

ГАСТРОНОМІЧНІ ТРЕНДИ НОРВЕРГІЇ

Катерина ВИГІВСЬКА

*здобувач освіти спеціальності ОПП «Туризм»
ЖДУ імені Івана Франка (Україна)*

Інна НЕСТЕРЧУК

*кандидат географічних наук,
доцент ЖДУ імені Івана Франка (Україна)*

Валентина ТАРАСОВА

*доктор економічних наук,
професор ЖДУ імені Івана Франка (Україна)*

У дослідженні проведено аналіз гастрономічних трендів Норвегії на сучасному етапі, були охарактеризовані кухні етносів. Методологічною базою слугували інтернет джерела та наробки вчених в галузі туризму, гастрономії та етнографії.

Ключові слова: туризм, гастрономія, гастрономічні тренди, національна культура, етнос, Кулінарні традиції, глобалізація їжі, практики сталого розвитку.

Основна мета гастрономічних турів, безсумнівно, полягає в тому, щоб насолодитися кухнею тієї чи іншої країни. Однак ця мета не обмежується куштуванням якихось незвичайних та екзотичних страв або незліченних кухонь. Насправді, головне завдання - спробувати страви, рецепти яких поєднуються з традиціями звичаями, культурою харчування і технікою приготування місцевого населення. Під час подорожі туристи можуть скуштувати різні страви та напої, а також відвідати місця, де вирощують і виробляють певні продукти в країні, де вони перебувають.

Норвегія - Північна країна, що займає західну частину скандинавського півострова майже половина населення проживає на крайньому півдні країни навколо столиці осло близько двох третин території Норвегії займають гори а порізане узбережжя глибокими льодовиковими фіордами поцятковане близько 50 000 островами очікувана тривалість життя в Норвегії - одна з найвищих у світі основні політичні конфлікти відображають різні погляди на важливість принципів вільного ринку однак соціалісти вже давно не виступають за націоналізацію вітчизняної промисловості тоді як не соціалісти підтримують широкий державний контроль над економікою країни [1].

Цей національний консенсус, разом з багатими водними ресурсами нафтовими родовищами на шельфі та мирними трудовими відносинами є основним фактором швидкого зростання Норвегії як індустріальної держави у 20-му столітті та створення одного з найвищих рівнів в житті у світі що підтримується всеосяжною системою соціального забезпечення [1].

Розташована на західній частині Скандинавського півострова, розташована між 57° і 81° північної широти і 4° і 32° східної довготи. Вона розташована на півночі Європи. Межує зі Швецією і Росією на сході та з Фінляндією і протокою Скагеррак на півдні (Franklin 23). На півночі омивається Баренцевим морем, а на

заході-Норвезьким морем. Площа країни становить приблизно 385 252 км²; столиця-Осло. Відома своїми фіордами на великому узбережжі [2].

Етичні групи Норвегії: у більшості районів Норвегії населення має скандинавську спадщину і зовнішність; 60-70 мають блакитні очі (табл. 1). На південному заході Норвегії спостерігається великий приплив іммігрантів з Південної Європи. На півночі Норвегії проживає близько дев'яти десятків перших мешканців Норвегії, приблизно 30 000 - 40 000 саамів. Лише не велика частина з них займається традиційним оленярством на плато Фіннмарк. Саамі прибули до Норвегії щонайменше 10 000 років тому, ймовірно, з Центральної Азії. Раніше вони зазнавали широко розповсюдженої і навіть офіційної етнічної дискримінації, зараз саамі юридично визнані як окрема культура і мають певну автономію через Саамський парламент [1].

Норвезька мова належить до північногерманської гілки германської мовної групи. Норвезька абетка містить “bad”, “burn” та “ball” відповідно. Сучасна норвезька мова має багато діалектів, але, як і шведська та данська, всі діалекти зрозумілі в усіх трьох скандинавських країнах [1].

Для Норвезької культури харчування характерні прохолодна весна і коротке літо. Пори року короткі та мінливі, а їжа повинна бути доступною протягом усього року. З цієї причини консерви вже давно стали звичним інгредієнтом Норвезької кухні. Взимку рибалка на тріску триває кілька тижнів. Свіжа тріска всевітньо відома, але її можна скуштувати лише наприкінці зими. Тому цю сировину консервують у вигляді риби та чіпсів. Ця солонка та не солонка сушена риба світового класу відома в усьому світі протягом століть.

З часом нові інструменти та нові звичаї також змінили Норвезьку кухню, але найкращі традиційні страви залишилися сильними і їх часто їдять в особливих випадках. Крім того, нове покоління шеф - кухарів відроджує кулінарні традиції збереження та використання Норвезької кухні та природних багатств. Результатом цього є низка нових захоплюючих страв на березі [3].

Таблиця 1

Характеристика етносів країни Данії

Етнічна група	Мова	Релігія	Традиційні заняття	Місце проживання
Саами	Саамська	Саамська релігія (шаманізм), лютеранство	Оленярство, рибальство, ремесла	Північна Норвегія, Швеція, Фінляндія
Фіни	Фінська	Лютеранство	Землеробство, ласозаготівля	Східна Норвегія
Норвежці	Норвезька	Лютеранство (переважно)	Рибальство, землеробство, лісозаготівля, судноплавство	Вся країна

Поляки	Польська	Католицизм	Будівництво, торгівля	Міста по всій країні
Шведи	Шведська	Лютеранство	Різноманітні	Східна Норвегія

Норвезька кухня має багато спільного зі шведською, Данською та ісландською, але є також страви та способи приготування, які є унікальними для Норвегії. Традиційну Норвезьку їжу можна знайти в ресторанах по всій країні, деякі з яких готують страви за старовинними рецептами, тоді як інші пропонують сучасний погляд на традиційну Норвезьку кухню [5].

Норвезька національна страву - тушкована баранина з капустою під назвою “fårikål”, приправлена сіллю і перцем. Її готують шляхом тушкування протягом декількох годин і зазвичай подають з вареною картоплею. Fårikål їдять переважно з кінця вересня до осені. Назва “fårikål” перекладається як “баранина, тушкована з капустою”, і, як випливає з назви, це тушкована баранина з капустою (рис. 1).

Традиційно фєррікале їдять за вечерєю з друзями та родиною, оскільки це страву, яку легко приготувати для великої компанії. У Норвегії фєррікале має таке велике значення, що більшість населення погоджується з тим, що воно має бути національною страву. Вона має велике культурне значення і стверджують, що їдять цю страву хоча б раз восени.

Згадки про цю страву, яка називається fårikål або “faar s kaal”, датуються початком 1800-х років. В основі цієї страви лежить традиційна Норвезька страву, в якій овочі та м'ясо варяться разом і подаються з картоплею. Це основна більшої частини Норвезьких страв, і фєррікор є справді Норвезькою страву. Вважається, що м'ясо, яке використовувалося для фєлікору, спочатку не призначалося ні для чого іншого, оскільки це частина ягняти, яка насправді не підходить ні для чого іншого, окрім як для тушкування.

Фєлікор є популярною страву протягом останніх кількох сотень років і традиційно їдять як святковий обід, коли вівці повертаються з пасовища в горах наприкінці вересня - на початку жовтня [6].



Рис.1. Норвезька національна страва
“баранина, тушкована з капустою”

Багато хто приїжджає до Норвегії Заради фіордів, гір і північного сяйва, і навіть не замислюється про їжу під час свого перебування. Однак Норвезька кухня справді чудова! Принаймні, ви знайдете кілька цікавих страв, які страв, які варто спробувати під час свого перебування в Норвегії.

Через відносно холодний клімат протягом більшої частини року, глог також став популярним серед місцевих жителів і туристів. Цей смачний напій , виготовлений з червоного вина та спецій, таких як кориця, цитрусові та бідьян, подають гарчим. Він ідеально заряджає енергією та закріплює в холодну погоду та прохолодні ночі. Крім того, він нагадує ще один легендарний зимовий напій - глінтвейн, тому ідеально підходить для тих, хто намагається поринути у різдвяний дух під час свят [7].

Слухати подкасти на наступних веб-плеєрах або на вашому улюбленому програвачі подкастів. Серед них: Apple Podcasts, Stitcher, YouTube (лише аудіо) і в цьому випадку Spotify. Шукати “Життя в Норвегії” на вашій улюбленій платформі [8].

Хоча багато науковців ігнорують Скандинавію, віддаючи перевагу решті Великої Британії, деякі скандинавської країни мають науковий вимір, який є невід’ємною частиною. Їхньої географії та економіки. Норвегія, зокрема, є однією зі скандинавських країн, чий драматичний географічний та екологічний ландшафт недостатньо зрозумілий: за показниками ВВП вона має економічне зростання, порівнянне з такими супереконімічними державами, як Великобританія, Німеччина та США. У цьому есе ми розглянемо ці аспекти, щоб показати, чому Норвегія є однією з найкращих країн світу [9].

Список використаних джерел:

1. Норвезька культура харчування. веб-сайт. URL: [Norwegian food culture - Havila Voyages](#) (Дата звернення: 07.03.2024).
2. Населення – SSB. Веб-сайт. URL: [Agriculture, forestry, hunting and fishing - SSB](#) (Дата звернення: 07.03.2024).
3. Норвезька кухня – 15 традиційних страв у Норвегії. Веб-сайт. URL: [Norwegian Food – 15 Traditional dishes to eat in Norway \(swedishnomad.com\)](#) (Дата звернення: 07.03.2024).
4. Пояснення національної страви Норвегії. веб-сайт URL: [Norway's National Dish Explained - The Norway Guide](#) (Дата звернення: 07.03.2024).
5. Найсмачніша норвезька їжа: 27 страв. веб-сайт URL: [The Tastiest Norwegian Food: 27 Dishes You Have to Try - Heart My Backpack](#) (Дата звернення: 07.03.2024).
6. 54: Майбутні тенденції подорожей у Норвегії. веб-сайт URL: [54: Future Travel Trends in Norway - Life in Norway](#) (Дата звернення: 07.03.2024).