

**ВІННИЦЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ПЕДАГОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ МИХАЙЛА КОЦЮБИНСЬКОГО**

Факультет філології й журналістики імені Михайла Стельмаха

Кафедра журналістики, реклами та зв'язків з громадськістю

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему:

**АВТОРСЬКА КУЛІНАРНА ТРЕВЕЛ-ПРОГРАМА
«СМАКИ СПАДЩИНИ ВІННИЧЧИНИ»**

Студентки IV курсу, групи 4Ж
Освітньої програми *Журналістика*
Галузі знань *06 Журналістика*
Спеціальності *061 Журналістика*
Ступеня вищої освіти *бакалавр*
Федорової Анастасії Володимирівни

Науковий керівник: доцент, кандидат
філологічних наук **Каленич В. М.**

Розширена шкала _____

Кількість балів _____ Оцінка: ECTS _____

Голова Екзаменаційної комісії: _____
(підпис) (прізвище та ініціали)

Члени Екзаменаційної комісії: _____
(підпис) (прізвище та ініціали)

(підпис) (прізвище та ініціали)

(підпис) (прізвище та ініціали)

АНОТАЦІЯ

Столяренко Ю.О., Федорова А.В. Авторська кулірна тревел-програма «Смаки спадщини Вінниччини». Кваліфікаційна робота освітнього рівня – бакалавр. Спеціальність – 061 Журналістика. Вінницький державний педагогічний університет імені Михайла Коцюбинського. Вінниця, 2024.

Кваліфікаційна робота присвячена розробці авторської кулінарної тревел-програми «Смаки спадщини Вінниччини» для висвітлення нового напрямку в телепросторі. Програма спрямована на демонстрацію старовинних страв Вінницької області. П'ять випусків складаються з екскурсій до культурних пам'яток регіону та відвідування місцевих закладів харчування. Крім того, в рамках програми передбачено ознайомлення з приготуванням традиційних подільських страв, аби заохотити господинь упроваджувати стародавню кухню в сучасне меню. Усі ці елементи доповнюють авторські інсайти та рекомендації щодо найкращих місць для відпочинку. Отже, програма «Смаки спадщини Вінниччини» має на меті не лише привернути увагу до культурно-історичного багатства регіону, але й стимулювати розвиток туристичного потенціалу та гастрономічної сфери області.

Ключові слова: тревел-програма, кулінарія, Вінниччина, подорожі, старовинні страви, food-журналістика.

ABSTRACT

Stoliarenko Y.O., Fedorova A.V. The author's culinary travel program "The flavors of the heritage of Vinnytsia region". Qualification work of the educational level - bachelor. Specialty - 061 Journalism. Vinnytsia Mykhailo Kotsiubynskyi State Pedagogical University. Vinnytsia, 2024.

The qualification work is dedicated to the development of the author's culinary travel program "The flavors of the heritage of Vinnytsia region" to highlight a new direction in the television space. The program is aimed at showcasing ancient dishes from the Vinnytsia region. The five episodes consist of tours to cultural landmarks of the region and visits to local dining establishments. Additionally, the program includes an introduction to the preparation of traditional Podolian dishes to encourage homemakers to incorporate ancient cuisine into modern menus. All these elements are complemented by the author's insights and recommendations on the best places to relax. Thus, the program "The flavors of the heritage of Vinnytsia region" aims not only to draw attention to the cultural and historical richness of the region but also to stimulate the development of the area's tourism potential and gastronomic sector.

Keywords: travel program, cooking, Vinnytsia region, travel, traditional dishes, food journalism.

ЗМІСТ

I. ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА.....	5
1.1. Теоретична база.....	5
1.2. Обґрунтування проєкту.....	15
1.3. Мета роботи.....	16
1.4. Джерела фактів.....	16
1.5. Технічні і програмні засоби.....	23
1.6. Сфера застосування.....	23
 II. СПЕЦИФІКАЦІЯ АВТОРСЬКОЇ КУЛІНАРНОЇ	
ТРЕВЕЛ-ПРОГРАМИ «СМАКИ СПАДЩИНИ ВІННИЧЧИНИ».....	25
2.1. Структура програми.....	25
2.2. Технічні характеристики.....	25
2.3. Музичний супровід.....	26
2.4. Ідейно-смісловий задум.....	27
2.5. Специфікація аудиторії.....	27
 III. СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	28
 IV. СЦЕНАРІЙ АВТОРСЬКОЇ КУЛІНАРНОЇ ТРЕВЕЛ-ПРОГРАМИ	
«СМАКИ СПАДЩИНИ ВІННИЧЧИНИ»	32

I. ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

1.1. Теоретична база

Протягом останнього десятиліття українське телебачення наповнилося новими розважальними програмами, які стали неодмінною частиною телевізійного простору, привертаючи увагу глядачів різних вікових груп. Цей тренд став важливим елементом сучасних медіа в Україні. Віта Гоян вважає, що «український телепростір поєднує у собі необхідні функції, а саме: розважальну, інформаційну та комунікативну» [8]. Водночас Ірина Коваленко стверджує, що «практично не реалізована на телеекранах просвітницька функція. Лише частково вітчизняне телебачення глядача чогось навчає, інколи спонукає аналізувати, порівнювати» [15, с. 167]. Одним із суттєвих аспектів цього процесу є зростання популярності різноманітних телевізійних шоу. Реаліті-шоу, конкурси та ігрові програми стали не лише розважальними, але й ефективними інструментами для залучення глядачів. Розважальні програми стали не тільки засобом відпочинку, але й важливим чинником формування культурного простору в Україні. Світлана Мельник вважає, що «сучасна тележурналістика – вельми динамічне явище, що постійно змінюється і розвивається» [19, с. 238]. «Телебачення інтенсивно використовує подачу інформації у формі інфотейнменту, тобто, новини подаються у максимально розважальній формі» [30, с. 125].

Телебачення та наповнення телевізійного простору досліджують В.Гоян, В. Бусел, Ю. Полєжаєв, Ю. Муленко, К. Чорна, О. Ясницька, І. Мудра, О. Невмержицька, Т. Совгира, А.Яременко, Л. Путькалець, А. Строцька та інші.

Телепередачі про подорожі стали важливою частиною українського телебачення. За дослідженнями Ігоря Печеранського і Влади Катренко, тревел-журналістика (від англ. Travel journalism) у сучасній теорії масових комунікацій – це особливий напрям журналістики, який надає масовому

споживачеві інформацію про подорожі, зачіпає теми історії, географії, культури, мистецтва, туризму, етики, філософії тощо [22, с. 34].

Зараз багато провідних телеканалів активно розширюють своє наповнення, включаючи різноманітні тревел-програми. У дослідженні Ірини Мудрої та Мар'яни Кіци зазначено, що на українських телеканалах є багато різних тревел-програм, які різняться жанрами, проте багато телеканалів повторно транслюють тревел-програми, адже вони користуються популярністю в глядачів і не втрачають своєї актуальності [21, с. 59-60].

Ці передачі, які фокусуються на подорожах і відкриттях, завоювали серця глядачів і стали справжнім хітом телевізійних рейтингів, проте цей жанр досить небезпечний та відповідальний. Микола Горносталь та Ольга Бикова зазначають, що «обов'язковою умовою для журналіста, який подорожує, є поширення цікавих, унікальних, корисних матеріалів через об'єктивний, правдивий виклад документально точної інформації, наповненої фактами, географічними назвами, від першоджерел та власного досвіду» [7, с. 43].

Українські телеканали активно вкладають у створення та трансляцію цих програм, розширюючи спектр тематики та стилістики. Історія українських тревел-програм насичена цікавими та оригінальними концепціями, які можна вважати взірцями при створенні нових тревел-проектів. Саме тому значну частку складають тревел-програми. Володимир Бусел у своєму дослідженні вказує на те, що «формат тревел-журналістики на телебаченні активно розвивається. Окремі канали присвячені цій тематиці. Вони цілодобово показують програми, що пов'язані з подорожами та закордонним світом» [4]. Ксенія Саприкіна вважає, що «більшість науковців, які займалися вивченням подорожньої журналістики для того, щоб подати конкретне визначення тревел-журналістики не один раз поверталися до терміна «тревелог». Дослідники трактують травелог, як фільм, книгу чи лекцію про місця, які відвідував мандрівник» [26, с. 18].

У науковій роботі Андрій Бойко вважає, що «тревел-журналістика – це особливий жанр, який базується на подачі відомостей довідкового характеру про подорожі, мандри в контексті співставлення кількох тем: історія, географія, культура, література, фотомистецтво тощо» [3, с. 5]. Аліна Ребрик у своєму дослідженні подає термін «тревел-журналістика як сучасний формат журналістики, який націлений на збір інформації туристичних, історичних, культурних та географічних течій» [25, с. 5]. Тетяна Заяць вказує на те, що «подорожня журналістика є окремим розділом журналістики, який виділяється в зарубіжних дослідженнях, має свої особливості і тенденції розвитку. Тревел-журналістика сьогодні становить окремий напрямок міжнародного медіапоту, активність якого обумовлюється збільшенням міжкультурних контактів, глобалізаційними процесами, розвитком індустрії туризму та комерціалізацією медіа» [12, с. 29].

На думку Олени Юферевої, сучасна тревел-програма – це, без сумніву, гібрид жанрів. Щоб відповідати вимогам часу подорожній телевізійний проєкт, повинен поєднувати елементи документального фільму, освітньої програми, розважального ток-шоу за участю ведучого, реаліті-шоу, серіалу і рекламного ролика. За словами авторки, залежно від типу контакту з місцевим населенням, від драматургії розповіді та характеру інформації, формат передачі може коливатися від авторської замальовки-монологу до тревел-вікторини або гри [32].

Ілля Афанасьєв і Леся Устименко вважають, що сучасне суспільство надає більшості населення Європи, зокрема й більшості українців, можливість подорожувати, включно з використанням подорожі як форми дозвілля. Ознайомлення з чужим досвідом подорожей є важливим, для багатьох людей обов'язковим етапом підготовки до майбутньої подорожі, впливає на рішення щодо вибору туристичної дестинації (напрямку, кінцевого пункту подорожі), форми та змісту подорожі, в кінцевому рахунку і туристичних операторів, транспортних компаній, готельних, харчових, розважальних закладів у майбутній подорожі, включно з так званою

«культурною програмою», культурними продуктами [1, с. 237]. У статті про соціокультурні орієнтири сучасної тревел-журналістики Володимир Каленич зазначив, що «якщо звичайний турист просто відпочиває, тревел-журналіст вивчає світ, щоб поділитися знанням з оточуючими: збирає інформацію, спілкується з місцевими жителями, забирається в місця, в які ніколи не попрямує звичайний турист з путівником» [14, с. 40].

Нині відсутня єдина класифікація тревел-програм. Дослідники диференціюють такі програми за різними ознаками. Ольга Бабак пропонує розрізняти тревел-програми за такими критеріями:

- за внутрішньою ієрархією типового порядку, а саме: масові програми, спеціалізовані, галузеві;
- за цільовим призначенням: науково-популярні, розважальні, туристичні телепрограми, програми, які мають за мету навчити, розважити або прорекламувати відповідно;
- за формою подачі: ті, що, складаються з самостійних передач про окремі країни, продовжувані, що складаються з циклів випусків про одну країну [2, с. 293].

Сучасним тревел-програмам притаманні дві основні тенденції. У своїй книзі Іван Мащенко зазначає, «по-перше, це конкретна цільова адресація у взаємозв'язку з форматом програми (підлітки й молодь, мандрівники, домогосподарки та інші). По-друге, перефокусування уваги з місцевого населення на ведучих, часто знаменитостей: відомих журналістів, акторів, шоуменів, політичних діячів, бізнесменів. Відтак, концептуальний баланс «ми/вони», який існував у програмах раніше, поступається місцем формулі «ми серед них»» [17, с. 131]. У науковій роботі дослідник формулює особливості напрямку подорожньої журналістики. Він наголошує на важливості новизни матеріалу, який журналіст демонструє. Здебільшого глядач очікує отримати нову інформацію до вже відомих туристичних місць. Також важливу роль відіграє естетичне задоволення. Глядачам до вподоби дізнатися історію місць та побачити легендарні пам'ятки. Основним

завданням режисера та оператора – продемонструвати те, про що розповідає журналіст.

Тревел-програми на телебаченні мають велику схожість з подорожніми нарисами, які поширені у друкованих медіа. В основі обох цих напрямів лежить опис місцевості, подій і думки людей, які зустрічаються під час подорожі. Кандидат наук із соціальних комунікацій Марина Варич у своїй статті зазначає, що «цей жанр найбільше зацікавить мандрівників, бо в невеликому за обсягом тексті можна знайти конкретні поради, своєрідний погляд на життя в іншій країні та національну кухню місцевості. До того ж, такий матеріал має мінімальну кількість реклами й максимум об'єктивності, оскільки автор не зацікавлений в пропагуванні якогось певного готелю, виду транспорту чи маршруту» [5]. Анна Маякова стверджує, що тревел-журналістиці властива надлишкова описовість, ігнорування реальних протиріч і всіякого негативу, часто дилетантизм і т. ін. Тут у порівнянні із традиційним подорожнім нарисом значно знижений рівень соціальної, економічної, політичної проблематики [18, с. 55].

Популярність тревел-програм як потужного осередку інформації має низку чинників. Основним є зміщення уваги глядачів з аналітичних матеріалів на інформаційно-розважальні, через стрімкий розвиток туризму. Однією з важливих функцій подорожньої журналістики дослідник Фолкер Гануш вважає «заохочення вирушити на зустріч пригодам та отримати досвід, з яким аудиторія може себе ідентифікувати» [33].

Дослідник Юрій Полєжаєв у своїй праці розповідає про досвід найпопулярніших світових тревел-програм. Зокрема, медіакорпорація «Discovery Communication» транслює телепрограми на 20 міжнародних каналах 45 мовами (за підрахунками фахівців, глядацька аудиторія становила більше ніж два мільярди глядачів у 224 країнах світу). Зазначене вище зумовлює активність програм про подорожі як складової журналістики, що формує уявлення про щось невідоме у глядача [24, с. 112].

Гастрономічна журналістика (кулінарна, food журналістика) – нове на сьогодні поняття, яке лише у ХХІ ст. набрало оберту та закріпило міцні позиції серед тематичного спрямування журналістики. Найчастіше її асоціюють із кулінарними критиками, збірниками рецептів, гастрономічними книгами та журналами. Але вона цим не обмежується. Це повноцінна публіцистика.

Гастрономія дозволяє автору відкрити нову країну, зрозуміти її та спробувати віднайти оригінальну тему для аудиторії. Тобто, вона вирішує найважливіші завдання журналістики: пошук якісної інформації, вміння донести її до споживачів так, щоб їм було цікаво [23, с. 21].

Як вважає Петро Сегляник, «своєю популярністю вона завдячує одразу кільком трендам сучасності: моді на здоровий спосіб життя, де здорове харчування пріоритетний чинник; зростанню кількості прихильників вегетаріанського та веганського світоглядів, основою чого можуть бути найрізноманітніші цінності – і здоров'я людини в тому числі; розвитку туризму, невід'ємною складовою якого є пізнання національних кулінарних традицій народів світу. Не можна оминати увагою і такі два чинники, як активність ресторанного бізнесу, рекламні матеріали про діяльність якого є важливою частиною піару того чи іншого закладу, а також сплеск кулінарного блогінгу» [27].

Як зазначає Ярослава Мазурок, «спочатку гастрономічна журналістика не була самостійним жанром. Вона входила в систему travel-журналістики. Спершу зосередивши увагу на особливостях національної кухні різних народів, «дорожні нотатки» породили новий напрям в журналістиці, яка вийшла за рамки подорожей і стала розглядати їжу як повноцінну частину повсякденного життя, щоденного дозвілля, а в деяких випадках наділила її елементами престижу» [16, с. 17].

Оскільки food-журналістика розвилася з travel-журналістики, яка несе в собі завдання розважити аудиторію і при цьому ще й донести до неї будь-яку інформацію, можна сказати, що гастрономічна журналістика також поєднує в

собі риси розважального та інформативного жанру і виконує рекреаційну і культурно-пізнавальну функції.

Розвиток гастрономічної журналістики як різновиду спеціалізованого контенту, програми чи видання є природнім явищем у контексті маркетингових тенденцій розвитку традиційних медіа. Попит на ринку інформаційних послуг, боротьба за читача, розвиток гастрономічної культури в країні збільшили конкуренцію на рівні форматів. Серед традиційних медіа (радіо, телебачення, преса) гастрономічний контент найбільш типологічно репрезентований саме на телебаченні, що зумовлено не лише аудіовізуальною складовою каналу, а й форматною можливістю, найбільшою популярністю наразі користується формат реаліті, який активно культивується й на кулінарній тематиці програм.

Більшість дослідників, які займаються вивченням репрезентації гастрономічної культури, наголошують на тому, що кулінарні програми і є такою формою представлення культури їжі на телебаченні. Питання телепрезентації кухні досліджував Костянтин Грубич, захистивши в Україні першу дисертацію на таку тему у 2017 році. Науковець і практик вживає поняття «кулінарні шоу» на позначення всіх кулінарних програм і подає таке визначення: «кулінарні шоу є окремим видом телевізійної продукції зі своїми специфічними соціально-комунікаційними технологіями, комплексне застосування яких впливає на успішність кулінарних шоу-проектів» [10, с. 229]. Характерні особливості кулінарних шоу дослідник розглядає через призму застосованих у таких програмах соціально-комунікаційних технологій.

Українське телебачення довгий час не мало спеціалізованих програм на тему кулінарії. Ця тематика обмежувалася короткими «лайфхаками» як рубрика у культурно-просвітницьких передачах. Як повноцінні програми, кулінарні шоу з'явилися на телебаченні майже на самому початку його розвитку. Їм передували радіопрограми про приготування їжі.

На думку Вероніки Юзепчук, «на початку 2000-х рр. з'явилося безліч телепроектів, часто адаптованих із зарубіжних популярних зразків: «Звана вечеря», «Кулінарний поєдинок», «Рецепт на мільйон», «МастерШеф» та ін. У цих передачах часто запрошують відомих гостей, залучаючи додаткову аудиторію. Їхні моделі побудови традиційні, проте є унікальні тематичні напрями. У деяких програмах, наприклад «Орел і решка», «Світ навиворіт» поєднуються елементи і кулінарної, і гастрономічної журналістики, являючи собою своєрідну енциклопедію традиційної кухні» [31, с. 5].

Дослідниця Таїсія Зозуля вказує на те, що за час функціонування незалежного українського телебачення, в ефірі телеканалів вийшло 60 гастрономічних проектів власного виробництва. [13, с. 42].

Такі програми все частіше з'являються на екранах і є популярними серед українського глядача. Наприклад, «Готуємо разом» та «Сусід на обід» на телеканалі «Інтер», «Кулінарна академія з Олексієм Сухановим» та кулінарні рубрики ранкової програми «Ранок з Україною» на каналі «Україна», «Їмо за 100» і кулінарні рубрики ранкової ефіру «Сніданок з 1+1» на каналі «1+1» та «Енеїда» на UA:Першому тощо. У наведених вище програмах, на думку Алли Тернової, «переплітаються і знайомство з гастрономічною історією і культурою під час готування та спілкування, пізнання традицій різних країн і реалізація рецептів, змагальність і соціальна складова тощо» [28, с. 229].

У своїй статті Костянтин Грубич зауважує, що «жанрову визначеність нових кулінарних шоу визначити досить проблематично, тому що більшість нових проектів на гастрономічну тематику мають ознаки різних жанрів, різних форматів» [9, с. 22].

Передачі про їжу націлені на глядача як споживача: зазвичай у легкій, розважальній формі йому подають нову інформацію, наприклад, рецепти різноманітних страв, огляд нового ресторану або цікаві факти про їжу. Пізнавальна функція food-журналістики майже безпосередньо співвідноситься із зануренням в культурологію, соціологію, історію.

Food-журналістика має помітний вплив на формування культури їжі в сучасному світі, яка, у свою чергу, розвивається і зачіпає все більше сфер життя: їжа – це здоров'я, дозвілля, бізнес і багато іншого.

На думку Костянтина Грубича, «незалежно від концепції того чи іншого кулінарного шоу, у кожному з них дається інформація про головне – процес приготування певної страви. Люди отримують через телебачення як нові знання про кухарське ремесло, так і по-новому опановують старі, знайомі рецепти. Для телепрезентації української кухні це важлива складова диференціації кулінарних проєктів, бо слов'янські кухарі мають давню гастрономічну культуру, яку необхідно зберегти та осучаснити. З іншого боку, однією з ознак будь-якої сучасної національної кухні є взаємопроникнення гастрономічних традицій та ідей з кухонь інших народів» [11, с. 137].

Важливим у гастрономічній журналістиці є її регіональна складова, яка пропонує глядачам глибше пізнання кожного куточка країни через його страви. У своїх програмах кулінарні експерти не лише демонструють процес приготування страв, але й розповідають історії їхнього походження та значення для регіону. Наприклад, відновлюючи традиційні рецепти гуцульської кухні в Карпатах або досліджуючи секрети виготовлення кулішу на Чернігівщині, вони пропонують глядачам захоплюючу подорож історією і смаками.

У Вінницькому регіоні прикладами таких програм є «Світанок: готуємо з шефом», «Смаки Вінниччини» та «Знамениті гурмани». Їх об'єднує не тільки знайомство глядачів з процесом приготування страв, але й сприяння збереженню та популяризації місцевих кулінарних традицій.

Зростання інтересу до регіональних страв та традицій також стимулює розвиток місцевих гастрономічних ініціатив. У багатьох містах та селах з'являються фестивалі страв з місцевих продуктів, де кулінарні майстри показують свою майстерність у використанні унікальних інгредієнтів та рецептів, спадок яких передається з покоління в покоління. Одним із яскравих прикладів таких заходів є кулінарний фестиваль «Картопля

по-уланівськи», який у 2021 році започаткували у селі Уланів на Вінниччині. Його мета - популяризувати унікальні страви подільської кухні, а саме картоплю по-уланівськи. У цьому регіоні існує також фестиваль вареників, який щорічно проходить у селі Стодुльці Жмеринського району. На ньому презентують як звичні начинки для вареників - з картоплею, сиром, капустою та вишнями, так і унікальні - з малиною, абрикосами, лавандою, шоколадом, бананами та навіть цукерками.

За останні десятиліття гастрономічна культура України пережила значні зміни, які відображаються і у телевізійних проєктах про кулінарію. Це, з одного боку, пов'язано з розвитком гастрономічної культури загалом, а з іншого – зі зростанням патріотичного настрою та прагненням до збереження та просування національних традицій.

Сучасна гастрономічна журналістика в Україні переживає складні часи через вплив війни, що призвело до зниження кількості кулінарних програм і заходів. Незважаючи на це, зростає інтерес до національної кухні, відновлюються традиційні рецепти, проводяться фестивалі, присвячені українським стравам, що сприяє їх популяризації. Розвиток медіа, включаючи спеціалізовані видання, блоги, YouTube-канали та соціальні мережі, допомагає поширенню кулінарних знань.

На основі проведеного аналізу можна зробити висновок, що з популяризацією гастрономії виникла потреба трансляції її основ на телебаченні. Поєднання кулінарних програм із гастрономічними знаннями породило таке явище, як food-журналістика – особливого напрямку, що історично склався в мас-медіа, яка поєднує в собі кулінарний та гастрономічний аспект. Вона не лише інформує про важливі події індустрії, а й прямо чи опосередковано впливає на формування громадської думки про їжу, та, як наслідок, на становлення гастрономічної культури, виховує культуру харчування. Регіональна гастрономічна журналістика стає не лише джерелом смачних і корисних рецептів, але й сприяє збереженню та

популяризації культурної спадщини кожного регіону України через призму його кулінарних традицій.

1.2. Обґрунтування проєкту

Створення авторської кулінарної тревел-програми «Смаки спадщини Вінниччини» – це поштовх до впровадження на телебаченні нового напрямку, що поєднує в собі подорожі та кулінарію. Робота над таким проєктом вимагає зацікавленості у темі та реалізації мети, щоб створити програму про автентичні страви регіону та продемонструвати процес приготування цих страв.

Тревел-програми стали однією з основних складових сучасного телевізійного простору. Програми про подорожі дозволяють глядачам дізнатися більше про різні країни світу та міста, їх історію, культуру, традиції та кухню. Вони можуть стати відчутним джерелом інформації для людей, які мріють відвідати нові місця, або для тих, хто просто цікавиться різноманіттям світу. Кулінарні тревел-програми можуть сприяти розвитку внутрішнього туризму в Україні та відродженню кулінарних надбань, оскільки демонструють глядачам цікаві місця та незвичні страви, про які у 21 столітті багато людей забули або не знали. Ще одним вагомим плюсом кулінарних тревел-програм є демонстрація не тільки красивих краєвидів і цікавих страв, а й розповіді про культурні традиції та особливості життя в різних куточках області. Це дозволяє глядачам відчувати атмосферу іншої культури та без потреби відвідувати її особисто. За останні десять років тревел-програми допомогли дізнатися глядачам про безліч міст, які раніше не всі могли знайти на картах. Це сприяло створенню нових туристичних місць і підвищенню економіки України.

«Смаки спадщини Вінниччини» є телевізійною програмою, яка створена як туристичний путівник для популяризації автентичної кухні області. Авторська тревел-програма протягом п'яти випусків розповідає про

цікаві місця, різноманітність страв містечок Вінниччини, де зазначаються традиції приготування, демонструючи унікальність та багатство подільської кухні. Програма буде цікава не тільки місцевим жителям, а й гостям міста. «Смаки спадщини Вінниччини» приверне увагу нових туристів та зацікавить їх відвідати популярні історичні пам'ятки міста та місцеві ресторани, про які знають тільки місцеві жителі.

Робота розроблена у співавторстві. Анастасія Федорова працювала над сценаріями двох випусків: «Вінниця», «Гнівань», займалася зйомками та монтажем. Юлія Столяренко розробила сценарії трьох випусків: «Жмеринка», «Уланів» та «Бар», працювала над редагуванням тексту.

1.3. Мета роботи

Метою творчого проєкту є створення кулінарної тревел-програми «Смаки спадщини Вінниччини», що розкриє нові факти про їжу міста Вінниці та області, розповість про історію створення автентичних страв та занурить в атмосферу української кухні.

Для реалізації мети визначено основні завдання:

- з'ясувати інформацію про цікаві історичні місця і традиційні страви Вінницького регіону;
- розповісти та продемонструвати визначні пам'ятки міста чи села;
- розкрити особливості приготування старовинних страв;
- продегустувати страви у місцевих закладах харчування та поділитися враженнями;
- відзняти та змонтувати випуски тревел-програми.

1.4. Джерела фактів

Для створення авторської кулінарної тревел-програми було використано такі матеріали:

1. *Гастрокаталог «Шлях має тривати»*. Рецепти старовинних страв
(<https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1roVd-Z0Eaygqn2-Ina5UVHgP7-c0GAC9>).
2. *10 цікавих фактів про Вінницю*. Факти про місто Вінницю
(<https://moemisto.ua/vn/blog/10-tsikavih-faktiv-pro-vinnitsyu-613.html>).
3. *За 659 років – тричі столиця України: цікаві факти про Вінницю*.
Історичні відомості про місто Вінницю
(<https://suspilne.media/amp/vinnytsia/279174-za-659-rokiv-trici-stolica-ukrainsi-cikavi-fakti-pro-vinnicu/>).
4. *Гнівань*. Цікаві місця у Гнівані
(<https://ukrainaincognita.com/vinnytska-oblast/tyvrivskyi-raion/gnivan/gnivan>).
5. *Історія виникнення назв населених пунктів*. Факти виникнення назви міста Гнівань
(https://mygnivan.at.ua/index/istorija_viniknennja_nazv_naselenikh_punktiv/0-31).
6. *Будинок Дракули у Гнівані. Правда та міфи*. Матеріал про цікаве місце у місті Гнівань
(<https://vinnytsia-future.com.ua/uk/eternal-budynok-drakuly-u-gnivani-pravda-ta-mify>).
7. *Таємниці подільської кухні: Варимо борщ із вишнями і яблучний суп*.
Цікаві факти про подільську кухню
(<https://vn.depo.ua/ukr/vn/taemnitsi-podilsko-202110241382572/amp>).
8. *Як смакує Україна: гастрономічні традиції та найвідоміші страви*.
Історичні відомості виникнення відомих українських страв
(<https://discover.ua/inspiration/ak-smakue-ukraina-gastronomicni-tradicii-ta-najvidomisi-stravi>).
9. *Жмеринка*. Походження назви Жмеринка
(<https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%96%D0%BC%D0%B5%D1%80%D0%B8%D0%BD%D0%BA%D0%B0>).

10. *Жмеринка. Що подивитись, де зупинитись та де поїсти у Жмеринці*
(<https://www.caminopodolico.net/route/zhmerynka>).
11. *Винахідник польової кухні Турчанович. Історичні відомості про створення першої польової кухні*
(<https://www.bershad.ua/news/syspilstvo/znaj/15624.html>).
12. *20 фактів про Жмеринку, які повинен знати кожен турист і жмеринчанин. Цікаві факти про Жмеринку*
(<https://zhmerynka.city/articles/93386/20-faktiv-pro-zhmerinku-yaki-povinen-znati-kozhenn-turist-i-zhmerinchannin>).
13. *Жмеринський елеватор. Історичні відомості про створення першої польової кухні*
(https://www.facebook.com/Zhmerinskyelevator/photos/a.116499907551046/126733609861009/?type=3&eid=ARCtyrSYSOJ16ejNcVtSkhKV0NHXfhRmDXA4YbDFlgq4snGx4zUuKYu3ao62DhPA9krVEKXn1YG-9CIN&locale=en_GB&paipv=0&eav=AfYEe2TIP_UmdU6d377RAuYygK5riWFFFSNybIDbNQBeUJcpriXS5cl8yFIYaguhEqM&_rdr).
14. *Чим дивували на фестивалі вареників у селі Стодुльці: фото і відео. Матеріал про проведення фестивалю вареників*
(<https://zhmerynka.city/articles/92594/na-festivali-varenikiv-u-seli-stodulci-predstavili-ponad-30-vidiv-smakiv-i-nachinok-foto-i-video->).
15. *5 тисяч вареників приготували в селі Стодульці для гостей свята: кращі фото і відео. Матеріал про проведення фестивалю вареників*
(<https://zhmerynka.city/articles/156454/5-tisyach-varenikiv-prigotuvalli-v-seli-stodulci-dlya-gostej-svyata-kraschi-foto-i-video>).
16. *Вареники українські - історія та сучасність у ресторані під Києвом. Історичні відомості виникнення вареників*
(<https://zolotoy-dyb.com.ua/zoloty-dub/novyny/224-vareniki>).
17. *Вознесенська церква (Уланів). Історичні відомості про церкву*
(<https://reporter.zp.ua/vozneshenska-cerkva-ulaniv-wnq.html>).

18. *Замок в Уланові*. Історичні відомості існування древнього замку на території села
(<https://www.zamky.com.ua/vinnytska-oblast/zamok-v-ulanovi/>).
19. *Про нас | Пансіонат «Життєдар»*. Загальні відомості про село
(<http://zhyttedar.com.ua/about-center/>).
20. *Картопля по-уланівськи*. Історія виникнення легендарної страви
(<https://ulaniv-rada.gov.ua/kartoplya-poulanivski-08-54-35-22-08-2023/>).
21. *Перший фестиваль «Картопля по-уланівськи»*. Народний фоторепортаж із соцмереж. Матеріал про проведення кулінарного фестивалю
(<https://vn.20minut.ua/Podii/pershiy-festival-kartoplya-po-ulanivski-narodni-y-fotoreportazh-z-sotsm-11421331.html>).
22. *Рецепт картоплі, за який дали Орден кухарці із села*. Історичні відомості виникнення картоплі по-уланівськи
(https://gazeta.ua/articles/regions/_recept-kartopli-za-yakij-dali-orden-kuhar-ci-iz-sela/912227).
23. *Картопля по-уланівськи з Вінниччини стане елементом нематеріальної культурної спадщини України*. Матеріал про ініціативу включення страви до Національного переліку
(<https://vinbazar.com/news/rizne/kartoplya-po-ulanivski-z-vinnichchini-stan-e-elementom-nematerialno-kulturno-spadshchini-ukrani>).
24. *Гайда до Бара! Путівник сучасним містом з багатою історією*. Історичні відомості та цікаві факти про місто
(<https://barnews.city/articles/32897/gajda-do-bara-putivnik-suchasnim-misto-m-z-bagatoyu-istorieyu>).
25. *Жити по-барськи, а їсти - по-королівськи*. Матеріал про те, як на Вінниччині відтворюють старовинні рецепти
(<https://day.kyiv.ua/article/cuspilstvo/zhyty-po-barsky-yisty-po-korolivsky>).
26. *Барський замок*. Походження назви міста та замку, цікаві факти про нього

(https://md-ukraine.com/ua/object/detail/1229_barska-forteca.html).

27. *Містечко Бар*. Матеріал про історію виникнення міста та його розвиток

(<https://www.turystam.in.ua/statti/3526-c>).

28. *Бар. Храми та залишки замку*. Історичні відомості про цікаві пам'ятки Бару

(<https://ukrainaincognita.com/vinnytska-oblast/barskyi-raion/bar/bar-khramy-ta-zalyshky-zamku>).

Відеоматеріали:

1. Як Вінниця відзначила День міста-2021. ВІДЕО:
<https://youtu.be/GWuCZLIABv4?si=UZJoVIMENkrOWgtl>
2. Українська кухня: ТОП 30 СТРАВ та величезний кулінарний спадок:
https://youtu.be/Hg95_UW90N0?si=ugw8-EPV3KzKboT1
3. Ukraine before the war / Україна до війни:
<https://youtu.be/jU2A0O-MwQA?si=mYh5Bv6pCZhsB62Q>
4. Україна з неба • Ukraïner:
https://youtu.be/vb0ZWc70gOk?si=alb3l5wF3V8-_42V
5. Flying over Vinnytsia, Ukraine (Вінниця, Україна) 4K Drone video:
https://youtu.be/BiESs_lMVwA?si=kfllks2QQC2Hu_qmf
6. ВІННИЧЧИНА | рифові печери неандертальців на Поділлі, кратер метеориту, Версаль і черепахе озеро:
<https://youtu.be/Ekdu9HGsAs4?si=UfQBD3iCbJyNiHbO>
7. Куди поїхати восени? Найбільший палац, найдовша вузькоколійка, Черепашинці кар'єр |ВІДЧУЙ Вінниччину|:
<https://youtu.be/c7IeF2x5ktM?si=TKrtVdLA5N-Cabg3>
8. Футаж«Бібліотека»:https://youtu.be/sdJB8PTSH9c?si=P2RC6o_LuI7Xlitw
9. Вінницька телевежа з висоти пташиного польоту:
<https://youtu.be/Vv3JLLsB5Mg?si=enHXkYINrSJUxYxi>

10. I ♥ Vinnytsia - Вінниця з висоти:
<https://youtu.be/E3Raz2FJj-4?si=PNGvj6aUH4BqoraM>
11. Фонтани на проспекті Космонавтів. Вінниця:
<https://youtu.be/yCbkXLMNE4s?si=Bn0CJHg52h3yiJ54>
12. З Днем Народження Вінниця!!!:
https://youtu.be/0qVnmMf6r1E?si=eaVE_QnFJ2lDhCvh
13. У центрі Вінниці увімкнули фонтани:
<https://youtu.be/Z7DjV7dKjAk?si=tlBaKWYVGjg9hHzr>
14. У Вінниці відновили рух трамваїв за маршрутом №2 «Барське шосе – Вишенька»: <https://youtu.be/OxoDRkSl-8g?si=YqrqAW0XuRAAtCYCX>
15. Фонтан Рошен у Вінниці. Відео:
https://youtu.be/pztyc7DnLek?si=7Ermijh8JmznFr_a
16. Вінницький світломузичний фонтан Roshen:
<https://youtu.be/Bn8j4surMxA?si=IMr6fibbuqSEipg4>
17. Чи УКРАЇНСЬКИЙ БОРИЩ насправді? Історія борщу. Давній рецепт борщу. | WAS: <https://youtu.be/9Ml4InS1KvY?si=1PtPPw0TImqtFbq8>
18. День міста 2020. Гнівань:
<https://youtu.be/mhvTILUBbqo?si=v3y8IaDZUtrc59hQ>
19. Костел Св. Йосифа. Гнівань:
<https://youtu.be/uFQDXfLYPbA?si=HtRuNnNXWW2Vwa9R>
20. Старовинну садибу Дракули знайшли на Вінниччині:
<https://youtu.be/6CjNQntARWA?si=fcYgHuRoSUZ5LQHt>
21. Смачні деруни з картоплі чи картопляні пляцки рецепт! Хрумкі зовні та ніжні всередині:
https://youtu.be/Z_i0mxbLpec?si=3Y9lydHrMJhOOEE6
22. Жмеринка. Історичний вокзал:
<https://youtu.be/kTbbm2rb7Dc?si=7gedHR65UpgUNz9R>
23. Вулиці Миколи Ващука, Сергія Зулінського, Антона Турчановича і площа Костянтина Могилка:
https://youtu.be/uEySlKLXO-w?si=qfUI_8SqxeaJ45j

24. Свято вареників у селі Стодульці: 10 ювілейний фестиваль:
<https://youtu.be/oFY2XPuz6lE?si=ooqdUe3ugAd3P8oi>
25. Жмеринка. Вокзал-корабель, поле чудес та ермітаж:
<https://youtu.be/LfQC0PTPxvc?si=HCMcHXOCr-JjlrYP>
26. Цікаві факти про вареники:
<https://youtu.be/RFZMEv3-CSY?si=dxueP8J-PR17UR2x>
27. Уланів з висоти пташиного польоту:
<https://youtu.be/1Bst1IphsV0?si=nSAr6IWKxHnRCjTr>
28. Престольне свято Вознесенського храму села Уланів Хмільницького благочиння: <https://youtu.be/D8RiEcDIWRo?si=Up1rvgMystU6xv3k>
29. Відбувся перший фестиваль картоплі по-уланівськи:
<https://youtu.be/EldYJAPA7EQ?si=mwL3qO5hWrHiNRlp>
30. Картопля по-уланівськи: історія та секрети приготування:
<https://youtu.be/cDVwnC-XACs?si=ZDXQ5WxrcNWYAXiD>
31. Бар з висоти пташиного польоту:
https://youtu.be/WudVdFYwf88?si=Cslc_AWUKJranZZ
32. І будуть люди: <https://youtu.be/RMXMLoLKl0I?si=QEVXNiisQv0k4Li6>
33. Бар-фортеця: <https://youtu.be/evnAjIzIohk?si=6mnijB8NaDL53Hbv>
34. Барський замок: <https://youtu.be/SQpBC6fXnaM?si=o6n2ja1Q3QbkaX6b>
35. Запрошуємо на фестиваль Apple bar:
<https://youtu.be/6ax35ri96ao?si=LlduKgrLGnAvL4iR>
36. Шлях має тривати. Бар: гастрономія та нематеріальна спадщина:
<https://youtu.be/OJ1lStaFbKM?si=seloxbc5Tuqta8S>
37. Голубці з рисом та м'ясом: Кухарка з села ділиться секретом:
<https://youtu.be/InZ0FcqvEPw?si=Fv8EpSEkY8xX85nP>
38. Костел Святої Анни. Римо-Католицька церква. Місто Бар:
https://youtu.be/Z4Zmi-Oe_3g?si=R-HaU58VxT_QWuMc
39. Гора Бони Сфорци: https://youtu.be/l0VyB9_j52I?si=qgX40O5uo8fTf-FE

1.5. Технічні і програмні засоби

Для створення авторської кулінарної тревел-програми «Смаки спадщини Вінниччини» було використано такі технічні засоби: комп'ютер, мобільний пристрій, петличні мікрофони, штатив та програми для монтажу: InShot, CapCut.

Комп'ютер – це програмно-керований пристрій для обробки інформації.

Смартфон – це портативний пристрій, який поєднує в собі функції телефону, комп'ютера і камери, яка виконує функцію фотоапарата та відеокамери.

Петличний мікрофон – це невеликий мікрофон, який використовується на телебаченні, в театрі та публічних виступах для роботи без використання рук для запису та передачі якісного звуку.

Штатив – переносна опора для оптичних приладів (фото-, відео-, кінокамер), слугує для точного наведення і збереження їх положення в процесі роботи.

InShot – це потужний відеоредактор, який об'єднує та обрізає відео, додає музику, текст, фільтри, переходи та ефекти.

CapCut – це додаток для редагування відео на смартфоні.

1.6. Сфера застосування

Кулінарна тревел-програма «Смаки спадщини Вінниччини» створена в онлайн-форматі та пропонує вінничанам і туристам можливість ознайомитися з історією створення традиційних страв Вінницької області: борщ на вишні, голубці часів Королеви Бони, картопля по-уланівськи, вареники в киселі та картопляні оладки. Вона доступна безкоштовно для всіх зацікавлених осіб, які мають намір відвідати Вінницю та Вінницьку область, а також має за мету навчити відтворювати автентичні страви, тим самим популяризувати стародавню українську кухню.

Апробація результатів кваліфікаційної роботи

Результати роботи апробовано на Другій всеукраїнській науково-практичній конференції молодих вчених «Сучасний масмедійний простір: реалії та перспективи розвитку» (м. Тернопіль, 10 квітня 2024 року).

Публікація:

Федорова А. Тревел-програми на регіональних медіа // Сучасний масмедійний простір: реалії та перспективи розвитку. Збірник тез за матеріалами Всеукраїнської науково-практичної конференції для молодих учених і здобувачів освіти (м. Тернопіль, 10 квітня 2024 року) / упоряд.: Н.Поплавська, О. Мединська, О. Пелешок. Тернопіль: Тернопільський національний педагогічний університет імені Володимира Гнатюка, 2024.

II. СПЕЦИФІКАЦІЯ ТЕЛЕВІЗІЙНОЇ КУЛІНАРНОЇ ТРЕВЕЛ-ПРОГРАМИ «СМАКИ СПАДЩИНИ ВІННИЧЧИНИ»

2.1. Структура програми

Тревел-програма «Смаки спадщини Вінниччини» складається із 5 випусків, а саме «Вінниця», «Гнівань», «Жмеринка», «Уланів» та «Бар», кожен з яких має 5 блоків.

У 1 блоці кожного випуску програми йдеться про передісторію виникнення ідеї та як тривали пошуки страв серед великої кількості історичних відомостей Вінниччини. Після чого, двоє ведучих відправляються у подорож містечками та селами. У 2 блоці програм розповідається про історію міста чи села, у яке приїхали ведучі. Демонструються визначні місця, подаються цікаві факти про пам'ятки культури місцевості. У 3 блоці кожного із випусків розповідається про старовинну традиційну страву міста чи села, особливості виникнення та унікальні факти. Також у цьому блоці програми ведучі прямують до місцевого закладу харчування, де готують історичну страву. У 4 блоці програм ведучі проводять дегустацію старовинних страв та діляться своїми враженнями: особливості подачі, смак і незвичайність поєднань. У 5 блоці ведучі повертаються додому та на власній кухні демонструють приготування старовинної страви, про яку розповідали у випуску програми.

2.2. Технічні характеристики

Хронометраж випусків авторської кулінарної тревел-програми «Смаки спадщини Вінниччини» складає:

Перший випуск «Вінниця»: 10 хв 8 с

Другий випуск «Гнівань»: 11 хв 6 с

Третій випуск «Жмеринка»: 13 хв 9 с

Четвертий випуск «Уланів»: 11 хв 15 с

П'ятий випуск «Бар»: 14 хв 22 с

2.3. Музичний супровід

При монтажі авторської кулінарної тревел-програми «Смаки спадщини Вінниччини» було використано такі пісні:

- Background music - The Upbeat Corporate
- Lovely Piano - Evgeny
- Universal background music - MaxRecStudio
- Lofi Beat with a pleasant guitar and water sound - Tana Music
- Focus on Success - Aleksandar Kipro
- Follow The Rainbow - Aleksandar Kipro
- Inspiring Light Background - Danail Draganov
- Smart Life - Aleksandar Kipro
- Modern city pop, fashion, Vlog - Loquat Music
- Advertise Background Beauty - Alexander Virko
- Lofi pop that makes you want to listen to it the spring weather - Captain Leaf Ball
- Warm and Uplifting Acoustic Folk - Evgeny
- A gentle song that feels the sunlight through the spring trees - HIRANARI
- Beside you - Lynne Publishing
- Hey - Lynne Publishing
- Upbeat Uplifting Acoustic - Evgeny
- Happy Wander - Lynne Publishing
- LittleWhite - SWM
- Motivational music - Draganov89
- Lets Take a Trip - Lynne Publishing
- Luxury Ambient Background - Danail Draganov
- Successful Habits - Danail Draganov

2.4. Ідейно-смісловий задум

Головною ідеєю створення авторської кулінарної тревел-програми «Смаки спадщини Вінниччини» є популяризація Вінниччини як туристичної області України, знайомства з цікавими місцями, кулінарними надбаннями та заохочення туристів до подорожей. Програма покликана показати історію міст та сіл, ознайомити з автентичною кухнею Вінницького краю та продемонструвати процес приготування старовинних страв на сучасній кухні для того, щоб відроджувати історію у кожній домівці.

2.5. Специфіка аудиторії

Авторська кулінарна тревел-програма «Смаки спадщини Вінниччини» розрахована на людей віком від 17 до 60 років. Основною ознакою потенційного глядача кулінарної тревел-програми «Смаки спадщини Вінниччини» є зацікавленість у подорожах, зокрема Україною. Інтерес до знайомства з новим містом, його культурою та особливостями автентичних страв, які дозволять поринути в історію місцевості.

III. СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Афанасьєв І., Устименко Л. Підтримка тревел-блогерів провідними українськими інтернет-масмедіа // Питання культурології. Київ, 2021. Вип. 38. С. 236-247.
2. Бабак О. Поняттєвий апарат дослідження телевізійних програм про подорожі // Український інформаційний простір : науковий журнал. Київ, 2014. Ч. 3. С. 292-298.
3. Бойко А. Особливості подорожньої журналістики в українському телевізійному просторі. URL: https://kubg.edu.ua/images/stories/Departaments/nmc.nd/student_nauka/2017-2018/roboty/%D0%93-04041977.pdf (дата звернення: 12.02.2024).
4. Бусел В. Світовий досвід телевізійної тревел-журналістики для активізації розвитку туризму // Юність науки – 2021: соціально-економічні та гуманітарні аспекти розвитку суспільства : зб. тез XI Міжнарод. наук.-практ. конф. студентів, аспірантів і молодих вчених (м. Чернігів, 25-26 берез. 2021 р.): у 2-х ч. Ч. 2. Чернігів, 2021. С. 528-530.
5. Варич М. Тенденції розвитку жанру подорожнього нарису // Журналістика: науковий збірник. Київ, 2013. Вип. 12 (37). С. 204-206.
6. Гастрономічна журналістика та достовірність інформації: специфіка дотримання журналістського стандарту. URL: https://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/vseukrainskiy_konkurs/Roboty_Jurnalistika/10_%D0%96%D0%A0%D0%9D-%D0%90%D0%91%D0%9F.pdf (дата звернення: 12.02.2024).
7. Горносталя М., Бикова О. Тревел-програми на українському телебаченні: композиційно-функціональні та жанрово-тематичні особливості // Економіка і культура України в світових глобалізаційних процесах: позиціонування і реалії. Київ, 2018. Ч. 4. С. 40-43.
8. Гоян В. Інформаційна телевізійна програма: типологічна характеристика, параметри діяльності журналіста. Київ, 1999. 210 с.

9. Грубич К. Зміна форматів як тенденція сучасної технології структурування контенту кулінарних телешоу // Наукові записки Інституту журналістики. Київ, 2016. Том 63. С. 19-24.
10. Грубич К. Комунікаційні технології телепрезентації української кухні: дис. ... канд. наук із соц. комунікацій: 27.00.06. Київ 2017. 229 с.
11. Грубич К. Основні принципи диференціації технологій кулінарних телепроектів // Вісник Львівського університету. Серія: Журналістика. Львів, 2014. Вип. 39. С. 133-139.
12. Заяць Т. Подорожня журналістика у фокусі наукових рефлексій // Магістерський науковий вісник. Тернопіль, 2018. Вип. № 31. С. 28-29.
13. Зозуль Т. Структурно-змістові трансформації кулінарних проєктів на українському телебаченні. Запоріжжя, 2020. 109 с.
14. Каленич В.М. Соціокультурні орієнтири сучасної тревел-журналістики // Сучасний мас-медійний простір: реалії та перспективи розвитку: матеріали II Всеукраїнської науково-практичної конференції. Вінниця, 2016. С. 39–45.
15. Коваленко І. Тележурналістика як специфічний вид соціальної діяльності: структурно-функціональний аспект// Вісник ХДАК. Харків, 2014. С. 167-173.
16. Мазурок Я. Розробка журналу на кулінарну тематику «ГАСТРОМРІЯ». Київ, 2022. 51 с.
17. Мащенко І. Міфи і реалії телерадіоефіру. Київ, 2007. 203 с.
18. Маякова А. Тревел-журналістика як культурна практика// Масова комунікація у глобальному та національному вимірах. Дніпропетровськ, 2016. С. 54-57.
19. Мельник С. Жанрова диференціація сучасних телевізійних тревел-програм // Інформаційна освіта та професійно-комунікативні технології XXI століття: збірник матеріалів XIII Міжнародної науково-практичної конференції (16-18 верес. 2020 р.). Одеса, 2020. С. 238-242.

20. Мудра І. Історія тревел-програм на українському телебачення // Держава та регіони. Серія: Соціальні комунікації. 2020. Вип. 1. С. 59-60.
21. Ніколенко В. Гастрономічні детермінанти суспільного життя: соціологічний вимір. Дніпро, 2015. 441 с.
22. Печеранський І., Катренко В. Характеристика жанрів тревел-журналістики // Вісник Київського національного університету культури і мистецтв. Серія: Аудіовізуальне мистецтво і виробництво. Київ, 2019. Т. 2. С. 33-41.
23. Пилипенко А. Особливості сучасного фуд-блогу (на прикладі фуд-блогів «Spoon», «Рецепти пані Стефи», «Karifood», «Котлетка»). Запоріжжя, 2021. 95 с.
24. Полежаєв Ю. Тревел-журналістика у фокусі наукових досліджень // Держава та регіони. Серія: Гуманітарні науки. Запоріжжя, 2014. № 3 (38). С. 110-114.
25. Ребрик, А. Розробка інстаграм-блогу «Plan B» про малобюджетні подорожі: дипломна робота. Київ, 2021. 47 с.
26. Саприкіна К. Заробітчанство як дискурс у сучасних українських тревел-програмах: магістерська робота. Запоріжжя, 2020. 99 с.
27. Сегляник П. Гастрономічна журналістика та достовірність інформації: специфіка дотримання журналістського стандарту. URL: https://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/vseukrainskiy_konkurs/Roboty_Jurnalistika/10_%D0%96%D0%A0%D0%9D-%D0%90%D0%91%D0%9F.pdf (дата звернення: 12.02.2024).
28. Тернова А. Формування нових жанрів української телевізійної продукції. Запоріжжя, 2020. 667 с.
29. Фенько Н. Компоненти сторителінгу в тревел-програмах регіональних філій суспільного мовлення // Вчені записки ТНУ імені В. І. Вернадського. Серія: Філологія. Журналістика. Тернопіль, 2021. Том 32 (71) № 4 Ч. 3. С. 245-249.

30. Чепорнюк А. Інфотейнмент як нежанр медійної комунікації: функціонально-стилістичний аналіз // Актуальні проблеми української лінгвістики: теорія і практика. 2018. Вип. 37. С. 124-140.
31. Юзепчук В. Серія медіаматеріалів про кулінарію. Житомир, 2023. 69 с.
32. Юферева О. Наративні тенденції сучасної української тревел-журналістики в соціокультурній перспективі (на матеріалі журналу «Мандри»). URL: http://eir.zntu.edu.ua/bitstream/123456789/1022/1/Yufereva_The_Narrative_Tendencies.pdf (дата звернення: 12.02.2024).
33. Hanusch F. Taking travel journalism seriously: Suggestions for scientific inquiry into a neglected genre. Communication, Creativity and Global Citizenship. University of the Sunshine Coast. Brisbane. 2009. № 2. P. 20–22.

IV. СЦЕНАРІЙ АВТОРСЬКОЇ КУЛІНАРНОЇ ТРЕВЕЛ-ПРОГРАМИ «СМАКИ СПАДЩИНИ ВІННИЧЧИНИ»

Перший випуск програми. «Вінниця»

ЗВУК	ВІДЕО
Перший блок програми	
Передісторія створення програми (музичний супровід - <i>Background music - The Upbeat Corporate</i>) Поділля, як зачарована країна на карті України, сплетена витканим мистецтвом природи та людської праці. Це земля, де історія гомонить через століття, а кожен куточок носить на собі відбиток минулого. Серед гущі лісів та широких полів знаходиться Вінниччина, край родючих земель, добрих людей та багатой історії, яку передають як скарб з покоління в покоління. Та за сотнями сторінок історії краю ховається майже незвідана тема. Старовинні страви, які господині дбайливо зберігають та передають своїм нащадкам. Ми вирішили дослідити це. Наші пошуки тривали місяцями серед безлічі книг та найменших згадок про автентичну кухню Вінниччини.	Кадри краєвидів Поділля з висоти пташиного польоту Кадри визначних місць Вінниччини Кадри поля та лісу, вінничан та бібліотеки Демонстрація українських страв та приготування їх

Тепер ми готові вирушити у пригоду та поринути в історичну спадщину смаків нашого краю.	Кадри книги. Демонстрація процесу пошуку ведучими старовинних страв Ведучі біля водонапірної башти м. Вінниці вирушають у подорож
Другий блок програми	
Заставка (музичний супровід - <i>Background music - The Upbeat Corporate</i>)	Stop Motion з використанням продуктів харчування
<i>Стендап</i> Вітаємо! Привіт! З вами програма «Смаки спадщини Вінниччини» і сьогодні ми будемо мандрувати містом фонтанів - Вінницею. Саме у Вінниці ми віднайшли унікальний подільський рецепт борщу. Так, існує велика кількість цікавих рецептів цієї страви, та чи куштували ви борщ на вишні? Звучить цікаво, чи не так? То ж, не гаймо час. Ходімо... мандрувати та смакувати!	У кадрі з'являються дві ведучі біля водонапірної башти. Вітаються. Розповідають про випуск
Заставка (музичний супровід - <i>Background music - The Upbeat Corporate</i>)	Stop Motion з використанням продуктів харчування
<i>Лайф</i>	

Вінниця – чудове місто у Центральній Україні, яке славиться не тільки багатою історією, але й безліччю відзнак, якими її неодноразово нагороджували. Декілька разів Вінницю визнавали найкомфортнішим містом в Україні, багато хто називає Вінницю «містом фонтанів», і є ще чимало досягнень, адже нашому місту, безперечно, є чим пишатися! <i>Стендап</i> Мало хто знає, але Вінниця була столицею України трохи більше місяця – з 2 лютого по 6 березня 1919 року. Саме тоді під натиском більшовицьких сил, які зайняли Київ, до міста переїхав тодішній уряд. Саме у Вінниці тоді вирішувалась доля України. Відбулася зміна політичного керівництва Директорії – замість Володимира Винниченка головою став Симон Петлюра. А державним центром був вінницький готель «Савой». <i>Лайф</i> Великі і маленькі, старі та нові, плавучі та пішохідні - у Вінниці нараховується майже два десятки різноманітних фонтанів. Перлиною цієї колекції є	Кадри Вінниці з висоти: напис «Я люблю Вінницю», колесо огляду Кадри з висоти, де показано Центральний парк Вінниці та фонтан біля Універмагу Ведучі сидять у кадрі з видом на колишній готель «Савой» Кадри фонтанів Вінниці
---	---

світломузичний фонтан «Рошен», побудований у 2011 році. <i>Стендап</i> Саме Вінниця була першим українським містом, що запросило до створення міської велостратегії іноземних експертів. Результат – майже 50 км велошляхів. <i>Лайф</i> У Вінниці роблять власні трамваї, дизайн яких розробляли у київському ательє, яке спеціалізується на тюнінгу представницьких авто, зокрема «Бентлі» та «Феррарі». Вінниця чотири рази очолювала опитування «Найкомфортніше місто для життя в Україні», яке проводилося групою «Рейтинг» для міжнародного республіканського інституту. <i>Стендап</i> Місто, що торкається неба. Вінницьку телевежу можна назвати своєрідним символом міста. <i>Лайф</i> У час її зведення – в 1961 році, вона була другою найвищою спорудою у світі після американського хмарочосу Емпайр-Стейт-Білдін. Також її називають найвищою спорудою такого типу у світі.	Ведуча у кадрі демонструє частину велодоріжки на проспекті Космонавтів Кадри трамваїв «VinWay» на вулицях міста Вінниці Кадри міста Вінниці з висоти пташиного польоту Ведуча сидить на фоні Вінницької телевежі Кадри з висоти Вінницької телевежі Демонстрація висоти Вінницької телевежі
--	---

Щогла вінницької телевежі, яка складає 354 метра є найвищою у світі спорудою такого типу. <i>Стендап</i> До 1973 року споруда була найвищою в Україні, поки не побудували телевежу в Києві. Наразі вона на 17 місці серед телевеж у світі.	Ведуча у кадрі на фоні телевежі
Заставка (музичний супровід - <i>Background music - The Upbeat Corporate</i>)	Stop Motion з використанням продуктів харчування
Третій блок програми	
<i>Стендап</i> Ох, Вінниця справді чарівна. Вона має велику історію та великі досягнення. Але прийшов час куштувати старовинну страву Подільського краю – борщ на вишні. Ми завітали до ресторану «НУМО», де відтворили цю унікальну страву і де ми зможемо доторкнутися до історії. <i>Люфт</i> (музичний супровід) <i>Лайф</i> Борщ – символ української кухні, перша і єдина страва, яка включена в список Нематеріальної культурної спадщини України. Саме його, згідно з опитуванням, більшість українців вважають улюбленою стравою	Ведучі у кадрі біля ресторану «НУМО», де буде проходити дегустація страви Ведучі заходять до ресторану Кадри борщу та процес подачі цієї страви

національної кухні. До речі, так думають не тільки українці: CNN включили борщ до 20 найсмачніших супів у світі! Подільська кухня має чимало особливостей. Одна з них – незвичне використання ягід і фруктів. Вишня, замість звичних томатів, використовувалася для закислювання борщу, проте також додавали для кислинки й сметану, навіть зовсім зелені сливи та агрус. Вишуканий за кольором та дуже цікавий за смаком борщ на вишні - саме те, що потрібно у сезон молодих коренеплодів і городини.	Скриншот зі сайту, який доводить, що борщ включено до найсмачніших супів у світі за версією CNN Кадри приготування борщу і процес її подачі Кадри вишень на дереві Кадри подачі борщу зі сметаною Кадри слив на дереві та агрусу на кущі Кадри борщу, який ведучі будуть дегустувати у закладі харчування
Заставка (музичний супровід - <i>Background music - The Upbeat Corporate</i>)	Stop Motion з використанням продуктів харчування
Четвертий блок програми	
Дегустація (вираження емоцій та опис смаку страви)	Ведучі сидять за столом у ресторані
Заставка (музичний супровід - <i>Background music - The Upbeat Corporate</i>)	Stop Motion з використанням продуктів харчування
<i>Стендап</i> Що ж, це було смачно, але саме час приготувати це на нашій кухні! Ходімо!	Ведучі стоять біля ресторану та виходять з кадру

Заставка (музичний супровід - <i>Background music - The Upbeat Corporate</i>)	Stop Motion з використанням продуктів харчування
П'ятий блок програми	
<i>Стендап</i> Для приготування борщу на вишні нам потрібно: 2 невеликі молоді бурячки, 2 морквини, 4 картоплини, 1 цибуля, 1 зубчиків часнику, 200 г вишні, 200 г квасолі, половина молоді капусти, зелень, соняшникова олія та для смаку сіль та перець. Наливаємо воду у каструлю та ставимо на плиту. <i>Лайф</i> Доки вода нагрівається, нарізаємо соломкою буряки, кубиком або соломкою нарізаємо моркву, картоплю та шинкуємо капусту. Також беремо квасолі, відварену завчасно або придбану, і разом з її юшкою додаємо до борщу. Після цього половину овочів додаємо до окропу та варимо 5-10 хв. Доки варяться овочі, приготуємо засмажку. Цибулю нарізаємо дрібним кубиком і відправляємо на розігріту пательню з олією. До засмажки можна додати молоду цибулю та дрібно нарізаний	Ведучі на кухні та демонструють продукти, які використовуються для приготування борщу на вишні Ведуча наливає воду до каструлі Ведучі нарізають овочі для страви Ведуча додає квасолі до каструлі Ведуча бере цибулю та нарізає її Ведуча висипає цибулю і часник

часник. До цибулі додаємо буряк і моркву, цукор, сіль, і головний інгредієнт – вишні із їхнім соком, тушкуємо декілька хвилин та після цього додаємо до каструлі. Варимо усе до готовності і подаємо до столу.	на пательню Ведуча додає на пательню овочі Ведуча подає тарілку з готовою стравою до столу
Заставка (музичний супровід - <i>Background music - The Upbeat Corporate</i>)	Stop Motion з використанням продуктів харчування
<i>Стендап</i> Яка ж краса! І готується так просто! Мандруймо, відроджуймо Та смакуймо спадщину Вінниччини разом! До зустрічі у новому місті!	Ведучі у кадрі описують страву та завершують програму
Заставка (музичний супровід - <i>Background music - The Upbeat Corporate</i>)	Stop Motion з використанням продуктів харчування

Другий випуск програми. «Гнівань»

ЗВУК	ВІДЕО
Перший блок програми	

Передісторія створення програми <i>(музичний супровід - Background music - The Upbeat Corporate)</i> Поділля, як зачарована країна на карті України, сплетена витканим мистецтвом природи та людської праці. Це земля, де історія гомонить через століття, а кожен куточок носить на собі відбиток минулого. Серед гущі лісів та широких полів знаходиться Вінниччина, край родючих земель, добрих людей та багатої історії, яку передають як скарб з покоління в покоління. Та за сотнями сторінок історії краю ховається майже незвідана тема. Старовинні страви, які господині дбайливо зберігають та передають своїм нащадкам. Ми вирішили дослідити це. Наші пошуки тривали місяцями серед безлічі книг та найменших згадок про автентичну кухню Вінниччини. Тепер ми готові вирушити у пригоду та поринути в історичну спадщину смаків нашого краю.	Кадри краєвидів Поділля з висоти пташиного польоту Кадри визначних місць Вінниччини Кадри поля та лісу, вінничан та бібліотеки Демонстрація українських страв та приготування їх Кадри книги. Демонстрація процесу пошуку ведучими старовинних страв Ведучі біля водонапірної башти м. Вінниці вирушають у подорож
--	--

Заставка (музичний супровід - <i>Background music - The Upbeat Corporate</i>)	Stop Motion з використанням продуктів харчування
<i>Стендап</i> Усім привіт! З вами програма «Смаки спадщини Вінниччини» і сьогодні ми у Гнівані. Це маленьке місто має безліч неймовірно красивих місць, та й не менше смачних страв, і про одну з них ви дізнаєтесь сьогодні. То ж, не витрачаймо час. Їдьмо... Мандрувати та смакувати!	У кадрі з'являються дві ведучі на площі у Гнівані. Вітаються. Розповідають про випуск
Другий блок програми	
Заставка (музичний супровід - <i>Background music - The Upbeat Corporate</i>)	Stop Motion з використанням продуктів харчування
<i>Лайф</i> Якщо ви любляєте тевтонські замки і всілякі північно готичні костели, і через якісь причини не можете поїхати до Гданська чи Мальборка, то сміливо їдьте у Гнівань, тому що це українська «Пруссія в мініатюрі». Містечко Гнівань, що знаходиться у 20 кілометрах від Вінниці має не	Кадри Гнівані з висоти пташиного польоту: центральна вулиця, церкви, костели, музична школа, залізничні колії

один десяток цікавих місць для туристів. Назва міста Гнівень походить від українського слова «гнів» і є загадкою для дослідників донині. Існує й інша легенда. Одного разу пан посварився зі своєю дружиною в Гнівні. Через деякий час, проїжджаючи в кареті по селу Витава, він привітався з нею, а в Жмеринці вони зустрілися й потиснули один одному руки. Існує ще одна назва Гнівні — Парцелі. У першій половині 19 століття Гнівень попадає до рук панів Ярошинських. Пан продавав земельні ділянки робітникам цукрового заводу частинами, порціями, парцелями по 0,15 га. Навколо парцелів виріс торговий центр, і слово «Парцелі» набуло нового значення — базар.	У кадрі продемонстровано фото панів Ярошинських
Заставка (музичний супровід - <i>Background music - The Upbeat Corporate</i>)	Stop Motion з використанням продуктів харчування
<i>Стендап</i>	Ведуча стоїть у кадрі неподалік будинка Дракули

Одним із привабливих куточків містечка є будинок Дракули, як називають його місцеві жителі.

Лайф

На початку ХХ ст власниками частини міста Гнівань були двоє братів: Франц та Карл Ярошинські. Брати були власниками цукрового заводу та кам'яноломної майстерні. Коли для виробництва цукру потрібна була сировина високої якості, постала потреба у лабораторії, яку Карл Ярошинський вирішив побудувати.

Стендап

Будинок був спроектований на зразок мисливського будиночка, але замість дерев'яного зрубу був камінь.

Лайф

На фасаді будинку видніються елементи стилів бароко та еkleктизму. Бруталізм, тобто бетон, відсутній. Саме часткова схожість з будинком, в якому жив граф Дракула, і з'явилася місцева легенда.

Стендап

Милуючись архітектурою та незвичністю споруди привидів та

Кадри, де показано деталі будинку Дракули

Ведуча розповідає біля кам'яної стіни про будинок

Кадри зовнішнього вигляду будинку

Ведучі стоять біля кам'яної стіни та діляться своїми враження від будинку Дракули

інших містичних істот помічено не було. Я відчула полегшення!	
Заставка (музичний супровід - <i>Background music - The Upbeat Corporate</i>)	Stop Motion з використанням продуктів харчування
<i>Стендап</i> Костел Св. Юзефа Обручника. Цей храм був виконаний у неоготичному стилі, архітектура його фасаду нагадувала готичні храми середньовічної Прусії. <i>Лайф</i> Гніванський костел – це тринавова базиліка з прибудованою з боку вежею-дзвіницею. <i>Стендап</i> Раніше храм мав три дзвони з романтичними назвами: <i>Зігмунд</i>, <i>Кароліна</i> і <i>Сигнатурка</i>. Навесні 1930 року совіти зняли дзвони для потреб електротехнічної промисловості. <i>Лайф</i> Костел мав довгу та непросту історію, проте з 1992 року свяतिною відновили і тепер ми можемо милуватися цією красою.	Ведуча стоїть у кадрі на території костелу Кадри костелу з висоти Ведуча сидить, а позаду продемонстровано костел Кадри передньої сторони костелу

Заставка (музичний супровід - <i>Background music - The Upbeat Corporate</i>)	Stop Motion з використанням продуктів харчування
Третій блок програми	
<i>Стендап</i> Гнівани по-справжньому вражає. Таке маленьке місто, але так багато цікавих та незвичних міст. Але я вже зголодніла... Так, саме час куштувати відому страву Гнівани - і це картопляні оладки. Ми завітали до ресторану «Старий замок», де готують найсмачніші оладки у містечку.	Ведучі у кадрі знаходяться на території ресторанного комплексу «Старий замок»
<i>Лайф</i> Деруни – це традиційні українські картопляні оладки, особливо популярні в Східних та Північних областях. У залежності від регіону вони ще можуть називатися кремзликами, тертюхами, рисилованиками, терчаниками тощо. Головним інгредієнтом є «дерта» картопля, до якої додають цибулю, трошки борошна, яйце та сіль. Усе це перемішується і смажиться на соняшниковій олії.	Кадри картопляних оладків: процес приготування, подача

Цікавий факт: традиційно деруни вважалися недільною стравою. Їх готували на сніданок або вечерю, а також іноді на свята, зокрема на Благовіщення. Золотава скоринка, неймовірний аромат. Їхні хрусткі краї видають ніжну пару, що розгортає апетитні таємниці, заковані в обіцянку смаку. Традиційно картопляні оладки готують з грибами або з м'ясом, проте у Гнівані дотримуються старовинних традицій приготування цієї страви.	Демонстрація страви, яку подають у ресторані «Старий замок»
Заставка (<i>музичний супровід - Background music - The Upbeat Corporate</i>)	Stop Motion з використанням продуктів харчування
Четвертий блок програми	
Дегустація (вираження емоцій та опис смаку страви)	Ведучі сидять за столом у ресторані
Заставка (<i>музичний супровід - Background music - The Upbeat Corporate</i>)	Stop Motion з використанням продуктів харчування
<i>Стендап</i> Ммм... Це було справді смачно. Але нам час повертатися та відтворювати цю страву на нашій кухні!	Ведучі стоять біля ресторану та виходять з кадру

Заставка (<i>музичний супровід - Background music - The Upbeat Corporate</i>)	Stop Motion з використанням продуктів харчування
П'ятий блок програми	
<i>Стендап</i> Для приготування картопляних оладок нам потрібно: <i>Лайф</i> 3-4 картоплини, 1 цибуля, 1 яйце, 2 ложки борошна, 2 ложки сметани, спеції. Для соусу потрібні гриби, вершки та спеції. <i>Стендап</i> Для початку натираємо картоплю. До картоплі натираємо на дрібній терці цибулю. Вбиваємо яйце, до нього додаємо борошно та сметану. Солимо, перчимо за смаком та обмішуємо. На розігріту сковорідку вливаємо олію. Ложкою викладаємо тісто, формуємо оладку. Обсмажуємо з обох сторін до повного приготування. <i>Стендап</i> Для приготування грибного соусу очищуємо печериці.	Ведучі на кухні демонструють продукти, які використовуються для приготування картопляних оладок Ведуча натирає картоплю на тертку Ведуча натирає на тертці цибулю та додає інші інгредієнти Ведуча наливає олію на сковорідку та формує оладки з готової суміші Ведуча у кадрі бере печериці

<i>Лайф</i> Промиваємо їх та нарізаємо на приблизно однакові шматочки. Цибулю очищаємо, споліскуємо у воді, ділимо навпіл. Одну частину нарізаємо кубиками, а іншу, півкільцями. На розігріту пательню додаємо печериці, тушкуємо їх доти, доки майже вся рідина не випарується. Солимо за смаком. Після цього заливаємо печериці 50 мл води, пасеруємо гриби ще 5 хвилин. Далі додаємо вершки та сметану. Тим часом промиваємо петрушку та подрібнюємо її ножем. Додаємо соус майже в самому кінці. Подаємо до столу разом із оладками.	Очищує їх, нарізає та промиває Ведуча нарізає цибулю Ведуча додає печериці на пательню та інші необхідні продукти Ведуча подрібнює петрушку та подає страву до столу
Заставка (<i>музичний супровід - Background music - The Upbeat Corporate</i>)	Stop Motion з використанням продуктів харчування
<i>Стендап</i> Які апетитні у нас вийшли оладки! А на смак вони ще кращі Мандруймо, відроджуймо Та смакуймо спадщину Вінниччини разом! До зустрічі у новому місті!	Ведучі у кадрі описують страву та завершують випуск

Заставка (<i>музичний супровід - Background music - The Upbeat Corporate</i>)	Stop Motion з використанням продуктів харчування
--	--

Третій випуск програми. «Жмеринка»

ЗВУК	ВІДЕО
Перший блок програми	
Передісторія створення програми (<i>музичний супровід - Background music - The Upbeat Corporate</i>) Поділля, як зачарована країна на карті України, сплетена витканим мистецтвом природи та людської праці. Це земля, де історія гомонить через століття, а кожен куточок носить на собі відбиток минулого. Серед гущі лісів та широких полів знаходиться Вінниччина, край родючих земель, добрих людей та багатії історії, яку передають як скарб з покоління в покоління. Та за сотнями сторінок історії краю ховається майже незвідана тема. Старовинні страви, які господині дбайливо зберігають та передають своїм нащадкам.	Кадри краєвидів Поділля з висоти пташиного польоту Кадри визначних місць Вінниччини Кадри поля та лісу, вінничан та бібліотеки Демонстрація українських страв та приготування їх

Ми вирішили дослідити це. Наші пошуки тривали місяцями серед безлічі книг та найменших згадок про автентичну кухню Вінниччини. Тепер ми готові вирушити у пригоду та поринути в історичну спадщину смаків нашого краю.	Кадри книги. Демонстрація процесу пошуку ведучими старовинних страв Ведучі біля водонапірної башти м. Вінниці вирушають у подорож
Другий блок програми	
Заставка (<i>музичний супровід - Background music - The Upbeat Corporate</i>)	Stop Motion з використанням продуктів харчування
<i>Стендап</i> Вітаємо! З вами програма «Смаки спадщини Вінниччини» і сьогодні ми в Жмеринці. Здавалося б, що тут може бути цікавого, крім знаменитого вокзалу? Але ми розвіємо цей міф і доведемо, що місту є чим славитись. Саме тут ми скуштуємо звичайну страву для кожного, але у цікавому поєднанні – вареники з вишнями у киселі. Думаю, це буде досить смачно. Тоді не гаймо часу! Їдьмо... Мандрувати та смакувати!	У кадрі з'являються дві ведучі біля залізничного вокзалу. Вітаються. Розповідають про випуск

Заставка (музичний супровід - <i>Background music - The Upbeat Corporate</i>)	Stop Motion з використанням продуктів харчування
<i>Лайф</i> Жмеринка – невелике місто за 35 км від Вінниці, яке поєднує у собі відбиток минулого та ритм сучасного. Від мережі залізниці, що тягнеться серед поля, до просторих нив, що відлунюють спогадами старовинних історій, кожна вулиця Жмеринки немовби розповідає власну легенду про минуле і сучасне цього міста. Свою назву Жмеринка отримала від сіл розташованих по обидві сторони від залізничної колії - Велика і Мала Жмеринка. Щодо походження назви, то існують різні версії: одні дослідники вважають, що вона походить від польського вислову «жму руку», інші вбачають її в тому, що на території сучасного міста було поселення, у якому жили гончарі, які з глини виготовляли різний посуд - «жали ринки». Деякі дослідники шукали витоки значно глибше в історії краю, вважаючи походження назви від кореня «жмир», що означає	Кадри краєвидів міста з висоти пташиного польоту: залізничний вокзал, вулиці, церкви та школи

самоназву кімерійців, племен, які населяли цю землю до скіфського періоду.	
Заставка (<i>музичний супровід - Background music - The Upbeat Corporate</i>)	Stop Motion з використанням продуктів харчування
<i>Стендап</i> Безперечно найбільшою архітектурною перлиною Жмеринки є її залізничний вокзал, зведений у 1904 році архітектором Зиновієм Журавським. <i>Лайф</i> Його стиль - необароко, а прототип - мюнхенський вокзал. За задумом, споруда мала нагадувати гігантський корабель, що на всіх вітрилах мчить у напрямку Чорного моря. Саме тому головна зала очікування вокзалу зберегла прекрасну ліпнину у вигляді водоростей, а по всьому приміщенню імітується морська рослинність. Якщо уважно придивитись, то можна помітити, що деякі вікна вокзалу нагадують ілюмінатори корабля. Зовні споруда дійшла до наших часів без значних змін.	Ведуча стоїть у кадрі, позаду неї залізничний вокзал Кадри будівлі із різних ракурсів Демонстрація внутрішнього оздоблення вокзалу Кадр будівлі з висоти

Заставка (музичний супровід - <i>Background music - The Upbeat Corporate</i>)	Stop Motion з використанням продуктів харчування
<i>Стендап</i> Кажуть, що жмеринчанин Антон Турчанович нагодував усі армії світу, і з цим важко не погодитися. <i>Лайф</i> Чоловік походив зі збіднілого роду дворян. У 1875 році його призвали на військову службу аж на 40 років. Пройшовши шлях від солдата до полковника, Турчанович брав участь у російсько-турецькій війні, китайській та японській кампаніях. Тож він «на власній шкурі» відчув, як живуть солдати та які мають умови харчування. Коли у 1898 році в армії оголосили конкурс на створення похідної кухні, Антон Турчанович вирішив теж взяти в ньому участь. Перед винахідниками було декілька вимог: потрібно було розробити два типи кухні – чотириколісну піхотно-артилерійську та кавалерійську на двох колесах. І саме українець впорався із завданням найкраще.	Ведуча йде по вулиці біля училища У кадрі продемонстровано фото Турчановича Кадри із військової служби чоловіка Кадри польових кухонь до винаходу жмеринчанина Кадри, на яких зображено фото першої польової кухні

Свою кухню розробник назвав «універсальна переносна піч». Вона мала чимало переваг: невелика вага, проста конструкція тощо. Крім цього, за 4 години на ній можна було приготувати декілька страв на цілу роту солдатів. У бойових умовах похідну кухню вперше випробували під час війни у Маньчжурії. Винахід Турчановича оцінило не лише керівництво армії, а й військові з інших країн – англійці, французи, німці та австрійці. Вже у 1908 році Антон Турчанович отримав «Патент на привілей 12256», який засвідчив, що його польова кухня є винаходом і не має аналогів. <i>Стендап</i> Цікавий факт – на цьому місці, де колись розташовувався полк Турчановича, зведене училище, яке навчає кухарів.	Кадри іноземних солдатів на польових кухнях Ведуча сидить, а позаду професійне училище
Заставка (музичний супровід - <i>Background music - The Upbeat Corporate</i>)	Stop Motion з використанням продуктів харчування
<i>Лайф</i> У невеликому селі Стодульці	

поблизу Жмеринки щороку в липні проводять фестиваль вареників, під час якого можна скуштувати смаколики місцевих господинь, побачити виступи творчих колективів села, дізнатися цікаві рецепти вареників і секрети приготування популярної страви. З картоплею, сиром, капустою, зі шкварками, вишнями, малиною, абрикосами, і навіть з лавандою, шоколадом, бананами та цукерками – на фестивалі ніхто не залишиться голодним. Ідея започаткувати свято вареників виникла у 2010 році у колишньої голови села Любові Голубенко, після того, як вона з'їздила на свято борщу до Ганни Секрет. Тоді у жінки виникло бажання створити щось таке, щоб об'єднувало односельчан. Подивитися на красу мальовничої природи, спробувати власні сили у майстер-класах, скуштувати смачні страви та підтримати ініціативу творчих і працьовитих людей щороку приїжджають туристи та гості з різних куточків. До речі, талановиті господині	Кадри репортажу із місця проведення фестивалю: гості та учасники, страви та розваги
---	--

планують зварити велетенський вареник у 100 кілограм, який внесуть до Книги рекордів України.	
Заставка (музичний супровід - <i>Background music - The Upbeat Corporate</i>)	Stop Motion з використанням продуктів харчування
Третій блок програми	
<i>Стендап</i> Звичайно, ми не можемо оминати вареники із вишнями у киселі та не скуштувати цієї страви. Для цього ми завітали до ресторану «Скіфія», де відтворили старовинний смак цієї страви та де ми зможемо доторкнутися до історії. Але попереджаємо, її вигляд вас може здивувати. Тож не гаймо часу, ходімо! <i>Люфт</i> (музичний супровід) <i>Лайф</i> Українські вареники завжди славилися різноманітністю начинок і ніжним тістом. Запашна страва з картоплею, вишнею, сиром, приправлена сметаною, нікого не залишить байдужим! Вареники люблять усі – й діти, й дорослі. Вони стали популярні в регіоні	Ведучі у кадрі стоять на території ресторану «Скіфія» Ведучі заходять до ресторану Кадри вареників: процес приготування та подача

завдяки тому, що вишні часто вирощувалися у садах на Вінниччині. Їхній солодкий смак і кисло-солодка нотка давали цим вареникам особливий смак. Процес готування цієї страви ставав домашньою традицією для багатьох родин у містечку. Коли вареники з вишнями стали подавати з киселем, вони отримали більш вишуканий смак.	
Заставка (музичний супровід - <i>Background music - The Upbeat Corporate</i>)	Stop Motion з використанням продуктів харчування
Четвертий блок програми	
Дегустація (вираження емоцій та опис смаку страви)	Ведучі сидять за столом у ресторані
Заставка (музичний супровід - <i>Background music - The Upbeat Corporate</i>)	Stop Motion з використанням продуктів харчування
<i>Стендап</i> Ніжний смак цієї страви я запам'ятаю надовго. Але час її відтворити на нашій кухні! Ходімо!	Ведучі стоять біля ресторану та виходять з кадру

Заставка (музичний супровід - <i>Background music - The Upbeat Corporate</i>)	Stop Motion з використанням продуктів харчування
П'ятий блок програми	
<i>Стендап</i> Для приготування нам потрібно: 500 г борошна, 200 мл води, 1 яйце, 400 г вишень, 400 г цукру та дрібка солі. Також для киселю потрібно 500 мл соку з вишень, 2 столових ложки цукру та 2 столових ложки картопляного крохмалю, але можна придбати готовий брикет киселю. Це за бажанням кожного. Спершу беремо борошно та просіюємо його. <i>Лайф</i> До борошна додаємо дрібку солі, теплу воду та яйце. Замішуємо тісто для майбутніх вареників та залишаємо його відпочити на 10 хв. Для приготування киселю беремо каструлю, дрібнимо брикет та вливаємо воду. Ставимо на вогонь та варимо, постійно помішуючи, до загустіння. <i>Стендап</i> Після цього беремо тісто та	Ведучі на кухні демонструють продукти, які використовуються для приготування вареників із вишнями у киселі Ведуча просіює борошно Додає інгредієнти до нього та замішує тісто Ведуча подрібнює у каструлю брикет киселю та вливає воду Ставить на вогонь та варить до готовності Ведуча у кадрі бере тісто та розкатує його

розкатуємо його на тонкий пласт. <i>Лайф</i> За допомогою склянки робимо кружечки. Беремо вирізаний кружечок та вкладаємо всередину по 2-3 вишні та 1 чайну ложку цукру, а потім щільно заліплюємо і утворюємо вареник. Беремо каструлю та наливаємо воду. Коли вода доведена до кипіння, висипаємо вареники. Проварити потрібно 4 хв і висипати у друшляк. Після цього поєднуємо вареники з киселем у тарілці та подаємо до столу.	Склянкою вирізає кружечки, вкладає начинку та зліплює їх у вареники Наливає воду у каструлю та вкладає вареники у кип'яток Витягає ложкою у друшляк Ведуча заливає вареники киселем, прикрашає вишнями, зеленню та подає до столу
Заставка (<i>музичний супровід - Background music - The Upbeat Corporate</i>)	Stop Motion з використанням продуктів харчування
<i>Стендап</i> Ммм... Ця справді виглядає вишукано. Це ніби картинка з Пінтересту. Мандруймо, відроджуймо Та смакуймо спадщину Вінниччини разом! До зустрічі у новому місті!	Ведучі у кадрі описують страву та завершують програму

Заставка (<i>музичний супровід - Background music - The Upbeat Corporate</i>)	Stop Motion з використанням продуктів харчування
--	--

Четвертий випуск програми. «Уланів»

ЗВУК	ВІДЕО
Перший блок програми	
Передісторія створення програми (<i>музичний супровід - Background music - The Upbeat Corporate</i>) Поділля, як зачарована країна на карті України, сплетена витканим мистецтвом природи та людської праці. Це земля, де історія гомонить через століття, а кожен куточок носить на собі відбиток минулого. Серед гущі лісів та широких полів знаходиться Вінниччина, край родючих земель, добрих людей та багатої історії, яку передають як скарб з покоління в покоління. Та за сотнями сторінок історії краю ховається майже незвідана тема. Старовинні страви, які господині	Кадри краєвидів Поділля з висоти пташиного польоту Кадри визначних місць Вінниччини Кадри поля та лісу, вінничан та бібліотеки Демонстрація українських страв та приготування їх

дбайливо зберігають та передають своїм нащадкам. Ми вирішили дослідити це. Наші пошуки тривали місяцями серед безлічі книг та найменших згадок про автентичну кухню Вінниччини. Тепер ми готові вирушити у пригоду та поринути в історичну спадщину смаків нашого краю.	Кадри книги. Демонстрація процесу пошуку ведучими старовинних страв Ведучі біля водонапірної башти м. Вінниці вирушають у подорож
Другий блок програми	
Заставка (музичний супровід - <i>Background music - The Upbeat Corporate</i>)	Stop Motion з використанням продуктів харчування
<i>Стендап</i> Усім привіт! Вітаємо! Це програма «Смаки спадщини Вінниччини» і сьогодні ми приїхали до Уланова. Саме у цьому мальовничому селі ми дізнаємось про найвідомішу картоплю в Україні і знайдемо місця, про які ви ще не знали. То ж не гаймо часу, їдьмо... Мандрувати та смакувати!	У кадрі з'являються дві ведучі біля річки Снивода. Вітаються. Розповідають про випуск

Заставка (музичний супровід - <i>Background music - The Upbeat Corporate</i>)	Stop Motion з використанням продуктів харчування
<i>Лайф</i> Уланів – велике село, що розташоване за 80 км на північ від Вінниці. Воно розкинулося на берегах річки Снивода, яку тут перегороджують кілька дамб, внаслідок чого на території села утворилося кілька водосховищ. Вважається, що назва Уланів має татарське походження, адже «улан» по-татарськи означає князьок, корольок, і побудований для захисту кордонів від нападів ворогів. Село було засноване у 1433 році. <i>Стендап</i> На території Уланова колись був старовинний замок, який мав довгу та цікаву історію. <i>Лайф</i> У XVI столітті він обороняв містечко від нападів татар. У середині XVII століття замок був зруйнований козаками під час воєн. Проте на його місці з'явився новий, цегляний замок у XVIII столітті, який, на жаль, також не дожив до наших днів.	Кадри Уланова з висоти пташиного польоту: головна вулиця та водосховища Ведуча стоїть на головній вулиці та розповідає про замок У кадрі фото старовинної карти із назвою села Продемонстровані фото картин та малюнків, на яких зображені козаки,

Замок мав значення не лише оборонне, а й економічне – його матеріали навіть використали для будівництва цукрової фабрики. <i>Стендап</i> Все, що залишилось від колись могутньої будівлі, – незначні фрагменти стін, веж і валів.	давній вигляд замку та краєвиди міста Ведуча стоїть біля руїн замку
Заставка (<i>музичний супровід - Background music - The Upbeat Corporate</i>)	Stop Motion з використанням продуктів харчування
<i>Стендап</i> Ще однією пам'яткою Уланова є Вознесенська церква. <i>Лайф</i> Її будівництво розпочалося у 1777 році за ініціативи місцевого поміщика Станіслава Потоцького. У 1812 році церква зазнала значних руйнувань внаслідок пожежі. Однак її швидко відновили, зберігши первісний зовнішній вигляд, та добудували дзвіницю, яка органічно вписалася в загальний ансамбль споруди. Вознесенська церква в Уланові є чудовим зразком пізнього бароко. Будівля увінчана великим куполом	Ведуча стоїть у кадрі на території церкви Продемонстровано старовинне фото церкви та портрет Потоцького Кадри Вознесенської церкви із різних ракурсів Кадри внутрішнього оздоблення та зовнішнього вигляду будівлі

на восьмигранному барабані. Фасад церкви прикрашений пілястрами, карнизами та декоративними елементами. <i>Стендап</i> Упродовж свого існування церква неодноразово реставрувалася, завдяки чому зберегла свою первісну красу.	Ведуча стоїть у кадрі неподалік від церкви
Заставка (<i>музичний супровід - Background music - The Upbeat Corporate</i>)	Stop Motion з використанням продуктів харчування
У 2021 році 21 серпня в Уланові започаткували кулінарний фестиваль «Картопля по-уланівськи», адже завдяки цій страві село прославилось на всю країну. Організатор заходу став Олександр Гоцуляк. Його мета – популяризувати унікальні страви подільської кухні, а саме картоплю по-уланівськи. Кожне село, яке входить в Уланівську громаду, презентувало свої страви з картоплі. Проводились майстер-класи, концерт та яскраве вогняне шоу. На таке свято з'їхалися гості з різних	Кадри репортажу із місця проведення фестивалю: гості та учасники, страви та розваги

куточків області та України. До речі, воно має свій логотип та гімн фестивалю. Організатори обіцяли проводити його щороку, але на жаль, через повномасштабне вторгнення проведення заходу відклали до кращих часів.	
Заставка (<i>музичний супровід - Background music - The Upbeat Corporate</i>)	Stop Motion з використанням продуктів харчування
Третій блок програми	
<i>Стендап</i> Виявилось, що у цього села справді цікава історія, але прийшов час куштувати його найвідомішу страву – картоплю по-уланівськи. Ми завітали до ресторану «Щедрик», де кухарі закладу точно відтворюють старовинний рецепт цієї страви. Ходімо! <i>Люфт</i> (<i>музичний супровід</i>) <i>Лайф</i> Хрустка зовні та м'яка всередині – так описують страву, яку випадково винайшла кухарка місцевого кафе Глафіра Дорош у 1947 році. Під кінець робочого дня жінка готувала на замовлення фірмову картоплю,	Ведучі у кадрі біля ресторану «Щедрик», де буде проходити дегустація страви Ведучі заходять до ресторану Кадр подачі картоплі по-уланівськи Кадр авторки страви Продемонстровано карту Хмельницького району, де гастрономічним центром став Уланів

фаршировану м'ясом. Залишилась дрібна картопля, яку вона кинула в казан із олією. Поруч стояла часникова підлива до пиріжків з горохом. Ось нею Глафіра і полила картоплю. Так в меню кафе з'явилась нова страва. На початку 1960-х в село приїхав московський журналіст. Від його матеріалу залежала доля районних чиновників. Газетяра зустріли і запросили до показового колгоспу в Уланові. Потім Глафіра частувала гостя: домашня ковбаса, буженина, смажені кури, коропи, фаршировані рисом з родзинками, молочні поросята, кров'янка та картопля по-уланівськи. Після журналіст зізнавався, що це був найяскравіший спогад його поїздки в Україну. Замість критичної статті, він написав великий матеріал про українську картоплю. Саме через цю публікацію наступного дня Глафірі Дорош вручили Орден Трудового Червоного Прапора та запросили працювати в Москві. Вона подякувала, забрала орден і повернулася до села,	Кадри картоплі по-уланівськи: процес приготування та подача Кадри із міні-музею Глафіри Дорош Демонстрація процесу приготування страви Кадр із фото Глафіри Дорош та зображенням ордену Продемонстровано карту Хмільницького району, де
---	--

відмовившись від пропозиції. Сьогодні рецепт її картоплі в меню ресторанів всього світу, а страву «Картопля по-уланівськи», як елемент нематеріальної культурної спадщини Вінниччини – подали до Міністерства культури та інформаційної політики України з метою включення до Національного переліку.	гастрономічним центром став Уланів Кадр приготування та подачі страви іноземною кухаркою
Заставка (музичний супровід - <i>Background music - The Upbeat Corporate</i>)	Stop Motion з використанням продуктів харчування
Четвертий блок програми	
Дегустація (вираження емоцій та опис смаку страви)	Ведучі сидять за столом у ресторані
Заставка (музичний супровід - <i>Background music - The Upbeat Corporate</i>)	Stop Motion з використанням продуктів харчування
<i>Стендап</i> Що ж, це було дуже смачно, але час відтворити цю страву на нашій кухні!	Ведучі стоять біля ресторану та виходять з кадру
Заставка (музичний супровід - <i>Background music - The Upbeat Corporate</i>)	Stop Motion з використанням продуктів харчування

П'ятий блок програми	
<i>Стендап</i> Для приготування картоплі по-уланівськи нам потрібно: 3-4 картоплини, 300 мл олії, 8 зубчиків часнику, сіль та перець. Очищену картоплю ріжемо навпіл. <i>Лайф</i> Якщо картопля великих розмірів, розрізаємо на чотири або шість частин. Спершу відварюємо картоплю 5 хвилин. На розігріту сковорідку наливаємо олію та даємо їй нагрітися. В кип'ячу олію висипаємо картоплю, слідкуйте щоб в мисці не було води. Обсмажуємо до золотистого кольору. <i>Стендап</i> Для соусу давимо часник. <i>Лайф</i> До нього вливаємо олію та додаємо спеції. Поливаємо картоплю часниковим соусом, посипаємо петрушкою та подаємо до столу.	Ведучі на кухні демонструють продукти, які використовуються для приготування картоплі по-уланівськи Ведуча у кадрі бере картоплю Нарізає на частини та складає у миску Ведуча кидає картоплю у кип'ячу воду та наливає олію на сковорідку У кип'ячу олію викладає картоплю та обсмажує її Ведуча у кадрі бере часник та часникодавку Подрібнює, додає олію та спеції, перемішує Ведуча поливає картоплю соусом, прикрашає петрушкою та подає до столу

Заставка (музичний супровід - <i>Background music - The Upbeat Corporate</i>)	Stop Motion з використанням продуктів харчування
<i>Стендап</i> Мммм аромат цієї страви зводить мене з розуму! А головне - її легко готувати Мандруймо, відроджуймо Та смакуймо спадщину Вінниччини разом! До зустрічі у новому місті!	Ведучі у кадрі описують страву та завершують програму
Заставка (музичний супровід - <i>Background music - The Upbeat Corporate</i>)	Stop Motion з використанням продуктів харчування

П'ятий випуск програми. «Бар»

ЗВУК	ВІДЕО
Перший блок програми	
Передісторія створення програми (музичний супровід - <i>Background music - The Upbeat Corporate</i>) Поділля, як зачарована країна на карті України, сплетена витканим мистецтвом природи та людської праці.	Кадри краєвидів Поділля з висоти пташиного польоту

Це земля, де історія гомонить через століття, а кожен куточок носить на собі відбиток минулого. Серед гущі лісів та широких полів знаходиться Вінниччина, край родючих земель, добрих людей та багатої історії, яку передають як скарб з покоління в покоління. Та за сотнями сторінок історії краю ховається майже незвідана тема. Старовинні страви, які господині дбайливо зберігають та передають своїм нащадкам. Ми вирішили дослідити це. Наші пошуки тривали місяцями серед безлічі книг та найменших згадок про автентичну кухню Вінниччини. Тепер ми готові вирушити у пригоду та поринути в історичну спадщину смаків нашого краю.	Кадри визначних місць Вінниччини Кадри поля та лісу, вінничан та бібліотеки Демонстрація українських страв та приготування їх Кадри книги. Демонстрація процесу пошуку ведучими старовинних страв Ведучі біля водонапірної башти м. Вінниці вирушають у подорож
Другий блок програми	
Заставка (музичний супровід - <i>Background music - The Upbeat Corporate</i>)	Stop Motion з використанням продуктів харчування
<i>Стендап</i> Усім привіт! Вітаємо! З Вами програма «Смаки спадщини	У кадрі з'являються дві ведучі на площі міста. Вітаються. Розповідають про випуск

Вінниччини» і сьогодні ми будем мандрувати мальовничим Баром. У цьому місті ми покажемо вам не тільки історичні пам'ятки, а й познайомимо вас із незвичною стравою. Якою? Дізнаєтеся пізніше. Тому не гаймо часу! Ходімо... Мандрувати та смакувати!	
Заставка (<i>музичний супровід - Background music - The Upbeat Corporate</i>)	Stop Motion з використанням продуктів харчування
<i>Лайф</i> Бар – стародавнє місто за 70 км від Вінниці, історія якого сягає у сиву давнину. Це місце, де кожен камінь ховає таємниці історії, а кожен куточок наповнений духом минулих століть. Походження назви міста, як гадають, пов'язане з його розташуванням серед боліт. Слово «бар» у староукраїнській мові означає заболочену місцевість. У деяких слов'янських мовах «бар» – теж болото. Трапляється це слово і в неслов'янських мовах і має те саме значення. <i>Стендап</i>	Кадри краєвидів міста з висоти пташиного польоту: вулиці, костел, церкви та річка

Є й інше не менш цікаве й вірогідне пояснення походження назви. Так, історичні джерела стверджують, що перейменувала Рів у Бар дружина польського короля Бона Сфорца, до заміжжя дочка міланського герцога, на пам'ять про своє місто Барі в Італії. Саме Бона у 1538 р. звела тут перший дерев'яний Барський замок. <i>Лайф</i> За королівським указом містяни звільнялись від податків, а місто отримало магдебурзьке право. Не дивно, що відтоді Бар наповнювався все новими цікавими спорудами. У 1636 році коронований гетьман Конецпольський обрав Бар своєю резиденцією і розпочав спорудження кам'яного замку на місці дерев'яного. Автором проєкту став відомий французький інженер Гійом Левассер де Боплан. Барський замок на той час вважався другим за потужністю після Кам'янецького, тому його називали «ключем від Східного Поділля». У 1768 р. у місті проголошують акт Барської конфедерації —	Ведучі у кадрах сидять у затишному дворі міста Кадри веселощів предків: весілля і танці Продемонстровано вигляд міста у далекому минулому У кадрі показано фото гетьмана Кадри із фото різних ракурсів старого вигляду замку Продемонстровано фото інженера Левассера де Боплана Кадри залишків замку з висоти пташиного польоту
--	---

військово-політичного об'єднання поляків, які хотіли перешкодити втручанню росії у внутрішню політику Речі Посполитої. Тоді, придушуючи бунт, російські війська руйнують замок вщент. Залишки Барської фортеці можна побачити в міському парку культури та відпочинку. Від неї залишилися лише підземні ходи, які давно перекриті та завалені, невеликі підмурки стін та залишки валів-ровів. <i>Стендап</i> Цікавий факт - більшість зображень на сучасному гербі міста стосуються Барського замку. <i>Лайф</i> Ключ із вирізьбленими буквами «BS» вказує на те, що форпост був воротами до земель Поділля. Сонце є символом регіону, а червона ламана фігура – це схема кам'яного замку з бастіонами по кутах.	Ведуча розповідає на вулиці про герб міста Детальний показ розшифрування значення кожного елементу на гербі
Заставка (музичний супровід - <i>Background music - The Upbeat Corporate</i>)	Stop Motion з використанням продуктів харчування

<i>Лайф</i> Культовою спорудою у Барі вважається костел святої Анни – архітектурна та історична пам'ятка, яка збудована у неоготичному стилі у 1811 році. Ще у 1550 році польська королева Бона Сфорца призначила матеріальне забезпечення барському парафіяльному костелові, однак храм з'явився в Барі лише під кінець XVI століття. На той час споруда костелу була дерев'яною, розміщувалася значно південніше від нинішнього костелу. Костел освятили в ім'я Святого Миколая, покровителя італійського міста Барі, в одноіменному соборі якого похована сама королева Бона. У 1906 році храм освятили на честь святої Анни – покровительки Барської парафії. Зараз це головна візитівка міста та популярне туристичне місце.	Кадри костелу з висоти пташиного польоту
Заставка (<i>музичний супровід - Background music - The Upbeat Corporate</i>)	Stop Motion з використанням продуктів харчування
<i>Стендап</i> А ось цю невелику гору, висотою не	Ведуча у кадрі стоїть біля гори

більше 30 метрів, ще кілька років тому називали Лисою горою. <i>Лайф</i> За деякими переказами на ній проводили свої шабаші місцеві відьми. Чи то правда – невідомо. Підтвердити чи спростувати це можуть самі відьми. <i>Стендап</i> Але з 1 червня 2018 року вона отримала свою офіційну назву - на честь королеви Бони Сфорци, засновниці міста. <i>Лайф</i> Сюди варто прийти, адже з цього місця відкривається найкращий вид на місто та річку.	Кадри краєвиду гори із висоти пташиного польоту Кадр підйому по сходах на оглядовий майданчик Ведуча стоїть і розповідає про зміну назви гори Кадри краєвиду річки та міста із висоти пташиного польоту
Заставка (<i>музичний супровід - Background music - The Upbeat Corporate</i>)	Stop Motion з використанням продуктів харчування
<i>Стендап</i> Ось що точно не очікуєш від Бару, так це те, що раз на рік місто перетворюється на яблучну столицю України. І не дарма, адже здавна Бар називали «Яблуневою гілкою Поділля» через родючі плодові та яблучні дерева.	Ведучі у кадрі із яблуком у руках розповідають про фестиваль-ярмарок

Саме тому, аби сприяти розвитку аграрної сфери в громаді, у 2017 році тут започаткували Міжнародний фестиваль-ярмарок Apple Bar. <i>Лайф</i> Кожного жовтня на центральній площі Святого Миколая можна спробувати найрізноманітніші страви з яблук, взяти участь у гончарському майстер-класі та купити унікальні сортові саджанці яблунь.	Кадри репортажу із місця проведення фестивалю-ярмарки: фотозони, жителі та гості міста, виставкові вироби
Заставка (<i>музичний супровід - Background music - The Upbeat Corporate</i>)	Stop Motion з використанням продуктів харчування
Третій блок програми	
<i>Лайф</i> Головною родзинкою кулінарної спадщини цього краю по праву вважаються голубці часів королеви Бони, адже ця страва має велику історію. Її рецепт відшукали у колишньому поселенні Рів, яке було дароване королеві Боні, тепер - це село Чемериси-Барські. Колись це була панська страва. Невідомо, чи знали люди в ті давноминулі часи той факт, що ці	Кадри голубців часів королеви Бони: процес приготування та подача Кадр карти околиці Бару, де знаходиться згадане село Кадри голубців часів королеви Бони: процес приготування та подача

голубці досить корисні, бо пшоно – це джерело цинку, а капуста – вітаміну С. Раніше селяни не могли собі дозволити готувати з ребра, як зазначено в стародавньому рецепті, та й не мали часу на те, щоб скручувати такі голубці, тому робили це простіше. Замість м'яса вони брали сало чи почеревину та разом з головними інгредієнтами складали в горщик, додавали води чи сік квашеної капусти і ставили томитися у піч. Смак виходив схожий. Сьогодні цю страву готують тільки бабусі, її можна скуштувати як делікатес. Хоча в народі досі побутує думка: якщо дівчина вміє приготувати засипну капусту, то вона буде гарною дружиною.	
Заставка (<i>музичний супровід - Background music - The Upbeat Corporate</i>)	Stop Motion з використанням продуктів харчування
Четвертий блок програми	
Дегустація (вираження емоцій та опис смаку страви) <i>Стендап</i> Так, це було дуже смачно, але, як ви	Ведучі сидять за столом вдома

знаєте, нам час приготувати це на нашій кухні.	
Заставка (музичний супровід - <i>Background music - The Upbeat Corporate</i>)	Stop Motion з використанням продуктів харчування
П'ятий блок програми	
<i>Стендап</i> Для приготування голубців часів Королеви Бони нам потрібно: 500 гр свинячих ребер, 1 качан квашеної капусти, 200 г пшона, сіль та перець. Спочатку беремо ребро та додаємо до нього спеції. <i>Лайф</i> Обвалюємо у пшоні та загортаємо в попередньо відділені пелюстки капусти. <i>Стендап</i> Посудину із товстим дном застеляємо капустою. <i>Лайф</i> Туди кладемо наші голубці. <i>Стендап</i> Заливаємо водою так, щоб вона майже закривала голубці. <i>Лайф</i> Додаємо сіль за смаком. Накриваємо фольгою та запікаємо в попередньо	Ведучі на кухні демонструють продукти, які використовуються для приготування голубців часів королеви Бони Ведуча у кадрі приправляє м'ясо Обвалює у пшоні та загортає у пелюстку капусти Ведуча у кадрі бере каструлю та пелюстки. Застеляє ними дно Викладає голубці Ведуча у кадрі заливає їх водою Додає спеції, накриває фольгою та ставить запікатися

розігрітій духовці до 180 градусів протягом двох годин. Подаємо до столу разом зі сметаною.	Ведуча дістає голубці та подає до столу зі сметаною
Заставка (музичний супровід - <i>Background music - The Upbeat Corporate</i>)	Stop Motion з використанням продуктів харчування
<i>Стендап</i> Ох, я впевнена, що рецепт цих голубців увійде в список моїх улюблених страв. І я впевнена, що не тільки у твоїй, правда? Мандруймо, відроджуємо Та смакуємо спадщину Вінниччини разом! До нових зустрічей!	Ведучі у кадрі описують страву та завершують програму
Заставка (музичний супровід - <i>Background music - The Upbeat Corporate</i>)	Stop Motion з використанням продуктів харчування