

Закарпатський угорський інститут ім. Ференца Ракоці II
кафедра географії та туризму

Реєстраційний № _____

Кваліфікаційна робота

Дослідження гастрономії Берегівського району та її аналіз із туристичної точки зору

Гал Марк Андрійович

Студент IV-го курсу

Освітня програма 242 Туризм

Ступінь вищої освіти: бакалавр

Тема затверджена Вченою радою ЗУІ

Протокол № 10 / 27 жовтня 2021 року

Науковий керівник: **ТОРПОІ ЙОСИП ЙОСИПОВИЧ**

к.ф.н., доцент

Завідувач кафедри географії та туризму: **МОЛНАР ЙОСИП ЙОЖЕФОВИЧ**

к.г.н., доцент

Робота захищена на оцінку _____, «___» _____ 2022 року

Протокол № _____ / 2022

Закарпатський угорський інститут ім. Ференца Ракоці II

кафедра географії та туризму

Кваліфікаційна робота

**ДОСЛІДЖЕННЯ ГАСТРОНОМІЇ БЕРЕГІВСЬКОГО РАЙОНУ ТА ЇЇ АНАЛІЗ ІЗ
ТУРИСТИЧНОЇ ТОЧКИ ЗОРУ**

Ступінь вищої освіти: бакалавр

Виконав: студент IV-го курсу

Гал Марк Андрійович

Освітня програма 242 Туризм

Науковий керівник: **ТОРПОІ ЙОСИП ЙОСИПОВИЧ**

к.ф.н., доцент

Рецензент:

Берегове
2022

ЗМІСТ

ВСТУП	8
1. ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА БЕРЕГІВСЬКОГО РАЙОНУ	9
2. БЕРЕГІВСЬКИЙ РАЙОН ЯК ТУРИСТИЧНА ЦІЛЬ.....	10
2.1. Винний туризм	10
2.2. Наявність гастротуризму в Березівському районі	11
2.3. Фестивальний туризм	12
2.4. Сільський туризм	12
3. ІСТОРІЯ	13
3.1. Історія угорської кухні.....	13
3.1.1. Особливості угорської кухні.....	14
3.2. Історія української кухні	15
3.2.1. Особливості української кухні.....	16
3.3. Історія російської кухні	17
3.3.1. Особливості російської кухні	18
4. РЕЗУЛЬТАТИ ДОСЛІДЖЕННЯ	19
4.1. Методи дослідження	19
4.2. Опис досліджень проведених у ресторанах	22
4.2.1. Ресторан «Золота Пава»	22
4.2.2. Ресторан «Агі Zona».....	23
4.2.3. Ресторан Ресторан «Чизай Мала Гора»	24
4.2.4. Ресторан Ресторан-піцерія «Дон Корлеоне»	26
4.2.5. Родинний маєток «Ламберт»	27
4.2.6. Ресторан «Гелікон»	29
4.2.7. Пансіонат «Маленька квітка»	31
4.2.8. Ресторан «Кулоч».....	32
4.2.9. Ресторан «Олеся»	34
4.2.10. Ресторан «Мисливська чарда»	36
4.2.11. Підсумки для ресторанів	40

4.3. Опис досліджень проведених на фестивалях	43
4.3.1. Березівський міжнародний фестиваль вина	43
4.3.2. Фестиваль різників у с. Геча	44
4.3.3. Фестиваль сливового леквару у с. Геча	46
4.3.4. Підсумки для фестивалей	47
4.4. Опис досліджень проведених на виноробнях	48
4.4.1. Винарня Березьких	48
4.4.2. Шато Чизай	49
4.4.3. Сімейний підвал Параски	50
4.4.4. Винний підвал сім'ї Шош	51
4.4.5. Підсумки для виноробень	53
ВИСНОВКИ.....	54
ПІДСУМКИ	55
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	56
СПИСОК ІЛЮСТРАЦІЙ.....	58
СПИСОК ТАБЛИЦЬ.....	59
ДЕКЛАРАЦІЯ	60
РЕЗЮМЕ	61

II. Rákóczi Ferenc Kárpátaljai Magyar Főiskola
Földtudományi és Turizmus Tanszék

**A BEREKSZÁSZI JÁRÁS GASZTRONÓMIÁJÁNAK KUTATÁSA ÉS
TURISZTIKAI SZEMPONTBÓL VALÓ VIZSGÁLATA**

Szakdolgozat

Képzési szint: alapképzés

Készítette: Gál Márk

IV. évfolyamos hallgató

Képzési program: 242 Turizmus

Témavezető: Dr. Tarpai József

PhD

Recenzens:

Beregszász – 2022

TARTALOMJEGYZÉK

BEVEZETÉS	8
1. BEREGSZÁSZI JÁRÁS ÁLTALÁNOS JELLEMZÉSE.....	9
2. BEREGSZÁSZI JÁRÁS, MINT TURISZTIKAI CÉLPONT	10
2.1. A borturizmus.....	10
2.2. Gasztroturizmus jelenléte a járásban	11
2.3. Fesztiválturizmus	12
2.4. Falusi turizmus	12
3. TÖRTÉNELMI HÁTTÉR.....	13
3.1. A magyar konyha története	13
3.1.1. A magyar konyha sajátosságai és jellemzői.....	14
3.2. Az ukrán konyha története	15
3.2.1. Az ukrán konyha sajátosságai és jellemzői.....	16
3.3. Az orosz konyha története.....	17
3.3.1. Az orosz konyha sajátosságai és jellemzői	18
4. A KUTATÁS EREDMÉNYEI	19
4.1. A kutatás módszerei	19
4.2. Az éttermekben elvégzett kutatás leírása.	22
4.2.1. Arany Páva	22
4.2.2. Ari Zona	23
4.2.3. Chizay Mala Gora	24
4.2.4. Don Corleone étterem és pizzéria	26
4.2.5. Family House Lambert.....	27
4.2.6. Helikon étterem.....	29
4.2.7. Kiss Virág Panzió és Étterem.....	31
4.2.8. Kulacs étterem.....	32
4.2.9. Oleshya étterem.....	34
4.2.10. Vadász Csárda.....	36
4.2.11. Az éttermekre vonatkozó összegzés.....	40

4.3. A fesztiválokön elvégzett kutatás leírása	43
4.3.1. Beregszászi Nemzetközi Borfesztivál.....	43
4.3.2. Mezőgecsei Nemzetközi Bölléverseny.....	44
4.3.3. Mezőgecsei lekvárfőző fesztivál.....	46
4.3.4. A fesztiválokra vonatkozó összegzés.....	47
4.4. A pincészeteken elvégzett kutatás leírása	48
4.4.1. Bereczky pincészet.....	48
4.4.2. Chateau Chizay	49
4.4.3. Parászka pincészet.....	50
4.4.4. Sass családi pincészet.....	51
4.4.5. A pincészetekre vonatkozó összegzés.....	53
KÖVETKEZTETÉSEK	54
ÖSSZEGZÉS.....	55
IRODALOMJEGYZÉK.....	56
ÁBRÁK JEGYZÉKE.....	58
TÁBLÁZATOK JEGYZÉKE.....	59
NYILATKOZAT	60
PE3IOME	61

Bevezetés

A gasztronómiának nagy jelentősége van a mai világban hisz jelentős embercsoportokat mozgat meg. Fontos része a vendéglátás és annak kultúrája, mivel a vendéglátóhelyeken mutatkoznak meg leginkább a gasztronómiai folyamatok, például az ételek elkészítése és azok tálalása, igénybevétele a vendégek részéről (KÖNYVES – VARGÁNÉ – DÁVID 2015).

A szakdolgozatom témája a következő: „A Beregszászi járás gasztronómiájának kutatása és turisztikai szempontból való vizsgálata”. Azért tartom fontosnak, hogy ezzel a témával foglalkozzak, mivel a vidék ahol élek színes gasztronómiai világgal rendelkezik, és figyelemre méltónak tartom azt, hogy az ittlévő gasztronómiai kínálatot, hagyományokat, sajátosságokat és a gasztronómia kultúráját tárjam fel. Nagyon érdekes helyzetben van Kárpátalján a gasztronómia, mint olyan, mivel több nép kultúrája és hagyományai folynak össze és ez nagy kihatással van a gasztronómiai kínálatra. Például a piros paprikát, amely hagyományosan a magyar kultúrából származik, nem csak a magyar ételek elkészítésekor használják, hanem más itt élő nemzetiségek konyhájában is jelentős szerepet játszik.

A szakdolgozatban elsősorban célszerűnek tartottam általánosan bemutatni a Beregszászi járást és az ittlévő turisztikai célpontokat, mint például a borturizmust. A továbbiakban kifejtettem a magyar, ukrán és az orosz konyha történetét és azok sajátosságait. Ezen kívül készítettem egy összefoglalót a gasztronómiai fesztiválokról, amelyek fontos szerepet játszanak a vidék gasztronómiai hagyományoknak megtartásában és ápolásában. A szakdolgozatot a kutatás zárja, amely interjúkra és jelentős mennyiségű adatok elemzésére alapszik.

1. Beregszászi járás általános jellemzése

A megközelítőleg 24 ezer fős lakosságú Beregszász város az egykori Bereg vármegye központja – Kárpátalja délnyugati részén található. A város az ukrán – magyar határhoz közel áll, pontosabban 5 kilométerre helyezkedik el az Asztély – Beregsurány határátkelőtől (TARPAI 2021). Ha a 2001-es adatokat nézzük, elmondható, hogy a Beregszászi járás közel 54 ezer lakossal rendelkezett, ebből túlnyomó többsége magyar nemzetiségűek. A város adataira tekintve 2001-es népszámlálás szerint 26,5 ezer fő élt Beregszászban. Maga a járás soknemzetiségűnek nevezhető, hisz ukránoknak, cigányoknak és a legnagyobb létszámmal rendelkező kisebbségnek, a magyaroknak ad otthont (MOLNÁR - MOLNÁR D. 2005).

2. Beregszászi járás, mint turisztikai célpont

A Beregszászi járás határmenti elhelyezkedése nagy előnyt jelent a járás turisztikai forgalmának. Fontos turisztikai célpontnak számít úgy a külföldi turistáknak, mint a belföldi turistáknak is. A vidék több turisztikai attrakciót kínál az ideutazók számára. Nagy jelentőséggel bírnak az épített örökségek, amelyek nagy számban vannak a járás szerte. De nem csak történelmi helyeket tud felmutatni, sokféle más célú különlegességekkel is képes szolgálni a turisták számára, amelyek a gyógyulásra, kikapcsolódásra és lelki megújulásra alapszanak. Ennek a leírásnak leginkább az egészségturizmus felel meg, amely kiemelt szerepet játszik a járás turisztikai életében. Fontos ágazata az egészségturizmusnak a gyógy és termálvizek, amelyekkel Kárpátalján a Beregszászi járás van a legjobban ellátva. Ennek értelmében lettek kialakítva különféle üdülőhelyek, amelyek magas színvonalon adnak lehetőséget a turisták és a helyi lakosok számára a gyógyfürdőzés lehetőségét (BERGHAUER 2012).

2.1. A borturizmus

Kárpátalja évszázadok óta ismert volt a szőlőnek és az itt készített boroknak köszönhetően. Elmondható, hogy bő kultusza van a borászatnak a vidéken. Ez egyrészt azért pozitív, mert a szőlészet és borászat hagyománynak számít az itt élő emberek egyeseinek, többnyire azok számára akik rurális vidéken élnek. Azok, akik ma is tovább viszik a borászat szépségét, tisztában vannak ennek történelmével, hagyományaival, kultúrájával. Gyakori, hogy nemzedékről nemzedékre lett átadva a szőlőhöz való szeretet, a borok elkészítésének technikája és sajátosságai és talán egyes egyéni családi receptek. Idegenforgalom szempontjából is sikeresnek nevezhető a bor, mint gasztronómiai termék, hisz minden pincészet különféle borokat állít elő és ez garantálja azt, hogy a turisták mindenáron visszatérnek újra a vidékre. Továbbá a kedvező természeti adottságok lehetővé teszik a szőlészet és borászat jövőjét és fejlődését (KOVÁCS 2009).

Ha történelmi szemszögből figyeljük meg, akkor fontos kiemelni, hogy sok történelmi eseményen és kihíváson ment át a borászat Kárpátalján, míg nem vált olyaná amilyenek ma is ismeretes. Egyes források szerint már a III. században is voltak szőlőnövények telepítve a vidékre. Több származású szőlőültetvényekről számol be az az évszázadok során a történelem, mint például a Balkánról érkező, vagy Ázsiai növényfélék. Nélkülözhetetlen része a történelemnek a különféle akadályok, amelyekbe az évek során ütközött a szőlészet fejlődésének folyamata. Ezeknek főbb okai a tatárok okozta pusztítások és különféle járványok, amelyek gátolták a szőlészet gyakorlását és előrehaladását (TARPAI 2013).

2.2. Gasztroturizmus jelenléte a járásban

Elsősorban ki kell fejteni a gasztroturizmus fogalmát, mivel ez segít jobban belemélyülni a témába. Alapvetően a gasztronómia a görög nyelvből lett átvéve, és ha lefordítjuk, akkor a gyomor tudománya kifejezést kapjuk (MAGYAR ÉRTELMEZŐ KÉZISZÓTÁR). Ami a gasztroturizmust illeti ez egy olyan célú utazás egy adott területre, amely annak a területnek a gasztronómiai kínálatának megismerését veszi alapul, ahova a turista épp utazik. Manapság a gasztroturizmus nagyon felkapott a világon mindenhol. Különböző tematikus utazásokban részt lehet venni és egyértelműen az ilyen utak a bizonyos régió kulináris kínálatára vannak építve. A turista egy ilyen út során nem csak különböző ételeket és italokat kóstolhat meg, hanem megismerkedhet az egyes ételek kialakulásának történelmével, a hagyományokkal, és ha szerencsés, akkor saját szemével is megtekintheti egyes ételek elkészítésének technikáját például egy fesztiválon (BUJDOSÓ – KERESKESNÉ MAYER – UJVÁRI 2011). Ilyen jellegű útvonal Kárpátalján is létezik, amelyet az Ungvári Nemzeti Egyetem közösen a Kárpátaljai Tourinfo Központtal alakított ki „Gasztronómiai út” néven. Ez lehetőséget ad a turistáknak maximálisan megismerkedni a gasztrokultúrával a szokásokkal és a jellegzetes ízekkel (TOURIST ROUTES OF TRANSCARPATHIA).

Úgy a megye, mint a Beregszászi járás is bő gasztronómiai kínálattal rendelkezik, hisz több népcsoport kultúrája keveredik e kicsiny területen és ez lehetőséget ad arra, hogy az ideérkező turista teljes mértékben megismerje, megízlelje az itteni konyhát. A hagyomány úgy tartja, hogy a megyei konyha az a magyar. De ezen kívül sok más nemzetiségből származó ételt is ki lehet próbálni. Kezdve az ukrán és az orosz ízeiktől egészen a hucul, ruszin, román és cseh konyháig. Ki kell emelni, hogy az itt élő magyarok nagy lelkesedéssel készítenek például az ukrán vagy az orosz konyhából származó ételeket. Legnépszerűbb ételek az okroska, ami egy hideg, nyers zöldségekből összetevődő leves, a rosszolnyik azaz uborkaleves, az ukránok által nagyon kedvelt céklaleves a borscs és a hagyományos húsos derelye a pelmenyi. De az egyéb nemzetiségek konyhájából kivett ételek is közzismertek egész Kárpátalja szerte. Ilyenek a ruszin juhtúrós gombóc, amely a trenikiként ismert, a hucul, tejben főtt kukoricakása vagy dara, a bános. Ezen kívül sok olyan étel ismeretes, amelyek vonzzák a turistákat (PÁKOZDI 2008).

Még egy érdekessége a vidéknek az itt előállított házi sajtok. Jelenleg nagy sebességgel fejlődik a sajtturizmus Kárpátalja több településén. Több sajttüzem is működik a megyében, amelyek tehén, juh, bivaly vagy kecsketejből készítenek kemény, félkemény és lágy sajtokat, mint például: a brinza, mozzarella, rikotta, vurda és sok más ízesített sajtokat is (HOTELS24.UA). Idegenforgalom szempontjából is kiemelkedő szerepet játszanak a sajttermékek. Számos fesztiválon vagy vásáron végigsétálva lehetőség van megvásárolni a hazai sajtokat. Bő

kínálattal rendelkezik a sajtt termék, ezért mindenki megtalálhatja a kedvérevalót (PAPRIKAWELLNESS.COM.UA).

2.3. Fesztiválturizmus

A fesztiválok olyan rendezvényeknek nevezhetők, amelyek bemutatják egyes település hagyományait, kultúráját és jellegzetességeit. Több típusa ismeretes a fesztiváloknak, mindegyike a fesztiválon bemutatott tematikában különbözik. Így léteznek azok a fesztiválok, amelyek a sajátos ételeket és étel – ital kultúráját mutatja be, továbbá a népi hagyományokra és a művészetre alapuló fesztiválok, végül az egyéb kategória, amelyeknek lényege a különböző történelmi események, természeti látnivalók és ünnepek bemutatása (TARPAI 2013).

Kárpátalja és egyben a Beregszászi járás is kiemelkedő a fesztiválok szempontjából. Nem csak a gasztronómia széles kínálata ad lehetőséget a fesztiválok kialakítására, hanem több olyan szokás is jelen van az itt élő emberek mindennapjaikban, amely egy jó alap a számtalan tematikus fesztivál megrendezésében (TARPAI 2013).

Ami a gasztronómiához köthető talán a legnépszerűbb rendezvény a vidékünkön a Magyar Konyha Hete, amely minden éven megszervezésre kerül. Ez a rendezvény több éttermet és vendéglátással foglalkozó helyet ölel fel annak érdekében, hogy a turistáknak lehetőségük legyen a sajátos magyar gasztronómia világát megismerni (LIFE.KARPAT.IN.UA).

2.4. Falusi turizmus

A falusi turizmus kulcsfontosságú turisztikai ágazat a Beregszászi járásban. Itt összpontosul a falusi turizmus nagyobb része egész Kárpátalján. 2011-es évekig 11 településen volt jelen a rurális vendégfogadás, ami megközelítőleg 135 családot jelent (SASS 2019).

Napjainkban sajnos még mindig nem fejlődött ki kellőképpen a falusi turizmus, mint olyan. Több településen a falusi vendéglátás csak szállást jelent. Az ideutazó vendégek nagyrésze leginkább a természetre, történelemre, épített örökségekre kíváncsiak és nem a hagyományokra és a vidéki élet jellemzőire. Egy utazás során is inkább a vidék megismerését célzó túrákon vesznek részt (BERGHAUER 2010). Bár a 2019-ben kitört COVID-19 járvány nagy löketet adott nem csak a falusi turizmusnak, hanem a vidéken jelenlévő több turizmus ágazatának is. A lezárt határok miatt az embereknek nem volt lehetőségük külföldre utazni, ezért elkezdtek felfedezni a belföldi turizmus szépségeit. Ilyen például a falusi turizmus is (M-STUDIO.NET.UA).

3. Történelmi háttér

Igaz, hogy a honfoglalást követő időszak nagy történelmi átalakulásokat hozott magával Kárpátalján. A magyarok bejövetele sok újdonsággal járt az itt élő emberek számára. Kárpátalja nagy gasztronómiai történelemmel rendelkezik, amely többnyire a különböző történelmi eseményeknek köszönhető. Ezek történelmi események része az, hogy több népcsoport telepedett le itt. Egyesek népek napjainkig is maradtak a településen és évtizedek óta Kárpátalja többnemzetiségüként ismert. Ezek az átalakulások nagyra befolyásolták a gasztronómiát is, hisz minden népnek megvan a saját konyhája és annak jellemzői (MAGYARKONYHAONLINE.HU).

3.1. A magyar konyha története

A magyar konyha sok fejlődési szakaszon ment át a történelem során, míg nem vált olyanná amilyenek mi azt ma ismerjük. Mint több nép történelmében észrevehető, a magyarok is gyűjtögetéssel foglalkoztak, továbbá az élelmet vadászat és halászat során szerezték. Többféle elkészítési módszert használtak az őseink, többnyire nyárson sütötték vagy főzték az ételeiket. Ezen kívül már akkor ismertek voltak a füstölés, szárítás és az aszalás titkai (TUSOR – SAHIN-TÓTH 2002).

Egy átlag ősmagyar családban gyűjtögetéssel legfőképp a gyerekek és a nők foglalkoztak. Különböző gumókat, gyümölcsöket és gyökereket takarítottak be. Továbbá leveleket szedtek, amelyeket később levesbe megfőzve vagy salátaként ették meg. A gyümölcsök közül többnyire a bogyókat és a mogyorókat, illetve az almát, szőlőt és a körtét gyűjtötték. Ami a vadászatot és halászatot illeti, ez már a férfiakra vonatkozott. Eleinte kevesebb energiát használtak a vadászat során és csak a sérült vagy beteg állatok húásával elégedtek meg, de később csoportosan vadásztak és már nagytestű állatokat is képesek voltak le vadászni, mint például a medvét, szarvast és egyéb más állatot (KETTER 1985).

A Kr. előtti első évezred idejében pásztornépként voltak ismertek az őseink. Akkoriban kezdték el művelni a földet is. A történelem során több településen és sok más néppel kellett élniük. Legjobban a kazár birodalomhoz való tartozás segítette a fejlődésben, hisz ebben az időszakban tanulták meg a szőlészet alapjait és a kézműves eszközök elkészítésének technikáit (TUSOR – SAHIN-TÓTH 2002).

Egy fontos megálló a magyar konyha történelmébe a Szent István király uralkodásának ideje. Nélkülözhetetlen az, hogy a király felesége Gizella bajor származású volt. Ez azt okozta, hogy a magyar konyha keveredett a német szokásokkal. Mátyás király uralkodása alatt jelentős fejlődésen keresztül ment át a magyar konyha. A király második felesége nápolyi eredetű volt és így a konyhánk csak bővült. Beatrix királynő sokat tett a kultúránk fejlesztése érdekében, hisz áthozta az olasz hagyományokat. A magyar konyha sok

új sajtfélét és fűszerfélét ismert meg. Továbbá megjelentek a királyi asztalon az egzotikus gyümölcsök, a páva vagy pulykahús és néhány halféle, mint például a csuka és a pisztráng (BUJDOSÓ – KERESKESNÉ MAYER – UJVÁRI 2011).

A Kárpátaljára jellemző sajátos konyha megközelítőleg a XIII.-XIV. században kezdett kifejlődni. Ekkor telepedtek le Felső-Kárpátalján a német földművesek, akik hozták magukkal a saját szokásait, amelyek a gasztronómiára is kihatottak. Leginkább az édességek azok, amelyeket áthozták a saját kultúrájukból. Példának a rétes mondható annak a desszertnek, amely mai napig ismert a magyar gasztronómiában és Kárpátalján is nagy népszerűséggel rendelkezik (MAGYARKONYHAONLINE.HU).

Mátyás király korát követő időszak sok kihívással járt. Ekkor kezdtek el a törökök nagyobb területeket elfoglalni. De a jó oldala az, hogy a török nép konyhájából és kultúrájából számtalan érdekességet sikerült átvenni. Így több étellel bővült a magyar gasztronómiai kínálat, olyanokkal, mint a bejgli, a lángos és a töltött káposzta. Egy teljesen új kásafélével lettünk gazdagabbak, a rizsszel. Továbbá a kávé is nagyon elterjedt hazánkban (KETTER 1985).

A XIX. században az osztrákok nagy hatással voltak a magyar ételekre és azok elkészítésének folyamatára. Ekkor kezdték az ételeket kiolvasztott sertészsíron készíteni, holott eddig erre a célra a vaját használták. Az olvasztott zsír használata lehetőséget adott sok új főzési technikák népszerűsítésében. Így keletkezett a ma minden magyar által kedvelt pörköltkészítés. A panírozás technikáját, valamint a csirkehús pácolását is az osztrákoktól tanultuk (KETTER 1985).

Kárpátaljára tekintve, az ételek többsége magyar származású. Szinte bármelyik háztartásban megtalálható a jellegzetes magyar fűszerpaprika, amely gyakran használatos a magyar ételek elkészítésekor. Emellett a szláv népek is nagyban befolyásolták a konyha változását és alakulását. Ezt azzal lehet magyarázni, hogy a Kárpátalja hovatartozása a történelem során sokszor változott, azaz több államhoz is tartozott (UKRAINE.1001IDEA.INFO).

3.1.1. A magyar konyha sajátosságai és jellemzői

A magyar konyha igazán nevezhető különleges konyhának. Több évszázad volt szükséges arra, hogy kialakuljon, továbbá sok történelmi esemény befolyásolta a konyhánknek létrejöttét (TUSOR – SAHIN-TÓTH 2002).

Ki szeretném emelni a vöröshagyma, sertészsír és a piros fűszerpaprika használatát és jelentőségét. Tény, hogy ezek az alapanyagok a mai magyar gasztronómia alkotóelemei, mivel bővítik a magyar ételek ízvilágát. (KETTER 1985).

A fűszerpaprika egy univerzális alapanyagnak lehet nevezni, merthogy nem csak ízesíti, azt az adott ételt ahova hozzáadjuk, hanem jellegzetes piros színt ad annak és egy érdekes

aromát ad az ételnek. Gyakorlatilag egy csípős fűszernek számít, de viszont lehetséges kevésbé csípőset is készíteni. Napjainkban sok étel pótolhatatlan része a pirospaprika, egyes ételek teljesen elveszthetik jelentőségüket, ha nem adnak hozzá pirospaprikát, mint például a pörkölt (KETTER 1985).

3.2. Az ukrán konyha története

Egyes irodalmak arról írnak, hogy már a tripiljai kultúra idejében foglalkoztak mezőgazdasággal és több gabonafélét is termesztettek, búzát, kölest és árpát. Ezen kívül állattenyésztéssel, vadászattal és halászattal is foglalkoztak. Az idő során ez csak jobban elterjedt és népszerű lett. Különféle agyagból készült edényeket csak később a szláv népek idejében kezdtek el készíteni. Ezeket az edényeket kemencében égették ki (HIMENKÓ 1960).

A Kijevi Rusz kialakulása nagy fejlődést hozott az ukrán konyhába, mivel három szláv népet foglalt magába, az orosz, ukrán és a belaruszt. Ez azt okozta, hogy az ukrán konyha átvette a többi szláv konyha egyes sajátosságait. Elmondható, hogy akkoriban már nagy volt az ételválaszték és a zöldségeken kívül több húsféléből is készítettek ételeket. Továbbá meghatározó volt a halakból készült ételek illetve a kaviár (HIMENKÓ 1960).

Egyetlen asztal sem teljes a kenyér nélkül és az szláv népek étkezésében is kiemelkedő szerepet töltött be a kenyér. A kenyeret többnyire a rozslisztból és a búzalisztból sütötték (HIMENKÓ 1960).

A XV. – XVII. században nagy hangsúlyt fordítottak a hajdina termesztésére, amelyet még a XI. – XII. században hoztak be Ázsiából. Amerikából lett behozva a kukorica a tök és a bab. A XVIII. században kezdték el előállítani a burgonyát, amely a későbbiekben sok ételben szerepel majd. Például a levesek többsége csak burgonyával készítették. A XIX. században megjelent a paradicsom és a padlizsán, továbbá a cukorrépa, amelyből előállították a cukrot. A cukorrépa azért számított fontosnak, mivel eddig a számtalan édességek és sütemények elkészítéséhez mézet használtak (HIMENKÓ 1960).

Számottevő változások következtek be a XIX. század második felében, ugyanis a nagyobb városokban éttermeket kezdenek el üzemeltetni, amelyekben francia séfek munkálkodtak. Ilyen alapon a francia séfek magukkal hozták a nyugat-európai konyha sajátosságait és technikáit (HIMENKÓ 1960).

A kárpátaljai ukrán ízvilág kialakulásához is több évszázad volt szükséges. Az általános ukrán konyhára Kárpátalján legfőképp az Osztrák Magyar Monarchia volt befolyással. Ezen kívül Ukrajna más megyéiből származó gasztronómiai jellegzetességek is formálták az ukrán konyhát. Egyértelmű, hogy más népek, amelyek a történelem során megfordultak Kárpátalján, kivették a részüket az úgynevezett kárpátaljai konyha kialakításában. A kárpátaljai konyha

igazából a letelepedett népek gasztronómiai szokások keveredését jelenti. Tehát sok olyan ukrán étel van, amelyek elkészítése során a magyar alapanyagokat is használják a megszokott alapanyagok mellett (GO-TO.REST).

3.2.1. Az ukrán konyha sajátosságai és jellemzői

Az ukrán konyha mindig is kiemelkedő volt a változatossága és a széleskörű ízei miatt. A sokoldalúsága abban rejlik, hogy többfajta állat és növényi alapanyagokat használnak az ételek elkészítéséhez, továbbá több konyhai műveletet alkalmaznak egy étel elkészítése során. Többnyire húsos ételek elkészítésekor szoktak felhasználni néhány kombinációt, például először megfőzik az adott alapanyagot, majd sütik. Az ilyen technikák elvégzése során az étel egy bővebb ízvilágot és zamatot kap (HIMENKÓ 1960).

Még egy jellegzetes technika az ételek, többnyire húsból készült ételek töltése. Ez is azért elterjedt, mert így ízletesebbé teszi az adott ételt, továbbá az alapanyagok kombinálása egy teljesen új, hagyománnyá alakuló ételt hozhatnak létre. Az egyik legnépszerűbb étel, amely elkészítése során a töltés technikáját használják ez a töltött káposzta (SULINET.HU).

A kenyéren kívül több lisztből készült étel is népszerű az ukrán konyhában. Ilyenek például a ma már hagyománnyá vált derelye (vareniki), különféle töltelékkel készült piték, a galuska és sok más. Ezekhez leginkább tejet vagy más tejterméket ajánlottak, továbbá halat, ritkábban húst. A húsból készült ételeket, kolbászokat leginkább ünnepekkor tálalták. Az ukrán népek leginkább a szalonnát használták a mindennapjaikban (TRADITIONS.IN.UA).

Az ukrán konyha egyik legkiemelkedőbb étele a szalonna. Többféle elkészítési módja ismeretes. Szokás sózni a szalonnát, de elfogyasztják füstölve vagy akár nyersen is. Elmondható, hogy már az ősr ukrán népek fogyasztották a szalonnát, továbbá az erő és a bátorság szimbólumaként emlegették (AUTHENTICUKRAINE.COM.UA).

Nagy hagyománynak számít az ukrán konyhában a cékla használata. Egyrészt sok tápanyagot tartalmaz, amelyek jól hatással vannak az emberi szervezetre. Másrészt pedig nélkülözhetetlen néhány hagyományos ukrán ételből. Például az ukrán céklaleves (borscs leves) egyik fő alapanyaga a cékla, amely adja azt a jellegzetes piros színt a levesnek. Továbbá több salátát is nehéz elképzelni cékla nélkül, mint például a „vinegret” saláta, amelyben a céklán kívül több zöldség is jelen van (VARTUA.COM).

Az ukrán konyha nem csak az ételeiről híres, számos ital is van, amelyek kimondottan az ukrán hagyományok része. Ilyen itálnak számít a „kvász” is. A „kvász” ez egy rozsliszt vagy rozskenyér és maláta alapon készülő alkoholmentes ital, amely még a Kijevi Rusz idejéből származik. Idővel ennek több változatát is készítették, amelyhez különféle gyümölcsöket adagoltak (VSVITI.COM.UA).

3.3. Az orosz konyha története

Mint minden nép kultúrájának az orosz nép kultúrájának is kulcsfontosságú része a gasztronómia és kialakulásának történelme. Az orosz konyha történelme is szakaszokra bontható és kialakulása valószínűleg a IX. században vette kezdetét és a XVI. századig tartott (KITEKINTO.HU).

Ebben az időszakban több minden befolyásolta a konyha fejlődését. Az orosz törzsek elkezdtek megszállni a Felső-Volga vidéket ahol eddig finnugor törzsek telepedtek le. Mivel ez egy erdős vidék volt, ezért földműveléssel csak kisebb mértékkel volt lehetőségük foglalkozni. Nagy változásokat hozott a kereszténység felvételét követő időszak, hisz két részre lett felosztva az orosz konyha. Az egyik a böjtre alapult, amelyben többnyire zöldségből és halból készült ételek szerepeltek, a másik része pedig a böjt utáni időre lett alapozva. Az utóbbi részben az asztalon már húsból és tejtermékekből készült ételek voltak jelen (WWW.3SZEK.RO).

Az Asztraháni Kánság és a Kazanyi Kánság továbbá Baskíria és Szibéria a XVI. században lettek részei az Orosz Birodalomnak. Ez a fordulat azt következtette, hogy új termékek jelennek meg az orosz kulináris világban. Konkrétabban olyan gyümölcsfélék lettek ismertek az orosz nép területén, mint a füge, a mazsola, a sárgadinnye és a tea (WWW.ADVANTOUR.COM).

A XVII. században gyakorlatilag az változott, hogy megjelentek az orosz konyhában az egyes külföldi kultúrák ételei. Továbbá míg az ezt megelőző évszázadokban a nemes ember ételkínálata csak mennyiségben különbözött a parasz emberétől, a XVII. század során helyet kaptak a nemesek asztalain olyan ételek, mint a vadhús és madárhús. A XVIII. században elért fejlemények is leginkább az elitrétegnek köszönhető. Gyakori külföldi utazások során megismerkedhettek az ottani étkezési szokásokkal s így fokozatosan ezeket a szokásokat elsajátították. Számos konyhaművész érkezett Oroszországba és általuk váltak népszerűvé a darált húsból készült ételek, mint a fasirt vagy a pástétom. A század végére leginkább már a francia konyha szokásai terjedtek el, de ugyan úgy helyet kaptak a német, olasz és holland hagyományok. A franciák kezdeményezték az ételek kinézetének kialakítását és azok szervírozását. Továbbá kialakultak többféle köreték és saláták, amelyek eddig nem léteztek az orosz konyhában (WWW.ADVANTOUR.COM).

Kárpátaljai régióra is kihatott az orosz gasztronómia, leginkább az ukrán konyha kialakulásában és végül a kárpátaljai ízek alkotóelemeként volt jelen. Sok kutató vitázik az egyes szláv ételek hovatartozásáról. Példának ki lehet emelni a borscs levest, amely egy jellegzetes ukrán étel, de egyes források azt állítják, hogy a borscs leves elődjét az orosz nép

találta fel. Néhány orosz irodalom egy húsos céklalevesről számol be, amely a ma ismert borsos levesnek az elődjeként számít (OSZTROVSZKA 2018).

3.3.1. Az orosz konyha sajátosságai és jellemzői

Az orosz konyhára talán a legjobban illő jellemző a bőség és a külföldi országok is felfigyeltek arra, hogy az orosz asztal a legszéleskörűbb kínálattal rendelkezik. A többség étel könnyű az elkészítésben, de viszont tapasztalatot kíván. Alapvetően egy többnemzetiségű ország és így ezek lettek az orosz konyha alkotóelemei. Minden egyes nép behozta a saját szokásait és receptjeit, amelyek folyamatosan kialakították a konyhát (WWW.IRK.RU).

Az orosz emberek mindennapjaikban nagy jelentősége volt a kenyérnek és a lisztből készült ételeknek is. Továbbá nélkülözhetetlen eledel voltak a számtalan kásafélék, mint például a köles, a zabpehely és az árpa zabkása (WWW.ADVANTOUR.COM).

A legnépszerűbb orosz ételnek halat lehet mondani. Mindig bőségben volt a különféle halfajtákból és tenger gyümölcseiből, ami lehetővé tette a nagy mennyiségű halból készült ételek előállítását. Az elkészítési módját tekintve egy kiváló alapanyag volt, hiszen szinte minden elkészítési technikát alkalmazva lehetett egy jóízű ételt tálalni (DRIVENEW.RU).

Nagy jelentősége van a levesnek az orosz konyhában. Ezeknek több fajtái is ismereteseek. Léteznek hideg levesek, könnyű levesek, savanyú levesek és halalapú levesek. A hideg leveseket leginkább a nyári időszakban szokás készíteni. Elkészítésben egyszerűek, hisz nem szükséges főzni azokat. A legnépszerűbb ilyen leves az okroska. A klasszikus okroska zöldségből és kolbászból vagy egyéb húsból készül kvással felöntve, ami egy rozslisztből készült ital. A könnyű levesek vízből és zöldségekből készülnek, így a megnevezése is egyértelművé válik. A savanyú leveseknek fő alapanyaga a savanyú káposzta vagy uborka. Ezek nehéz leveseknek is nevezhetők, mert hogy sok alapanyagot tartalmaz és hús alapúak (WWW.ADVANTOUR.COM).

Az egyik fő jelképe az orosz kultúrának a vodka. A vodka egy rozsból készült erős szeszes ital, amely a XV. századból ered. Mai napig megmaradt a vodkának a jelentősége, mivel egyetlen orosz ünnep se igazi vodka nélkül (KITEKINTO.HU).

4. A kutatás eredményei

4.1. A kutatás módszerei

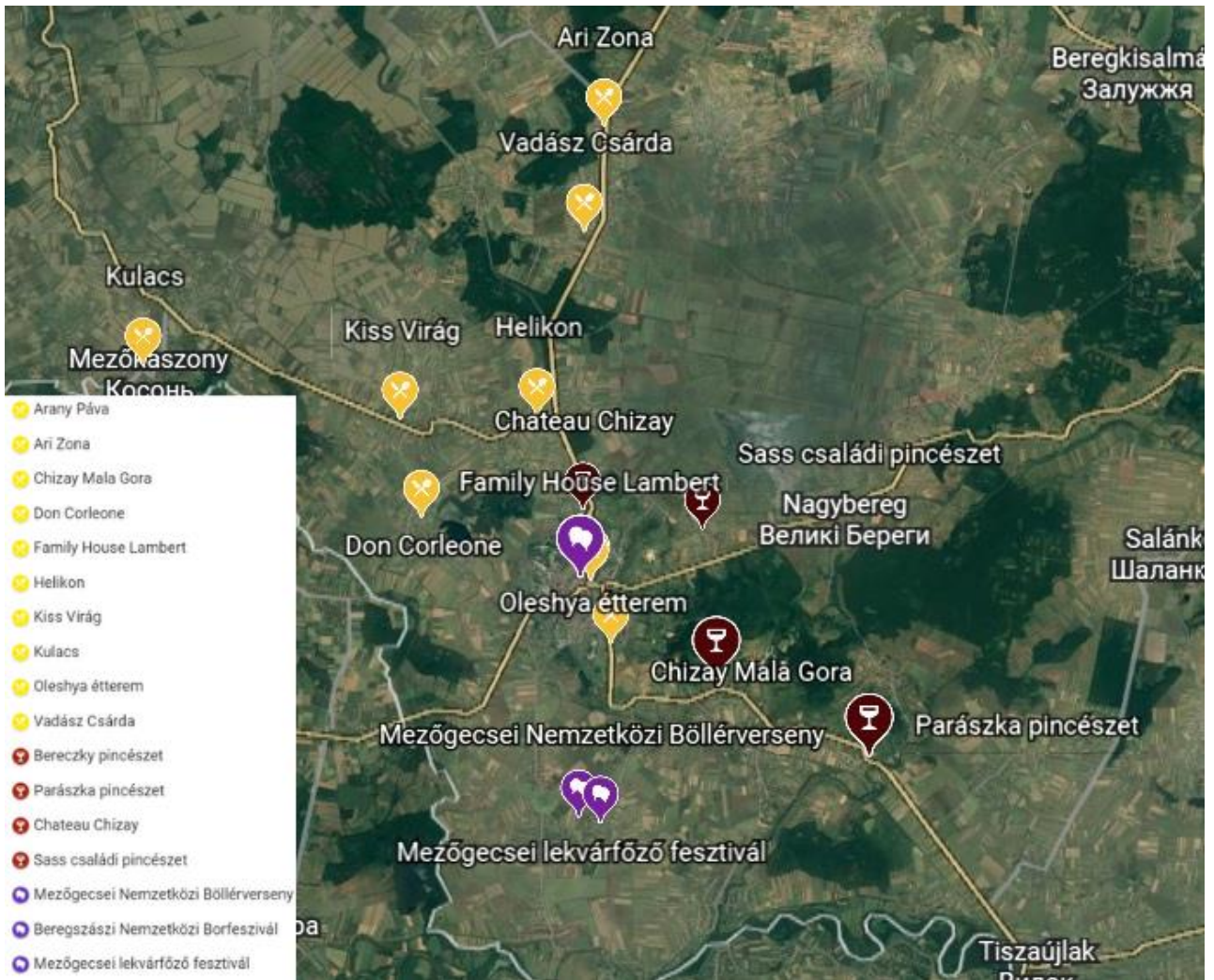
A kutatásom három részből áll. Fontosnak tartottam több szemszögből megvizsgálni a gasztronómiát a járásban annak érdekében, hogy széleskörűbb eredményeket tudjak kapni. A célom az volt, hogy megvizsgáljam a magyar, ukrán és orosz ízeket a Beregszászi járásban.

Az első részben a járás egyes éttermeiben végeztem el a kutatást. Összesen a következő tíz étterembe sikerült eljutnom: Chizay Mala Gora, Vadász Csárda, Arany Páva, Helikon étterem, Don Corleone étterem és pizzéria, Kulacs étterem, Kiss Virág Panzió és Étterem, Ari Zona, Oleshya étterem, Family House Lambert.

A második részben a járásban lévő négy pincészetet kerestem fel és végeztem el a kutatást. Nem csak a bor kínálat érdekelt, ami egyértelműen egy gasztronómiai élmény, hanem az ételekre, amelyet kínál az adott pincészet. A következő pincészeteket vizsgáltam meg: Bereczky pincészet, Sass családi pincészet, Parászka pincészet, Chateau Chizay.

A harmadik részben a Beregszászi Nemzetközi Borfesztivált, Mezőgecei Nemzetközi Bölléerversenyt és a Mezőgecei lekvárfőző fesztivált kutattam. Kulcsfontosságúnak tartottam a fesztiválokat is csatolni a kutatásomhoz, mivel nem csak a gasztronómiai értékeket mutatja be a vendégeknek, hanem egy képet ad a vidéken létező kultúráról is. Sőt, a gasztronómián keresztül lehetséges a legjobban bemutatni a kultúrát, ezért is gondoltam, hogy a fesztiválok felkutatása segítségével tudom jobban bemutatni az ittlévő hagyományos gasztronómiát.

Maga a kutatás során 17 interjút sikerült elvégezni. Ezen kívül megvizsgáltam az étlapokat is az éttermekben, továbbá a vendégek által írt véleményeket az éttermek weboldalain. Fontosnak tartottam megfigyelni a kétnyelvűség jelenlétét a bizonyos kutatási helyen. Ezért is figyelmet fordítottam az étlapok kétnyelvűségére, illetve az alkalmazottak nyelvismerésére. Továbbá kiemelkedő volt számomra megvizsgálni, hogy az adott étterem alkalmazottjai részt vesznek-e szakmai továbbképzésben. Többnyire személyesen sikerült levezetni az interjúkat, de a COVID-19 vírus miatt illetve a kitört háború miatt egyes interjúkat kénytelen voltam telefonos megbeszélés segítségével elvégezni. Az éttermeket nézve leginkább az adott étterem tulajdonosával, vagy vezetőjével készítettem az interjúkat. A pincészetek esetében a borászokkal beszélgettem el, a fesztiválok kutatásakor pedig a szervezőkkel, illetve egyes fesztiválokon személyesen is részt vettem, ezért a résztvevőkkel és a vendégekkel is elbeszélgettem. Végül készítettem egy térképet, amelyen feltüntettem az éttermek és pincészetek elhelyezkedését, továbbá a fesztiválok megszervezésének helyszínét (1. ábra).



1. ábra. Az éttermek, pincészetek és fesztiválok elhelyezkedése

Forrás: Saját szerkesztés

Bár 3 különböző ágazatot vizsgáltam meg, mindegyiknek a fő témaköre a gasztronómiai kínálat volt. Ennek értelmében 3 kérdéssor lett kialakítva.

Az étterem kutatása során feltett kérdések:

1. Az étterem kínálata.
2. Szerveznek e az étteremben valamilyen rendezvényeket amelyek a gasztronómiához kapcsolódik? (például: Ukrán/Magyar konyha hete, egyéb)
3. Igénybe veszik e az ukrán turisták az étterem kínálatát?
4. Igénybe veszik e a magyar/külföldi turisták az étterem kínálatát?
5. Mi az érdeklődési körük a belföldi turistáknak?
6. Mi az érdeklődési körük a magyar/külföldi turistáknak?
7. Visszajelzések
8. Alkalmazottak.
 - 8.1. Részt vesznek e szakmai továbbképzésen, ha igen milyen jellegű?

9. Étlapok vizsgálása.

- 9.1. Kínálat
- 9.2. Ár
- 9.3. Többnyelvűség

A pincészetek kutatása során feltett kérdések:

1. Milyen és hány féle borokat kínál a pincészet?
2. Kínálnak e borkorcsolyát, ha igen milyen?
3. Lehet e ebédet vagy vacsorát igénybe venni a pincészetnél?
4. Melyik a legkedveltebb bor a látogatók számára?
5. A pincészet tevékenységei a különféle fesztiválokon (Beregszászi Borfesztivál, stb.).
6. Igénybe veszik e a turisták a pincészet kínálatát, ha igen milyen turisták (külföldiek/belföldiek)?

A fesztiválok kutatása során feltett kérdések:

1. Milyen gasztronómiai kínálatot ajánl fel a fesztivál?
2. A fesztivál résztvevői milyen jellegzetes ukrán vagy magyar alapanyagokat használnak az ételek elkészítése folyamán?
3. Milyen hagyományos technikákat alkalmaznak az ételek elkészítésekor?
4. Milyen jelentősége van a jellegzetes alapanyagok és technikák használatának?
5. Kik látogatnak el leginkább a fesztiválra (turisták/helyi lakosok)?
6. Miért tartja fontosnak a fesztiválok fenntartását?
7. Visszajelzések

4.2. Az éttermekben elvégzett kutatás leírása

4.2.1. Arany Páva

Az Arany Páva étterem és szálloda komplexum Beregszász egyik legkiemelkedőbb vendéglátói helye a városnak. Nem csak a szerencsés, központi elhelyezkedése miatt, hanem az épület történelme miatt is, amelynek kinézetét sikerült mai napig változatlanul megőrizni. Maga az épület biztosítani tud szállást a szálloda részlegben továbbá étkezést az étteremben. Ezen kívül van egy parkoló is és egy nagy terasz illetve jelenleg építkezés alatt van az épület hátsó részében egy medence, amely a közeljövőben már működni is fog. Az étterem kínálata széles, mivel több konyha ételeit is igénybe lehet venni. Leginkább az európai konyha ételei találhatóak az étlapon, de jelentős mennyiségben vannak az ukrán és magyar ételek is, tehát minden vendég eldöntheti, hogy mit szeretne.

A komplexumba érkező vendégek többnyire belföldi turisták, legfőképp Lviv és Kijev városokból érkeznek a vendégek, emellett más megyéből is ellátogatnak ide. A külföldi idegenforgalmat nézve legtöbben a magyar turisták vannak, emellett Angliából és Kínából is érkeznek turisták. Az alkalmazottakkal való beszélgetés során elmesélték, hogy a belföldi turistáknak nagyon érdekes a magyar konyha felfedezése, ezért leginkább a magyar konyha ételeit szokták rendelni az étteremben. A külföldi turisták pedig pont fordítva leginkább az ukrán konyhát veszik igénybe.

A helyszín szinte minden éven részt vesz a Magyar konyha hetében és ezen keresztül is igyekszik a magyar kultúra és gasztronómia népszerűsítésében. Továbbá több rendezvényt is megszervez az étterem. Leginkább olyan tematikus eseményekről van szó, mint a Valentin-nap ünneplése, Újévi rendezvény és sok más. Ilyen rendezvényekkor a munkatársak megfelelő díszítést raknak ki és sokszor különféle énekeseket vagy zenész csoportokat hívnak meg annak érdekében, hogy a vendégeket szórakoztassák. És a visszajelzések is azt igazolják, hogy a vendégek elégedettek azokkal a szolgáltatásokkal, amelyet az Arany Páva nyújt.

Mint sok más étteremben is, az Arany Pávában is hiány van a kiképzett munkatársakból. Leginkább gyakorlattal és nyelvtudással rendelkezők, de szakmai végzettség nélküli emberek dolgoznak az étteremben és a szállodában. Továbbá a vendéglátói munkát végző embereknek nincs lehetőségük a komplexum által részt venni továbbképzésben, hanem csak saját akaratból.



2. ábra. Arany Páva

Forrás: BAGYINSZKI.EU

4.2.2. Ari Zona

Az étterem Gát településen kapott helyet és ez azért számít egy jó helyszínnek, mert a főút mentén van, ami gyakorlatilag azt jelenti, hogy akik messzebb helyekről jöttek el a járásba azok nagy valószínűséggel ezt a helyet választják, és ott étkeznek majd. Az étterem házias, magyaros ízeket kínál úgy a fő ételeknél és leveseknél, mint a desszerteknél is. Az egyik specializációja az étteremnek a csülöktál és egyéb más rendelésre kért hidegtalak, továbbá a saslik, azaz grillen sült hús, amely az egyik oka annak, ami miatt már visszatérő vendégek is vannak az étteremnek.

Különbéle rendezvényeket szerveznek az étteremben, kezdve a Szilveszteri ünnepséggel és a Szüreti Bál megtartásával, a zártkörű születésnapok és egyéb ünnepségekkel végezve. Emellett már két alkalommal részt vettek a Magyar konyha hetén is.

Az étterembe látogató vendégek jelentős része belföldi turisták, és mint több étteremnél is észrevehető, leginkább a magyar ízekre vadásznak, illetve a járás termálfürdőire is. A külföldi vendég drasztikus visszaesést jelent a COVID-19 vírus miatt, de az eddigi külföldről érkezett vendégek leginkább a grillezett ételeket fogyasztják. A visszajelzések is azt mutatják, hogy az étteremnek jó a kínálata és elégedetten távoznak onnan. Ez akár azzal is magyarázható, hogy

az étterem munkatársai kiképzett emberek, akik folyamatosan részt vesznek továbbképzésben és napról napra képzik magukat. Továbbá mivel az alkalmazottak több nyelven beszélnek és az étlap is ukrán és magyar nyelven is elérhető, ezért a kommunikációval sem adódnak problémák. Mellesleg munkafelvételkor az a kikötés, hogy az illetékes legalább két nyelvet beszéljen.



3. ábra. Ari Zona

Forrás: KARPATINFO.NET.UA

4.2.3. Chizay Mala Gora

A Chizay Mala Gora étterem helyileg Beregszászban helyezkedik el. Az étterem különlegessége az, hogy szőlő ültetvények között van. A gyönyörű kilátáson kívül van még egy mini-szálloda, ami úgyszintén rendelkezésre áll a turisták számára. A kínálatot tekintve az étterem leginkább az európai konyha ízeivel tudja szolgálni a vendégeket. Viszont helyet kaptak az étlapon az ukrán konyha egyes ételei is. Nem hiába szőlő ültetvények között helyezkedik el, mivel a Chizay vállalkozás bor előállításával és értékesítésével foglalkozik. Ezeket a borokat meg lehet ízlelni az étteremben, az alkalmazottak pedig szívesen ajánlanak megfelelő bort az adott ételhez. Ami az alkalmazottakat érinti, azt kell tudni, hogy mindegyik rendelkezik végzettséggel az adott szakmán belül. Továbbá az étterem rendszeresen szakmai tréningeket és kiképzéseket tart az alkalmazottaknak, amelyet teljes egészében az étterem finanszíroz.

Idegenforgalom szempontjából a COVID-19 szinte lehetetlenné tette a külföldi turistaforgalmat, emiatt az étterem is kevés számban fogadott külföldről érkező vendégeket. De viszont ezzel egyidőben nagyszámban elkezdtek utazni a belföldi vendégek, mivel a külföldi nyaralásokra nem lehetett elutazni. Egyes szakaszaiban a vírusnak az étterem nem fogadott

vendéget. Viszont kidolgozott egy rendszert, ami a vírus ideje alatt is lehetőséget adott arra, hogy a vendégek otthonról is tudják élvezni a bort, amit a Chizay cég állít elő. Ezek az úgynevezett online borkóstolók és kiutazós borkóstolók. Az online és kiutazós borkóstolónak az a lényege, hogy a vendégsoporthoz, akik igényelték ezeket az opciókat, kiutazik egy sommelier amely vagy a helyszínen mutatja be a bort ahova rendelte a vendég, vagy online egy hívás segítségével. Az interjú során sikerült kiderítenem, hogy elég sokan igényelték ezeket az ajánlatokat, többnyire nagyobb csoportok egy valamilyen rendezvény keretein belül.

A többnyelvűség az étteremben van talán a legjobban megoldva az összes többi között, amelyet kutattam. És bár az étlap csak ukrán nyelven érhető el, az alkalmazottak úgy ukránul, mint magyarul, angolul, oroszul és akár németül is tudják szolgálni a vendégeket, továbbá a menü elérhető Braille írással is az arra rászorultak számára.

Az étteremben több rendezvényt is megszerveznek, többnyire a helyszín saját maga által szervezett konferenciák vagy egyéb események. Még nagyon elterjedtek a különféle fotózások is a területen a szőlő ültetvények közt.



4. ábra. Chizay Mala Gora

Forrás: Saját kép

4.2.4. Don Corleone étterem és pizzéria

A Don Corleone étterem és pizzéria Beregdédán található. Az étterem a magyar és az európai konyha ételeit kínálja a vendégeinek, de jelen van néhány szláv nép étel is az étlapon. Továbbá az olasz pizzák is helyet kaptak az étlapon. A magyar ételeket igyekeznek kissé modernizálni és fejleszteni. Az étterem pizzáit nem hiába nevezik olasz pizzáknak, mivel a pizza elkészítésének módját különféle olasz pizzamesterektől kölcsönözték. Törekednek arra, hogy hagyományos olasz pizzákat tudjanak kínálni a beregszászi járásban. A Don Corleone étteremben az ételek elkészítése során használnak olyan híres elkészítési technikákat, mint a „Sous Vide” és a molekuláris konyhát is.

Az étterem fő célja a magyar ízek bemutatása és azok modernizálása, továbbá az európai konyha kínálása az ide érkező embereknek. A legnépszerűbb ételek a harcsa paprikás házi túrós csuszával, a kacsacomb bánossal és a magyar házi készítésű füstölt felvágottak. Továbbá jelen vannak az olyan ukrán konyha specialitásai, mint a borscs leves és a kijevi kotlett. Az étterem minden ételhez ajánl megfelelő bort. Az étlapon az ételek mellett fel vannak tüntetve azok a borok, amelyek leginkább illenek az adott ételhez. A Don Corleone konyhája egy modern konyhának számítható. Beregszászi járás éttermeiben nem igazán használnak világszerte elismert elkészítési technológiákat és egyes alapanyagok modern elkészítésének változatait. Például a konfitálás, a „Sous Vide” technológia, továbbá ami számomra meglepő volt ez a paradicsomdzsem és az ehető szalma.

A Don Corleone is hagyományos módon megtartja a Magyar konyha hetét, illetve különféle ünnepekre is készít valamilyen rendezvényt. Az ilyen rendezvények során egy jellegzetes menülapot alakítanak, továbbá jelen van az úgynevezett „Napi menü” amelyben a nap különleges ételajánlatai szerepelnek és a „Barbecue Diner” menü, amely különféle grillezett ételeket kínál.

Az alkalmazottaknak lehetőségük van különféle szakmai továbbképzésen részt venni annak érdekében, hogy folyamatosan fejlesszék a tudásukat. Ezen kívül az alkalmazottak kommunikálnak úgy magyar nyelven, mint ukrán nyelven is és úgyszintén a menü is két nyelven elérhető a vendégek számára.

A turizmust nézve az étterem leginkább ukrán turistákat fogad. Gyakrabban nyári időszakban látogatják meg az éttermet a turisták. Májustól – szeptemberig látogatnak leginkább a vendégek a helyszínre. Sok ukrán turista a borscs levest rendeli, de nagyon érdekeltek a magyar ízekben is. Az olasz pizza népszerű a helyi lakosság körében.



5. ábra. Don Corleone étterem és pizzéria

Forrás: Az étterem hivatalos Facebook oldala

4.2.5. Family House Lambert

A Family House Lambert egy étterem és szálloda komplexum, amely közel helyezkedik el Beregszász belvárosához, tehát egy kedvező helyen a vendégek számára. Emellett rendelkezik parkolóval is. Maga az épület kívül és belül is Provence stílusban lett kialakítva.

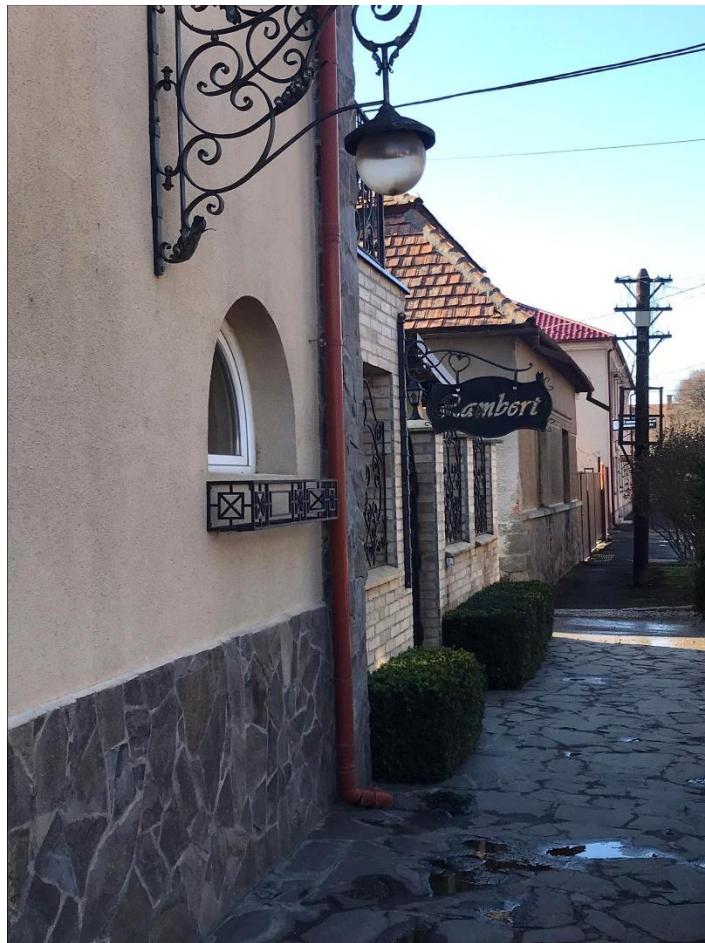
Az étterem részleg 11 reggelifélét tud felkínálni a vendégeknek, ebből 4 komplex reggeli, amelybe a forró italok is beletartoznak az árba. Az ebéden és vacsorán felkínált ételek minden nap változnak, a szakácsok igyekeznek minden nap új ízekkel szolgálni az odaérkező vendégeket a monotonitás elkerülése szempontjából. Különbőféle tematikában ajánlják az ételeket. Egyik nap a magyar konyha világát mutatják be és egész nap magyar ételeket tud rendelni a vendég, másnap az európai konyha igényelhető és ezen kívül grillen sült ételeket és sok más variációval is tudnak eleget tenni a vendégeiknek.

Maga az étterem nem szervez rendezvényeket, de viszont a magyar konyha napokkal, vagy a grillezett ételek napjával kompenzálják az események hiányát.

Sok vendég fordul meg a helyszínen, leginkább Ukrajna más megyéiből érkeznek, tehát belföldi turizmusról van szó. Viszont gyakran megfordulnak az határokon túlról érkező turisták. A külföldi turisták nagyszámban érkeznek Lengyelországból, Magyarországról, Csehországból és Olaszországból is, amelyek nagyon érdekeltek a magyar ízekben. A belföldi turistáknak is a legkedveltebb ételek a magyar konyhából származnak és kimondottan szeretik a magyar ételeket. Nagy számban vannak a pozitív visszajelzések és az interjú alatt is érthetővé

vált az, hogy a vendégek nagy örömmel keresik fel a helyszínt és visszatérnek újból. A hely rendelkezik néhány díjjal, ami azt bizonyítja, hogy jól működik a vendéglátóhely.

Az alkalmazottak nem rendelkeznek vendéglátói irányzatú végzettséggel, viszont az étterem vezetősége évente egyszer szervez továbbképzést a munkatársak számára, amelyben egyértelműen ingyen lehet részt venni. Továbbá a nyelvtudás is fontos része az étterem és szálloda komplexumban. Az ottdolgozók több nyelven is hajlandóak beszélni, ezért nincs nyelvtudási probléma.



6. ábra. Family House Lambert

Forrás: Saját kép

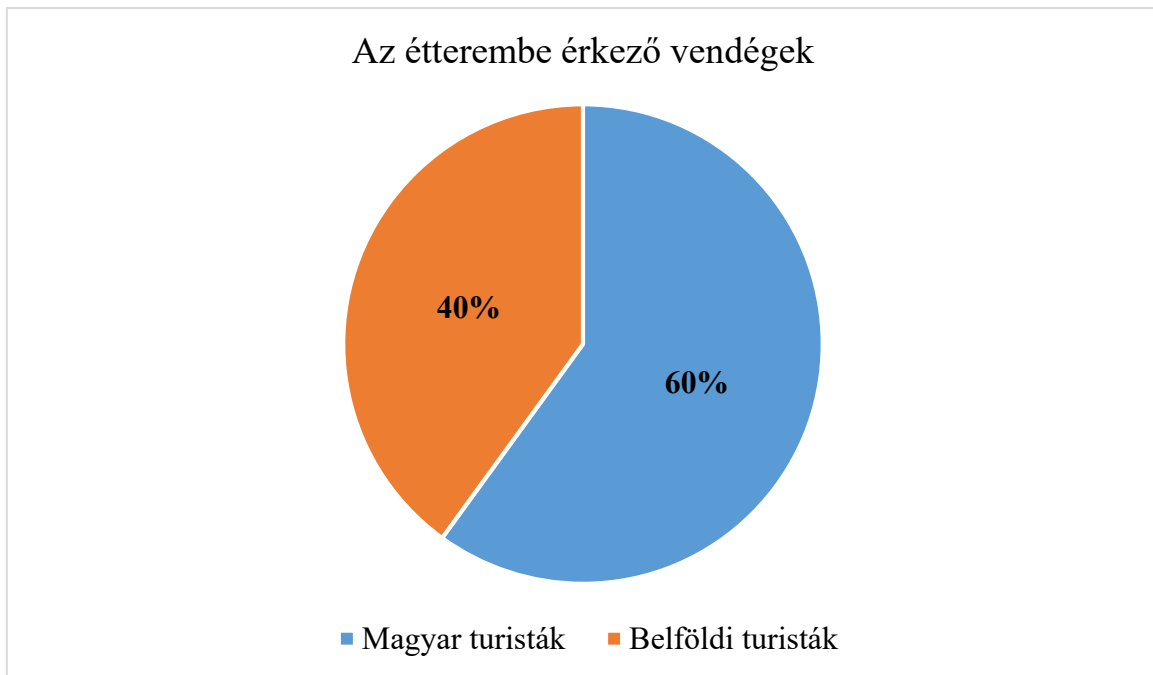
4.2.6. Helikon étterem

A Helikon egy három csillagos szálloda és étterem Makkosjánosiban, Beregszászi járás. Nem csak szállást kínál az ideérkező vendégeknek, hanem a magyar az ukrán és más kárpátaljai népek ételeit is az étterem által. Továbbá lehetőséget ad a vendéglátóhelyen lévő finn szauna és medencék használatára, van működő pezsgőfürdő, lehet asztaliteniszezni, biliárdozni, a gyerekek számára játszótér áll rendelkezésre. A vidék sok történelmi és természeti emlékhellyel rendelkezik és lehetőséget ad azok megtekintésére (például a Munkácsi vár, Árpád-vonal, Sipot vízesés).

Fő célja a vendéglátóhelynek a magyar konyha és a hagyományoknak őrzése és fejlesztése. Ettől függetlenül kínál különféle európai és ukrán ételt is. 50 fő ételt, 6 féle levest és még sok más ételt, mint például salátákat és desszerteket tud kínálni a vendégeknek. Az étterem kínálatában jelen vannak olyan más nép konyháinak ételei, mint például a ruszin bános, és szlovák sztrapacska. Továbbá nyári időszakban igénybe lehet venni az olyan jellegzetes orosz ételeket, mint a szolyánka levest, a rásszolnyik levest és az okroska levest is. Az étlapon főképpen magyar ételeket találhatunk, mint például a Jókai bableves, bográcsos, csirkepaprikás, sertéspörkölt”, lacipecsenye és még sok más. Ezen kívül, nagy borválasztékkal is rendelkezik az étterem.

Eddig a Helikonban 8 alkalomkor volt megszervezve a Magyar konyha hete. Maga a rendezvény általában mindig májusban kerül megszervezésre. A rendezvény során olyan ételek is megtalálhatóak az étlapon, amelyeket nem lehet igénybe venni az év során, mint például a csőröge vagy a lekváros dereje. Kedvezményes áron kínálja az ételeket és hagyományosan 5 fajta jellegzetes étel áll rendelkezésre a rendezvény során. Erre a rendezvényre általában tematikus menülapot alakítanak ki. Ezen kívül még sok más rendezvény kerül megszervezésre az étteremben, mint például a Valentinnap ünneplése, Nőnap ünneplése stb.

Ami a turizmust illeti körülbelül 60% magyar turisták veszik igénybe a kínált szálláshely és étkezési lehetőségeket. 2019-2020-as években nagyobb számban voltak az Ukrajnából érkező turisták. Az étterem tulajdonos elmondása szerint, a magyar turisták leginkább a magyar ízeket keresik fel az étterem kínálatában. Az ukrán turisták legfőképp a bánost rendelik, továbbá sokan a bográcsosban és a Jókai bablevesben érdekeltek. A magyar turisták leginkább a Kárpát-medence történelme megismerése és a történelmi látnivalók, illetve a fürdőzés céljából érkeznek. Az ukrán turisták érkezési céljai kissé eltérőbbek, hiszen kevésbé érdekeltek a látnivalókban, inkább a termálfürdőket, a fesztiválokat és a híres borokat veszik igénybe.



7. ábra. A Helikon étterembe érkező turisták összessége

Forrás: Saját szerkesztés

A visszajelzésekre kitérve a turisták nagyon elégedetten távoznak el a vidékről. Az ukrán turistákra leginkább jellemző a törzsvendégség és a több alkalmi ellátogatás.

A tulajdonos, Bíró Tibor tovább szeretné fejleszteni a vendéglátóhelyet, tervbe van a magyar turisták számára Lviv város bemutatása, illetve sok infrastrukturális fejlesztés véghezvitele.



8. ábra. Helikon

Forrás: BOOKING.COM

4.2.7. Kiss Virág Panzió és Étterem

A Nagybégányban lévő panzió és étterem széleskörű szolgáltatásokat kínál a vendégeknek. Szálláson és étkezésen kívül a vendégeknek lehetőségük van igénybe venni a szaunát, pezsgőfürdőt és a medencét. Az étterem összesen 120 főt tud egyszerre befogadni, továbbá a kültéri terasz is 50 személynek tud helyet biztosítani.

Alapvetően egy magyar étteremről van szó, mivel az étlapon leginkább magyar ételek vannak. Ezen kívül az étterem egyik specialitása a vadhúsból készült ételek. A turisták leginkább belföldről érkeznek a Kiss Virágba, de viszont a nyári időszakban sok magyar vendég is ellátogatnak ide, mivel a területen van medence és így ez egy kiváló üdülőhelynek mondható. A rendezvények szempontjából azt fontos tudni, hogy minden éven részt vesz és támogatja a Magyar konyha hetét.

Az alkalmazottak jelentős része kiképzett szakemberek, illetve legalább két nyelven beszélnek a pincérek.



9. ábra. Kiss Virág Panzió és Étterem

Forrás: VAILLANT.UA

4.2.8. Kulacs étterem

A Kulacs étterem Mezőkaszonyban helyezkedik el. Az étterem magyar autentikus stílusú. Különféle magyar tárgyak díszítik az étterem belsejét, amellyel egy kellemes magyaros légkört alakít ki. Az étterem külső díszítésén is hagyományos magyar elemek láthatóak. Az étterem étlapján úgy a magyar, mint az ukrán konyha ételei is jelen vannak. Legfőképp magyar ételek készülnek, mint például a bográcsos, Jókai bableves, cigánypecsenye és sok más. Érdekességként jelen van az óriási lapcsánka sertéspörkölttel, amely egyben az étterem specialitása. Továbbá az ukrán ízeket is igénybe lehet venni. Például a borscs leves, bános és a szolyánka leves. Az étterem fontosnak tartja, hogy a turisták mindkét nemzet ételeit meg tudják kóstolni.

Kulacs étteremben nagyon sok rendezvényt szerveznek. Különféle Retro partykat, Valentinnapi és Nőnapra ünnepléseket. Mint már megszokott a járás éttermeiben, a Kulacs is részt vesz a Magyar konyha hetén eddig 9. alkalommal.

Az ukrán turisták leginkább a nyári időszakban látogatnak el a Kulacsba. Hétvégegy gyakoriak a turistacsoportok ellátogatása, amelyeket szívesen fogadnak az étterem tulajdonosai. Kaszonyban helyezkedik el a legnagyobb termálfürdős üdülőhely, és ez az egyik legkívántabb cél a turisták számára. Az ilyen nagy üdülési illetve gyógy létesítmény, a különleges magyar ételek, a falusi turizmus és a kedves vendégfogadás, Kaszony települést csaknem az egyik legvonzóbb településnek lehet nevezni. A járvány időszak előtt gyakori volt a magyar turisták ellátogatása az étterembe.

Az étteremben a szakácsok részt vesznek szakács továbbképzésben, illetve az étteremben odafigyelnek arra, hogy az alkalmazottak szakmailag kiképzettek legyenek, és ami alapfeltétel az étteremben, hogy az alkalmazottak beszéljenek ukrán és magyar nyelven is. Ez azért fontos, mert sok ukrán vendég fordul meg az étteremben és emiatt szükséges a megfelelő nyelvtudás

Mivel az étterem nem csak magyar ételeket, hanem magyaros légkört is kínál a turistáknak ezért az Ukrajnából érkező turisták kimondottan kedvelik ezt a helyet és nagy örömmel veszik igénybe a magyar konyha ételkínálatát. Ami mai napig meglepő számomra, hogy a magyar turisták is legfőképp a magyar konyha ízeit keresik fel úgy a Kulacsban, mint a járás más éttermeiben.



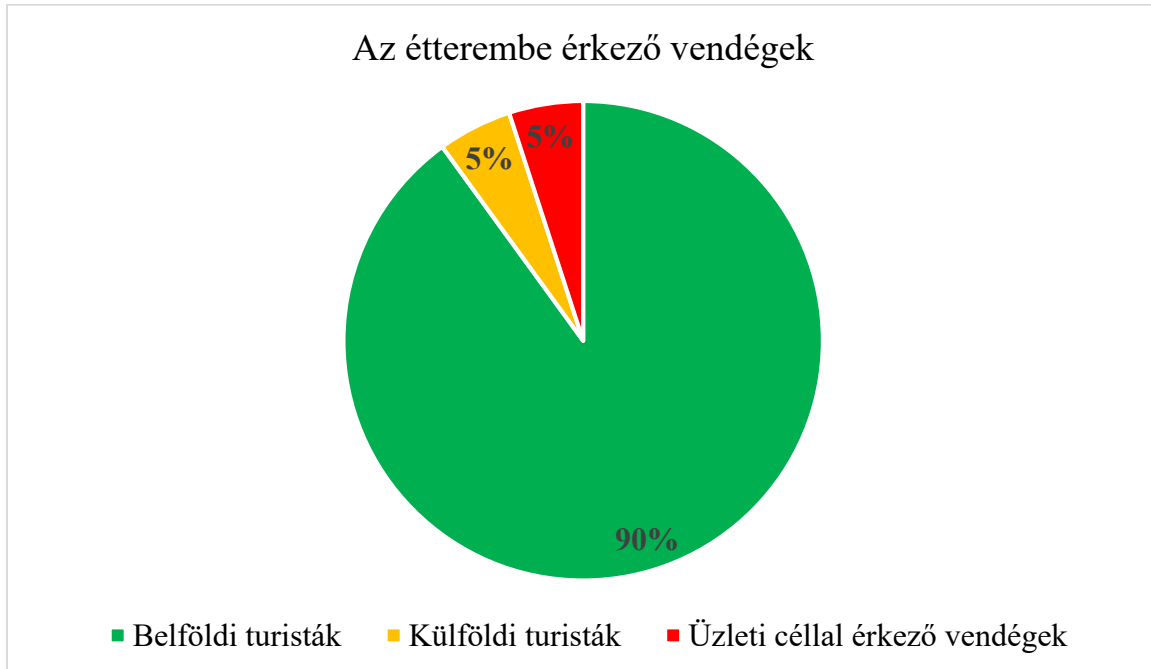
10. ábra. Kulacs

Forrás: Az étterem hivatalos Facebook oldala 2019

4.2.9. Oleshya étterem

Az Oleshya étterem is hasonlóan az Arany Pávához a központhoz közel helyezkedik el, ami lehetőséget ad arra, hogy több turista látogasson el az étterembe. Alapvetően nem csak éttermi szolgáltatásokat tud kínálni, hanem van egy szálloda is. Továbbá a terület hátsó részén folyamatban van egy grill terasz. Amiután az készen lesz, az étterem vezetősége tervez különféle grillen sült ételekkel is bővíteni az étlapot, továbbá kisebb fesztiválokat és rendezvényeket is szervezni. A jelenlegi kínálatot nézve elmondható, hogy az étterem leginkább a kárpátaljai specifikus konyhára alakítja a menüt. Ez azért kulcsfontosságú, mert a megyében több népcsoport és kultúra keveredik, ezért a gasztronómia is különleges.

Turizmus szempontjából az étterem egyik tulajdonosa elárulta, hogy a vendégek 90%-a ukrán belföldi turisták. A maradék 5-5% azok külföldi turisták és kereskedelmi célból érkező üzletemberek. Mivel az étterem a turistákra összpontosul, ezért mindazt megadja, amit a vendég épp szeretne. A belföldi látogatók érdekeltek a megyében levő kultúra iránt illetve a gyógyturizmus lehetőségeire, ezért az hogy az étterem a kárpátaljai ízeket kínálja csak egy jó döntés ahhoz, hogy minél többen felkeressék a helyet, és az étterem is látja, hogy ezek az ételek is kedveltek a belföldi turisták körében.



11. ábra. Az Oleshya étterembe érkező turisták összessége

Forrás: Saját szerkesztés

Mivel a helyiség még építkezés alatt van és a COVID-19 vírus is megzavarta a terveket, ezért az étteremnek még nem volt lehetősége kidolgozni a szakmai továbbképzések menetét. Viszont az interjún kiderült, hogy a közel jövőben a tulajdonosok lehetővé akarják tenni a különböző szakmai továbbképzéseken való részvételt az ottdolgozó munkatársaknak. Jelen pillanatra a csapat része rendelkezik végzettséggel is, de egyesek csak gyakorlati tapasztalattal rendelkeztek, mert korábban is a vendéglátásban dolgoztak. Ennek ellenére az alkalmazottak rendelkeznek megfelelő szintű nyelvtudással, ami lehetővé teszi a megfelelő kapcsolat kialakítását a vendéggel.



12. ábra. Oleshya étterem

Forrás: Saját kép

4.2.10. Vadász Csárda

A Vadász Csárda, amely Gát településen helyezkedik el nem csak egy étteremmel tudja szolgálni a vendégeket, hanem rendelkezik egy motellel és egy rendezvényekre kialakított helyiséggel ami lehetőséget ad a különféle események megtartására is. A rendezvényteremben több típusú rendezvényt is megtartanak, esküvőket, különféle konferenciákat és egyéb tematikus eseményeket.

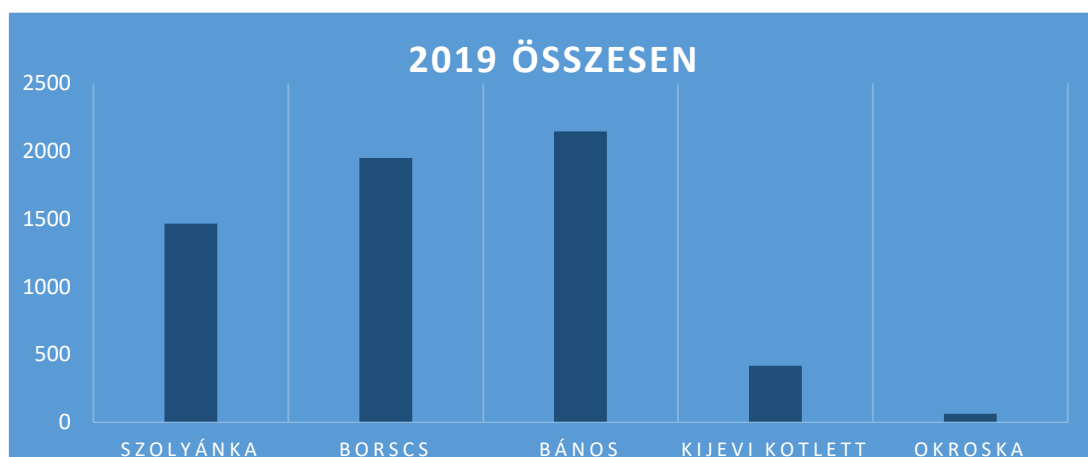
Úgy az ukrán vendégek, mint a külföldről érkező vendégek is igénybe veszik az étterem kínálatát. Leginkább az ország más megyéiből látogatnak el ide, tehát nagyrészt a belföldi turisták látogatnak el az étterembe. Ezen kívül a külföldi, többnyire magyar látogatók is felkeresik a helyszínt. A legkedveltebb ételek a vendégek körében a hagyományos ukrán borscs és a kijevi kotlett, illetve a bános és a szolyánka leves is. A nyári időszakot tekintve nagy népszerűséggel rendelkezik az okroska leves, ami alapvetően egy orosz hideg leves és emiatt beilleszkedik a nyári szakaszba mivel laktató és hidegen fogyasztható. Ezen kívül sok magyar étel is helyet kap az étlapon.



13. ábra. Vadász Csárda

Forrás: RESTAURANTGURU.COM 2017

Mivel néhány éve a gasztronómiai kínálatot kutatom, ezért a 2021-ben elvégzett kutatás során sikerült beszerezni néhány 2019-2020 szakasról szóló statisztikai adatot, amely az azokban az években elfogyasztott ételadag mennyiségét ábrázolja. A statisztika az étterem legkedveltebb ételeit mutatja be. Ezek az orkoska leves, kijevi kotlett, bános, borscs leves és a szolyánka leves. Ezek adatok beszerzésében az akkori témavezetőm, Virván Olga segített.

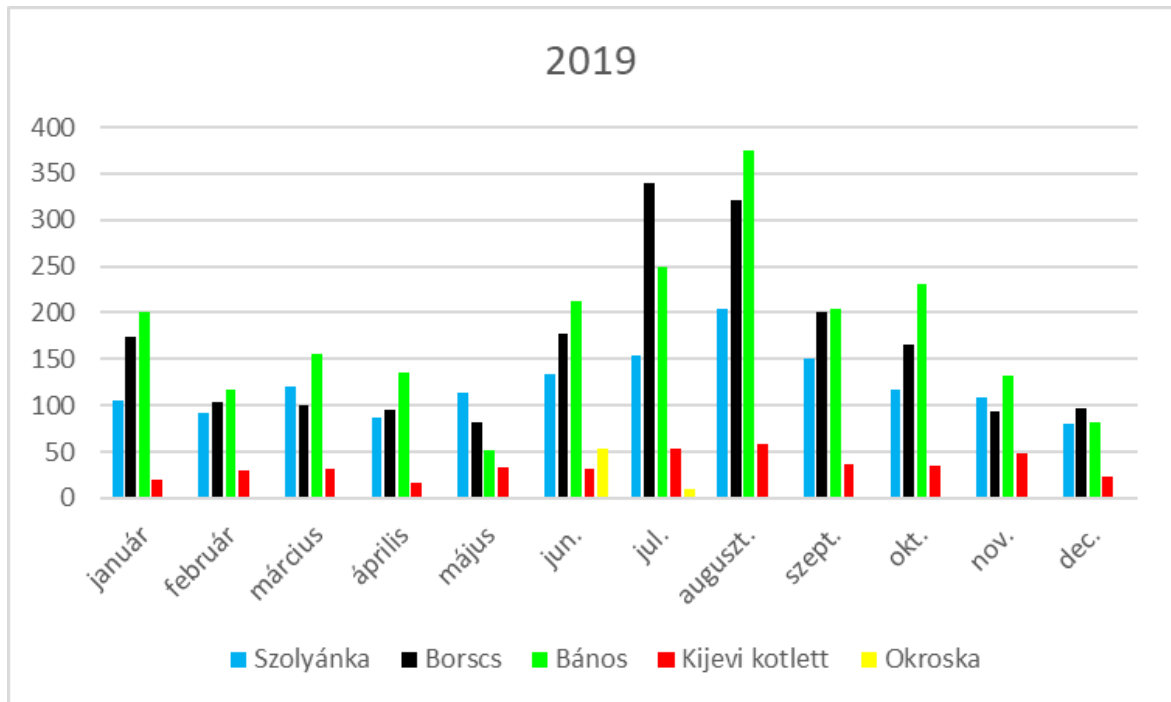


14. ábra. Vadász Csárda 2019-es összesített statisztikai adat

Forrás: Vadász Csárda 2020; Szerkesztette: Gál M.

A diagramot nézve azt a következtetést lehet hozni, hogy 2019-ben a legtöbb adagot a bánosból és a borscs levesből rendelték. A bános esetében ez 2146 adagot jelent, a borscs levesből pedig 1950 porció került rendelésre 2019-ben. Továbbá a szolyánka levesből 1465 adag, a kijevei kotlettből 417 adag az okroska levesből pedig 63 adag lett értékesítve (14. ábra).

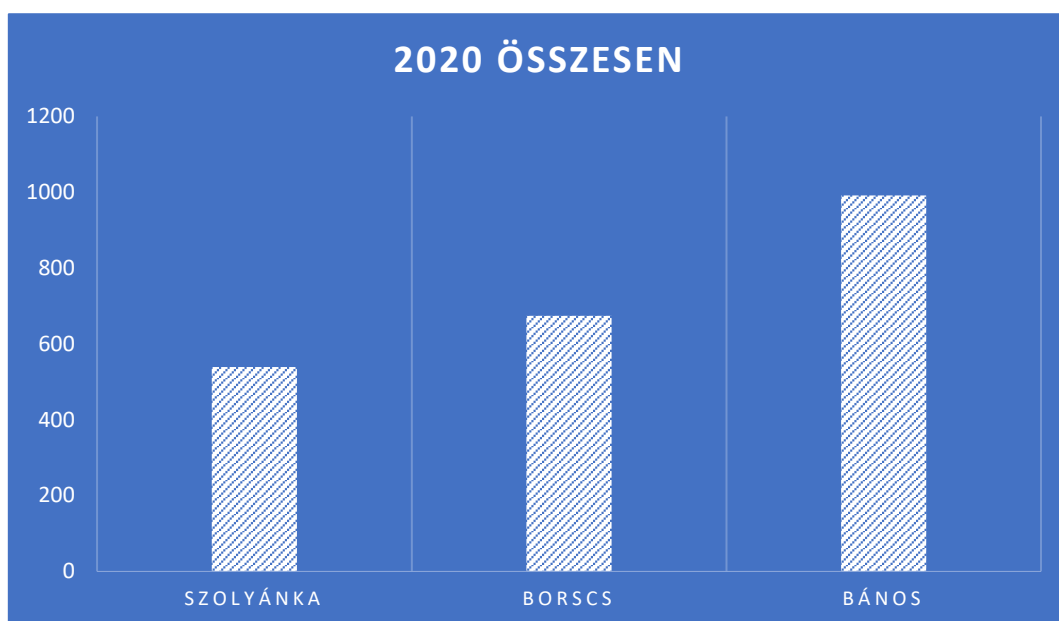
Ha a havi adatokat nézzük, akkor a július és az augusztus volt a legkiemelkedőbb, hisz akkor rendelték a borscs levesből és a bánosból a legtöbbet. Ez júliusban 340 borscs leves adagot és 250 adag bánost jelent, augusztusban pedig 321 porciót vettek igénybe a borscs levesből és 375 adagot a bánosból (15. ábra).



15. ábra. Vadász Csárda 2019-es statisztikai adat

Forrás: Vadász Csárda 2020; Szerkesztette: Gál M.

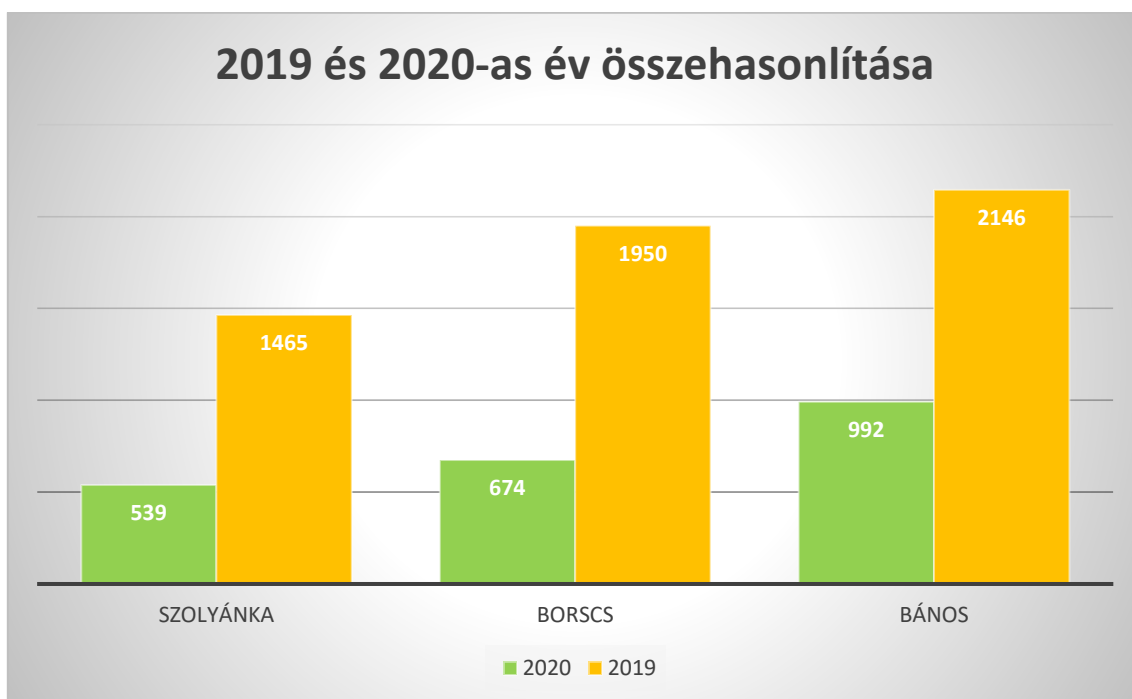
Jelentősen kevesebb adat van a 2020-as évet nézve. Összesen 3 ételről vannak számadatok, amelyek lefedik az egész évet. Ezek a borscs leves, szolyánka leves és a bános. Egy év alatt a borscs levesből 674 adagot kértek a vendégek a bánosból 992 adagot és a szolyánka levesből pedig 539 adagot. Az ilyen visszaesést a 2019-es évhez viszonyítva valószínűleg a COVIS-19 vírus okozta, mivel nagy kihatással volt a turisták mozgására (16. ábra).



16. ábra. Vadász Csárda 2020-as összesített statisztikai adat

Forrás: Vadász Csárda 2020; Szerkesztette: Gál M.

Összehasonlítás érdekében szerkesztettem egy diagramot, amely a 3 legnépszerűbb étel adagszámát mutatja be 2019-2020-ban (17. ábra).



17. ábra. 2019 és 2020-as évek összehasonlítása

Forrás: Vadász Csárda 2020; Szerkesztette: Gál M.

4.2.11. Az éttermekre vonatkozó összegzés

Az éttermek kutatása során, 10 éttermet sikerült felkeresni és elvégezni a kutatást. Nem csak a turisták hovatarozására figyeltem oda, hanem arra is, hogy milyen ételeket kínál az étterem. Ennek függvényében készítettem egy táblázatot, amely azt mutatja be, hogy milyen nép ételeit kínálja az adott hely.

1. táblázat. A magyar, ukrán és európai nemzetiségű ételek jelenléte az éttermekben

Nº	Az étterem neve	Kínál magyar ételeket (igen/nem)	Kínál ukrán/orsz ételeket (igen/nem)	Kínál európai és/vagy más nemzetiségű ételeket (igen/nem)
1	Arany Páva	igen	igen	igen
2	Ari Zona	igen	nem	nem
3	Chizay Mala Gora	igen	igen	igen
4	Don Corleone	igen	nem	igen
5	Family House Lambert	igen	igen	igen
6	Helikon Hotel	igen	igen	igen
7	Kiss Virág	igen	nem	nem
8	Kulacs étterem	igen	igen	igen
9	Oleshya étterem	igen	igen	nem
10	Vadász csárda	igen	igen	igen

Forrás: Saját szerkesztés

Az adott táblázat az interjúk során szerzett információk, és az étlapok vizsgálata által szerzett adatok alapján készült. Mint látható az éttermek 100% kínál magyar ételeket. Az ukrán és az európai konyha az éttermek 85% vannak jelen. Az eredmények azt is érthetővé tették, hogy a belföldi turisták leginkább a magyar konyha iránt, illetve a jellegzetes kárpátaljai ízek iránt érdekeltek. Ez azzal magyarázható, hogy a kárpátaljai konyha egy magafajta kevert konyhának is nevezhető, amely tartalmazhat több nép étkezési kultúrájából származó alapanyagokat. és Ukrajna más megyéiből érkező vendégeknek ez egy újdonság.

A külföldi turistákat nézve, elmondható, hogy legjobban az ukrán konyha ételeit veszik igénybe, mivel szintén egy attrakciónak számít.

Viszont nem csak a turistákra és azok igényeire voltam figyelmes a kutatás során. A régióban fontos kérdésnek számít a többnyelvűség kérdése, mivel egy többnemzetiségű régióról van szó. Emiatt a kutatás során megvizsgáltam, hogy milyen nyelven vannak az étlapok, illetve az étterem alkalmazottjai milyen nyelvtudással rendelkeznek. Továbbá megfigyeltem azt, hogy rendelkeznek-e az alkalmazottak vendéglátói végzettséggel és mennyire tartja fontosnak az adott étterem a szakmai továbbképzések megtartását.

2. táblázat. A szakmai végzettség, továbbképzés és többnyelvűség jelenléte az éttermekben

Nő	Az étterem neve	Rendelkezik-e az alkalmazottak vendéglátói végzettséggel? (igen/nem)	Beszélik-e az alkalmazottak több nyelven (magyar és/vagy ukrán)?	Részt vesznek-e az alkalmazottak szakmai továbbképzésen?
1	Arany Páva	nem	igen	nem
2	Ari Zona	igen	igen	igen
3	Chizay Mala Gora	igen	igen	igen
4	Don Corleone	igen	igen	igen
5	Family House Lambert	nem	igen	igen
6	Helikon Hotel	nem	igen	igen
7	Kiss Virág	igen	igen	nem
8	Kulacs étterem	igen	igen	igen
9	Oleshya étterem	nem	igen	nem
10	Vadász csárda	igen	igen	nem

Forrás: Saját szerkesztés

Az eredmények az mutatják, hogy az éttermek 20% nem rendelkezik vendéglátói végzettségű alkalmazottakkal, de viszont 80% étterem szakmailag kiképzett személyeket alkalmaz. A többnyelvűséget nézve az éttermek 100%-a felkészült arra, hogy úgy a külföldi magyar, mint a belföldi ukrán turistákat fogadni tudja. Ez azt jelenti, hogy az alkalmazottak legalább két nyelven beszélnek (ukrán és magyar nyelven), illetve az étlapok is elérhetőek minimum 2 nyelven a vendégek számára. Ami számomra meglepő volt, hogy a kutatott éttermek 80%-a szervez szakmai továbbképzéseket az alkalmazottaknak. Több étterem

vezetőtől kaptam azt a választ, hogy fontos az ilyen képzések jelenléte, mivel több vendéget vonz az adott étterembe.

4.3. A fesztiválok elvégzett kutatás leírása

4.3.1. Beregszászi Nemzetközi Borfesztivál

A Beregszászi Nemzetközi Borfesztivál az egyik legkiemelkedőbb és legnépszerűbb fesztivál az egész Kárpátalján. Mivel a járás borvidékként is jól ismert, ezért a fesztivál is egy olyan esemény, amely jól bemutatja ezeket az adottságokat. A fesztiválon többnyire Kárpátaljai borászok mutatkoznak be és kínálják a vendégeknek a legjobb borait. A fesztivál már évek óta kerül megszervezésre, és már egy igazi hagyománnyá vált az, hogy Beregszászban minden éven borfesztivál legyen. Magát a fesztivált a Szent Vencel Borrend és a polgármesteri hivatal szervezi meg. Alapvetően a város központján kapott helyet az esemény és nem csak a borkínálatot lehet igénybe venni, hanem a gasztronómia is nélkülözhetetlen része a fesztiválnak. Mivel a bor maga egy gasztronómiai érték a vidéken, de azon kívül a különleges konyha is része a kultúrának. Ezt a kultúrát nagyon jól sikerül bemutatni a három napot tartó rendezvényen. A bortermelőkön kívül a hagyományos ételek is jelen vannak a fesztivál során. Leginkább a magyar konyha ízeit lehet meg kóstolni, de emellett az ukrán ételek is nagy számban megtalálhatóak. Továbbá nagy érdekessége a házi sajtok és felvágottak, amelyek úgyszintén jelentős mennyiségben jelen van a fesztiválon. Az ételek leginkább nyílt tűzön készülnek el a hagyományos recept alapján, tehát ha az ételekről beszélünk, akkor a szakácsok igyekeznek az évtizedek során megmaradt technikákat alkalmazni és betartani a megszokott elkészítési módszereket is annak érdekében, hogy a turisták is átérezzék az itteni hagyományokat és a kultúrát.

Mivel Beregszászban élek, ezért minden éven részt veszek a fesztiválon. Mindig azt vettem észre, hogy nagy számban érkeznek turisták a szomszédos megyékből. Leginkább belföldi vendégek érkeznek a fesztiválra és mindig jó kedvvel és új élményekkel bővülnek. Rajtuk kívül gyakoriak a magyar vendégek is, akik kimondottan szeretik az itteni bort. A gasztronómiai értékek bemutatásán kívül mindig szerveznek valamilyen szórakoztató programokat. Leginkább a magyar néptánci együttesek készülnek fellépéssel és szórakoztatják a vendégeket.

A borfesztivál azért számít fontosnak, mert így az évszázadok alatt kialakult bor kultúrának megmarad a nyoma és tovább fejlődik a fiatal borászok által, akik évről évre részt vesznek az eseményen és mindig valami újat kínálnak egy nagy közönség elé.



18. ábra. Beregszászi Nemzetközi Borfesztivál

Forrás: LIFE.KARPAT.IN.UA

4.3.2. Mezőgecsei Nemzetközi Böllerverseny

Idén, 2022-ben 15. alkalommal lett megszervezve a böllerverseny, amelyen 14 csapat vett részt. Úgy gondoltam, hogy ez egy jó lehetőség számomra, mivel maga a fesztivál kimondottan a gasztronómiához kötődik, ezért ellátogattam a fesztiválra annak érdekében, hogy magán a helyszínen is segísem a kutatásom. Elképesztő volt számomra az, hogy a szokások az mai napig megmaradtak és a fesztivál résztvevői is érdekeltek a hagyományörzésben. Ezen kívül egy külön interjút sikerült csinálni a Mezőgecse előjárójával és egyben a fesztivál egyik szervezőjével, Mester Andrással. A beszélgetés során elmesélte, hogy a fesztivál fő célja a böllér hagyományok megőrzése és a sertéshúsból készült ételeknek a hagyományos elkészítése és bemutatása. Jómagam is tartottam egy kis kóstolót, míg ott voltam a fesztiválon. Maga a fesztivál is különleges légkört teremtett, mivel az ételek elkészítése során a régi, azaz megszokott konyhai műveleteket és technikákat alkalmazták, tehát szétszedték a sertést és majd friss húsból készítették a következő ételeket: hurka, toros hús, kolbász és sok más. A résztvevőkkel elbeszélgetve sokan említették, hogy az ilyen fesztiválokon keresztül lehet a legjobban bemutatni a magyar hagyományokat a fiatalságnak, illetve azoknak is, akik először érkezett Kárpátaljára és nem ismeri az itteni szokásokat.

A látogatás alatt felmértem a turisták hovatartozásukat és azt vettem észre, hogy a legtöbb turista vagy Kárpátalja más járásaiból érkezett, vagy egészen Ukrajna több részéről. De

viszont nagy számban voltak a magyar turisták is, Szatmárcseke településről, illetve egy család, akik Angliából utaztak Kárpátaljára kirándulni. A fesztiválra sok fellépő is eljött és a színpadon népzenevel és nép táncokkal tették szebbé az ünnepet.



19. ábra. Mezőgecsei Nemzetközi Böllerverseny

Forrás: Saját kép

4.3.3. Mezőgecsei lekvárfőző fesztivál

A lekvárfőző fesztivál is hasonlóan a böllérfesztiválra a hagyományok őrzésére és ápolására összpontosul. Nagyon jól bemutatja a magyar ízek egyik kiemelkedő részét, a szilvalekvárt. Az összes folyamat, amely a jó lekvár előállításához szükséges a helyszínen lett végrehajtva. Tehát a szilva mosásától kezdve egészen a kész lekvár kóstolásáig. Magát a lekvárt megszokás szerint üstökben készítették és miközben az főtt párhuzamosan különféle süteményeket is készítettek. Ezen kívül a vendégek részt vehettek a vásáron, amely úgyszintén a fesztivál része volt. A fesztivál résztvevők értékesítették a már korábban előállított lekvárt annak érdekében, hogy a vendégek otthon is ízlelni tudják a házi lekvárt és tovább vigyék ezt a gasztronómiai terméket. Sok turista is jelen volt a fesztivál alatt, legfőképp Kárpátalja más járásából és más megyékből is érkeztek. Ez az érdekltség csak azt mutatja, hogy az emberek tényleg érdekeltek a hagyományok megismerésében és a helyi kultúra is vonzó számukra.



20. ábra. Mezőgecsei lekvárfőző fesztivál

Forrás: KARPATALJALAP.NET

4.3.4. A fesztiválokra vonatkozó összegzés

Mivel a fesztiválok leginkább a hagyományőrzésre és az egy valamilyen tematikára épül, ezért fontos volt számomra feltárni azt, hogy mennyire vannak a hagyományok jelen az adott fesztiválon. Az volt a célom, hogy megvizsgáljam azt, hogy milyen turisták érkeznek az adott fesztiválra és milyen céllal. Bár szám adatok nem állnak rendelkezésemre, de összegzésként elmondható, hogy a legtöbb vendég az belföldi turista, amelyek a Kárpátaljával szomszédos megyékből érkeznek, illetve Kárpátalja más járásaiból is szívesen érkeznek a vendégek. A fesztiválok szervezőivel végzett interjúk során sikerült megtudni azt, hogy az elsődleges célja az adott fesztiválnak a hagyományok és a sajátos kultúra bemutatása. A visszajelzések azt mutatják, hogy a többség belföldi turista nem is gondolta, hogy Kárpátalja ennyire színes kultúrával rendelkezik. Fontos megjegyezni azt, hogy a COVID-19 vírus is nagyban befolyásolta a belföldi turizmust, mivel a külföldi utazások lehetlenné váltak a vírus ideje alatt.

De nem csak a szervezőkkel készítettem interjút, hanem a fesztiválra érkező vendégekkel is, és a kérdezettek 90%-a arról számolt be, hogy az elsődleges cél ami buzdította a őket arra, hogy eljöjjenek a fesztiválra a magyar gasztronómia és a helyi borok voltak.

4.4. A pincészeteken elvégzett kutatás leírása

4.4.1. Berezky pincészet

A Berezky pincészet egy borkóstolásnál alapból 6-8 borokat kínál a vendégeknek, de viszont alkalmazkodik a vendég igényeihez és tud külön rendelésre is borkóstolót megszervezni. Jelen pillanatra legfőképp száraz és félszáraz borokat állít elő a pincészet, korábban az édes és félédes borok is nagyobb számban jelen voltak ellentétben a mostani időszaktól. Berezky István a pincészet alapítója elmondása szerint igyekeznek a száraz és félszáraz borokra összpontosítani leginkább a kínálatot. A borkóstoló alatt a pincészet kínál házi sajtokat, amelyeket helyi termelők készítenek el.

A pincészet szervez borvacsorákat is, amelyen a jellegzetes magyar ételeket lehet elfogyasztani, mint például a bográcsgulyás, kemencében sült csülök, és kovászos kenyér. Emellett nyilván néhány borfélést is meg lehet kóstolni. A pincészet egyik büszkesége a pincetál, amely úgyszintén a magyar ízeket mutatja be. Van lehetőség ebédet is kérni a pincészet látogatás idejére, viszont ezeket csak előre megrendelve. Az ilyen ebédeket leginkább nagyvárosokból érkező vendégcsoportok igénylik és többnyire a száraz borokat preferálják.

A COVID-19 időszak előtt a pincészet megközelítőleg 3-4 ezer turistát fogadott évente. Többnyire magyar turisták keresték fel a borászatot, de voltak esetek, amikor Amerikából, Ausztráliából és Németországból is érkeztek vendégek.

A pincészet több rendezvényen is képviseli saját magát és bemutatja a legjobb borait. Berezky István a Kárpátaljai Magyar Borászok Egyesülete elnökeként maga is szervez különféle fesztiválokat. Az egyik ilyen a Bor és Gasztrofesztivál, amelynek célja a magyar ételek bemutatása és a helyi borászok borainak bemutatása volt. A fesztivál kikötése az volt, hogy a bort csak talpas borospohárból lehetett fogyasztani és nem pedig műanyag pohárból. Ez azért volt annyira fontos, hogy elmagyarázzák az embereknek, hogy a bor az egy érték és annak is megvan a saját fogyasztási kultúrája, tehát fontos a minőséges borfogyasztás.



21. ábra. Bereczky pincészet

Forrás: KISZO.NET

4.4.2. Château Chizay

A Château Chizay Beregszász egyik legnagyobb borgyára, amely évtizedek óta bor előállításával foglalkozik. 272 hektár szőlőültetvényekkel rendelkező vállalat nem csak a hagyományokat betartva készíti a termékeit, hanem igyekszik modernizálni a bor előállításának folyamatát, hogy nagyobb számban termeljen bort és az ország szerte is mindig jelen legyen a Chizay bortermékei. A borkitermelésen kívül több szolgáltatásokat is kínál a vendégeknek. Az interjú során meghívást kaptam a Chizay múzeumba és borkóstolóra, ahol 6 féle bort lehetett végig kóstolni. A túra során az idegenvezető bemutatta a múzeumot, elmesélte a vállalat kialakulásának történetét és a bor előállításának folyamatát és érdekességeit. Továbbá végigvezetett a pincén ahol a ciszternákban lévő bort tárolják. Magán a borkóstolón ajánlanak borkorcsolyát is, ami sós kekszektől és mogyoróból tevődik össze. Továbbá az egész kóstoló alatt az idegenvezető elmesélte minden bornak, amit épp kóstoltunk a történetét, milyen szőlőből készült és egyéb fontos tudnivalókat.

Több országból is fogadnak turistákat. Az utóbbi évben leginkább Ukrajnából érkeztek a vendégek, de viszont külföldi országokból is fogadtak turistákat. A turizmusért felelős személy a vállalatban elmesélte, hogy Franciaországból, Olaszországból és Japánból is érkeztek turisták annak érdekében, hogy megkóstolják az itt elő állított borokat.



22. ábra. Chateau Chizay

Forrás: Saját kép

4.4.3. Parászka pincészet

A pincészet Bene településen kapott helyet. A szőlőültetvények 2,5 hektár területen helyezkednek el. 17 féle bor közül tudnak választani a pincészetre érkező vendégek. Száraz, félszáraz, félédes és édes borok egyaránt megtalálhatóak a pincészet kínálata közt. A borkóstolás során 6 féle borkorcsolyát kínál a pincészet: sajtot, mogyorót és 4 féle sós kekszet. De viszont étkezésre sajnos nincs lehetőség.

A turisták 99 százaléka Ukrajnából érkezik és leginkább az édes és félédes borokat kéri a legjobban. Parászka László, akivel is csináltam az interjút elmondta, hogy úgy alakították ki a pincészetet, hogy minél érdekesebb legyen a turistáknak és a vendégek igényeit a legnagyobb mértékben is kielégítsék.

A pincészet korábban több fesztiválon is részt vett Kárpátalja nagyobb városaiban, Ungváron és Munkácson. Az utóbbi időben csak a borfesztiválon vesznek részt, amelyet Beregszászban szerveznek meg minden éven.



23. ábra. Parászka pincészet

Forrás: DRINKS.UA

4.4.4. Sass családi pincészet

A Sass pincészet a következő szőlőfajtákkal foglalkoznak: Olasz rizling, Királyleányka, Bakator, Ottonel muskotály, Cserszegi fűszeres, Cabernet sauvignon, Merlot, Saperavi. Ezekből készítenek különféle borokat a száraz boroktól kezdve az édes borokig illetve rozé borokat is igénybe lehet venni. Ezen kívül saját gyártmányú borok is léteznek a pincészetnél, mint a Karlot, amely Cabernet sauvignon és Merlot borok házasítása által készül el.

Egy borkorcsolyát is kínál a pincészet a borkóstoló alatt, ami leginkább sós süteményekből illetve sajtból és szalonnából áll. Viszont borvacsorákat és rendes étkezést nem kínál. A vendégek legjobban az édes és a száraz, azon belül a száraz vörösborokat kedvelik.

Több fesztiválon is részt vesz a pincészet. Az utóbbi években két fesztiválra sikerült eljutni, a Beregszászi Fehérbor fesztiválra és a Munkácsi Vörösbor fesztiválra, de többször bemutatták a borait Ungváron, Lvivben, Erdélyben és Magyarországon is.

Idegenforgalom szempontjából azt kell tudni, hogy a vendégek nagy része belföldi vendégek, leginkább Ukrajna központi és nyugati részéről érkeznek. Ezen kívül gyakran

előfordulnak a Lengyelországból érkező turisták is. A COVID-19 vírus előtt nagyszámban érkeztek turisták Magyarországról is. Viszont a vírus ideje alatt szinte lehetetlen voltak az utazások és ez a helyzet megindított egy belföldi turizmus hullámot.



24. ábra. Sass családi pincészet

Forrás: Saját kép

4.4.5. A pincészetekre vonatkozó összegzés

Összegzésként elmondható, hogy a kutatott pincészetek, leginkább a száraz és félszáraz, borokat kínálják a vendégeknek és törekednek ezeknek a boroknak a népszerűsítésében, viszont többség pincészet édes és félédes borok előállításával is foglalkozik.

Kiemelkedő volt számomra megvizsgálni azt, hogy kínálnak e a pincészetek a borkóstolás alatt borkorcsolyát, továbbá igényelhető e külön étkezés a pincészetnél. Ezért megszerkesztettem egy táblázatot, amely ezeket az adatokat tartalmazza.

3. táblázat. A borkorcsolya és étkezés jelenléte a pincészeteken

Nő	A pincészet megnevezése	Igényelhető e étkezés a pincészetnél? (igen/nem)	Kínál e a pincészet borkorcsolyát? (igen/nem)
1	Bereczky pincészet	igen	igen
2	Chateau Chizay	nem	igen
3	Parászka pincészet	nem	igen
4	Sass családi pincészet	nem	igen

Forrás: Saját szerkesztés

A táblázat jól mutatja, hogy a borászatok nagyobb része leginkább a borkínálatára építi a tevékenységeit, hisz három borászat a négyből borkorcsolyán kívül nem kínál külön étkezést.

Turizmus szempontjából azt figyeltem meg, hogy a belföldi turisták leginkább az édes és félédes borokat kérik, míg a magyar turisták legfőképp a száraz és félszáraz borokat keresik fel.

KÖVETKEZTETÉSEK

A kutatásom során sok új dolgot sikerült megismernem, sok érdekességet tudtam meg a gasztronómiával kapcsolatosan. A szakirodalom áttekintésének segítségével sikerült betekintést nyerni a magyar, ukrán és az orosz konyha történetébe, és hagyományába. Továbbá, sok új emberrel ismerkedtem meg, számos vendéglátóhely tulajdonosaival, borással és közszereplővel vettem fel a kapcsolatot élőben és online formában. Az interjúk beszélgetések során az érintettek nem csak a saját foglalkozásukról és tevékenységükről meséltek, hanem a turizmus helyzetéről is a Beregszászi járásban. Számukra fontos az, hogy a járásba minél több turista látogasson el továbbá a hagyományok megőrzése és a folyamatos fejlődés is. A járványhelyzet nagyban befolyásolta a turisták utazását a vidéken. A korlátozások miatt becslések szerint kétszeresére csökkent az ide érkező turisták száma, illetve a tartózkodási idő is rövidebb lett. Ez nagy hanyatlást jelent a vendéglátással foglalkozó személyeknek, továbbá szinte lehetetlenné teszi a további infrastrukturális fejlesztménytervek lebonyolítását. De ennek ellenére megindult egy hullám, amely beindította a belföldi turizmust és ez egy jó lehetőség jobban megismerni a határon belüli turisztikai attrakciókat.

Megállapításra került, hogy a legnépszerűbb ételek az éttermekben: a bános, borscs leves és a szolyánka leves. Míg a bánost és szolyánka levest főleg a belföldi turisták rendelik, a borscs levest a helyi lakosok és a külföldi, magyar turisták is. Továbbá a borok világából leginkább a félszáraz és a félédes borokat igénylik a vendégek.

Az interjúk készítése végett kicsiny rálátást kaptam a gasztronómia helyzetéről, továbbá az esetleges fejlesztési lehetőségekről. Tovább is szeretném folytatni a gasztronómia kutatását annak érdekében, hogy megismertessem másokkal is a járás/megye gasztronómiáját úgy történelmi, mint tudományos szempontból is.

ÖSSZEGZÉS

A szakdolgozat témája, a Beregszászi járás gasztronómiájának kutatása és turisztikai szempontból való vizsgálata. A megírás során a következő célokat tűztem ki:

1. Megismerkedni a magyar, ukrán és orosz konyha történelmével.
2. Megismerkedni a magyar ukrán és orosz konyha sajátosságaival és hagyományaival.
3. Bemutatni a Beregszászi járást, mint turisztikai célpontot.
4. Megmagyarázni miért is fontos a hagyományok megőrzése az ételek elkészítése során.
5. Felmérni a turisták mozgását a járásban lévő gasztronómiai szolgáltatások segítségével.

Ezek célok elérése érdekében interjúkat készítettem a vendéglátóhelyek vezetőivel, a borászokkal és a fesztiválok szervezőivel, illetve nagy mennyiségű szakirodalom feldolgozása is sokban hozzájárult ahhoz, hogy egy bizonyos képet tudjak kialakítani a gasztronómiáról, mint olyanról.

Az első két fejezetben bemutattam általánosan a Beregszászi járást, továbbá a fő turisztikai attrakciókat. Fontosnak tartottam azt, hogy ne csak a gasztronómia jelenlétét mutassam be, hanem a talán hozzá illő és kapcsolatban lévő turisztikai ágazatokat is.

A harmadik fejezetben részletesen bemutattam a magyar, ukrán és orosz konyha kialakulásának és fejlődésének történelmét. Véleményem szerint ez azért fontos, mert a történelmi események mutatják meg a legjobban jelen esetben a bizonyos konyha és szokások kialakulását. Továbbá erre is figyelmet fordítottam és a fejezetben belül részletes leírást adtam a jellegzetes alapanyagokról, azoknak használatáról illetve a különféle elkészítési módszerekről.

A negyedik és egyben utolsó fejezetben a kutatás módszereit és az eredmények kerültek bemutatásra. A kutatást 3 részre osztottam és így 3 külön szolgáltatást vizsgáltam meg amelynek egy a fő témája és az a gasztronómia. Összesen 17 interjút vezettem le, ebből 10 a járás éttermeiben készült, 4 a helyi borászokkal és 3 fesztivált is sikerült bevonni a kutatásba. Mindegyik részre külön kérdéssor lett kialakítva.

Összegzésként elmondható, hogy a megvizsgált éttermekben nem csak a magyar konyha ételei vannak, hanem nagy számban van orosz és ukrán eredetű ételek is. Továbbá a fesztiválokra nagyon odafigyelnek arra, hogy az a bizonyos fesztivál megfelelően mutassa be a tematikájához kötött hagyományokat, továbbá üzenjen a mai fiataloknak és azoknak a vendégeknek, akik nem ismerik az itteni szokásokat, hogy a történelem során kialakult kulináris szokások ténylegesen fontosak és csak úgy tudjuk megőrizni és továbbadni, ha alkalmazzuk is azokat.

IRODALOMJEGYZÉK

1. Berghauer S. – 2012: Kárpátalja Turizmusa, Főiskolai jegyzet, Beregszász, 59p, 78p.
2. Berghauer S., Fodor Gy., Karmacsi Z., Sass E., Tóth A. – 2019: Kárpátalja magyarlakta területeinek turisztikai helyzetfelmérése, Kutatási beszámoló, Beregszász, pp. 22-36, p. 39
3. Berghauer S. – 2012: A turizmus, mint kitörési pont Kárpátalján (Értékek, remények, lehetőségek Ukrajna legnyugatibb megyéjében), PhD értekezés tézisei, Pécs, pp. 14-21
4. Bendarzsevszkij A. – 2011: Az orosz konyha sajátosságai. //kitekinto.hu/ (letöltés ideje: 2022.03.06)
5. Berghauer S., Sass E., Tarpai J., Tóth A. – 2020: A helyi termékekben rejlő turisztikai erőforrások Kárpátalján, Tanulmány, Beregszász, pp. 15-19
6. Benedek M. - 2009: Nagyító – A fesztiválok két oldala, Népszabadság, Budapest, pp. 44-66
7. Bódiné Fekete É. - 2007: A gasztronómia története, Műszaki Könyvkiadó KFT, Budapest, pp. 53-135
8. Bujdosó Z., Kerekesné Dr. Mayer Á., Ujvári K. – 2012: Gasztronómia a vendéglátásban, Károly Róbert Főiskola, Gyöngyös, pp. 16-38
9. Espán M. – 2015: Hagyományok, nemzeti értékek Kárpátalján, interjúkötet, KNE, pp. 8-37
10. Izsák T. – 2007 : A Beregszászi járás természeti földrajza, Rákóczi-füzetek XXVII., Ungvár, pp. 16-24
11. Kárpáti N. – 2016: A gasztronómia fejlődéstörténete és aktuális trendjei, szakdolgozat, Debreceni egyetem, pp. 5-23
12. Kovács E. – 2009: Szőlészet, borászat Beregvidéken, Kárpátaljai Magyar Könyvek, Ungvár-Budapest, pp. 16-29
13. Könyves E., Vargáné Csobán K.– 2015: Gasztronómia és turizmus. Elméleti jegyzet. Debreceni Egyetem, pp. 22-28
14. Ketter L. – 1985: Gasztronómiánk krónikája, Mezőgazdasági kiadó, Budapest, pp. 11-114
15. Michalko G. - 2007: A turizmuselmélet alapjai, Kodolányi János Főiskola, Tankönyv, Székesfehérvár, 161 p.
16. Molnár J., Molnár D. – 2005: Kárpátalja népessége és magyarsága a népszámlálási és népmozgalmi adatok tükrében, Kiadvány, Beregszász, pp. 26-33

17. Sass E. – 2019: A kárpátaljai Beregvidék falusi turizmusának helyzete és fejlődési lehetőségei, PhD-értekezés, Pécs, pp. 56-61
18. Pákozdi J. (szerk.) – 2018: Kárpátalja Gasztrokalauz, Magyar Konyha Magazin Kiadó Kft, Könyv, Budapest, pp. 11-16
19. Tarpai J. – 2013: A természeti és társadalmi erőforrások szerepe Kárpátalja turizmusfejlesztésében és hatása a területfejlesztésre, PhD-értekezés, Pécs, pp. 90-99
20. Tarpai J. (szerk.) – 2021: Kárpátalja magyar szemmel, Útikönyv, Beregszász-Ungvár, pp. 259-322
21. Tusor A., Sahin-Tóth G. – 2002: Gasztronómia, Képzőművészeti Kiadó és Nyomda Kft, Budapest, pp. 44-69
22. Farkas A. – 2012: Gasztronómia, A borkultúra központ kiadvány, Eger, 32 p.
23. Zubánics L. – 2000: Beregszászi kalauz, Beregszászi Járási Nyomda, Beregszász, pp. 12-15
24. Артюх Л. – 1977: Українська народна кулінарія, Наукова думка, Київ, pp. 17-26
25. Островська Г. – 2018: Кухні народів світу. Курс лекцій, Тернопіль <http://elartu.tntu.edu.ua/> (Letöltés ideje: 2021. szeptember 20)
26. Хименко І., Гордін Б., Георгієвський М., Шемякінський О., Вищепан О., Мельман М., Скробанський Г. – 1960: Українські страви, Книга, Київ, pp. 33-56

Internetes forrás:

1. <http://www.transcarpathiatour.com.ua/> (letöltés ideje: 2021.10.12)
2. <https://tourinform.org.ua/>(letöltés ideje: 2021.11. 19)
3. <https://kiszto.net/>(letöltés ideje: 2022.02.07)
4. <http://paprikawellness.com.ua/>(letöltés ideje: 2022.02.09)
5. <https://hotels24.ua/>(letöltés ideje: 2022.02.13)
6. <http://m-studio.net.ua/>(letöltés ideje: 2022.02.19)
7. <https://magyarkonyhaonline.hu/>(letöltés ideje: 2022.03.12)
8. <https://authenticukraine.com.ua/>(letöltés ideje: 2022.03.17)
9. <https://traditions.in.ua/>(letöltés ideje: 2022.04.15)
10. <https://www.advantour.com/>(letöltés ideje: 2022.04.17)
11. <https://life.karpat.in.ua/>(letöltés ideje: 2022.04.22)
12. <http://karpataljaiadatbank.com/> (letöltés ideje: 2022.04.27)
13. <http://ukraine.1001idea.info/> (letöltés ideje: 2022.05.07)
14. <https://go-to.rest/> (letöltés ideje: 2022.05.07)

ÁBRÁK JEGYZÉKE

1. ábra. Az éttermek, pincészetek és fesztiválok elhelyezkedése	20
2. ábra. Arany Páva	23
3. ábra. Ari Zona	24
4. ábra. Chizay Mala Gora	25
5. ábra. Don Corleone étterem és pizzéria	27
6. ábra. Family House Lambert	28
7. ábra. A Helikon étterembe érkező turisták összessége	30
8. ábra. Helikon	30
9. ábra. Kiss Virág Panzió és Étterem	31
10. ábra. Kulacs	33
11. ábra. Az Oleshya étterembe érkező turisták összessége	34
12. ábra. Oleshya étterem	35
13. ábra. Vadász Csárda	36
14. ábra. Vadász Csárda 2019-es összesített statisztikai adat	37
15. ábra. Vadász Csárda 2019-es statisztikai adat	38
16. ábra. Vadász Csárda 2020-as összesített statisztikai adat	39
17. ábra. 2019 és 2020-as évek összehasonlítása	39
18. ábra. Beregszászi Nemzetközi Borfesztivál	44
19. ábra. Mezőgecsei Nemzetközi Böllerverseny	45
20. ábra. Mezőgecsei lekvárfőző fesztivál	46
21. ábra. Bereczky pincészet	49
22. ábra. Chateau Chizay	50
23. ábra. Parászka pincészet	51
24. ábra. Sass családi pincészet	52

TÁBLÁZATOK JEGYZÉKE

1. táblázat. A magyar, ukrán és európai nemzetiségű ételek jelenléte az éttermekben 40
2. táblázat. A szakmai végzettség, továbbképzés és többnyelvűség jelenléte az éttermekben 41
3. A borkorcsolya és étkezés jelenléte a pincészeteken 53

NYILATKOZAT

Alulírott Gál Márk, turizmus szakos hallgató kijelentem, hogy szakdolgozatom a II. Rákóczi Ferenc Kárpátaljai Magyar Főiskola Földtudományi és Turizmus Tanszékén készítettem turizmus diploma megszerzése céljából.

Kijelentem, hogy szakdolgozatomat más szakon korábban nem védtem meg, saját munkám eredménye és csak hivatkozott forrásokat használtam fel.

Tudomásul veszem, hogy szakdolgozatom a II. Rákóczi Ferenc Kárpátaljai Magyar Főiskola könyvtárában a kölcsönözhető könyvek között helyezkedik el.

РЕЗЮМЕ

Тема кваліфікаційної роботи – дослідження гастрономії Берегівського району та її аналіз з туристичної точки зору. Під час написання я поставив перед собою такі цілі:

1. Ознайомитися з історією угорської, української та російської кухні.
2. Ознайомитися з особливостями та традиціями угорської, української та російської кухні.
3. Представити Берегівський район як туристичну ціль.
4. Пояснити, чому при приготуванні страв важливо зберігати традиції.
5. Оцінити рух туристів за допомогою гастрономічних послуг по району.

Для досягнення цих цілей я провів інтерв'ю з керівниками ресторанів, виноробами та організаторами фестивалів, а також обробка великої кількості літератури допомогла мені скласти певну картину гастрономії як такої.

У перших двох розділах я представив Берегівський район загалом, а також основні туристичні пам'ятки. Я вважав важливим представити не лише присутність гастрономії, а й туристичних галузей, які можуть бути актуальними та пов'язаними з нею.

У третьому розділі я детально розписав історію становлення та розвитку угорської, української та російської кухні. На мою думку, це важливо, тому що історичні події найкраще ілюструють розвиток певних кухонь та звичаїв.

У четвертому розділі, представлені методи та результати дослідження. Я розділив дослідження на 3 частини і таким чином розглянув 3 окремі послуги, однією з головних тем яких є гастрономія. Всього мною було проведено 17 інтерв'ю, з яких 10 проведено в ресторанах району, 4 з місцевими виноробами та 3 фестивалі увійшли до дослідження.

Для кожного розділу розроблено окремий набір питань.

Підсумовуючи, можна сказати, що досліджені ресторани містять не лише страви угорської кухні, а й велику кількість страв російського та українського походження. Крім того, на фестивалях дуже дбають про те, щоб цей конкретний фестиваль належним чином представляв традиції, пов'язані з його темою, і щоб донести до сьогоденної молоді та тих гостей, які не знайомі зі звичаями, що кулінарні звичаї, які склалися протягом історії дійсно важливо зберігати та передавати новим поколінням.

Ім'я користувача:
Моца Андрій Андрійович

ID перевірки:
1011181045

Дата перевірки:
14.05.2022 10:42:05 EEST

Тип перевірки:
Doc vs Internet + Library

Дата звіту:
14.05.2022 17:30:49 EEST

ID користувача:
100006701

Назва документа: 02_Гал Марк Андрійович

Кількість сторінок: 61 Кількість слів: 12533 Кількість символів: 104327 Розмір файлу: 2.50 MB ID файлу: 1011075303

2.23% Схожість

Найбільша схожість: 1.37% з джерелом з Бібліотеки (ID файлу: 1007833347)

1.23% Джерела з Інтернету

71

Сторінка 63

2.07% Джерела з Бібліотеки

87

Сторінка 63

0% Цитат

Вилучення цитат вимкнене

Вилучення списку бібліографічних посилань вимкнене

0% Вилучень

Немає вилучених джерел

Модифікації

Виявлено модифікації тексту. Детальна інформація доступна в онлайн-звіті.

Замінені символи

2