

Смакова спадщина Закарпаття: міфи, легенди та сироварні екотуризму

Регіон Закарпаття наразі є одним із найбільш туристично привабливих, не лише для українців, але й для іноземних туристів. Він приваблює своїми надзвичайними краєвидами, неймовірною історією та великим спектром різноманітної гастрономії. Серед цієї гастрономії виділяються кількістю крафтових виробництв меду, вина, пива та сирів. Сирна гастрономія розцвітає настільки, що деякі туристи приїжджають сюди саме заради відвідування місцевих сироварень і насолодження унікальним смаком сирів, які не мають собі рівних у світі. Навколо цих місць часто лунають дивовижні, а іноді навіть міфічні історії, пов'язані із самим виробництвом сиру, а інколи із певними місцями розташування.

Існує цікава відомість про те, що на території Закарпаття певний час проживали французи. Пов'язано це з битвою при Ватерло, після якої полонених французів, в основному офіцерів, для того, щоб вони не могли знову об'єднатися в армії, розселили в спеціальних поселеннях на території країн-переможниць. Одним із таких місць стало саме Закарпаття, адже у цей період воно входило до складу Австрії. Наприклад, одне таке поселення з'явилося у селі Туря-Реметі. З цього факту можна зробити висновок, чому саме у цьому поселенні так полюбляють їсти жаб, що є досить нехарактерним для України загалом. Можливо, саме французи прищепили також і любов до сиру, але насправді це лише здогадки.

Найдавнішою сироварнею Закарпаття вважається автентична дерев'яна "колиба" - сироварня Росохата (Шешори), яка знаходиться на полонині Росохата біля села Шешори, Косівського ОТГ. Цю споруду збудував Микола Могорук, син війта Криворівні. Він був доволі заможним землевласником, володів чималою кількістю лісу та мав кілька полонин. Для будівництва "колиби" залучали майстрів, які зазвичай зводили церкви, і на Гуцульщині вони були відомі як "Фішірюки". Довгий час вони відбирали найкращі смереки та рубали їх на Різдво, коли саме в цей період дерево мало найкращу якість, оскільки не містило соку. Пізніше ці дерева ще рік сушилися, і лише в 1925 році була зведена будівля, яка була побудована без єдиного цвяха. В сучасності це місце приваблює туристів не лише своєю дивовижною історією, але й смачним сиром. Тут також можна не лише скуштувати його, але й насолодитися переглядом процесу приготування, при якому гуцули, які в цьому сезоні живуть і працюють на полонині майже 6 місяців, готують сир за старовинними методами у багатьох його різновидах.

Ще одним із цікавих місць-заповідників є ферма "Карпатський Буйвіл", яка розташована неподалік від Чорної гори поруч із містом Виноградів. Ця ферма спрямована на врятування найпівнічнішої популяції буйволів у світі. У цьому місці знаходиться близько 30 карпатських буйволів, за якими можна спостерігати, а також скуштувати та придбати різноманітні сорти буйволячого та овечого сиру. Окрім сиру, тут можна придбати молоко, масло, сметану, кефір і йогурти власного виробництва.

Свято-Покровський чоловічий монастир є унікальним у своєму роді, оскільки на його території розташована власна сироварня. Ідея створення належить місцевому настоятелю архімандриту Митрофану, на честь якого навіть назвали сорт оригінального твердого солодкого сиру "Шимон". У цьому монастирі виготовляється близько 14 видів сирів із молока мешканців місцевої ферми – корів, кіз та овець. Асортимент включає натуральну закарпатську бринзу, будз, вурду, які виготовляються за традиційною технологією з дотриманням усіх християнських звичаїв. Також дана сироварня може пишатися своїм аналогом відомої фети – "Грецьким сиром" із овечого молока, а також "Біблійським", до якого додають ізоп, привезений із Єрусалиму. Великим попитом користується сир "Монастирський", який виготовляється лише восени. Ця продукція вважається благословенною, і її можна придбати у крамничці, розташованій на території монастиря.

Отже, під час вивчення сирної гастрономії даного регіону можна зрозуміти, що велику роль у популярності тієї чи іншої сироварні відіграють не лише смакові якості продукції та місце розташування, але й певна історія, традиція чи особливість даного місця. Саме регіон Закарпаття славиться таким поєднанням ознак, які створюють величезну перспективу для подальшого розвитку сироварства в цілому.

Список використаних джерел та літератури

1. <https://agroportal.ua/agrocheck/zvidki-jizha/sirna-magiya-yak-na-zakarpatti-vigotovlyayut-siri-za-shveycarskoyu-tehnologiyeyu>
2. <https://zakarpattya.net.ua/News/16950-Mify-ta-lehendy-Zakarpatskoho-kraiu>
3. <https://vidviday.ua/blog/12-syrovaren-zakarpattya/>
4. <https://myukraine.org.ua/zamok-palanok/>
5. <http://www.nrcu.gov.ua/news.html?newsID=90163>