

Фестивалі та конкурси

На теренах Закарпаття проводиться близько 140 фестивалів

стверджує начальник головного управління з питань європейської інтеграції, зовнішньоекономічних зв'язків та туризму ОДА Ернест Нусер

Закарпаття – найзахідніша і водночас – одна з невеликих та наймальовничіших областей України.

За національним складом населення Закарпаття – унікальне не тільки на теренах України, а й Європи. Тут у дружбі і злагоді проживає близько 100 націй і народностей.

Глибоке шанування закарпатцями своєї історії відтворено у збереженні давніх традицій і проведенні численних фестивалів.

Практично кожна громада національних меншин області має свій фестиваль, який проводиться з характерними традиціями та рисами, що притаманні лише їй. Загалом протягом року на теренах Закарпаття проходить близько 140 фестивалів. Це і фестивалі, які презентують національні кухні меншин - *бринзи, меду, картоплі, голубців, леквару, вина*, і фестивалі різноманітних ремесел - *ковальства, лозоплетіння, виноробства*, ну, і, звісно, фольклорні, серед яких найбільш колоритним є *фестиваль трембіт* - найдовшого в світі музичного інструменту. З іншого боку, на Закарпатті проводяться різноманітні фестивалі академічного характеру. Приміром, вересневий фестиваль органної музики,...



Винний фестиваль. Виноробство На Закарпатті популярне з давніх часів, так як земля і клімат тут сприяють розвитку цієї добротної галузі. По всій території області - величезна кількість виноградних угідь. Крім того, за давньою традицією в кожному дворого господарстві є свій виноградник. Щороку в середині січня, а точніше - у день Святого Василя в Мукачеві проходить фестиваль "Червоне вино". На центральній площі кожен має можливість оцінити смак домашніх і заводських напоїв, а якщо сподобається, то ще й придбати пляшку - другу, або, навіть, діжку для себе чи для друга. Це величне свято супроводжується колядками,



різноманітними конкурсами, призами і, звичайно, дегустацією.

Розмаїття сортів вина, його смаків і барв, оригінальність бочок та пляшок і навіть кількість випитого – все це

вважає до глибини душі. Пропонується вино біле, червоне, рожеве, гаряче та холодне; з корицею та медом. Перелічити всі сорти, презентовані тут, так само неможливо, як скуштувати вино від кожного виробника. У фестивалі беруть участь як приватні винороби, так і знані фірми, що презентують свій напій щороку. Кращих серед виноробів-аматорів визначає журі, куди входять висококваліфіковані фахівці у галузі виноробства, що встановлює найсмачніші вина у номінаціях – найкраще червоне, біле та десертне. Процедура нагородження є теж цікавою і свого роду традиційною: переможці отримують призи живими поросятами. Також вручають овечок, муку, пшеницю, дубові діжки.



В Карпатах зберігся унікальний для Європи осередок високогірного молочного вівчарства, саме з ним пов'язане наступне свято. Ціле літо гуцули випасають овець високо в горах, а під кінець літування повертаються додому. На їх честь і проводиться **фестиваль "Гуцульська бринза"**, де вівчарі пригощають бринзою – овечим сиром, виготовленим за особливим рецептом. Твердий сир - бринзу виготовляють з овечого молока без допомоги пастеризації, без закріплювачів, консервантів, яка дозріває у спеціальному розсолі близько тижня. До речі, на фестивалі можна поспостерігати за процесом виготовлення бринзи, стрижки та доїння овець. Бажаючі можуть взяти участь у ньому.

Протягом свята виступають фольклорні групи з традиційними танцями та піснями та проводяться різноманітні конкурси на швидкість та уміння постригти чи подоїти овець. Спочатку фестиваль проводився лише у вузькому колі за участю представників навколишніх сіл, а сьогодні це свято не знає кордонів - сюди приїжджає величезна кількість туристів як з України, так і з інших країн Європи та СНД.



"Гуцульська ріпа" – фестиваль проводиться традиційно у першу неділю вересня. Це - свято на честь головного карпатського продукту – картоплі. У гірських районах з суворим кліматом картопля - основний продукт харчування і за багато років тут виникло стільки видів страв, що не переказати: ріпляні пиріжки, кремзлики, гомбовці, коржі з тертої ріпи, рокот-крумплі, голубці, начинені картоплею - всі вони приправлені неповторними краєвидами, гірським

повітрям, широю гуцульською гостинністю. Смакота!

Під час фестивалю проходять змагання та конкурси серед кулінарів-представників навколишніх населених пунктів на найшвидше приготування страви, найсмачнішої та найвишуканішої. Гості дегустують під акомпанемент народних трієстих музик усі страви.

Зазвичай в програму входить ознайомлення з побутом місцевих жителів, а також виставки - продажі.

Одним з найбільш ефектних свят є мистецько-пісенний фестиваль трембіт або „На Синевир трембіти кличуть”, що став Всеукраїнським.



Трембіта - народний духовий музичний інструмент, рід дерев'яної труби, обгорнутої березовою корою без вентилів і клапанів. Довжина - до 3 м, діаметр - (30 мм) збільшується у розтрубі; у вузький кінець трембіти вставляється рогове дульце (пищик). Висота її звукового ряду залежить від її величини. Мелодію виконують переважно у верхньому регістрі. Трембіта поширена у східній частині Закарпатських Карпат. Вона виконує роль інформатора про різні події на селі (весілля, смерть, похорон) відповідно мелодією. На трембіті виконують також вівчарські награвання. Музичний фестиваль супроводжується народними танцями, піснями та гуляннями.

Краса і унікальність фестивалю полягає у тому, що він проходить високо в горах, на березі найвисокогірнішого озера України – Синевир, яке зачислено до одного з семи чудес України.



Крім того, є ряд інших цікавих, навіть, екстраординарних фестивалів. До прикладу, у селі Лисичево , що на Іршавщині, музей "Гамора-кузня" - єдина діюча водяна кузня в Європі . Аналогічні кузні діяли в Німеччині та Словаччині і, скоріш за все, були типовими для території Австро-Угорщини. Схожі «гамори» існують і нині, але виконують функцію хіба що музею. А ця, в Лисичеві, щодня працює для своїх односельчан вже понад 150 років, хоч і має на фасаді табличку «Пам'ятка ковальського виробництва». Тут виготовляють лопати, мотики, рогачки для винограду, сокирянки, аршови (заступи). Зрідка підкови — людям на щастя. То ж коли проходить фестиваль ковалів, сюди приїжджають умільці з різних регіонів України і змагаються у своїй майстерності. Гарячі горнила, гучні молотки та творчість біля заліза - все дуже романтично.

Не менш цікавий **фестиваль меду та продуктів бжолярства** та ін.

Звісно, перерахувати всі фестивалі, які проходять в області, - складно, та й чи варто. Чи не краще, приїхати на Закарпаття і переконатися у цьому на власні очі та ще й стати учасником цікавого театралізованого дійства на будь-який вибір і смак.

Підготувала Анна Романенчук