

EUROPOS KULINARINIO PAVELDO PANAUDOJIMAS LAISVALAIKIO ORGANIZAVIMUI

Anastasija Vasiljeva

Utenos kolegija, Utena, Lietuva

ANOTACIJA

Maitinimo verslas – viena iš greičiausiai kintančių svetingumo sektoriaus sričių. Maitinimo įmonė vienu metu derina kelias veiklas – gamybą, realizavimą ir aptarnavimą, todėl privalo būti atvira naujovėms, tiekti rinkai kokybiškus produktus ir paslaugas, tenkinti vartotojų poreikius. Po Lietuvos Nepriklausomybės atkūrimo mūsų šalyje atsirado daug naujovių maitinimosi srityje. Didelę įtaką tam padarė atsivėrusios galimybės laisvai keliauti po pasauli, taip pat mūsų šalyje suaktyvėjęs turizmas. Šalies buitės kultūra yra greitai pažeidžiama, ypač smarkiai naujovės veikia užstalės tradicijų kultūrą. Svarbu kūrybiškai pasinaudoti pasaulio patyrimu ir tradicijomis, kritiškai žvelgti į kitų tautų papročius ir gerai pamąstyti, kas tinka mūsų krašte, o ko reikėtų atsisakyti.

Raktažodžiai: laisvalaikis, kulinarinis paveldas, Europos kulinarinio paveldo tinklas.

IVADAS

Sparčiai į priekį žengiant šiuolaikinėms maisto technologijoms ir siekiant suteikti maisto produktams tam tikrą skonį, aromatą, struktūrinių ir kitų savybių, prailginti jų galiojimo terminą, naudojami įvairūs maisto priedai, cheminės medžiagos. Šių medžiagų poveikis žmogaus sveikatai vis dažniau tampa mokslinių tyrimų ir diskusijų pagrindu, auga vartotojo nepasitikėjimas pramoninės masinės gamybos maisto produktais.

Kylantis vartotojo nepasitenkinimas, maisto saugos ir kokybės priežiūros institucijų aktyvumas lemia maisto gamintojų elgsenos pokyčius. Pastarieji, inicijuodami naujoves „chemiškai švaraus“ produkto asortimento plėtros kryptimi, atranda, kad kulinarinio paveldo maisto produktai yra puikus to pavyzdys. Kulinarinio paveldo technologijos – inovacija iš praeities. Kokybė ir produktų natūralumas, išskirtinis skonis, didelė mitybinė vertė yra išskirtinis tautinio kulinarinio paveldo maisto produktų bruožas, į kurį turėtų atkreipti dėmesį vartotojas.

Tradicinis maistas ir nacionaliniai mitybos ypatumai būdingi kiekvienai pasaulio valstybei, tautai ar net etninei grupei. Tačiau globalizacija, ekonominė integracija ir gyventojų migracija keičia žmonių mitybos įpročius ir gaminamus maisto produktus. Taigi darosi aktualu išsaugoti ir skatinti vartoti nacionalinius maisto produktus, patiekalus, kurių Lietuvoje yra nemažai.

Temos aktualumas. Tausojantis ūkininkavimas ir ekologiškų bei kulinarinio paveldo maisto produktų gamyba, esant subalansuotoms strategijoms ir technologijoms, galėtų būti glaudžiai susiję tarpusavyje. Tai sudarytų sąlygas sveikatai palankaus maisto gamybai, puoselėjimui bei populiarinimui, ir būtų viena iš laisvalaikio praleidimo formų.

Tyrimo objektas – Europos kulinarinis paveldas laisvalaikio organizavimo srityje.

Tikslas: atskleisti Europos kulinarinio paveldo panaudojimo galimybes laisvalaikio organizavimo srityje.

Tyrimo tikslui pasiekti iškelti **uždaviniai:**

1. Apibūdinti laisvalaikio sampratą, formas ir laisvalaikio funkcijas.
2. Išnagrinėti Europos kulinarinio paveldo tinklo veiklą.
4. Ištirti Europos kulinarinio paveldo panaudojimo galimybes laisvalaikio organizavimo srityje.

Metodai:

1. Mokslinės literatūros ir kitų informacijos šaltinių analizė.
2. Anketinė apklausa.

Laisvalaikio samprata, jo formos ir funkcijos. Laisvalaikis daugelio autorių apibūdinamas kaip laisvas nuo būtinų užsiėmimų laikas, skirtas asmeniniams poreikiams tenkinti, taip pat plėsti žinias, lavintis ir dvasiškai tobulėti. Laisvalaikio samprata nuo seniausių laikų buvo daugybę kartų modifikuota. Šiuo metu laisvalaikis populiariaja prasme suvokiamas kaip laiko leidimo būdas, neįpareigojantis elgtis pagal iš šalies pateiktą modelį. Tai laikas, praleistas savo nuožiūra arba tiesiog laisvas laikas, kurio metu priimami savarankiški sprendimai. Taip pat laisvalaikis dažniausiai siejamas su visapusišku žmogaus asmenybės ugdymu. Laisvalaikis yra tas žmogaus laikas, kurį jis panaudoja savo paties nuožiūra, nevaržomas jokių prievolių ir įsipareigojimų.

Laisvalaikio praleidimo būdai – kiekvieno individo asmeninė pasirinkimo teisė, kuria asmuo išreiškia savo valią, atskleidžia savo požiūrį į vertybių sistemą ir parodo bendrą vidinę kultūrą. Laisvalaikio racionalumo kriterijus – socialinė atsakomybė. Kuo atsakingiau žmogus naudoja laisvalaikį, tuo kryptingiau jis bręsta kaip asmenybė. Todėl pagrindinis laisvalaikio uždavinys socialinėje sistemoje – užtikrinti tokią laiko leidimo kokybę, kad formuotųsi kuo įvairiapusiškesnė asmenybė, gebanti integruotis į visuomenę.

Laisvalaikis gali turėti aktyvių ir pasyvių formų. Aktyvios organizuoto laisvalaikio formos, kuomet visi dalyviai daugiau ar mažiau yra įtraukiami į veiklą, siekiant kaip nors panaudoti savo energiją. Tai keliavimas, sportas, ėjimas į koncertą, spektaklį, kiną, diskotekas ir pan. Organizuojant pasyvų laisvalaikį-poilsį, reikia sukurti tokią atmosferą, kuriai esant pageidaujantys galėtų atsipalaiduoti, pabūti vienumoje, pažiūrėti televizorių ar paskaityti knygą, paklausyti muzikos ar išeiti pasivaikščioti. Laisvalaikio forma, jo praleidimo būdas labai priklauso nuo to, kokios yra gaunamos pajamos, visuomeninė ir socialinė padėtis, koks požiūris į laisvalaikį kaip vertybę. Rekreacijos formas būtina keisti nuo pasyvaus poilsio pereinant prie aktyvaus, nuo psichofiziologinių reikmių – prie didesnių socialinių ir kultūrinių siekių, nuo fizinių rekreacijos formų – prie dvasinio pasitenkinimo, nuo žavėjimosi kultūros vertybėmis – prie kūrybos.

Rinkdamiesi laisvalaikio leidimo būdus žmonės galvoja apie veiklas, leisiančias jiems patenkinti savo individualius poreikius ar interesus. Retai būna susimąstoma, kad šį pasirinkimą lemia ne tik vidiniai veiksniai – individualūs asmens poreikiai, charakteris, vertybės, bet ir išoriniai. Vienas iš jų yra kompanijos ir jų vykdoma marketingo veikla, skleidžiama reklama.

Virtuvės tendencija – maisto gaminimas tampa laisvalaikio praleidimo būdu.

Žmonės namie vis daugiau laiko praleidžia gamindami maistą. Šia veikla, kaip laisvalaikio praleidimo būdu, domisi net 80% europiečių. Iš jų trečdalis įvardija save kulinarijos entuziastais.

Anksčiau tradicinis maisto ruošimo ir valgymo procesas vis dažniau tampa miela laisvalaikio praleidimo forma. Žmonės vis daugiau laiko praleidžia virtuvėje, skiria daugiau pajamų kokybiškiems maisto produktams. Maisto gamybos procese svarbiausias laikas, praleistas bendraujant su šeimos nariais ar draugais.

Kiekviena tauta turi istoriškai susiklosčiusias gyvenimo būdo tradicijas, papročius. Tai pasakytina ir apie maitinimosi kultūrą, valgio gaminimą. Lietuvoje, kaip ir kituose kraštuose, maitinimosi įpročiai bėgant amžiams kito, didelę įtaką jiems darė šalies ūkininkavimo pažanga. Maitinimo įmonėse lankytojas švenčia šventes, stebi programą, linksminasi, dalyvauja klubiniuose ir kituose renginiuose.

Europos kulinarinio paveldo tinklas. Tradicinis maistas ir nacionaliniai mitybos ypatumai būdingi kiekvienai pasaulio valstybei, tautai ar net etninei grupei. Visgi globalizacija, ekonominė integracija ir gyventojų migracija keičia žmonių mitybos įpročius, gaminamus maisto produktus. Taigi darosi aktualu išsaugoti ir skatinti vartoti nacionalinius maisto produktus, patiekalus, kurių Lietuvoje yra nemažai. Visgi ar pakankamai dėmesio skiriama šiems šimtmečius išlikusiems kulinarijos gaminiams išsaugoti? Tradicijų išsaugojimu susirūpinome įžengę į XXI amžių. Europoje nuo 1993 metų galioja saugomų geografinių ir tradicinių gaminių nuorodų sistema. Saugomi produktų pavadinimai nuo bet kokio tiesioginio ar netiesioginio jų panaudojimo komerciniais tikslais, saugomi tradiciniai jų receptai.

1995 metais Švedijoje įsteigtas Europinis kulinarinio paveldo tinklas. Europos kulinarinio paveldo tinklas buvo sukurtas siekiant padėti vartotojams ir turistams pasimėgauti tradiciniais regionų patiekalais visoje Europoje. Regionų kulinarinis paveldas yra koncepcija, propaguojanti tradicinį maistą ir stiprinanti regionų identitetą vieningoje Europoje. Kulinarinio paveldo projektas pradėtas vykdyti 1995 metais ir jungė dvi šalis – Švediją (Skonės apskritį) bei Daniją (Bornholmo salą). Projektas labai sėkmingai buvo plėtojamas ir susilaukė didelio įvairių valstybinių institucijų bei privačių įmonių susidomėjimo skirtinguose regionuose visoje Europoje. Taigi 1997 metais jis jau buvo pavadintas Keturių kampų projektu ir jungė Bornholmą (Danija), Riugeną (Vokietija), Svinouiscį (Lenkija), Skonę (Švedija). Europos Sąjunga projektą pradėjo remti finansiškai. Tų pačių metų rudenį Europos Taryba pavedė Švedijai (Istado mieste) esančiam Europos Sąjungos ofisui išplėsti Kulinarinio paveldo projektą, t. y. įkurti narių tinklą visoje Europoje. Projekto nariais tapo įvairių Europos šalių regionai – nuo Ispanijos ir Graikijos pietuose iki Norvegijos, Švedijos ir Suomijos šiaurėje, bei nuo Graikijos rytuose iki Airijos vakaruose.

1998 metais buvo sukurtas bendras Europos kulinarinio paveldo tinklas, veikia maisto kultūros organizacijos, ekspertų komisijos, propaguojančios autentišką regioninį maistą, bendrai veikia telkiančios gamintojus, vartotojus, kulinarijos paveldo reikalavimus atitinkančius produktus žyminčios specialiais ženklais. Tinklo nariai stengiasi propaguoti tradicinius regioninius patiekalus, remti smulkius verslininkus, gaminančius maisto produktus iš vietinių žaliavų. Tinkle dalyvauja ir Aukštaitijos regionas. Didžiojoje Britanijoje regioniniai produktai jau keliolika metų ženklinami specialiais ženklais: „Food from Britain” arba kitais skirtingų Didžiosios Britanijos regionų ženklais. Autentiškus produktus specialiai žymi ir Vokietijos, Bavarijos regionas, Vengrijos regionai.

Dabar Europos regiono kulinarinio paveldo tinklo nariais yra 22 įvairių šalių regionai: Bornholmas (Danija), Zelandija (Danija), Vestjylland (Danija), Liuneburgas (Vokietija), Riugenas (Vokietija), Elbe Weser (Vokietija), Latgala (Latvija), Aukštaitija (Lietuva), Estfoldas (Norvegija), Pamarys (Lenkija), Silezija (Lenkija), Mozovija (Lenkija), Opolė (Lenkija), Pamarys (Lenkija), Povile (Lenkija), Vakarų Pamarys (Lenkija), Vaivadai (Lenkija), Blekingė (Švedija), Gotlandas (Švedija), Skanės regionas (Švedija), Smolandas (Švedija), Olandas (Švedija).

Be to, dar yra šalys kandidatės, kurios laukia ratifikavimo ir siekia papildyti Europos regionų kulinarinio paveldo tinklo gretas. Šiuo metu toks yra Agder Tebemark (Norvegija).

Europos regionų kulinarinio paveldo tinklas buvo įkurtas neatsitiktinai. Organizacijos įkūrimas buvo kaip atsakas į Europoje besikeičiančią padėtį. Keičiantis žmonių gyvenimo būdai, nuostatomis, didėjant techniniam išsivystymui, visuomenės požiūris į kai kuriuos dalykus ėmė keistis. Žmonės pradėjo ieškoti savo ištakų. Ir kuo labiau tampame internacionaliniais, tuo labiau pradedame domėtis savo tautiniu, regioniniu identiškumu. Tautos nenori supanašėti, todėl vis didesnę dėmesį skiria savo kultūrinio identiteto išsaugojimui ir puoselėjimui. Be to, kuo savitesnė tauta, tuo ji įdomesnė. O įdomią šalį aplanko daugiau turistų.

Svarbi regionų ar vietos gyventojų identiškumo dalis yra glaudžiai susijusi su savo ištakomis – vietine bendruomene ir vietiniais patiekalais. Maistas yra idealus tramplinas bendradarbiavimui ir tarpusavio supratimui. Regiono identiškumas taip pat glaudžiai susijęs su maistu. Maistas yra kelias į gilesnį savo ir kitų regionų supratimą.

Tam, kad Europos šalys neprarastų savo išskirtinių bruožų, buvo įkurtas Europos regionų kulinarinio paveldo tinklas. Jis puoselėja vieną, bet labai didelę dalį kultūrinio palikimo. Tikslų yra ir daugiau: patenkinti Europoje didėjančią susidomėjimą nacionaliniais įvairių šalių produktais ir patiekalais, kurti naujas darbo vietas, steigti verslo bendrijas kaimo vietovėse. Vienas svarbiausių tikslų – vieningoje Europoje išsaugoti regionų specifiką ir ypatybes. Bendri tikslai apibūdinami taip:

- Plėsti Kulinarinio paveldo tinklą tarp regionų ir įmonių visoje Europoje.
- Stiprinti regionų identitetą vieningoje Europoje.
- Sukurti bendrą įvaizdį, atskleidžiantį vietos kulinarinį paveldą ir vietos verslus.
- Pateikti Europos gyventojams praktinį bendradarbiavimo pavyzdį ir suteikti galimybę pasimėgauti puikiu tradiciniu maistu.
- Skatinti bendradarbiavimą tarp vietos maisto gamintojų, viešųjų įstaigų ir regionų.
- Toliau keistis patirtimi tarp projekte dalyvaujančių regionų.
- Skatinti esamos ir naujos maisto pramonės plėtrą, kurios pagrindas – vietos maisto ištekliai (<http://www.culinary-heritage.com>).

Europos kulinarinio paveldo tinklo pagrindas yra bendras logotipas, patvirtinti kriterijai projekte dalyvaujančioms įmonėms, bendras marketingas, veikla regiono ir Europos mastu. Siekiant įgyti vartotojų pasitikėjimą, gyvybiškai svarbu, kad visi dalyvaujantys restoranai, parduotuvės ir gamintojai atitiktų numatytus standartus. Įmonės turi parašyti prašymą dėl narystės ir tik po sertifikavimo joms leidžiama naudotis logotipu. Kriterijai yra tokie: gaminiai turi būti vietinės kilmės maisto produktai arba, bent jau didžiąja dalimi, gaminami regione. Gaminiai taip pat turi

prisidėti prie palankaus regiono įvaizdžio kūrimo. Konceptijos tikslas – propaguoti regiono ypatumus ir didinti regioninio maisto vertę. Šis projektas nėra susijęs vien su maistu, jame taip pat akcentuojami turizmo, žemės ūkio, žuvininkystės arba specifinio regiono kultūros aspektai.

Pagal Europos regionų kulinarinio paveldo projektą individualūs vartotojai, ypač miestų gyventojai ir kitų šalių turistai, turi galimybę paragauti ir įsigyti tik tam tikriems regionams būdingos produkcijos. Vieningas ženklas ir informacinė veikla sudaro labai puikias galimybes surasti maitinimo įstaigas, parduotuves, ūkius, dalyvaujančius Kulinarinio paveldo projekte. Turistai, keliaujantys po Europą, visuose regionuose pagal vieningą ženklą nesunkiai gali atpažinti maitinimo įstaigas, parduotuves ar kitas įmones, parduodančias vietinę specifinę produkciją.

Kulinarinis paveldas dar svarbus ir tuo, kad tai nėra griežtai viena verslo rūšimi apibrėžtas bendradarbiavimas tarp Europos regionų. Jis apima keletą verslo rūšių: žemės ūkį, žuvininkystę, paslaugų ir maitinimo sferas. Atrinkti restoranai, maisto perdirbimo įmonės ir ūkiai, propaguojantys savo regiono tradicijas, yra prisijungę prie Europos regionų kulinarinio paveldo tinklo. Atrinktuose restoranuose svečiai visada gali rasti patiekalus, tiesiogiai susijusius su regionu. Tai reiškia, kad žaliavos taip pat privalo būti gaminamos vietoje. Pats patiekalas gali būti regiono paveldo dalis arba skatinti regione gaminamų maisto produktų vartojimą. Prisijungę prie Kulinarinio paveldo tinklo ir naudodamiesi bendru logotipu, gamintojai, tiesiogiai susiję su regionu, padeda vartotojams ir turistams parduotuvėse lengviau rasti regionui būdingus maisto produktus. Ūkininkai, parduodantys savo produkciją restoranams, perdirbėjams arba tiesiogiai vartotojams, taip pat gali tapti kulinarinio paveldo nariais, taip sukurdami regioninį gamintojų, parduotuvių ir restoranų tinklą, kurio pagrindas – tradicinis regiono maistas (<http://www.culinary-heritage.com>).

Be to, svarbus ir kitas aspektas – regionų ypatybių išsaugojimas. Kas gali būti geriau, nei Kulinarinio paveldo koncepcija, skatinanti įvairius Europos regionus reklamuoti, vartotojams teikti unikalų ir tik tam regionui būdingą produktą, tačiau europiniu lygiu. Kulinarinio paveldo koncepcijos įkūrėjai pastebėjo, kad turistai visoje Europoje vis labiau domisi savitu lankomos vietovės maistu – išaugo regionams būdingų patiekalų paklausa. Visgi kulinarinis paveldas – ne vien kulinarijų tradicijų reklama, tai ir vietovės kultūrinių bei kitų išskirtinių savybių išskėlimas,

Regioninis maistas yra pradinis taškas norint plėtoti:

- regionus;
- kultūrinį ir kulinarinį palikimą;
- agrokultūros nišą;
- nedideles verslo įmones;
- turizmą.

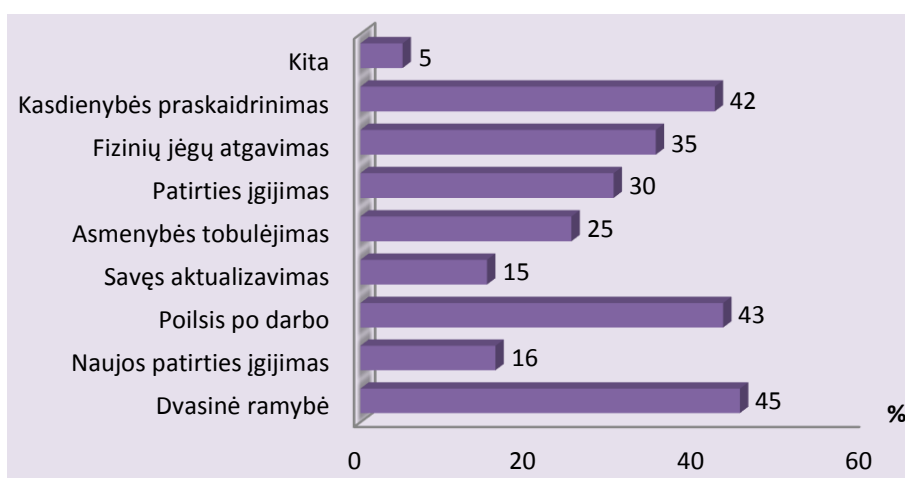
METODIKA

Apskaičiavus imtį, buvo gauta, kad apklausoje turi dalyvauti 230 respondentų, kurie lankėsi įmonėse, esančiose kulinarinio paveldo tinklo narėmis. Apklausa buvo vykdoma išdalijant respondentams anketas. Buvo išdalyta 230 anketų (sugrįžo 223 užpildytos anketos).

Iš tirtų respondentų tris ketvirtadalius (75%) sudarė moterys, ketvirtadalį (25%) – vyrai.

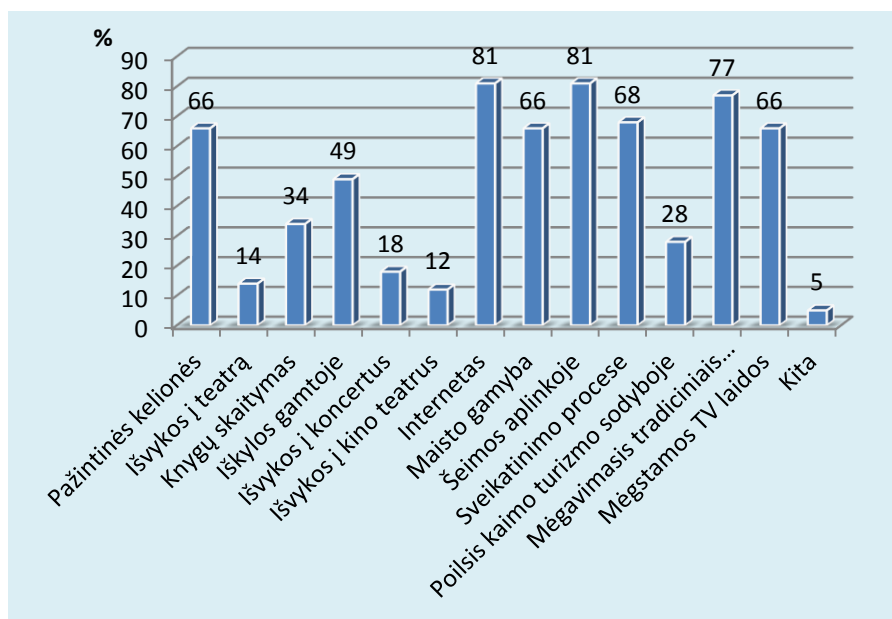
TYRIMO REZULTATAI IR APTARIMAS

Tyrimas atskleidė labai įvairias laisvalaikio sąvokos sampratas. Respondentai rinkosi ne po vieną atsakymo variantą (1 pav.). Beveik pusei (45%) respondentų laisvalaikio praleidimas asocijuojasi su ramybe: dauguma taip teigiančių yra moterys. Beveik tiek pat tiriamųjų (42%), iš kurių taip pat dauguma moterys, teigė, kad jiems laisvalaikis yra kaip kasdienybės praskaidrinimas. 43% respondentų laisvalaikį suvokia kaip poilsį po darbo. Daugiau kaip trečdalis respondentų (35%) pažymėjo, kad tai yra poilsis, suteikiantis fizinių jėgų atgavimą. Ketvirtadalis (25%) mano, kad laisvalaikis suteikia galimybę asmeniniam tobulėjimui. Kiek mažiau laisvalaikį įvardija kaip savęs aktualizavimą, kitiems (16%) laisvalaikis – tai naujos patirties įgijimas. Tyrimo rezultatai atskleidė, kad dauguma respondentų laisvalaikio sąvoką tapatina su atokvėpiu nuo darbų, dvasine ramybe ir geru poilsiu, suteikiančiu fizinę atgaivą.



1 pav. Respondentų skirstinys pagal laisvalaikio sąvokos sampratą

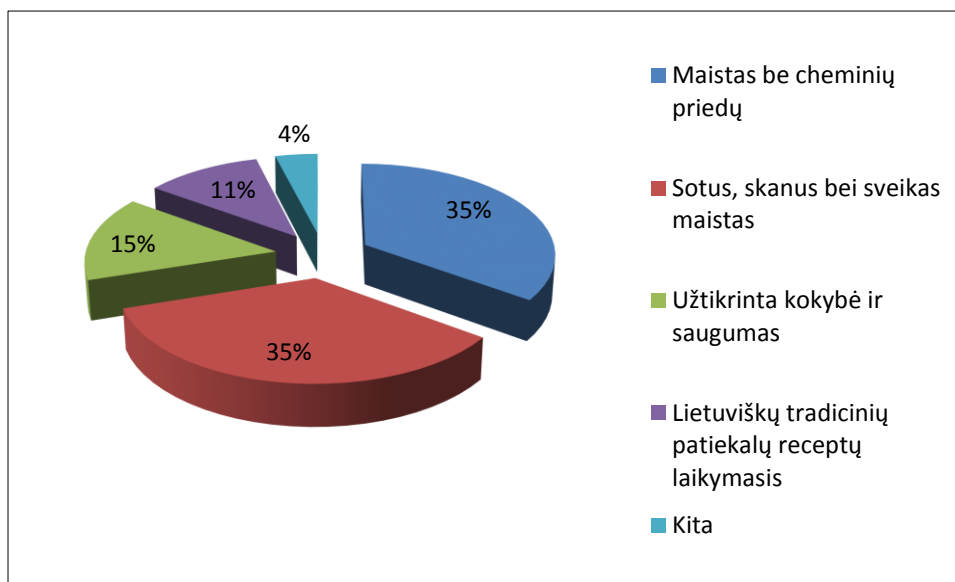
Tyrimas atskleidė, kokioms laisvalaikio praleidimo formoms pirmenybę teikia žmonės (2 pav.). Išanalizavus tyrimo duomenis akivaizdžiai matyti, kad daugeliu atvejų (81%) respondentų praleisti laisvalaikį pasirenka šeimos aplinkoje. Laisvalaikį leisti šeimos aplinkoje labiau linkusios moterys. 23% laisvalaikiu lanko artimuosius.



2 pav. Respondentų skirstinys pagal laisvalaikio praleidimo formą

Pasyvus laisvalaikio leidimo būdas žiūrint mėgstamas televizijos laidas (66%), skaitant knygas (34%) yra gerokai populiarnesnis už aktyvų laisvalaikio praleidimą. Laisvalaikį leisti prie televizoriaus ir skaitant knygas labiau linkusios moterys nei vyrai. Gerokai rečiau laisvalaikiu lankosi koncertų, kino teatrų ir teatrų salėse, kaimo turizmo sodybose. Aktyviai leisti laisvalaikį, pavyzdžiui, iškylos gamtoje mėgsta beveik 49% respondentų. Kur kas daugiau (66%) keliauja po Lietuvą. Vis daugiau respondentų naudojami internetu. Šiai laisvalaikio leidimo formai pirmenybę teikia 81% respondentų, ir ja beveik vienodai domisi tiek vyrai, tiek moterys. 66% pirmenybę teikia maisto gamybai, 77% linkę mėgautis tradiciniais regionų patiekalais.

Dauguma respondentų rinkosi atsakymus, kad laisvalaikio praleidimo formos yra maisto gamyba ir mėgavimasis tradiciniais regionų patiekalais. Kodėl respondantai renkasi tradicinius regionų patiekalus? Vienodai po 35% respondentų atsakė, kad tradicinius kulinarinio paveldo gaminius renkasi todėl, kad tai sotus, skanus ir sveikas maistas, kad tai yra lietuviškų tradicinių patiekalų receptų laikymasis. Respondantai tikisi, kad pateikti kulinarinio paveldo produktai yra vietinių žaliavų, todėl tikrai bus sveikas maistas ir kartu būdingas tam regionui. 15% aktualu, kad maistas būtų pagamintas kokybiškai, nes vartodami tokį maistą jie tikrai jaučiasi saugūs. 11% mano, kad tai maistas be cheminių priedų, galbūt suklydo įrašydami į „kita“ ekologišką maistą (3 pav.). Tam, kad produktai turėtų teisę vadintis ekologiškais ir kulinarinio paveldo produktais, jie turi būti sertifikuoti ir atitikti šioms kategorijoms keliamus reikalavimus. Ekologiškam produktui ir kulinarinio paveldo produktams keliami skirtingi reikalavimai, tačiau jie neprieštaruoja vieni kitiems.



3 pav. Respondentų kulinarinio paveldo patiekalų pasirinkimo kriterijų skirstinys

IŠVADOS IR PERSPEKTYVOS

Dauguma žmonių laisvalaikį vertina kaip poilsį po darbų, dvasinę ramybę, gerą poilsį, kuris suteikia fizinės stiprybės. Visgi daugelis jų renka pasyvias laisvalaikio praleidimo formas lankant artimuosius, skaitant knygas ir žiūrint televizijos laidas.

Europos kulinarinio paveldo tinklas buvo sukurtas siekiant padėti vartotojams ir turistams pasimėgauti tradiciniais regionų patiekalais visoje Europoje. Regionų kulinarinis paveldas yra koncepcija, propaguojanti tradicinį maistą ir stiprinanti regionų identitetą vieningoje Europoje, padedanti turiningai praleisti laisvalaikį.

Kulinarinio paveldo plėtrai Lietuvoje yra tinkamos sąlygos, padedančios aktyvinti laisvalaikį. Vartotojai, apsilankę maitinimo įmonėje, nori rasti tradicinių kulinarinių patiekalų, kuriuos gaminant būtų laikomasi kulinarinio paveldo tradicijų, naudojami produktai, kurie priklauso atitinkamam regionui. Lankytojai nori turiningai praleisti laisvalaikį puoselėdami protėvių tradicijas, aktyvindami maisto gamintojų tradicijas.

LITERATŪRA

1. Baltrūnaitė, D. (2007). *Gamybos organizavimas maitinimo įmonėse*. Vilnius: Vilniaus kooperacijos kolegijas.
2. Dundulienė, P. (1991). *Lietuvių šventės: tradicijos, papročiai, apeigos*. Vilnius.
3. Grecevičius, P., Armaitienė, A., Junevičienė, O. ir kt. (2002). *Turizmas*. Kaunas.
4. Gudačiauskas, D. (1999). Viešojo maitinimo įmonių paslaugų etinis ir ekonominis vertės aspektas. *Ekonomika*, 48, p. 75–82.
5. Imbrasienė, B. (2008). *Lietuvių kulinarijos paveldas*. Vilnius: Baltos lankos.

6. Melville, R. (2011). *Gamybos organizavimas maitinimo įmonėse*. [Elektroninė versija]. Prieiga internetu: http://www.marko.lt/resource/about/id_119/doc/kolegija_VL2-Mariampoles_kolegija_-_%28280_psl%29.pdf. [žiūrėta 2014-11-25].
7. www.culinary-heritage.com [žiūrėta 2014-11-10].
8. <http://kulinarijospaveldofondas.wordpress.com> [žiūrėta 2014-11-20].
9. <http://www.ljtc.lt> [žiūrėta 2015-12-02].

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЕВРОПЕЙСКОГО КУЛИНАРНОГО НАСЛЕДИЯ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ДОСУГА

Анастасия Васильева

Утенский колледж, Утена, Литва

РЕЗЮМЕ

Щадящее и экологическое хозяйствование, производство продуктов питания кулинарного наследия со сбалансированной стратегией и технологиями, которые могут быть тесно связаны друг с другом. Это позволит не только производить здоровые продукты для людей, но и позволит использовать это как одну из форм времяпрепровождения.

Объект – кулинарное наследие в организации досуга.

Цель исследования. Раскрыть возможность использования кулинарного наследия при организации свободного времени. Задачи исследования для достижения намеченных целей. Описать понятие досуга, его формы и функции. Познакомиться с сетью Европейского кулинарного наследия. Исследовать возможности использования кулинарного наследия для организации досуга.

Используемые **методы** работы: анализ литературы и других источников информации и анкетный опрос.

Результаты показали, что большинство респондентов понимают отдых с хорошей дегустацией и наслаждением от традиционных кулинарных деликатесов. Региональное кулинарное наследие – одна из возможностей провести свободное время и познакомиться с традиционными продуктами питания.

Ключевые слова: досуг, организация досуга, кулинарное наследие, сеть Европейского кулинарного наследия.

THE USE OF EUROPEAN CULINARY HERITAGE FOR THE ORGANIZATION OF LEISURE

Anastasija Vasiljeva

Utena University of Applied Sciences, Utena, Lithuania

ABSTRACT

Sustainable farming and ecological culinary heritage and food production along with balanced strategy and technologies could be closely related. This would make conditions for healthy food production.

Research object was European culinary heritage leisure organization.

Research aim was reveal opportunities for organizing leisure time activities with European culinary heritage.

Research methods were research literature review and questionnaire survey.

Research results revealed that the majority of respondents equated the concept of free time with a good rest tasting and enjoying traditional regional culinary dishes. Regional culinary heritage is one of the best possibilities to promote traditional regional food as well as to help you spend your leisure time purposefully.

Keywords: leisure, culinary heritage dishes, European Culinary Heritage network.