

УДК: 338.483.1:341.16:001

<https://doi.org/10.17721/2308-135X.2022.70.3-9>

Мелько Людмила Федорівна,
кандидат педагогічних наук, доцент
Литвинова Тетяна Станіславівна

«Університет економіки та права «КРОК», м. Київ, Україна
e-mail: ludmilam@krok.edu.ua

«Університет економіки та права «КРОК», м. Київ, Україна
e-mail: tsrevenko@krok.edu.ua

ГАСТРОНОМІЧНИЙ ПОТЕНЦІАЛ НЕМАТЕРІАЛЬНОЇ КУЛЬТУРНОЇ СПАДЩИНИ ЮНЕСКО ТА ТУРИЗМ

Мета дослідження полягає в аналізі гастрономічного потенціалу нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО (НКС), обґрунтуванні можливостей його використання у туризмі, у т.ч. відповідно до туристичних макрорегіонів ЮНВТО, удосконаленні понятійно-термінологічного апарату.

Методика дослідження ґрунтується на застосуванні наукових методів, таких як аналіз, синтез, порівняння, класифікації, узагальнення та ін. Статистичний метод обробки інформації використовувався при дослідженні кількісних показників щодо гастрономічної складової нематеріальної культурної спадщини, картографічний метод – при геопросторовому аналізі за темою дослідження відповідно до туристичних макрорегіонів ЮНВТО, графічний метод сприяв відображенню статистичних матеріалів у діаграмах тощо.

Результати. Проаналізовано гастрономічний потенціал нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО. Виділено елементи гастрономічної спадщини відповідно до Списків НКС, проаналізовано кількісні показники. Виділено тематичні напрямки елементів НКС, що відображають гастрономічну спадщину, розкрито туристичні можливості. Проаналізовано гастрономічний потенціал НКС ЮНЕСКО щодо туристичних макрорегіонів ЮНВТО та обґрунтовано туристичні можливості. Уточнено поняття «гастрономічна спадщина». Підкреслено необхідність додаткового захисту НКС, у т.ч. гастрономічної спадщини, під час воєнної агресії на рівні міжнародних інституцій.

Наукова новизна. Удосконалено понятійно-термінологічний апарат спадщини ЮНЕСКО, визначення поняття «гастрономічна спадщина». Проаналізовано гастрономічний потенціал НКС відповідно до туристичних макрорегіонів ЮНВТО.

Практична значимість. Матеріали дослідження можуть бути враховані при формуванні списків нематеріальної культурної спадщини, можуть використовуватись при розробці туристичного продукту, створенні турів із гастрономічною та кулінарною метою або складовою, а також при підготовці фахівців з туризму.

Ключові слова: нематеріальна культурна спадщина ЮНЕСКО, гастрономічний потенціал нематеріальної культурної спадщини, гастрономічна спадщина, туризм, туристичні ресурси, туристичні макрорегіони ЮНВТО.

UDC: 338.483.1:341.16:001

<https://doi.org/10.17721/2308-135X.2022.70.3-9>

Melko Liudmyla,
Candidate of Pedagogical Science, Associate Professor
Lytvynova Tetiana

«KROK» University, Kyiv, Ukraine, e-mail: ludmilam@krok.edu.ua

«KROK» University, Kyiv, Ukraine, e-mail: tsrevenko@krok.edu.ua

GASTRONOMIC POTENTIAL OF THE INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE OF UNESCO AND TOURISM

The aim of the research is to analyze the gastronomic potential of the intangible cultural heritage of UNESCO (ICH), to substantiate the possibilities of its use in tourism, including the accordance with UNWTO tourism macro-regions, to improve the conceptual and terminological apparatus.

The research methodology is based on the application of scientific methods, such as analysis, synthesis, comparison, classification, generalization, etc. The statistical method of information processing was used in the study of quantitative indicators regarding the gastronomic component of intangible cultural heritage, the cartographic method was used in the geospatial analysis according to the research topic based on the tourist macro-regions of the UNWTO, the graphic method contributed to the reflection of statistical materials in diagrams, etc.

Results. The gastronomic potential of UNESCO's intangible cultural heritage is analyzed. The elements of the gastronomic heritage were identified in accordance with the Lists of the ICH, quantitative indicators were analyzed. The were highlighted, and tourist opportunities were revealed. The gastronomic potential of the UNESCO ICH in relation to the UNWTO tourist macro-regions was analyzed and the tourist opportunities were substantiated. The concept of "gastronomic heritage" was clarified. The need for additional protection of the ICH, including gastronomic heritage, during military aggression at the level of international institutions was underlined.

Scientific novelty. The conceptual and terminological apparatus of UNESCO heritage, the concept of "gastronomic heritage", were improved. The gastronomic potential of the ICH was analyzed in accordance with the UNWTO tourism macro-regions.

Practical significance. Research materials can be taken into account when forming the lists of intangible cultural heritage, can be used in the development of a tourist product, creation of tours with a gastronomic and culinary purpose or component, as well as in the training of tourism specialists.

Key words: intangible cultural heritage of UNESCO, gastronomic potential of intangible cultural heritage, gastronomic heritage, tourism, tourist resources, UNWTO tourist macro-regions.

Постановка проблеми. Нематеріальна культурна спадщина (НКС) є потужним туристичним ресурсом, охорона та збереження якої регулюється, як на міжнародному, так і на державному рівнях.

Серед елементів НКС одними із найпривабливіших для туристів є гастрономічна спадщина, яка має невичерпні можливості для використання у туристичній діяльності. Не дивлячись на те, що гастрономічна спадщина є складовою турів, а гастрономічний туризм – один з найпопулярніших різновидів туризму, потребує аналізу гастрономічний потенціал нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО, обґрунтування можливостей його використання у туризмі, удосконалення понятійно-термінологічного апарату.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Дослідженню нематеріальної культурної спадщини, її використанню у туризмі присвячені публікації В. Антоненка, А. Гаврилюк, З. Босик, О. Дугчак та ін. Гастрономічна спадщина розглядається у публікаціях В. Архіпова, Т. Бровенко, І. Григорчак, В. Литовченко, М. Поплавського та ін. Питання щодо гастрономічного туризму висвітлюються у дослідженнях Д. Басюк, Г. Вишневської, В. Гринюк, І. Комарницького, В. Корнілової, Н. Корнілової та ін.

І. Френкель розглядає гастроспадщину як «ресурс розвитку економіки регіонів», який потребує вивчення «зادля подальшого впровадження креативних стартапів», підкреслюючи її потужний потенціал щодо туристичних пропозицій [1]. М. Душар всебічно аналізує українську гастрономічну спадщину і в історичному контексті, розглядаючи її, як один із чинників національної ідентичності [2].

Виділення невирішених раніше частин загальної проблеми. Незважаючи на значну увагу науковців до використання гастрономічної спадщини у туризмі, широко не висвітлювалось питання щодо аналізу гастрономічного потенціалу нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО у цілому, обґрунтування можливостей його використання у туризмі, у т.ч. відповідно до туристичних макрорегіонів ЮНВТО.

Формулювання цілей статті. Метою дослідження є аналіз гастрономічного потенціалу нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО, у т.ч. відповідно до туристичних макрорегіонів ЮНВТО, та його використання у туризмі.

Виклад основного матеріалу. Нематеріальна культурна спадщина (НКС) регулюється Конвенцією про охорону нематеріальної культурної спадщини (2003 р.) [3]. Нематеріальну культурну спадщину ще називають «живою спадщиною», яка передається із покоління у покоління, зберігається та підтримується на міжнародному і державному рівнях та місцевими громадами.

Загальна кількість елементів нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО складає 677 одиниць, що представлені у 140 країнах світу (дані на 03.12.2022 р.) [4]. Останні зміни відбулись згідно з рішенням Міжурядового комітету з охорони нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО на сімнадцятій сесії, яка відбулась з 28 листопада по 3 грудня 2022 р. у Марокко [5].

Таблиця 1

Кількісні показники елементів НКС, що відображають гастрономічну спадщину
(дані на 03.12.2022 р.)

Списки	Кількість елементів	Кількість у %	Кількість країн
Репрезентативний список НКС	32	94	38
Список НКС, що потребує термінової охорони	1	3	1
Реєстр належної практики захисту	1	3	1
Всього	34	100	40

Джерело: складено на основі [3,4].

Проаналізуємо елементи НКС, які відображають гастрономічні та кулінарні традиції країн і народів світу, та складають значний гастрономічний потенціал для використання у туризмі (виготовлення напоїв, страв, традиційна кухня тощо).

Відобразимо кількісні показники НКС, її гастрономічну спадщину, за весь період поповнення відповідних Списків ЮНЕСКО (табл.1).

У цілому елементи НКС згруповані за трьома Списками, які готує Міжурядовий комітет з охорони нематеріальної культурної спадщини, згідно з Конвенцією про охорону нематеріальної культурної спадщини, а саме: 1) Репрезентативний список нематеріальної культурної спадщини; 2) Список нематеріальної культурної спадщини, що потребує термінової охорони; 3) Реєстр належної практики захисту [4].

Кількість елементів НКС, що представляють гастрономічну спадщину, складає від загальної кількості елементів всього 5%, що є невеликим показником у порівнянні з іншими елементами, «галузями». Також варто зазначити, що перші три елементи гастрономічної спадщини внесені до списків НКС тільки у 2010 р., хоча вони почали формуватися ще з 2008 р. Це були: традиційна мексиканська кухня, гастрономічна трапеза французів (французьке застілля) та мистецтво виготовлення пряників Північної Хорватії. Варто зазначити, що вказані елементи користуються популярністю у туризмі.

Всього за період з 2010 по 2022 рр. було внесено 34 елементи гастрономічної спадщини, із яких 32 елементи, що складає 94% від загальної кількості, входить до складу Репрезентативного списку НКС, і тільки по одному елементу – відповідно до інших двох списків (по 3% на кожний) (див.табл.1 та рис.1).



Рис. 1. Кількісні показники елементів гастрономічної спадщини у Списках НКС (дані на 03.12.2022 р.)

Джерело: складено на основі [3,4].

Згрупуємо елементи гастрономічної спадщини, що представлена у списках НКС, відповідно до тематичних напрямків та наведемо приклади (табл.2).

Відповідно до табл.2 елементи гастрономічної спадщини згруповано за трьома основними напрямками: традиційні напої, традиційна кухня та традиційні страви і вироби. Слід зазначити, що вибір тематичних напрямків не є сталим. У дослідження можна включати, наприклад, фестивалі, які пов'язані із вирощуванням і споживанням фруктів тощо.

Традиційні напої завжди користуються популярністю у туристів. Насамперед, це кава, чай, традиційні алкогольні вироби тощо. Але варто зазначити, що важливим є традиції виготовлення, збереження спадщини, традиції гостинності. Наприклад, мармурову арабську каву представляють «як символ щедрості» в країнах Близького Сходу тому, що це відповідний церемоніальний акт, аспект гостинності, напій, який готують на очах у гостей [4]. Туристів варто знайомити з особливостями приготування напоїв, з традиціями та звичаями, що є складовою місцевого колориту. І бельгійське пиво, і кубинський ром, і китайський чай й інші традиційні напої, що входять до списку НКС ЮНЕСКО можуть стати родзинкою у програмі турів щодо знайомства з країною.

Таблиця 2

Тематичні напрямки елементів НКС, що відображають гастрономічну спадщину

(дані на 03.12.2022 р.)

Тематичні напрямки	Елементи НКС у списку ЮНЕСКО
Традиційні напої	Кавова культура Туреччини та традиції (2013). Стародавній грузинський традиційний спосіб виготовлення вина в кевві (Грузія, 2013). Арабська кави – символ щедрості (ОАЕ, Саудівська Аравія, Оман, Катар, 2015). Культура пива (Бельгія, 2016). Знання майстрів легкого рому (Куба, 2022). Традиційні технології обробки чаю та пов'язані з ним соціальні практики в Китаї (Китай, 2022) та інші.
Традиційна кухня	Традиційна мексиканська кухня (Мексика, 2010). Французьке застілья (Франція, 2010). Вашоку – традиційна японська кухня (Японія, 2013). Середземноморська дієта (Кіпр-Хорватія-Іспанія-Греція-Італія-Марокко-Португалія, 2013). Нсіма, кулінарна традиція Малаві (2017) та інші.
Традиційні страви, вироби	Пряничне ремесло з Північної Хорватії (Хорватія, 2010). Лаваш: виготовлення традиційного хліба, значення і культурні прояви (Вірменія, 2015). Культура випікання та поширення хліба: лаваш, катирма, юпка, юфка (Азербайджан-Іран-Казахстан-Киргизстан-Туреччина, 2016). Плов: культура та традиції (Узбекистан, 2016). Традиція виготовлення та поширення долми (Азербайджан, 2017). Мистецтво неаполітанської «Pizzaiuolo» (Італія, 2017). Знання, ноу-хау та практики, що стосуються виробництва та споживання кус-кусу (Алжир-Мавританія-Марокко-Туніс, 2020). Культура приготування українського борщу (Україна, 2022) та інші.

Джерело: складено на основі [4].

Традиційна кухня країн і народів світу, традиційні страви та вироби є символом самобутності культурної спадщини, її унікальності. У списках НКС гастрономічну спадщину представлено і в кожному регіоні, і в багатьох країнах світу, що варто врахувати у процесі розробки турів. Особливістю також є те, що схожі гастрономічні традиції можуть охоплювати певні регіони і низку країн, що і відображено в Репрезентативному списку НКС. Наприклад, «середземноморська дієта» характерна для низки туристичних країн Середземноморського басейну, а «виробництво та споживання кус-кусу» – для країн Північної Африки, що є основою і культурної ідентичності, і міжкультурного діалогу [4]. Варто у програмі турів виділяти час на знайомство з гастрономічною спадщиною, у т.ч. залучаючи туристів до майстер-класів, запрошуючи на фестивалі, ярмарки, інші заходи, які сприяють більш глибокому ознайомленню з носіями культурної гастрономічної традиції.

Проаналізуємо гастрономічний потенціал НКС ЮНЕСКО щодо туристичних макрорегіонів ЮНВТО та його туристичні можливості (рис. 2).



Рис. 2. Кількісні показники елементів НКС (гастрономічна спадщина) за туристичними макрорегіонами ЮНВТО (дані на 03.12.2022 р.)

Джерело: складено на основі [4,5].

Найбільша кількість елементів гастрономічної спадщини, як зображено на рис.2, зосереджена у країнах Європейського туристичного макрорегіону (51%). Всі інші регіони мають незначну кількість елементів. На другому місці знаходиться Африканський макрорегіон (17,6%), третє місце розділили Азійсько-Тихоокеанський та Близькосхідний макрорегіони – відповідно по 11,8% у кожного, а на останньому місці – Американський макрорегіон (7,8%).

Зупинимось більш детально на кожному макрорегіоні і проаналізуємо гастрономічну спадщину щодо її туристичних можливостей.

Європейський туристичний макрорегіон, як найпотужніший туристичний регіон світу, має найбільшу кількість країн з елементами гастрономічної спадщини (26). Тут знаходяться дві країни з найбільшою кількістю елементів – це Туреччина та Азербайджан (по 3 елементи) та три країни, де представлено по 2 елементи: Франція, Італія, Хорватія, інші країни – по 1 елементу.

Для туристів є привабливими: середземноморська дієта, французьке застілля, мистецтво неаполітанської піци, традиції приготування та дегустації плову в Узбекистані та Таджикистані, традиція виготовлення долми в Азербайджані. Особливістю регіону є культура випікання хліба, що представлено у Репрезентативному списку в шести країнах і може бути туристичною родзинкою: культура багетного хліба у Франції; кулінарне мистецтво та культура плескатого хліба з закваски на Мальті; лаваш – приготування, значення та зовнішній вигляд традиційного хліба як вираження культури у Вірменії; культура випікання та поширення хліба: лаваш, катирма, юпка, юфка в Азербайджані, Казахстані, Киргизстані, Туреччині. Також привабливим є мистецтво виготовлення пряників Північної Хорватії.

В регіоні гарно представлені й традиційні напої, які є складовою НКС, і можуть залучатись до туристичної діяльності, а саме: культура пива в Бельгії; соціальні практики та знання, пов'язані з приготуванням і вживанням традиційного сливового алкоголю в Сербії; кавова культура та традиції Туреччини; культура чаю в Азербайджані та Туреччині як символ ідентичності, гостинності та соціальної взаємодії; стародавній грузинський традиційний спосіб виготовлення вина у квеврї [4,5].

У зв'язку з військовою агресією на території України, 1 липня 2022 р. відбулась безпрецедентна подія, позачергове засідання Міжурядового комітету з охорони нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО, де було ухвалено доленосне рішення щодо включення елементу «Культура приготування українського борщу» у Список НКС, що потребує термінової охорони. Завдяки Євгену Клопотенку, відомому шефу-кухарю та команді однодумців, був зібраний та поданий на розгляд унікальний матеріал для прийняття такого рішення. До речі, це єдиний елемент гастрономічної спадщини НКС ЮНЕСКО, який входить саме до цього Списку.

«Кулінарні традиції – це більше, ніж просто страви», – як зазначає В. Литовченко. «Це етнокультурний пласт», де поряд з іншими складовими культури, «формувався генетичний код нації» [6]. Український борщ, як традиційна страва українського народу, є й туристичною принадою для іноземних туристів, які бажають відвідати Україну.

Африканський туристичний макрорегіон має свою специфіку. Із 54 суверенних держав континенту тільки 7 країн мають гастрономічну спадщину (9 елементів) НКС, із них дві країни – по 2 елементи: Марокко та Туніс, інші – по одному елементу.

Серед країн Північної Африки привабливою для туристів може бути традиційна страва виробництва та споживання кус-кусу; «середземноморська дієта» в Марокко та любителям гострого – харісса в Тунісі (приправа із перцем чилі). Серед країн Тропічної Африки у списку НКС серед елементів гастрономічної спадщини представлені: кулінарне мистецтво Сенегалу, в основі якого морські продукти, рис та овочі, та нсіма – кулінарна традиція Малаві (густа каша з кукурудзяного борошна). Особливістю є те, що збереження традиційного харчування Кенії включено у Реєстр належної практики захисту у 2021 р., це єдиний елемент гастрономічної спадщини у цьому Списку [4].

Азійсько-Тихоокеанський туристичний макрорегіон – другий туристичний регіон світу за кількістю туристичних прибуттів та доходів від міжнародного туризму. Тільки 5 країн мають гастрономічну спадщину (6 елементів) НКС, із них тільки одна країна має 2 елементи – КНДР, інші – по одному елементу.

Особливо цікавими для туризму є традиційні технології обробки чаю та його споживання в Китаї, напій із кобилячого молока в Монголії, культура випікання хліба в Ірані. Також привабливою стравою для туристів є культура приготування і споживання кімчі, ферментованої капусти, в Північній та Південній Кореї. Але КНДР не є туристичною країною.

Близькосхідний туристичний макрорегіон серед елементів гастрономічної спадщини має загальний елемент – «Арабська кава як символ щедрості», який представлений у 4-х країнах: ОАЕ, Саудівська Аравія, Оман, Катар, і користується надзвичайною популярністю у туристів. Окрім цього, у Саудівській Аравії зберігається знання та практика, пов'язані з вирощуванням кавових зерен, що теж є принадою для туристів.

В Йорданії зберігається традиція приготування традиційної страви Аль-Мансаф, що є специфічною й екзотичною для туристів, в основі якої відварене м'ясо в йогуртовому соусі [4].

Американський туристичний макрорегіон має найменшу кількість елементів гастрономічної спадщини серед усіх макрорегіонів. Але вона вирізняється колоритом і самобутністю, і є надзвичайно популярною у туристів, а саме: традиційна мексиканська кухня та легкий кубинський ром. Специфічними є суп жуму на Гаїті – традиційний гарбузовий суп, та традиційний напій гуарані в Парагваї, які можуть бути цікавими для любителів місцевої екзотики [4].

Отже, гастрономічний потенціал НКС ЮНЕСКО має широкі можливості для використання у туристичній діяльності. Також особливістю є те, що щороку Списки поповнюються новими елементами, що створює додаткові можливості для формування унікального туристичного продукту в цілому, та щодо гастрономічного туризму зокрема. Але, як показує аналіз ринку туристичних послуг України, навіть до форс-мажорних обставин, нематеріальна культурна спадщина ЮНЕСКО у програмах турів була відображена недостатньо і пропозицій щодо ознайомлення з елементами НКС не так багато [7, с.326].

Виходячи із вищевикладеного, зазначимо, що потребує уточнення понятійно-термінологічний апарат НКС щодо гастрономічної спадщини.

Гастрономічна спадщина – це складова (елемент) нематеріальної культурної спадщини, гастрономічні та кулінарні традиції країн і народів світу, які вирізняються своєю самобутністю, і є одним із ідентифікаторів національної культури. Гастрономічна спадщина є потужним туристичним ресурсом і може бути використана для створення туристичного продукту, у т.ч. з метою організації гастрономічного туризму.

У період форс-мажорних обставин, особливо військової агресії, внутрішніх громадянських конфліктів, нематеріальна культурна спадщина, у т.ч. гастрономічна спадщина, є надзвичайно вразливою, тому потребує додаткового захисту, особливо на рівні міжнародних організацій

Висновки.

Нематеріальна культурна спадщина ЮНЕСКО має потужний гастрономічний потенціал для використання у туризмі.

Гастрономічна спадщина, як складова елементів НКС, присутня у відповідних списках, переважна більшість якої зосереджена у Репрезентативному списку. Кількість елементів НКС із гастрономічною складовою є невеликою, і на нашу думку, гастрономічну спадщину варто посилювати.

Тематичними напрямками елементів НКС, що відображають гастрономічну спадщину, є традиційні напої, традиційна кухня, традиційні страви та вироби, які використовуються або можуть бути використані у туристичній діяльності. Вибір класифікації тематичних напрямків може розширюватись та удосконалюватись.

Проаналізовано гастрономічний потенціал НКС ЮНЕСКО щодо туристичних макрорегіонів ЮНВТО, наведено приклади елементів гастрономічної спадщини та обґрунтовано її туристичні можливості щодо удосконалення туристичного продукту.

Враховуючи вищевикладене, удосконалено понятійно-термінологічний апарат – поняття «гастрономічна спадщина».

Підкреслено необхідність додаткового захисту НКС, у т.ч. гастрономічної спадщини, під час воєнної агресії на рівні міжнародних інституцій.

Список використаних джерел

1. Френкель І. Гастронадщина – ресурс розвитку економіки регіонів. URL: <https://uccs.org.ua/novyny/hastrospadshchyna-resurs-rozvytku-ekonomiky-rehioniv/>
2. Душар М. Гастрономічна спадщина та національна ідентичність. URL: <https://www.istpravda.com.ua/columns/2021/08/11/159985/>
3. Конвенція про охорону нематеріальної культурної спадщини : від 06.03.2008 р. № 132-VI. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/995_d69#Text
4. Browse the Lists of Intangible Cultural Heritage and the Register of good safeguarding practices. URL: <https://ich.unesco.org/en/lists>
5. Офіційний сайт нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО. URL: <https://ich.unesco.org/en/home>
6. Литовченко В. Чому український борщ має бути у списку нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО. URL: <https://zn.ua/ukr/ART/chomu-ukrajinskij-borshch-maje-buti-u-spisku-nematerialnoji-kulturnoji-spadshchini-junesko.html>

7. Мелько Л.Ф. Спадщина ЮНЕСКО у туризмі: порівняльний макрорегіональний аналіз. *Регіональний туризм: сучасні виклики та перспективи розвитку: колективна монографія* / В. Г. Алькема [та ін.]. Київ: ВНЗ «Університет економіки та права «КРОК». 2022. С. 283-330. URL: https://library.krok.edu.ua/media/library/category/monografiji/melko_0032.pdf

References

1. Frenkel I. Hastrospadshchyna – resurs rozvytku ekonomiky rehioniv. URL: <https://uccs.org.ua/novyny/hastrospadshchyna-resurs-rozvytku-ekonomiky-rehioniv/>
2. Dushar M. Hastronomichna spadshchyna ta natsionalna identychnist. URL: <https://www.istpravda.com.ua/columns/2021/08/11/159985/>
3. Konventsiiia pro okhoronu nematerialnoi kulturnoi spadshchyny : vid 06.03.2008 r. № 132-VI. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/995_d69#Text
4. Browse the Lists of Intangible Cultural Heritage and the Register of good safeguarding practices. URL: <https://ich.unesco.org/en/lists>
5. Ofitsiinyi sait nematerialnoi kulturnoi spadshchyny YuNESKO. URL: <https://ich.unesco.org/en/home>
6. Lytovchenko V. Chomu ukrainskyi borshch maie buty u spysku nematerialnoi kulturnoi spadshchyny YuNESKO. URL: <https://zn.ua/ukr/ART/chomu-ukrajinskij-borshch-maje-buty-u-spysku-nematerialnoji-kulturnoji-spadshchini-junesko.html>
7. Melko L.F. Spadshchyna YuNESKO u turyzmi: porivnialnyi makrorehionalnyi analiz. *Rehionalnyi turyzm: suchasni vyklyky ta perspektyvy rozvytku: kolektyvna monohrafiia* / V. H. Alkema [ta in.]. Kyiv: VNZ «Universytet ekonomiky ta prava «KROK». 2022. S. 283-330. URL: https://library.krok.edu.ua/media/library/category/monografiji/melko_0032.pdf

Надійшла до редколегії 22.09.2022

Прийнята до друку 02.11.2022