchenko-grechani-varenyky-z-kyslomolochnym-syrom/>
6. Відеоматеріал про приготування вареників. – Режим доступу: <https://m.youtube.com/watch?v=vxruT3bQ02E>

640.43:502.131.1(477)

**Галина ЯВОРСЬКА,**

*спеціаліст вищої категорії*

*Тернопільський фаховий коледж  
харчових технологій і торгівлі,*

*м. Тернопіль*

## **КОНЦЕПЦІЯ ZERO WASTE В УКРАЇНСЬКІЙ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ ТА СТРАТЕГІЧНІ ВЕКТОРИ ЇЇ РЕАЛІЗАЦІЇ**

У сучасних умовах загострення екологічних проблем, енергетичних викликів та трансформації економіки особливого значення набуває впровадження принципів сталого розвитку в індустрії гостинності. Готельно-ресторанний бізнес характеризується високим рівнем споживання ресурсів і значними обсягами відходів, що актуалізує необхідність переходу до більш екологічно орієнтованих моделей господарювання.

Однією з ключових концепцій такого переходу є Zero Waste, що передбачає мінімізацію утворення відходів та формування замкнених циклів використання ресурсів. У сучасних українських реаліях ця концепція набуває особливої актуальності, поєднуючи екологічну доцільність із економічною ефективністю [1].

Концепція Zero Waste базується на принципах циркулярної економіки, де відходи розглядаються як потенційний ресурс. Її практичне втілення в індустрії гостинності ґрунтується на моделі 5R: відмова від зайвого (Refuse), скорочення споживання (Reduce), повторне використання (Reuse), переробка (Recycle) та компостування (Rot) [2].

У ресторанному бізнесі це проявляється через відмову від одноразового пластику та надлишкового пакування, оптимізацію закупівель і виробничих процесів, впровадження багаторазових матеріалів, а також сортування й переробку відходів. Особливого значення набуває компостування органічних залишків, що дозволяє зменшити навантаження на довкілля та сприяє формуванню замкнених екосистем. Таким чином, Zero Waste у готельно-ресторанному бізнесі виступає не лише екологічною ініціативою, але й комплексною управлінською стратегією.