

МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение  
высшего образования  
«Чувашский государственный университет имени И.Н.  
Ульянова»  
(ФГБОУ ВО «ЧГУ им.И.Н. Ульянова»)  
Историко-географический факультет  
Кафедра экономической и социальной географии

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА  
по направлению подготовки 43.03.02 «Туризм»

**Проектирование фестиваля традиционных напитков  
чувашей**

Выполнила \_\_\_\_\_ Е.Л. Перепелкина  
(ИГФ-41-16)

***Допущена к защите***

Научный руководитель \_\_\_\_\_ к.г.н. доцент З.А.  
Трифорова  
Заведующий кафедрой  
экономической и социальной

географии \_\_\_\_\_ д.г.н., профессор Ю.Р.  
Архипов

Чебоксары, 2020

## Содержание

Введение.....	3
Глава 1. Теоретические вопросы проектирования гастрономических фестивалей.....	6
1.1 Понятие гастрономического фестиваля и подходы к его классификации.....	6
1.2 Обзор успешных практик проведения гастрономических фестивалей напитков за рубежом.....	11
1.3 Обзор успешных практик проведения и проектирования гастрономических фестивалей в России.....	19
Глава 2. Традиционные чувашские напитки в индустрии гостеприимства.....	27
2.1 Традиции использования чувашских напитков.....	27
2.2 Роль пива в жизни чувашского народа.....	31
2.3 Использование традиционных напитков в индустрии гостеприимства Чувашской Республики.....	37
Глава 3. Проектирование фестиваля традиционных напитков чувашей.....	42
3.1 Выбор площадки для организации гастрономического фестиваля.....	42
3.2 Проектирование программы фестиваля традиционных напитков чувашей.....	45

3.3 Продвижение проекта.....	49
Заключение.....	54
Список литературы.....	56
Приложения.....	62

## **Введение**

На сегодняшний день важной составляющей индустрии туризма является фестиваль. Он рассматривается как одно из перспективных и динамично развивающихся направлений туризма. Одним из его ведущих направлений является гастрономический фестиваль. Он привлекает большое количество гурманов, рестораторов, поскольку ставит своей целью знакомство с особенностями приготовления блюд различных стран мира. Также гастрономические фестивали играют важную роль в знакомстве туристов с местными традициями, предоставляя возможность прочувствовать аутентичность образа жизни местных жителей в приятной атмосфере.

Актуальность выбранной темы дипломной работы связана с тем, что в Чувашии сохранились национальные кулинарные традиции, особенно в приготовлении напитков. Поэтому для популяризации традиционных чувашских

напитков предложен проект гастрономического фестиваля. Событие будет носить социально-культурный характер, так как ориентировано на привлечение широких масс населения, интересующихся этническими традициями чувашей.

Объектами исследования являются чувашские традиционные напитки. Предметом исследования является проектирование фестиваля традиционных напитков чувашей.

Цель работы заключается в том, чтобы спроектировать фестиваль традиционных напитков чувашей. В соответствии с данной целью определены следующие задачи:

1. Изучить понятие гастрономического фестиваля и подходы к его классификации, историю проведения гастрономических фестивалей напитков за рубежом и организацию гастрономических фестивалей в России.

2. Проанализировать традиционные чувашские напитки, историю их происхождения, их виды, а также их использование в индустрии гостеприимства.

3. Спроектировать фестиваль традиционных напитков чувашей, с учетом нормативных требований к его организации.

В научных трудах М.С. Любченкова, Г.Ю. Тихомировой, Г.А. Гомилевской, В.Г. Дена, П.В. Николаевой, Д. Кланча, И.Б. Шубиной и А.А. Меньшикова рассматривается понятие фестиваля, а также его классификация. В ходе работы использовались энциклопедические издания, а также анализировались различные российские и зарубежные сайты.

Информационной базой исследования послужили специализированные сайты, посвященные чувашской культуре, например, [enc.sar.ru](http://enc.sar.ru), [nasledie.nbchr.ru](http://nasledie.nbchr.ru), а также

официальные сайты правительства Чувашской Республики, администрации Батыревского района Чувашской Республики.

В дипломном исследовании применялись как общенаучные методы: описания, сравнения, анализа, так и специальные методы контент-анализа, проектирования.

В работе представлены 3 главы, введение, заключение и список литературы, состоящий из 58 пунктов, а также 6 приложений.

Материалы дипломного исследования докладывались на Всероссийской 53-ей студенческой научно-практической конференции, Всероссийской научной студенческой конференции по техническим, гуманитарным и естественным наукам. В приложениях 1 и 2 представлены дипломы участника I и II степеней. Также результаты дипломного исследования апробировались на Межрегиональной (с международным участием) научно-практической конференции «Колпинские чтения по краеведению и туризму». Результаты исследования опубликованы в сборнике «Колпинские чтения по краеведению и туризму». Конференция проходила в онлайн формате в апреле 2020 года в городе Колпино, на базе Ресурсного центра дополнительного образования Санкт-Петербурга совместно с РГПУ имени А.И. Герцена, СПбАПО и другими социальными партнёрами. К печати была подготовлена статья в сборник по результатам III межрегиональной научно-практической конференции «Города Среднего Поволжья: история и современность», посвященной 100-летию Республики Марий Эл и 435-летию города Йошкар-Олы. Также материалы дипломного исследования были апробированы на V

Международной студенческой научно-практической конференции «Молодежный туризм в России: ресурсы, тенденции, перспективы» в рамках Всероссийского Форума «Молодежь в мире туризма без границ» 23-24 апреля 2020 года. Конференция проходила в заочной форме. Статья называется «Проектирование гастрономического межрегионального тура «От тутля Чăваш Ен до тэмле Татарстан» в Приволжском федеральном округе». В приложении 3 представлен сертификат участника Молодежного форума по туризму.

Материалы дипломного исследования будут использованы в деятельности администрации Батыревского района в ходе подготовки стратегии социально-экономического развития Батыревского района Чувашской Республики.

# **Глава 1. Теоретические вопросы проектирования гастрономических фестивалей**

## **1.1 Понятие гастрономического фестиваля и подходы к его классификации**

Этимологически термин «фестиваль» восходит к латинскому *feviae*, который означает «праздничные дни», «дни отдыха», а также *festum* – «торжество». Одним из часто употребляемых слов является слово *fiesta*, обозначающее «праздник» в испанском языке. Французский эквивалент этого термина *fete* имеет три значения: особый день, посвященный культу религиозных церемоний; публичные развлечения, устраиваемые по какому-либо чрезвычайному поводу, например, национальные праздники; удовольствия, житейские радости, счастье [53].

В словарях можно найти довольно сходные определения фестиваля:

1. По Т.Ф. Ефремовой фестиваль – это массовое празднество, показ и смотр лучших достижений искусства: музыкального, театрального, кино и т.п. [12].
2. По С.И. Ожегову фестиваль – это широкая общественная праздничная встреча, сопровождающаяся просмотром достижений каких-нибудь видов искусства [25].
3. В Большом энциклопедическом словаре фестиваль – это массовое празднество, показ (смотр) достижений музыкального, театрального, эстрадного, циркового или киноискусства [28].

Таким образом, фестиваль – это массовый праздник торжественного характера, который проводится в честь определенного явления, предмета, лица или события.

О классификации фестиваля в научных трудах писали многие ученые. П.В. Николаева на основе анализа исторических типов праздничной культуры в диссертации предложила классификацию фестивалей, включающую профессиональные, народные и смешанные фестивальные мероприятия [23].

По охвату и характеру аудитории, участвующей в фестивале, П.В. Николаева выделяет следующие виды фестивальной культуры [23]:

- 1) по происхождению (от камерных и площадных празднеств);
- 2) типу праздничности (торжественный и смеховой).

Из этого следует, что данная классификация четко разграничивает место, значение и функции фестивалей в культуре современного общества.

В свою очередь Д. Кланч классифицирует фестивали следующим образом [15]. По продолжительности проведения выделяются: краткосрочные (от нескольких дней до двух недель), среднесрочные (от двух недель до одного месяца) и долгосрочные фестивальные мероприятия (от одного месяца до года). Дополнительной характеристикой фестиваля является его статус в культурной жизни. С этой точки зрения, можно выделить международные, национальные и региональные фестивали [4; 9].

В зависимости от направленности Г.Ю. Тихомирова в своей статье подразделяет фестивали следующим образом [36]:

- профессиональные фестивали: посвящены новым технологиям, используемые в различных профессиональных сферах;
- исторические фестивали: посвящены определенному историческому событию, эпохе, легенде, обряду и т.п.;
- фестивали современных информационных технологий, демонстрирующие лучшие достижения в технике, компьютеризации и т.п.

У фестиваля может быть разнообразная тематика, поэтому один из исследователей данного культурного феномена Меньшиков А.А. выделяет несколько видов фестивалей искусств [21]:

- универсальные (охватывающие несколько видов искусства);
- специализированные (по одному виду искусства – театральные, музыкальные, кинофестивали);
- монографические (посвященные одному автору, драматургу, режиссеру, композитору, актеру);
- тематические (посвященные определенному жанру, эпохе или стилистическому направлению);
- узкоспециализированные (фестиваль народной, детской, молодежной песни).

М.С. Любченков в своей статье современные фестивали классифицирует следующим образом [19]:

1. Эстрадные – фестивали исполнительского искусства, преимущественно популярно-развлекательного направления (пение, исполнение композиций на музыкальных

инструментах, танцы, акробатика, театральные постановки, иллюзионизм и т. п.). Данный вид фестивалей охватывает весьма большой спектр мероприятий, которые можно дифференцировать по подвидам (например, музыкальные ответвления эстрадных фестивалей могут варьироваться по жанрам музыки).

2. Художественные (арт) фестивали связаны с деятельностью в области художественного искусства, под которым в данном случае понимается изображение элементов действительности в образах.

3. Рекреационные фестивали направлены на организацию отдыха и досуга у целевой аудитории. Чаще остальных оказываются комбинированными с другими видами фестивального искусства.

4. Исторические реконструкции характеризуются актами воссоздания материальной и духовной культуры отдельно взятой эпохи или региона. Данные фестивали также имеют большое количество направлений, начиная от рекреационных и заканчивая спортивными.

5. Кинофестивали – фестивали произведений киноискусства, сопровождающиеся публичным показом режиссерских работ, а также зачастую приездом их авторов. Часто в рамках кинофестивалей проводится вручение премий в отдельно представленных областях киноискусства.

6. Квазирелигиозные фестивали – это фестивали «духовной» направленности, организуемые группой единомышленников или представителями течений, обозначающих себя как духовные сообщества.

7. Гастрономические фестивали – это фестивали, связанные с кулинарным и поварским искусством, включающие в себя: дегустации, мастер-классы и выставки-продажи еды.

8. Фестивали народной культуры воссоздают обряды традиционных народных праздников, а также культивируют этническое наследие, начиная с глубокой древности и до настоящего времени, субъектом которого является «народ».

9. Идеологические фестивали – это фестивали, нацеленные на формирование и поддержание определенной системы взглядов, интересов и ценностей отдельно взятой группы людей.

10. Маркетинговые фестивали – это фестивали, прямым или косвенным образом нацеленные на привлечение клиентов и повышение объемов прибыли.

11. Детские фестивали – это фестивали, направленные на организацию досуга детей, подростков и их родителей.

12. Спортивные фестивали – это фестивали, пропагандирующие здоровый образ жизни.

Г.А. Гомилевская и В.Г. Ден в своей статье провели классификацию гастрономических фестивалей на основании научно-практических подходов, при котором использовали различные критерии выделения [10]:

1) по масштабу действия: международный, национальный, региональный;

2) по международному статусу: внутренний и международный (въездной, выездной);

3) по количеству участников: групповой, индивидуальный, семейный;

4) по возрасту участников: детский, подростковый, молодежный, взрослый, для пожилых возрастов; смешанный и др.;

5) по характеру организации: регламентированный – характеризуется высоким уровнем обслуживания и определенной последовательностью посещения туристских

объектов; нерегламентированный – может быть организованным или неорганизованным;

б) по длительности путешествия: длительный – более 3-х дней, кратковременный – менее 3 дней.

### Виды фестивалей

По видам деятельности	Театральные, музыкальные, танцевальные, этнические, гастрономические (здесь же фестивали напитков),
По длительности	- краткосрочные (проходящие в течение одного – трех дней); - среднесрочные (проходят в период от 5 дней до двух недель); - долгосрочные, сроки
По хронологическому принципу	- разовый (проводится только один раз, без повторений); - периодический (проводится несколько раз, но не регулярно); - ежегодный (проходит несколько лет подряд); - биеннале и триеннале (проводятся раз в два и три года)
По масштабу действий	- международный; - национальный; - региональный
По количеству участников	- групповой; - индивидуальный; - семейный
По международному статусу	- внутренний; - международный (въездной, выездной)

По возрасту  
участников

- детский;
- подростковый;
- молодежный;
- взрослый;
- для пожилых возрастов;
- смешанный и др.

Рис.1. Обобщающая схема видов фестивалей

Таким образом, под фестивалем понимается массовое празднество, включающее показ достижений в области музыки, театра, кино, эстрады; празднества, состоящие из цикла концертов и спектаклей, объединенные общим названием, единой программой и проходящие в особо торжественной обстановке ежегодно, раз в два года, раз в три-четыре года. Он может включать в себя элементы народных гуляний, театрализованных представлений, ярмарок, конкурсов, игр [48]. Также после проведенного исследования была подготовлена авторская обобщающая схема видов фестивалей (рис. 1).

## **1.2 Обзор успешных практик проведения гастрономических фестивалей напитков за рубежом**

Гастрономический фестиваль туризм, как направление мирового туризма, относительно молодой и весьма перспективный. На сегодняшний день он развивается динамично и занимает значительное место в мировом туристском движении.

Одним из направлений фестивального туризма является фестиваль напитков, который включает презентации, дегустации пива, разных вин, а также мастер-классы. Часто они сопровождаются шоу и развлекательными программами.

Многие фестивали проводятся на основе национальной кухни, предоставляя возможность иностранным туристам познакомиться с традициями и культурой народа [55].

В процессе изучения интернет ресурсов о гастрономических фестивалях напитков анализировались поисковые системы google.com, yandex.ru и yahoo.com. Затем были выявлены специализированные сайты, которые представляют собой масштабные каталоги фестивалей и событий по всему миру. Также учитывался поиск по запросам «гастрономический(ие) фестиваль(и), «гастрономический(ие) фестиваль(и) напитка(ов)», «foodfestival(s)», «gastronomicfestival(s)».

В список анализируемых событий были отобраны те фестивали напитков, которые упоминались не менее чем в двух базах данных или встречались по не менее чем двум поисковым запросам. С помощью такого отбора было выбрано и проанализировано 51 наиболее популярных гастрономических фестивалей напитков (24 пивных фестивалей и 27 фестивалей других напитков).

Все исследуемые фестивали напитков были проанализированы по следующим параметрам: местоположение, продолжительность, посещаемость.

Для изучения проведения фестивалей напитков за рубежом был проведен контент-анализ различных сайтов, чтобы выявить страны, которые наиболее популярны в этом виде туризма. В ходе исследования была подготовлена сводная таблица, где были рассмотрены известные фестивали напитков в зарубежных странах (табл. 1).

Таблица 1

Сводная таблица фестивалей напитков за рубежом

Фестивали	Название фестиваля	Место проведения	Дата проведения	Посещаемость в 2019
Пивные	Фестиваль Октоберфест или Октябрьские народные гуляния (Oktoberfest)	Мюнхен (Германия)	Вторая половина сентября, 16-18 дней	6,3 млн
	Народный фестиваль Канстатер Волькфест (Cannstatter Volksfes)	Штутгарт (Германия)	Сентябрь - октябрь (в течение трех недель)	4,5 млн
	Фестиваль Бергкирхвай (Bergkirchweih)	Эрланген (Германия)	Середина или конец весны, 12 дней	1 млн.
	Фестиваль Пихельштайнерфест (Pichelsteinerfest)	Баварский лес (Германия)	Конец июля - начало августа	-
	Фестиваль крепкого пива (Starkbierzeit)	Мюнхен (Германия)	Через две недели после Масленицы, 17 дней, с пятницы по воскресенье	100 тыс.
	Фестиваль Gäubodenvolksfest	Штраубинг (Германия)	Середина августа, 11 дней	1,4 млн.
	Фестиваль пива Дакштайн (Duckstein)	Гамбург (Германия)	Середина июля, 10 дней	-
	Пивной фестиваль в Праге (Český pivní festival)	Прага (Чехия)	Май, 17 дней	100 тыс.
	Фестиваль Tabor Beer Fest	Табор (Чехия)	Февраль	-
	Пивной фестиваль чешских минипивоваров «Солнце в стекле» (Slunce v eskle)	Пльзень (Чехия)	Середина сентября	-
	Фестиваль Žatecká Dočesná (Žatec Beer Festival)	Жатец (Чехия)	Начало сентября, 2 недели	-
	Фестиваль Pilsner Fest	Пльзень (Чехия)	Конец августа, 1 день	20 тыс.
	Фестиваль Славности пива или Золотая	Ческе Будеёвице (Чехия)	Время устанавливается	-

	пивная печать (Zlatá Pivní Pečet)		организаторам и	
	Пивной фестиваль Žižkovské pivobraní	Жижков (Чехия)	Начало июня, 2 дня	15 тыс.
	Большой британский фестиваль пива (Great British Beer Festival)	Лондон (Великобри тания)	Февраль	60 тыс.
	Peterborough Beer Festival	Питерборо, Англия	Вторая половина августа	40 тыс.
	Barcelona Beer Festival	Барселона (Испания)	Середина марта, 3 дня	35 тыс.
	Пивной фестиваль Birrasana	Ллорет-де- Мар (Испания)	Время устанавливает ся организаторам и	-
	Международный фестиваль пивного виски Stockholm Beer & Whisky Festival	Стокгольм (Швеция)	Конец сентября - начало октября, 3 дня	40 тыс.
	Пивной фестиваль «Latviabeerfest»	Рига (Латвия)	Конец мая	-
	Великий американский фестиваль пива (Great American Beer Festival)	Денвер, Колорадо (США)	Середина сентября - начало октября, 3 дня	60 тыс.
	Фестиваль пива в Циндао	Циндао (Китай)	Июль - август, 3 недели	6,2 млн.
	Фестиваль вина в Арени	Арени (Армения)	Первая суббота октября	50 тыс.
	Фестиваль пива	Тбилиси (Грузия)	Начало мая	-
Другие напитки	Фестиваль вина Вурстмаркт (Wurstmarkt)	Бад- Дюркхайм (Германия)	Первый или второй выходной сентября	685 тыс.
	Мозельский винный фестиваль (Moselwein- Festival)	Бернкастел ь-Куус (Германия)	Апрель - октябрь, 6 месяцев	-
	Винный фестиваль Stuttgart Wine Village	Штутгарт (Германия)	Конец августа - начало сентября	1 млн.
	Фестиваль урожая в Нойштадте	Нойштадт (Германия)	Начало октября в	700 тыс.

(Neustadt Grape Harvest Festival)		течение нескольких дней	
Пражская неделя вина - Prague Wine Week	Прага (Чехия)	Конец января	15 тыс.
Фестиваль виски «Дух Спейсайда» (Speyside Whisky Festival)	Спейсайд, Шотландия (Великобритания)	Апрель - начало мая, 5 дней, и в 20-х числах сентября	60 тыс.
Фестиваль Gwledd Conwy Feast	Конви, Уэльс (Великобритания)	Конец октября, 3 дня	-
Лондонский кофейный фестиваль (The London Coffee Festival)	Лондон (Великобритания)	Конец июля, 4 дня	30 тыс.
Винный фестиваль (Haro Wine Festival)	Аро, Испания	29 июня	10 тыс.
Фестиваль сидра (Festival de la Cidra Natural)	Нава, Хихон (Испания)	Начало июля (Нава) и август (Хихон)	-
Винный фестиваль Fiesta del albariño	Камбадос (Испания)	Первое воскресенье августа в течение недели	150 тыс.
Праздник сбора урожая в Риохе (Rioja Harvest Festival)	Риоха (Испания)	Конец сентября	-
Фестиваль Божоле-Нуво (Beaujolais nouveau)	Лион (Франция)	Третий четверг ноября, 3 дня	250 тыс.
Фестиваль вина в Бордо (Bordeaux Wine Festival)	Бордо (Франция)	Раз в два года, с четверга по воскресенье в конце июня	240 тыс.
Фестиваль розового вина Just Rosé	Санари-Сюр-Мер (Франция)	Май	8,5 тыс.
Фестиваль вина Festi Vini	Луар (Франция)	Первые числа сентября	-
Фестиваль венгерской фруктовой водки-палинки	Будапешт (Венгрия)	Май, 14 дней	-

Фестиваль токайского вина (Tokaji Borok Fesztiválja)	Токай (Венгрия)	Июнь, 3 дня	4 тыс.
Фестиваль вина Мадейры (Madeira Wine Festival)	Мадейра (Португалия)	Август - сентябрь 2 недели	-
Фестиваль энотуризма Cantine Aperte	Проходит по всей Италии	Конец мая, 2 дня	-
День открытых винных погребов (Cantine Aperte)	Проходит по всей Италии	Конец мая, 2 дня	-
Винный фестиваль в Лимассоле	Лимассол (Кипр)	Август - сентябрь, около 10 дней	15 тыс.
Фестиваль Возрождения рома	Майами (США)	Середина апреля	60 тыс.
Фестиваль крепких напитков в Сан-Франциско (San Francisco Craft Spirits Festival)	Сан-Франциско (США)	Середина августа, 2 дня	-
Фестиваль бурбонов в Кентукки	Бардстаун, Кентукки (США)	Сентябрь, 6 дней	50 тыс.
Национальный фестиваль вина «Вендимия» (Fiesta Nacional de la Vendimia)	Мендос (Аргентина)	Первая неделя марта, 3 дня	20 тыс.
Фестиваль сакэ (14-25%) Мацури	Сайдзё (Япония)	Начало октября	250 тыс.

Примерами известных фестивалей напитков являются международный фестиваль пива «Oktoberfest» в Мюнхене (Германия), китайский фестиваль пива в Циндао, фестиваль «Cannstatter Volksfest» в Штутгарте, праздник молодого вина «Beaujolais Nouveau» во Франция и другие.

Октоберфест (Октябрьские народные гуляния, нем. Oktoberfest, среди мюнхенцев также известные под названием «Wiesn» (на баварском диалекте — «луг»)) - уникальный фестиваль пива, сопровождающийся веселыми народными гуляниями и костюмированными шествиями,

ежегодно проводится в Мюнхене вот уже на протяжении более 200 лет. Это событие является самым большим народным гулянием в мире. Праздник начинается во второй половине сентября на лугу Терезы (нем. Theresienwiese) в центре Мюнхена, неподалёку от Главного вокзала, и продолжается в среднем 16-18 дней. Праздник отличается большим количеством пивных палаток и разнообразных аттракционов. Октоберфест привлекает каждый год около 6 миллиона посетителей, приезжающих в Мюнхен со всех частей Баварии и Германии, а также из других стран [50]. В 2019 году фестиваль посетило 6,3 миллиона человек [51]. Октоберфест организуется и проводится администрацией Мюнхена. К участию в этом фестивале допускаются только мюнхенские пивоваренные компании, которые варят для него специальное октоберфестовское пиво (нем. Oktoberfestbier) с содержанием алкоголя 5,8-6,3%, которое в другое время года обычно называют мартовским или венским [52].

Основным конкурентом Октоберфеста в настоящее время является китайский фестиваль пива в Циндао. Он является самым большим фестивалем в Азии. Главный пивной фестиваль Китая впервые был проведен в 1991 году в честь столетия основания города Циндао. Он знакомит китайцев с лучшими пивными вкусами планеты, а иностранцам дает возможность взглянуть на застольные традиции Поднебесной. В Пивном городке, построенном по подобию шатров легендарного Октоберфеста, и других фестивальных локациях собираются около 300 лучших разновидностей пива со всего мира – от немецких и голландских марок до популярных сортов из Китая и стран

Юго-Восточной Азии. В 2019 году фестиваль посетили рекордные 6,2 миллиона человек [58].

До 2019 года основным конкурентом немецкого Октоберфеста являлся «Каннштаттер Фольксфест» (нем. Cannstatter Volksfest – Штутгартские народные гуляния), проводящийся примерно в то же время и привлекающий около 4,5 миллиона человек. Он считался вторым в мире по размаху праздником такого рода. Впервые фестиваль провели в 1818 году по указанию короля Вильгельма Вуртембергского. Официально праздник начинается в 11 часов утра, когда мэр Штутгарта откупоривает первую бочку пива. В первое воскресенье фестиваля по городу проходит красочное шествие, состоящее из наряженных повозок, груженных бочками пива, и толпы людей в ярких костюмах [47].

В других в зарубежных странах празднуют фестивали напитков. Например, праздник молодого вина «Beaujolais Nouveau» во Франции. Каждый год в третий четверг ноября по всей стране отмечают праздник молодого французского вина, изготавливаемого из винограда сорта гамэ в провинции Бургундия. Фестивали молодого вина проходят по всей Франции, но центром празднества традиционно остается Лион. Здесь новое Божоле-Нуво называют «третьей рекой» из-за виноделов, которые привозили напиток в лодках еще полтора века назад [57].

Было выявлено, что активным организатором гастрономических фестивалей напитков является Германия, второе место занимает Чехия, а третье – Испания. Наглядно полученные различия можно увидеть на рис. 2.

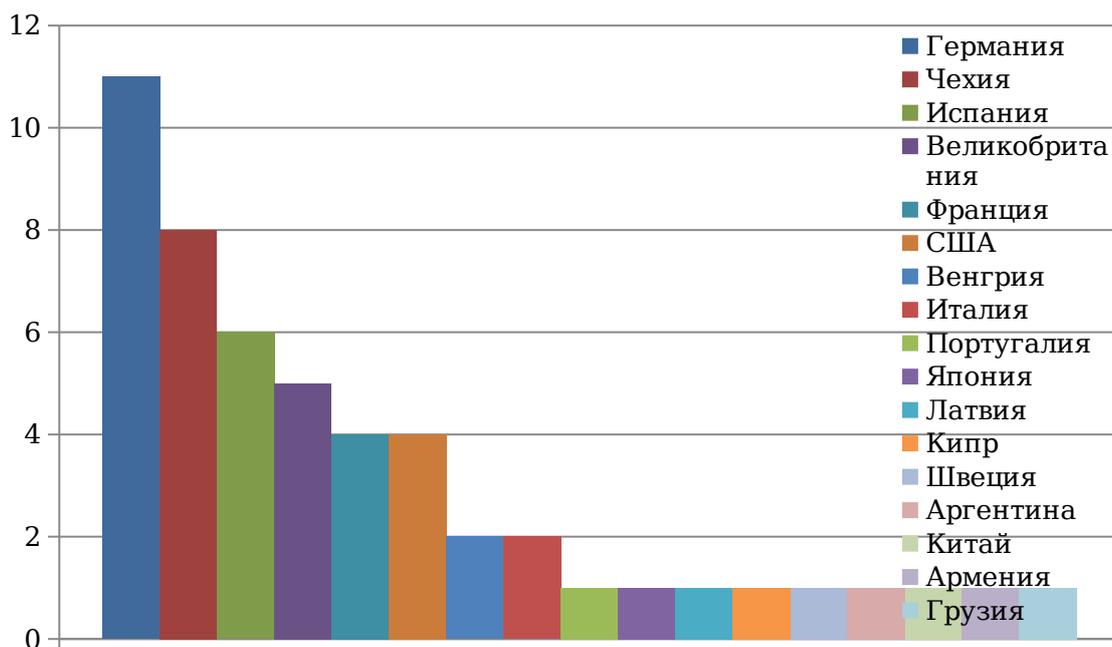


Рис. 2. Количество фестивалей напитков за рубежом

Был проведен сравнительный анализ посещения зарубежных фестивалей напитков в 2019 г. Наглядно полученный результат можно увидеть на рис. 3.

Несомненным лидером по посещаемости фестивалей является Oktoberfest, который в 2019 году посетили 6,3 миллиона человек. Второе место принадлежит Циндаоскому международному фестивалю пива, который в 2019 году поставил рекорд по посещаемости. В минувшем году его посетили 6,2 миллиона человек. Основным конкурентом Октоберфеста и Циндаоского международного фестиваля пива является штутгартский «Cannstatter Volksfest», или Штутгартские народные гуляния, который в 2019 году привлек около 4,5 миллиона человек.

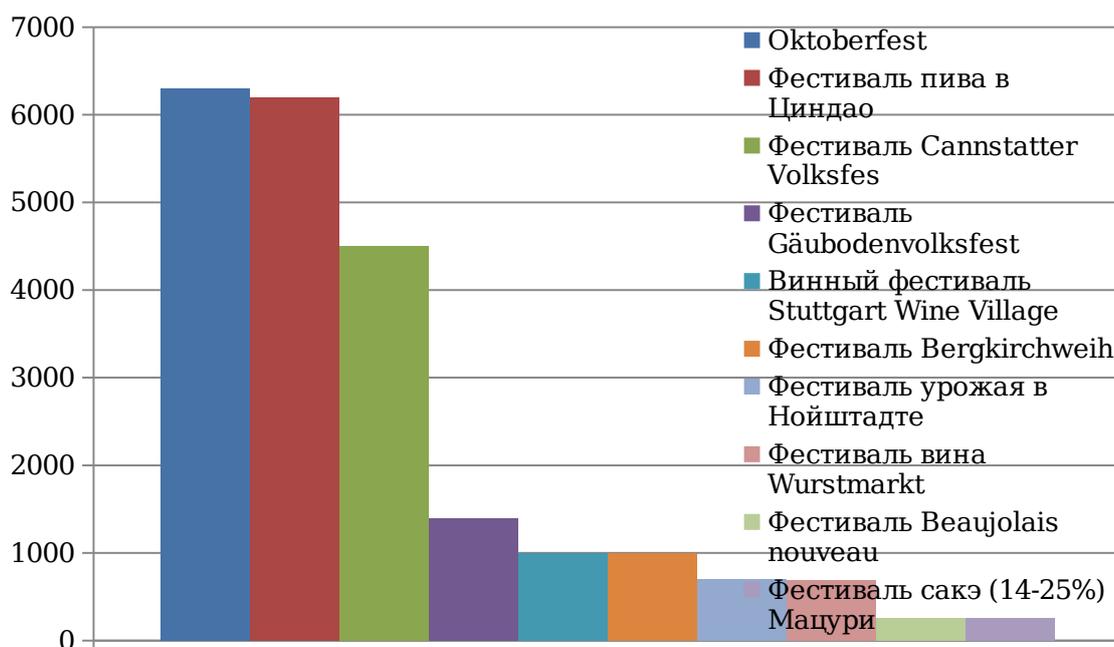


Рис. 3. ТОП-10 самых посещаемых зарубежных фестивалей напитков в 2019 году (тыс. чел.)

Таким образом, можно сделать вывод, что в зарубежных странах очень популярны фестивали напитков. Особенно они известны и посещаемы в Европе. Например, только фестивали в Германии в год посещают около 16 миллиона туристов. Крупнейшим в Китае и Азии фестивалем пива является Циандаоский, который в 2019 году в первые же дни поставил новый рекорд посещаемости. За два дня его посетило 100 тысяч человек. В Северной Америке популярен Великий американский фестиваль (Great American Beer Festival), который в минувшем году посетили 60 тысяч человек.

### **1.3 Обзор успешных практик проведения и проектирования гастрономических фестивалей в России**

Гастрономические фестивали становятся все более популярными и в России. Они дают туристам возможность окунуться в культуру, традиции и обычаи народов России. Гастрономические события посвящены различным продуктам, еде и напиткам [2].

В нашей стране первым гастрономическим фестивалем можно считать Масленицу. Широкая Масленица, как значимое народное мероприятие, складывающееся на протяжении долгого времени, представляет собой сложный процесс с большим количеством ритуальных элементов: поминальные обряды, связанные с поминовением усопших родителей и родственников; обычаи, связанные с молодоженами; масленичные развлечения и проводы весны. Основой масленичной недели является фестивальное движение гастрономической направленности с использованием традиционных для России продуктов: муки разных сортов (для блинов, пряженцев и пирогов, пряников, конфет), соленой рыбы, орехов, молочных продуктов (молока, сливок, сметаны, коровьего масла) [16; 44].

В понимании исторических предпосылок развития современных гастрономических фестивалей, помимо Масленицы, следует учесть многообразные русские народные праздники и праздники других народов России, которые также уходят корнями в глубокую древность. В течение года в России отмечаются десятки национальных, религиозных и

этнографических праздников, которые опираются, в том числе, на кулинарные традиции и обычаи, среди которых можно выделить: День осеннего равноденствия, Яблочный спас, Сагаалган (Новый год в Улан-Удэ), Чыл Пазы (Новый год в Хакасии), Сабантуй («праздник плуга») [7].

В настоящее время в России проходят разные гастрономические фестивали. Формирование выборки гастрономических фестивалей для анализа происходило на основе упоминания их на сайтах [turstat.com](http://turstat.com), [eventsinrussia.com](http://eventsinrussia.com), [rustur.ru](http://rustur.ru), [business-gazeta.ru](http://business-gazeta.ru) и другие. Также учитывался поиск по запросам «гастрономический(ие) фестиваль(и) в России».

В список анализируемых событий были отобраны те гастрономические фестивали, которые упоминались не менее чем в двух базах данных или встречались по не менее двум поисковым запросам. С помощью такого отбора было сформирован перечень 48 наиболее популярных гастрономических фестивалей (42 фестивалей еды и 6 фестивалей напитков) (табл. 2). Все исследуемые фестивали были проанализированы по следующим параметрам: местоположение, продолжительность, посещаемость.

Таблица 2

Сводная таблица гастрономических фестивалей в России

	Название фестиваля	Место проведения	Дата проведения	Посещаемость в 2019 г. (чел.)
Фестиваль еды	День кранцевского пирога	город Зеленоградск, Калининградская область	Январь, 1 день	-
	Russian Grill Fest	город Москва	Лето	40 тыс.
	Городской праздник	город Владивосток, Приморский край	Май, 3 дня	-

«Мидия Саммит»			
BBQ World Fest (Фестиваль барбекю)	город Екатеринбург, Свердловская область	Лето, 2 дня	45 тыс.
Гастрономический фестиваль «День сырка»	город Курган, Курганская область	Июнь, 1 день	-
Международный гастрономический фестиваль «Ах! Фест»	село Алтайское, Алтайский район Алтайский край	Конец июня, 3 дня	-
Фестиваль дальневосточных гребешков	город Владивосток (и другие города Приморского округа)	С 1 по 15 июля	-
Фестиваль «Вишневарово»	город Уварово, Тамбовская область	Июль, 2 дня	7 тыс.
Арт-фестиваль в Кузбассе	город Осинники, Кемеровская область	Август, 2 дня	22 тыс.
Пятнистый гастрономический фест	поселок Пушта, Темниковский район, Мордовия	Начало сентября, 1 день	4,7 тыс.
Фестиваль «Тамбовская картошка»	город Тамбов, Тамбовская область	Октябрь, 2 дня	3 тыс.
Фестиваль «Раненбургское застолье»	город Чаплыгин, Липецкая область	Конец июля, 2 дня	20 тыс.
Праздник Огурца	город Суздаль, Владимирская область	Июль, в период сбора огурцов	18 тыс.
Фестиваль «Малина»	село Новоселки, Рыбновский район, Рязанская область	Июль, 1 день	6,5 тыс.
Фестиваль «Донская уха»	хутор Курган, Азовский район, Ростовская область	Начало июля, 1 день	5 тыс.
Всероссийский фестиваль «Скорлупино»	село Пестрецы, Пестречинский район, Республика Татарстан	Июль, 1 день	15 тыс.
Фестиваль северорусской	город Тотьма, Вологодская	Июль, несколько	6 тыс.

кухни «Морошка»	область	дней	
Фестиваль «Всэбудэ смачно!»	село Романово, Романовский район, Алтайский край	Июль, 1 день	7 тыс.
Фестиваль «Всемирный день пельменя»	город Ижевск, Удмуртская Республика	Начало февраля, несколько дней	30 тыс.
Фестиваль «Крым на тарелке»	город Севастополь	Ноябрь - декабрь	-
Фестиваль клубники	город Балаково, Саратовская область	Конец июня, 2 дня	20 тыс.
Фестиваль рыбного пирога «Черинянь гаж» («Праздник рыбного пирога»)	город Печора, Республика Коми	Последнее воскресен ье июня	10 тыс.
Фестиваль «У Пожарского в Торжке»	город Торжок, Тверская область	Конец мая или начало июня, 1 день	5 тыс.
Фестиваль селедки «Царский посол»	город Переславль- Залесский, Ярославская область	12 июнь	2,5 тыс.
Фестиваль «Клубничная страна»	пгт Уразово, Валуйский район, Белгородская область	Середина июня, 1 день	2,3 тыс.
Фестиваль рыбной кухни «Барабулька»	город Феодосия, Республика Крым	Середина июня, 2 дня	5 тыс.
Фестиваль «Русский холодец»	город Павлов Посад, Московская область	Последняя суббота января	7 тыс.
Фестиваль «Яйцефест»	город Павлов Посад, Московская область	Середина мая, 1 день	3 тыс.
Фестиваль «Луховицкий огурец»	город Луховицы, Московская область	Июнь, в выходные дни	2 тыс.
Фестиваль «Царская уха»	город Луховицы, Московская	Конец июля, 1	5 тыс.

		область	день	
	Фестиваль «День варенья»	деревня Мураново, Пушкинский район, Московская область	Лето, 1 день	3,5 тыс.
	Фестиваль «Вар-варенье»	город Ликино-Дулево, Московская область	Первая суббота августа	5 тыс.
	Фестиваль «Антоновские яблоки»	город Елец, Липецкая область	Сентябрь, 2 дня	35 тыс.
	Фестиваль еды «Вкусная Казань»	город Казань, Республика Татарстан	лето	65 тыс.
	Фестиваль «Свияжская уха»	село Свияжск, Зеленодальский район, Республика Татарстан	лето	6 тыс.
	Яичный фестиваль «Скорлупино»	село Пестрецы, Пестречинский район, Республика Татарстан	Июль, 1 день	5 тыс.
	Фестиваль краба «Держи краба!»	Владивосток, Приморский край	Середина октября	-
	Фестиваль гребешка «На Гребне!»	Владивосток, Приморский край	Начало июля, 2 недели	-
	Фестиваль зимней рыбы «Мы – за навагу!»	Владивосток, Приморский край	Октябрь	17,5 тыс.
	Фестиваль «Таманская лоза»	станция Тамань, Темрюкский район, Краснодарский край	Август	18 тыс.
	Фестиваль «Арбузный рай»	станция Тамань, Темрюкский район, Краснодарский край	Август	13 тыс.
	Праздник корюшки	город Санкт-Петербург	Весна 11-19 мая	14 тыс.
Фестиваль напитков	Фестиваль «Медовуха Fest»	город Суздаль, Владимирская область	лето	6 тыс.
	Межрегиональный фестиваль напитков «АлтайФест»	село Новотырышкино Смоленского района Алтайского края	Июнь, 2 дня	40 тыс.

Фестиваль еды и напитков «Рестодэй»	город Красноярск, Красноярский край	Август, 1 день	10 тыс.
Винный фестиваль «Пикник Абрау»	село Абрау-Дюрсо, Краснодарский край	Конец июня, 2 дня	10 тыс.
Фестиваль «Вино и музыка в Винной деревне»	город Анапа, Краснодарский край	Конец июля, 2 недели	-
Фестиваль Кубанского кваса	станция Староминская, Краснодарский край	Май, 1 день	6 тыс.

Анализ показал, что гастрономические фестивали популярны в Московской области, второе место занимают Приморский и Краснодарский края, а третье – Республика Татарстан. Наглядно полученные различия можно увидеть на рис. 4.

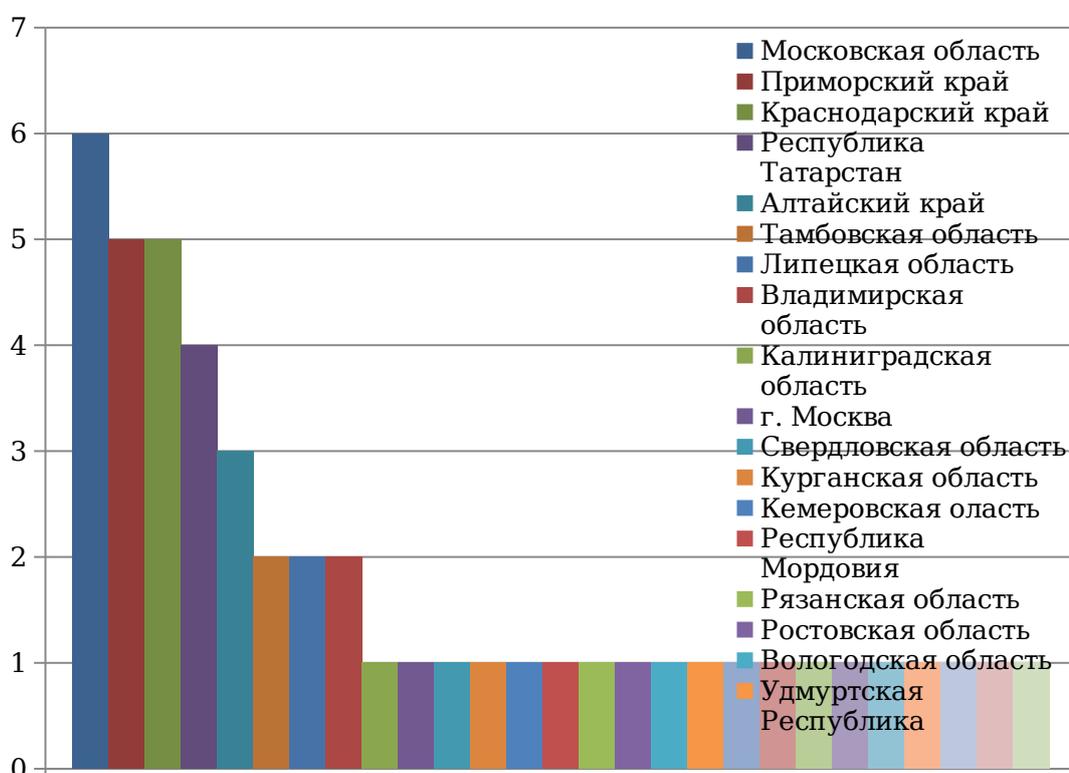


Рис. 4. Количество гастрономических фестивалей в субъектах Российской Федерации

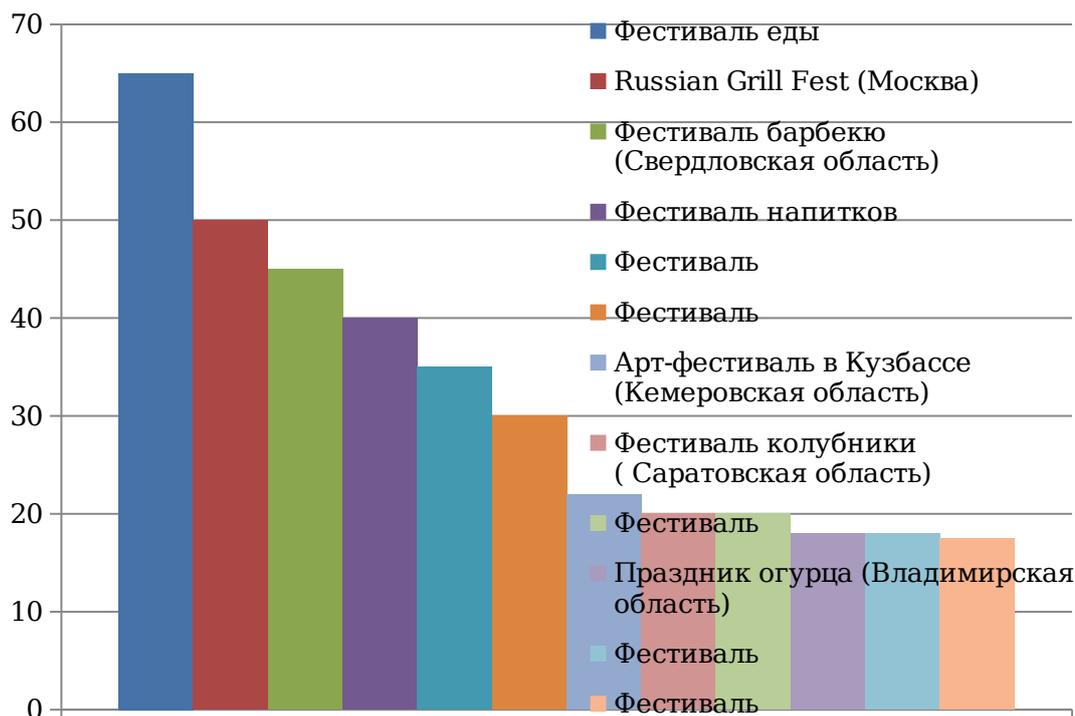


Рис. 5. ТОП-12 самых посещаемых гастрономических фестивалей в России в 2019 году (тыс. чел.)

Таким образом, гастрономические фестивали проводятся в 27 регионах Российской Федерации. Сравнительный анализ посещения гастрономических фестивалей в России в 2019 году позволил выявить лидеров (рис. 5).

Из полученного ТОП-12 видно, что первое место по посещаемости занимает фестиваль еды «Вкусная Казань» (Республика Татарстан), который в 2019 году посетили 65 тысяч человек. Фестиваль «Вкусная Казань» – это главное республиканское гастрономическое событие, на котором представлены национальная кухня и ведущие концепции и проекты в сфере общественного питания Казани. В 2016 году фестиваль посетило более 20 тысяч человек, в 2017 году около 50 тысяч посетителей, в 2018 году более 40 тысяч человек. Пятый гастрономический фестиваль «Вкусная Казань» прошел на площадке у Чаши с 23 по 24 августа 2019

года. Крупнейший фестиваль Республики, посвященный развитию культуры еды и презентации ресторанов и кафе столицы Татарстана, за два дня собрал более 65 тысяч человек [8]. Второе место занимает московский Russian Grill Fest, который в 2019 году посетило 50 тысяч человек. Трехдневный фестиваль посвящен всему разнообразию приготовления блюд на гриле. На площадке в Москве соберутся лучшие шеф-повара, рестораторы, чтобы продемонстрировать свое умение правильно мариновать и жарить [56].

Третье место принадлежит фестивалю барбекю (Свердловская область), который в 2019 году посетило 45 тысяч человек. Фестиваль барбекю – это большой гастрономический праздник, во время которого проходят Чемпионаты по барбекю среди команд профессиональных поваров, студентов кулинарных учебных заведений и любителей. На время праздника парк превращается в большой пикник, где можно отведать различные блюда из екатеринбургских ресторанов и кафе, продегустировать и приобрести продукты региональных фермерских хозяйств, побывать на мастер-классах ведущих российских шеф-поваров, весело провести время всей семьей благодаря обширной развлекательной программе [39].

В ТОП-12 также находится Межрегиональный фестиваль напитков «АлтайФест» (Алтайский край), который в 2019 году занимает четвертое место по посещаемости. Фестиваль напитков «АлтайФест» – событийное гастрономическое мероприятие, направленное на популяризацию продукции местных производителей и позиционирование регионального

бренда «Алтайские продукты + 100 к здоровью». Фестиваль проводится при участии предприятий пивобезалкогольной отрасли Алтайского края и поддерживает традиции здорового активного и семейного досуга. Главной целью масштабного и яркого праздника «АлтайФест» является формирование культуры потребления напитков. Он дарит возможность познакомиться со всем многообразием популярных напитков от заводов-производителей Алтая: лимонадами, натуральными соками и нектарами, морсами из алтайских ягод, минеральными водами, коктейлями, ароматными сидрами, пенными напитками [1].

Кроме него популярными в России являются следующие гастрономические фестивали напитков: фестиваль «Медовуха Fest» (Владимирская область), фестиваль еды и напитков «Рестодэй» (Красноярский край), винный фестивали «Пикник Абрау», «Вино и музыка в Винной деревне» и фестиваль Кубанского кваса в Краснодарском крае.

Таким образом, можно сделать вывод, что в некоторых регионах России очень популярны гастрономические фестивали, однако в нашей стране это направление находится на начальном этапе развития, но при этом является перспективным и имеющим высокие темпы распространения среди прочих форматов маркетинговых событий.

## **Глава 2. Традиционные чувашские напитки в индустрии гостеприимства**

### **2.1 Традиции использования чувашских напитков**

Культура каждого народа складывается из материальной и духовной сфер, которые, в свою очередь, включают в себя ряд компонентов. Одной из таких составляющих материальной культуры этноса является кухня. Как и у других народов, у чувашей сложился свой набор пищевых продуктов и напитков, которые тесно связаны с окружающей природной средой и хозяйственно-экономической деятельностью. Разнообразие блюд и напитков и способы их

обработки тесно связаны с этническими традициями чувашей [37].

Из напитков в быту чувашского народа издавна употреблялись как нехмельные, так и хмельные. Из нехмельных основное место занимала обыкновенная чистая вода, а из хмельных пиво и мед. Другие напитки имели гораздо меньшее распространение.

Для утоления жажды чуваша пили преимущественно воду, о качестве которой они всегда заботились. Предпочтение отдавалось ключевой воде или хорошей колодезной. Речную воду чуваша вполне справедливо считали вредной и употребляли только в крайней нужде [13].

Столь распространенный среди татар и русских чай они в прошлом пили очень мало, только в торжественных случаях при приеме гостей, особенно русских. Самоваров в чувашских деревнях было мало. В случае приезда русского гостя чуваша занимали самовар у кого-либо. Больше чаю пили низовые чуваша, особенно низовые (хирти) (Комсомольский, Батыревский, Яльчикский и Шемуршинский районы), живущие рядом с татарами, а также чуваша присурских районов, например, жители Красночетайского района, которые имели тесные связи с русскими. При этом можно отметить, что настоящий чай они почти никогда не употребляли из-за дороговизны. Его могли позволить богатые люди. Вместо него заваривали листья черной смородины, липовый цвет, листья яблони, зверобой, душицу, кипрей и другие травы, которые собственно давали только цвет чая [41].

Сравнительно малое распространение среди чувашей имел и квас. Его изготавливали весной и летом, но он собственно являлся скорее приправой к различным блюдам, чем напитком для утоления жажды. Он шел на изготовление окрошки. Его пили с кислым киселем, картофельным пюре. Изготавливали квас далеко не все чуваша. Многие жалели расходовать на него солод, необходимый для изготовления пива. Способ изготовления кваса мало отличался от способа русских, и, вероятно, этот напиток и появился в качестве заимствования. Иногда его изготавливали из остатков сусла после пива (шыв-ӗсла) [41].

Более старинным безалкогольным напитком чувашей являлась медовая сыта (шерпет), которая в давние времена была обязательной при языческих молениях, позднее превратилась в приправу к киселям, кашам, толокну и ряду других кушаний. Сыту делали из меда, растворив его в 5-6 частях кипяченой воды. Сохраняли его в прохладном месте. В качестве напитка, утоляющего жажду, сыту употребляли редко, а если и использовали, то только наиболее богатые люди. В качестве приправы к еде иногда применяли сладкую кипяченую и остуженную воду. Этот напиток появился только в капиталистическое время, когда к чувашам стал проникать фабричный сахар [13].

Довольно распространенной жидкой приправой к ряду яств у чувашей являлось конопляное молоко. Его изготавливали из конопляных семян, которые сушили, а затем толкли в ступе до получения крупной муки, от которой отсеивали шелуху. После этого муку смешивали с хлебным мякишем и снова толкли до получения однородной массы. Из

этой массы выжимали сок, который растворяли в холодной кипяченой воде. Получалась эмульсия масла с водой, напоминающая молоко со своеобразным вкусом конопляного масла. Выжимки обычно сушили и затем ели с хлебом. Их нередко брали с собой в дорогу. Конопляным молоком ели кашу, кисель, употребляя его иногда взамен более ценного конопляного масла. Конопляное молоко чаще всего изготовлялось у крестьян средней зажиточности, а у богатых оно заменялось маслом и сытой [14].

В качестве напитка для поедания ряда кушаний, а также для утоления жажды иногда употреблялся турăх уйранĕ – растворенное в воде кислое молоко. Однако этот напиток не имел широкого распространения ни территориально, ни у отдельных социальных прослоек чувашского крестьянства [18].

Основным хмельным напитком чуваш, имеющим повсеместное распространение, являлось пиво (сăра). Его готовили преимущественно из ячменного солода или из ржаной муки на пивных дрожжах. Только наиболее бедный чувашский двор в прошлом не имел оборудования для изготовления пива. Его варили чаще всего в лас или пивоварне, а иногда на дворе или в овраге, в летнее время нередко на берегу реки. Каждая чувашская семья стремилась приготовить пиво хотя бы к большим праздникам или семейным торжествам, а в богатых семьях оно было всегда, особенно летом. Делали разной крепости: для повседневного потребления – слабое, на праздники – хмельное, густое [41].

Пиво у чувашей – первое угощение для пришедшего гостя. Оно в больших количествах употреблялось на праздниках. Например, во время свадьбы, чтобы обеспечить расходы хозяев, все гости старались принести хотя бы ведро пива, которое и поступало на общее угощение. Во время свадьбы, зимой в избе, а летом во дворе, ставился особый стол, на который участники ставили ведра с принесенным пивом и здесь его разливали специально приставленные для этого люди [18].

Иногда изготавливали пиво безалкогольное (максӑма). Его варили без хмеля и дрожжей, и оно имело несколько сладковатый солодовый вкус. Такое пиво в старые времена употребляли во время некоторых языческих молений [41].

Кроме пива на праздники, особенно в быту богатых крестьян, пользовался широким распространением мед (сим пыл), который варили из пчелиного меда с приправой хмелевых дрожжей и затем довольно долго выдерживали в закупоренной бочке. Наиболее высокий сорт меда делался без примеси хмеля. Опьяняющие качества его создавались путем брожения самого меда. Такой мед по изготовлении выдерживался в подвалах по несколько лет и представлял весьма крепкий напиток [13].

Кроме настоящего меда, широким распространением пользовалась особая медовая бражка (кӑрчама). Ее изготавливали из хмелевого отвара и сильно разбавленного меда, такого же, как при изготовлении сыты, путем варки на легком огне. После остывания жидкости в нее клали дрожжи, сливали в закрытую, но не закупоренную посуду и давали бродить в теплом месте несколько дней. Потом жидкость

осторожно сливали, чтобы не задеть отстоя, в посуду, плотно закупоривали и хранили в прохладном месте неопределенное время до употребления. За неимением меда кърчаму изготавливали из сахара, растворенного в воде. Кърчама более дешевый, по сравнению с настоящим медом, напиток, но в то же время значительно более крепкий, чем пиво, пользовался широким употреблением и на праздниках [13].

В лесных районах чувашаи изредка изготавливали вино из весеннего березового сока. Для этого собранный сок кипятили, подвергали брожению и затем хранили в хорошо закупоренной бочке. После достаточно длительного хранения получалось приятное на вкус, хотя и не особенно опьяняющее вино. Еще более редко, только у богатых во время праздников, употреблялись виноградные вина, преимущественно типа кагора [41].

Таким образом, можно сделать вывод, что у чувашей было много разновидностей напитков. Однако большинство из них готовилось только по большим праздникам и не употреблялись в повседневные дни. Только пиво чувашаи использовали в любое время. Его употребляли во время посевных работ, во время уборки урожая, сенокоса. Он являлся неотъемлемым обрядовым атрибутом любого торжества.

## **2.2 Роль пива в жизни чувашского народа**

С давних пор каждое время года и каждое важное событие в жизни чувашского народа знаменовалось варкой

пива. У наших предков почти все обряды проводились с применением этого напитка.

Упоминание о пиве содержится в египетских и переднеазиатских источниках IV-III века до нашей эры. Однако существуют основания говорить об его употреблении и в более древние времена. Например, римляне называли пиво напитком скифов и германцев и пили в VII веке до нашей эры вместо вина. Это, а также родственные чувашскому сӑра слова (персидское *shire*, иранское *hura*, санскритское *sura* – «сок, сладкий сироп; опьяняющий напиток» говорят в пользу восточного (точнее – индоиранского) происхождения пива. Сюда же можно отнести заимствованные в удмуртском *sura* и коми *sur* [11].

Приготовление пива чувашами каждый раз приурочивалось к конкретному ритуалу. Все пиво обычно использовалось во время обряда, которому оно посвящалось. Поэтому чувашаи, в частности, говорят: «К свадьбам, видимо, нужно готовить пиво» [3].

Судя по материалам, пиво варилось накануне. Например, к свадьбе пиво должно было быть приготовлено за три дня до этого события. Осенью или зимой, после завершения всех полевых и овиных забот, а также выпадения снега, из зерна нового урожая варилось пиво и проводился обряд чӱклеме [30].

В обряде халӑх сӑри («народное пиво») несколько старых людей совещались и собирали солод и муку, а после принесения всеми участниками своей доли дров начинали непосредственное приготовление. В обряде поминок после похорон вместо дров шли стружки и щепки от гроба. После

заправки других компонентов в кадку клали дрожжи. До следующего дня, пока шло брожение, следили, чтобы смесь не убежала через край. Если это общесельский обряд, то после процеживания сусла вновь собирались участники обряда и делили между собой барду. И из готового сусла и из только что процеженного пива небольшую часть лили в честь духов предков. Затем пробовали знатоки, занимающиеся пивоварением. Иногда по этому случаю приглашали родственника или соседа. Пиво из кадки (сӑра катки) разливали в бочки [29]. Молодежь пила этот напиток редко, к примеру, на посиделках (улах). Девушки пили только домашнее и соответствующего приготовления пиво [18].

Помимо традиционного варианта приготовления пива варили в кадке и в горшках – когда готовить в большом количестве не было необходимости [30]. В настоящее время их технологии не применяются и, в основном, забыты.

Бродившее до готовности пиво пропускали через лыковое решето в другую кадку, только затем разливали в бочки. Только что процеженное пиво было вкусным, потому что именно в этот момент оно наиболее пенисто и играла разными цветами [3]. Передержанное пиво покрывалось плесенью, в нем чувствовалась горечь. Такое пиво считалось испортившимся, пить его было неприятно.

В прошлом практически все праздники и обряды чувашей устраивали только с пивом, игравшим роль ритуального напитка. Пиво нашло отражение в названиях ряда обрядов, в частности автан сӑри – «петушиное пиво» (по завершению полевых работ), хӑр сӑри – «девичье пиво». В зависимости от значимости обряда варилось до сорока ведер пива. С пивом и

пивной атрибутикой связана добрая сотня застольных песен чувашей. В обрядах чўклеме, кёр с̑ри, юпа вначале на стол выносился хлеб, затем ставился сосуд пива. Подача пива гостями встречалась восклицаниями и пожеланиями изобилия, получения высокого урожая [45].

Общественный характер имели пиры типа уй чўк, с̑м̑р чўк, акатуй, всенародные поминки, сопровождающиеся жертвоприношениями. Кушанья и напитки, в том числе пиво, их участники приносили с собой. В дни общих поминальных дней (ваттисен кунё) обрядовую трапезу устраивали на кладбище: «угощали» покойников, выливая на могилы с̑ра и оставляя жертвенную пищу [35].

О высоком статусе пива среди чувашей говорит отношение к нему в ритуалах. Независимо от вида обряда, новое пиво вначале пьют в честь бога Тур̑а. Адресатами также являются духи предков и старики (свадьба, юпа, мункун, кёрхи с̑ра и другие). Действиями по приготовлению и раздаче пива, как правило, руководили пожилые люди. Пивом и встречали, и провожали. Им благословляли молодых: на свадьбе родители и вступающие в брак выпивали один большой ковш пополам. Благодарные молодожены после свадьбы шли к родителям девушки домой, взяв с собой в качестве гостинца пиво. Оно также выступает главным жертвенным даром, так как в большинстве случаев, перечисляя обрядовые угощения, называют в первую очередь пиво, а остальные съестные припасы называют обобщающим словом ёсме-с̑име («питье-съестное») [3].

Кёр с̑ри («осеннее пиво») – обряд поклонения и осенних благодарственных молений за новый урожай духам предков.

Он проводился в конце октября – начале ноября при убывающей луне. Обязательно закалывали петуха или курицу, варили пиво. Участники кёр сәри по очереди обходили дома всех родственников. Этот обряд был известен среди чувашей Ядринского (Аликовская волость) и Чебоксарского уездов, в юго-западной части низовой зоны и в отдельных этнотерриториальных группах, также по источникам второй половины XIX – начала XX веков он встречается в Буинском и Симбирском уездах Симбирской губернии, Белебеевском и Стерлитамакском уездах Уфимской губернии; встречается у чувашей Закамья и на севере Самарского Заволжья. Семантически идентичен обрядам автан сәри, чӑх сәри у средненизовых, кёр сурти у низовых и приволжских чувашей, обряду осеннего поклонения духам предков кучат сырасы («петушиное пиво»), проводившийся во время праздника родитель, посвященного чествованию духов предков и приходившийся на время полного завершения уборочной страды [30].

У большинства групп чувашей в конце XIX – начале XX веков слились два обряда: обряд поклонения духам предков и благодарственное моление божеству Турӑ за новый урожай (чӑклеме или сӑра чӑклени). Некрещёные чувашаи оба этих обряда проводили в один день во время одной трапезы, в прошлом они различались не только по смыслу и форме, но и по времени проведения: моление о новом урожае, согласно общей традиции, предшествовало поминальному обряду [32].

Чӑклеме или сӑра чӑклени – семейно-родовой обряд освящения нового урожая; праздник в честь благополучного завершения годового цикла земледельческих работ и начала

употребления нового хлеба. Время проведения строгой регламентации не имело, зависело от наличия у семьи хлебных запасов. Обряд мог совершаться сразу после молотбы, чаще в чўк уйăхё (месяц жертвоприношений, примерно соответствует ноябрю), зимой вплоть до масленицы. К концу XIX века нередко приурочивался к осенне-зимнему престольному празднику и продолжался 3 дня. В комплекс ритуала чўклеме входили сбор родни, моление с традиционным обращением к богам и духам, трапеза из нового урожая, исполнение гимна земледельцев и другие элементы. Главными продуктами при обряде были хлеб, каша, пиво из нового урожая. Моление совершалось в доме. Обращались к верховному богу Турă, его семейству, упоминались также солнце, луна и звёзды, которым приносились в дар продукты из 7 видов урожая [40].

У низовых чувашей кёр сăри совмещался с хёр сăри [33], который являлся зимним молодёжным праздником. Он представлял собой отголосок ритуалов инициации – перехода девочек в возрастную группу девушек, приурочивался к обрядам, связанным с днём зимнего солнцестояния; в некоторых местах совпадал с праздником кёрхи сăра. Продолжительность хёр сăри составляла одну неделю. Имелись вариации не только сроков проведения, но и названий. Например, у верховых чувашей встречается название сурхури, у средненизовых – кăшарни, у закамских и приуральских – нартукан. Для проведения хёр сăри собирались 15–20 девушек с одной улицы, одна из них выбиралась главой, другая казначеем для сбора денег. Праздник проводили в снятой за плату или на иных условиях

избе. Девушки приносили муку, солод, крупу, хмель, масло и другие продукты, варили пиво, готовили ритуальную еду. Если пиво готовилось заранее каждой девушкой отдельно, то участницы отливали свои доли в общую бочку (всего несколько вёдер). Хёр сәри начинали с молитвы. Пир вели девушки, показывая своё умение в обхождении. Праздник посещали родители девушек, односельчане, парни. Девушки угощали их, пели и плясали под игру музыкальных инструментов. В последующие дни они в сопровождении нескольких женатых мужчин выезжали на девичьи пиры в соседние селения, сами принимали гостей [31]. Последние обряды хёр сәри проводились в 1950-е годы уже в трансформированном виде. В Яльчикском, Батыревском и Комсомольском районах Чувашской Республики хёр сәри приравнивался к улах сәри, то есть к посиделкам [32].

Пиво входит в число основных приготовлений для моления и последующего жертвоприношения. Особенно в семейно-родовой обрядности. В них пиво присутствовала на всем протяжении обряда от начала до конца. Существовал также самостоятельный ритуал сәра чүк. Каждый этап обряда требовал новой порции пива, поэтому варили пива много. Например, в родовой обряд мункун готовили особо вкусную еду, варили три-четыре бочки пива, покупали вино; в ёске богатые варили до 50 ведер пива, бедные – 20 ведер; в юпа – тридцать-сорок ведер [34].

На моление вставляли с кружкой пива в руке. Затем немного отливали в особую посуду. Так поступали, к примеру, в мункун и во время проводов в солдаты. Собранные таким образом пиво и кусочки еды выливали за домом. Они

полагали, что люди и в ином мире употребляли пиво и другие продукты. Чуваши думали, что если им не отделить, то те могут крепко напомнить. Поэтому в юпа и сѣмѣк на могилу отливали часть пива. Притом отделяемую порцию вначале надо было слить на ладонь, а потом – возлить [3].

Совместимыми с пивом у чувашей считались вино, каша и блины. В числе заменителей встречались вода и кислое молоко. Например, в ритуале «петушиное пиво» на долю безродных умерших к воротам выносили три маленьких блина, ковш пива и воду, а также ведро воды для ополаскивания посуды. В честь давно умерших не было принято возливать пиво, а оставляли необходимые компоненты для его приготовления: солод, хмель, воду и муку [30].

Особо выделяются речи ведущего на празднике – ритуал, где он непременно ставил условия, которые надо было соблюдать при распитии поднесенной кружки. Например, нельзя было смеяться, вытирать губы, поднимать кружку высоко; нарушитель наказывался – он должен был при всех выпить семь раз по пять кружек [18].

Таким образом, можно с уверенностью утверждать о высоком статусе пива у чувашей. Можно увидеть, что между высокими понятиями «духи», «старик», «хлеб», «огонь» и «пиво» ставится знак равенства. Также после проведенного исследования была подготовлена авторская таблица про виды пива, которые связаны с разными праздниками, обрядами и традициями чувашского народа (табл. 3).

Таблица 3

Виды чувашского пива		
Вид пива	Название праздника, обряда	Сроки проведения

Ритуальное пиво	Чүклеме – обряд жертвоприношения	Мог совершаться сразу после молотбы, чаще в чүк уйăхĕ (месяц жертвоприношений, примерно соответствует ноябрю), зимой вплоть до масленицы
	Картиш пăтти – семейное моление с жертвоприношениями в честь животноводства божеств и духов	Осенью или ранней зимой в связи с переводом скота на стойловое содержание; в некоторых селениях верховых чувашей – ранней весной
	Юпа – обряд, посвящённый установлению постоянного памятника на могилах умерших в течение года	В месяц поминовения усопших (юпа уйăхĕ) – в октябре
Сăра чүкĕ	Сăра чүкĕ – обряд освящения нового урожая, семейно-родственный праздник	У средненизовых чувашей это в основном осеннее моление в честь завершения уборки урожая, в некоторых местностях – в составе зимних обрядов
Автан сăри	Автан сăри – осеннее поминовение усопших у некрещёных чувашей	По окончании полевых работ и обмолота части урожая в сентябре в ночь на первую пятницу после полнолуния
Хёр сăри	Хёр сăри – молодёжный праздник	Приурочивался к обрядам, связанным с днём зимнего солнцестояния; в некоторых местах совпадал с праздником кёрхи сăра
Кёрхи сăра	Кёрхи сăра – обряд поклонения и осенних благодарственных молений за новый урожай духам предков	В конце октября – начале ноября при убывающей луне

Пиво домашнее	Сурхури – праздник, связанный с зимним солнцестоянием	3-я пятница после Николина дня (6 декабря по старому стилю)
	Кӑшарни – праздник новогоднего цикла, приуроченный к зимнему солнцевороту	Продолжался неделю. После христианизации начали проводить накануне Крещения Господня
Халӑх сӑри	Обряд халӑх сӑри	Во время Мӑнкун
Праздничное пиво	Свадьба	Круглый год

### **2.3 Использование традиционных напитков в индустрии гостеприимства Чувашской Республики**

В Чувашской Республике национальные напитки занимают особое место. В старину практически в каждой семье готовили национальный хмельной напиток, самостоятельно выращивая для него хмель и подготавливая солод. Потому строительство Чебоксарского пивоваренного завода на окраине города, начатое в 1969 году, стало лишь закономерным продолжением местных традиций [27].

Спустя всего 5 лет – в ноябре 1974 года – в городе выпустили первую партию пенного напитка под названием «Ячменный колос». Она была разлита в 100-литровые деревянные бочки. В 1975 году ассортимент предприятия пополнился квасами и минеральной водой, а пиво стали разливать в стеклянные бутылки [50]. В 1976 году было запущено производство ячменного солода. В советское время на Чебоксарском заводе варили традиционные пивные сорта: «Жигулевское», «Рижское», «Московское», «Бархатное» и другие [27].

В 1992 году Чебоксарский пивоваренный завод был приватизирован и реорганизован в АООТ «Пивзавод

Чебоксарский», а в дальнейшем – в ОАО «Букет Чувашии». В начале XXI века на заводе установили новое немецкое и голландское оборудование. Персонал ОАО ЧПФ «Букет Чувашии» проходит стажировку на иностранных пивоваренных заводах, в частности, в нидерландской компании Bavaria [27].

В 2000-х годах продуктовый портфель предприятия существенно расширился. В нем появились новые линейки пива и квас натурального брожения. После установки итальянской линии разлива ОАО «Букет Чувашии» начал выпускать и баночное пиво. Технологи предприятия постоянно экспериментируют, сочетая старинные рецепты и новейшие методы производства. Одно лишь остается неизменным: естественное брожение. Даже светлые сорта пива бродят не менее 3-4 недель [42].

В настоящее время ОАО «Букет Чувашии» – российское предприятий по производству пива, квасов натурального брожения, безалкогольных напитков, питьевых и минеральных вод, ячменного и ржаного солода, концентрата квасного сусла. Пивоваренная компания «Букет Чувашии» в 1997 году, по инициативе президента Чувашской Республики Н.В. Федорова, воплотила идею в жизнь, открыв Музей пива. Николай Васильевич назвал пенный напиток молитвой, песней чувашского народа. В Чувашии выращивается 90 % российского хмеля. Даже на гербе республики изображена лоза хмеля с шишечками. Примечательно то, что в России всего три музея пива, которые находятся в Москве, Санкт-Петербурге и, конечно же, в Чебоксарах [22].

В декабре 2005 году музей выкупил чебоксарский предприниматель А. Дельман. Новый хозяин полностью перестроил здание. Эскизы интерьеров разработала А. Инедеркина - член Союза дизайнеров России. Над экспозицией трудились известные в Чувашии художники и музейисты. Работу над залом, посвящённым пивоварению в Древнем мире, курировали специалисты петербургского Эрмитажа [22].

Музей украшает витраж в виде календаря национальных пивных обрядов, так как этот напиток сопровождал все важные события в жизни людей (см. приложение 4).

Экспозиция состоит из двух залов, в которых представлены три экспозиции. Первый зал повествует об истории пивоварения в мире - как искусство варки хмельного напитка с территории Месопотамии распространилось по всему миру. На примерах оригинальных экспонатов античных времен демонстрируется технология древнего пивоварения. Здесь представлены окаменевшие зерна из месопотамской пивоварни возрастом 5 тысяч лет. Хмель в пиво стали добавлять только в IX-X веках нашей эры. Точный рецепт, регламентирующий право называть напиток пивом, был принят в Германии в 1516 году. В него должны входить только вода, хмель, солод (зерна злаков), дрожжи [38].

О российских пивоваренных традициях можно узнать во втором зале. В XIX веке, когда производство пенного напитка в России набирало промышленные обороты, у каждого предприятия имелись брендированные бутылки и фирменные этикетки. Особенно требовательно подходили к дизайну этикеток - их для пивоваренных промышленников рисовали

Васнецов (младший), Кустодиев, Бенуа. Копии этих работ экспонируются во втором зале. Богатая коллекция пивной атрибутики включает в себя бутылки, этикетки, кружки и подставки под них [22].

Еще одна экспозиция посвящена локальному пивному производству. Музейные работники ездили по чувашским деревням, изучали их способы приготовления пива. По старинной традиции пиво варила хозяйка дома. Перед варкой она обращалась с молитвой на восток, где восходит солнце. За раз готовилось 300 литров пива. Такой запас выпивался семьей из 11 человек (в те времена это была стандартная крестьянская семья) за 1 месяц. Примечательно, что многие семьи имели свой рецепт варки пива. Для них это был не праздничный, а обрядовый напиток. Музейная экспозиция изображает деревенское помещение для варки пенного напитка с оригинальными приспособлениями [38].

Многие традиции, к сожалению, канули в лету, но что-то удалось сохранить. Так, в 120 км от Чебоксар, в селе Комсомольское специально для музея варят настоящее домашнее чувашское пиво по старинным рецептам [21]. Традиции также сохранились в этноэкологическом комплексе «Ясна», который находится в 28 км от столицы Чувашии. Здесь можно поучаствовать в приготовлении напитка сӓра [43]. «Ясну» на программе по чувашскому национальному напитку пиву посетил Ларс Мариус Гаршол – норвежский специалист и технолог по пивоварению, который затем написал статью на английском языке и опубликовал в своем блоге [49]. В своей публикации он в подробностях расписал, как чувашаи готовили пиво. Вот некоторые цитаты из статьи с

переводом на русский язык [46]: «Для измельчения подсушенной ржи (солода) в Чувашии пользовались деревянными жерновами, т.к. нужного камня не было. Конечно, измельчение деревом не дает хорошего результата, поэтому они вставляли в дерево кусочки металла, похожие на большие скобы», «Оказывается, у чуваш есть целый ряд песен, касающихся пива. Некоторые песни поются, когда пиво подается, другие поются во время самого приготовления». Ларс также описал свои впечатления от пенного напитка [46]: «Зеленое пиво было черным, сухим и терпким, очень тонким и светлым. Нет заметного аромата хмеля. Нет газов. Пахло свежим ржаным хлебом, вероятно, потому что оно еще бродило, и на вкус было темно-земляной ржи и кофе. Хорошие, чистые фруктовые ноты дрожжей на заднем плане. На финише были ноты хлебной корочки. Это было явно не крепкое пиво, что меня немного смутило. Из пивных песен можно подумать, что чувашское пиво обычно довольно крепкое».

Таким образом, можно сделать вывод, что обычаи приготовления пенного напитка у чувашей сохраняются и в наши дни. В целях сбора и сохранения традиций чувашского гостеприимства были заработаны специальные продукты, в том числе безалкогольные напитки и сорта светлого и темного пива с чувашскими названиями (например, «Кёр сӓри»). Для продвижения культуры выращивания хмеля и культуры потребления пивных напитков был открыт Музей пива. В настоящее время ярким примером организации гастрономических туров с приобщением туристов к процессу изготовления пивного напитка с соблюдением обрядовых

традиций чувашей является этноэкологический комплекс «Ясна».

### **Глава 3. Проектирование фестиваля традиционных напитков чувашей**

#### **3.1 Выбор площадки для организации гастрономического фестиваля**

Выбор площадки для организации гастрономического фестиваля является одним из ключевых моментов при планировании событий.

Согласно Федеральному закону от 19.06.2004 N 54-ФЗ (ред. от 11.10.2018) «О собраниях, митингах, демонстрациях, шествиях и пикетированиях» мероприятия могут проводиться в любых пригодных для целей местах в случае, если его

проведение не создает угрозы обрушения зданий и сооружений или иной угрозы безопасности участников [24].

При определении специально отведенных мест и установлении порядка их использования должны обеспечиваться возможность достижения целей публичных мероприятий, транспортная доступность специально отведенных мест, возможность использования организаторами и участниками публичных мероприятий объектов инфраструктуры, соблюдение санитарных норм и правил, безопасность организаторов и участников публичных мероприятий, других лиц [24].

К местам, в которых проведение мероприятий запрещается, относятся [24]: 1) территории, непосредственно прилегающие к опасным производственным объектам и к иным объектам, эксплуатация которых требует соблюдения специальных правил техники безопасности;

2) путепроводы, железнодорожные магистрали и полосы отвода железных дорог, нефте-, газо- и продуктопроводов, высоковольтных линий электропередачи;

3) территории, непосредственно прилегающие к резиденциям Президента Российской Федерации, к зданиям, занимаемым судами, к территориям и зданиям учреждений, исполняющих наказание в виде лишения свободы;

4) пограничная зона, если отсутствует специальное разрешение уполномоченных на то пограничных органов.

Согласование проведения массовых мероприятий с органами местной власти – это одно из неперемennых условий, без выполнения которого подготовка к празднику становится невозможной, потому что скопление большого количества

людей создает большие трудности. Организация фестивалей в первую очередь должна обеспечивать безопасность гостей и участников мероприятия. Региональное руководство, как правило, берет на себя обеспечение трех обязательных составляющих любого массового события: наряды милиции, скорую помощь и МЧС [26].

При выборе площадки для проведения фестиваля стоит учитывать формат и характер будущего мероприятия, количество человек, погодные условия. Важно учитывать присутствие на фестивале детей, для создания всех возможных условий приятного отдыха юным любителям больших праздников. Любая фестивальная площадка должна обладать необходимой инфраструктурой, то есть, зонами питания, парковкой и прочим, чтобы участники мероприятия чувствовали себя комфортно.

Определившись с количеством человек, важно подумать, каким образом участники фестиваля будут добираться на мероприятие. Организаторам надо предусмотреть этот вопрос и позаботиться о транспортном обслуживании фестиваля. Участники смогут, таким образом, полностью вовлечься в происходящее, не задумываясь о том, что нужно пораньше уехать домой. Важно, чтобы на фестивале были предусмотрены парковочные места для личного транспорта, а также общественный транспорт, который будет привозить и забирать участников, доставляя их на место назначения.

«Солнечная» поляна в Шыгырданском лесу в Батыревском районе Чувашской Республики является перспективной площадкой для организации и проведении

гастрономического фестиваля (см. приложение 5). Ее площадь составляет 28,3 га.

На «Солнечной» поляне проходит традиционный районный праздник «Акатуй-Сабантуй», который ежегодно отмечается по окончании весенне-полевых работ. Он стал общим праздником труда и дружбы для людей разных национальностей во многих регионах и странах. Вобрав с себя все лучшие черты народных торжеств: песни и пляски, обычаи и традиции, этот районный праздник стал связующей нитью между прошлым и будущим народа, символом сплочённости многонационального Батыревского района [5].

«Акатуй-Сабантуй» насыщен спортивными мероприятиями: фигурное вождение легковых автомобилей и мотоциклов, вольная и татаро- башкирская борьба, тяжелая атлетика, гиревой спорт, армспорт, легкоатлетическая эстафета, легкая атлетика (бега на 100, 800 и 1600 м.), тяжелая атлетика, волейбольные игры, велогонка, однако больше всех зрителей собралось у ипподрома, где шли бега рысистых лошадей. На празднике подводятся итоги экономического соревнования среди предприятий, организаций агропромышленного и строительного комплексов района [5].

Вдоль поляны всегда организуется торговая ярмарка, работают точки общественного питания. К услугам гостей предоставлены шашлыки, куры- гриль и т.п. На центральной сцене выступают коллективы художественной самодеятельности сельских администраций, на отдельных сценах – районные «звезды», эстрады чувашских, русских и татарских песен и танцев. По всей поляне проводятся игры,

аттракционы, конкурсы. Ни один победитель, ни один призер не остается без подарка.

В 2010 году Батыревский район удостоился провести празднует главный праздник республики – День Республики, который прошел 24 июня на поляне «Солнечная». Здесь 5 июня 2019 года также был проведен XII День главы и муниципального служащего муниципального образования Чувашской Республики [5].

На «Солнечной» поляне, для проведения фестиваля, имеются следующие основные площадки (см. приложение 6): майдан, главная сцена, VIP-ложа, ипподром, борцовский помост, концертная площадка, помост для армрестлинга, площадка для игр, конкурсов.

Таким образом, можно сделать вывод, что «Солнечная» поляна подходит для проведения фестиваля традиционных напитков чувашей. Здесь имеется все необходимое для осуществления данного мероприятия, например, медпункт, гостевой дом, автостоянка, вертолетная площадка, остановка автобуса, автомобильная заправочная станция, туалет и другие. Также к причинам выбора данного месторасположения фестиваля относятся: выгодное географическое положение, отдаленность от жилых домов, большая площадь объекта, полное соответствие тематике фестиваля, доступность площадки для организации и проведения мероприятий.

### **3.2 Проектирование программы фестиваля традиционных напитков чувашей**

Название: Фестиваль традиционных напитков чувашей.

Дата проведения: последняя суббота сентября, после полевых работ.

Продолжительность: 1 день.

Место: Чувашская Республика, Батыревский район, «Солнечная» поляна в Шыгырданском лесу.

Актуальность. За последние несколько лет количество гастрономических фестивалей по России ежегодно увеличивается, поэтому был спроектирован фестиваль традиционных напитков чувашей в Чувашской Республике.

Уникальность. Данный фестиваль будет уникальным комплексным развлекательным мероприятием, целью которого будет знакомство с чувашской культурой и ее особенностями. Каждый элемент фестиваля будет функционировать в рамках единой концепции объединения людей с единой особенностью – любовь к традициям чувашского народа, его сущности и уникальности. Во время мероприятия люди смогут познакомиться с различными традициями приготовления основного напитка чувашей – пива. Подобных фестивалей не существует на территории Чувашской Республики.

Идея будет заключаться в знакомстве с традициями и обычаями приготовления разных сортов пива чувашским народом.

Фестиваль будет иметь шесть направлений функционирования.

1. Гастрономическое, которое будет подразделяться на зону напитков, то есть пива, и зону ярмарки с продукцией местных производителей.

2. Музыкальное. В рамках данного направления чувашские и татарские группы будут выступать на главной сцене фестиваля.

3. Маркет. Местные производители различной продукции, использующие символы и особенности района и республики (одежда, ювелирные украшения, сувениры и т.д.).

4. Искусство. Представители этноэкологического комплекса «Ясна» в чувашских национальных костюмах расскажут о производстве хмеля и традициях приготовления разных сортов напитка, а также проведут мастер-классы по пивоварению, где сможет поучаствовать любой гость фестиваля.

5. Спортивное. В рамках данного направления будут проходить конноспортивные соревнования, а также товарищеские матчи (волейбол и футбол).

6. Конкурсы. В рамках фестиваля будут проводиться следующие конкурсы:

- Конкурс «Ведёрко с пивом»: участники бегут к большой ёмкости с водой со своими бокалами наперевес, набирают в них воду и направляются каждый к своему ведёрку, стараясь не расплескать добычу по пути. Кто быстрее наполнит своё ведро, тот и победил.

- Конкурс «Скоростная бочка»: участники катят к финишу по бочке. Кто быстрее пришел к финишу – выиграл.

- Конкурс «Опустоши свой бокал». Вручить по литровому бокалу нескольким участникам, засечь время и кто быстрее всех выпьет, тот выиграл.

Победителей и призеров ждут подарки от спонсоров фестиваля.

Цель: проведение фестиваля, демонстрирующего многогранность гастрономической культуры гостеприимства у чувашей.

Задачи:

- 1) представить разнообразие сортов чувашского пива и повысить интерес общественности к традиционному пивоварению;
- 2) предоставить возможность гостям фестиваля проявить себя, активизировать интерес к чувашскому пивоварению;
- 3) расширить межрегиональные отношения, укрепить культурные и деловые связи;
- 4) привлечь туристов, стимулировать интерес к Батыревскому району и Чувашской Республике.

Целевая аудитория: жители Чувашской Республики и соседних регионов (Республика Татарстан и Ульяновская область) в возрасте от 18 до 45 и старше.

Фестиваль традиционных напитков чувашей проводится при поддержке администрации Батыревского района Чувашской Республики.

Учредителями фестиваля являются администрация Батыревского района, Централизованная клубная система Батыревского района и Физкультурно-спортивный комплекс «Паттър» Батыревского района.

В соответствии с основными проектными задачами была разработана программа мероприятия (табл. 4) и рассчитана смета доходов и расходов на проведение фестиваля традиционных напитков чувашей (табл. 5).

Таблица 4

Программа фестиваля традиционных напитков чувашей

09.30-10.00	Фестиваль начинается с того, что всех гостей праздника на входе встречает огромная скульптура
-------------	---

	бочки пива. Далее гости проходят по палаткам и пробуют любое приглянувшееся пиво традиционного приготовления, которое можно купить за 100 рублей 200 мл.
10.00-22.00	Вдоль поляны организуется торговая ярмарка.
На центральной сцене:	
10.00-10.30	Торжественное открытие праздника.
10.30-13.00	Выступления районного сводного хора и коллективов художественной самодеятельности
13.00-15.00	Выступления чувашской и татарской эстрад.
На отдельной площадке:	
15.00-18.00	Лекции и мастер-классы в чувашских национальных костюмах о производстве хмеля и традициях приготовления разных сортов пива. Здесь также можно будет поучаствовать в пивоварении.
На ипподроме:	
13.00-13.30	Торжественное открытие конноспортивной программы.
14.00-16.00	Скачки (на ипподроме)
16.30-18.30	Бега рысистых лошадей
На отдельной площадке:	
14.00-16.00	Волейбол: товарищеский матч
16.30-18.30	Футбол: товарищеский матч.
На фестивале также можно побыть участником разных конкурсов, покататься на аттракционах, продемонстрировать вокальные данные в караоке, танцевать чувашские народные танцы, взяв напрокат национальные костюмы.	
На центральной сцене:	
21.45-22.00	Лазерное шоу о традиционном чувашском пивоварении.
22.00	Праздничный салют. Закрытие фестиваля.

Таблица 5

Смета доходов и расходов на проведение фестиваля традиционных напитков чувашей

<b>I</b>	<b>Доходы</b>	<b>Всего (в рублях)</b>
1.	Средства бюджета Батыревского района	300000
2.	Спонсорская помощь	225000
3.	Доходы от сдачи в аренду имущества и земельного участка	75000
4.	Выручка за место торговли	50000
5.	Доходы от продажи пива	72000
	<b>ИТОГО:</b>	<b>722000</b>
<b>II</b>	<b>Расходы</b>	<b>Всего (в рублях)</b>
1.	Оформление сцены и аренда звукоусиливающей и световой аппаратур	300000
2.	Транспорт	30000
3.	Уборка территории	5000
4.	Электроэнергия	2000
5.	Обслуживание биотуалетов	10000
6.	Привлечение специалистов (технический персонал, ведущий,	50000

	артисты)	
7.	Разработка логотипа фестиваля	2000
8.	Реклама	100000
9.	За охрану ЧОП и МВД	50000
10.	Приобретение традиционного чувашского пива у «Ясны»	60000 (1 литр 80 рублей)
11.	Салют	15000
12.	Лазерное шоу	50000
	<b>ИТОГО:</b>	<b>674000</b>
	<b>ЧИСТАЯ ПРИБЫЛЬ:</b>	<b>48000</b>

Таким образом, можно сделать вывод, что после реализации фестиваля традиционных напитков чувашей, о традиционном чувашском пивоварении узнают больше людей. Они могут продегустировать этот хмельной напиток, а также поучаствовать в самом процессе изготовления пива. Изюминкой такого мероприятия является то, что он никогда не проводился на территории Чувашской Республики.

### 3.3 Продвижение проекта

Продвижение – это комплекс маркетинговых мероприятий, целями которых являются увеличение доли товара, услуги, компании или бренда, занимаемой ими на рынке; вывод товара на рынок; увеличение их узнаваемости; привлечение новых клиентов, повышение эффективности продаж через коммуникативное воздействие на персонал, партнёров и потребителей [17].

В маркетинге есть достаточно много видов, к которым относятся [20]: менеджеристский, интегрированный, стратегический, социально-ответственный (этический), прямой и интернет-маркетинг.

В категории традиционных видов маркетинга можно выделить несколько групп методов продвижения: реклама в

традиционных СМИ (пресса, радио и телевидение), наружная реклама, связи с общественностью, организация различных мероприятий (выставки, дегустации, распродажи, акции, лотереи и прочее), а также изготовление различных презентационных раздаточных материалов (буклеты, каталоги и прочее).

Интернет-маркетинг — это маркетинг продвижения продуктов и услуг с использованием цифровых каналов для охвата потребителей [20], явление относительно новое, и потому его корректно выделить в отдельную категорию. В данном случае под продвижением понимаются такие мероприятия, как: контекстная реклама, поисковая оптимизация, целевая реклама, тизерная реклама, ведение блогов, RSS-ленты, социальные сети и прочее.

Перед фестивалем традиционных напитков чувашей главной задачей для продвижения ставится привлечение необходимого числа посетителей, а также внимания к проекту в целом.

Для рекламы можно использовать СМИ (областные и федеральные), где происходит информирование общественности о различных направлениях фестиваля:

- составление базы СМИ и Интернет-ресурсов Батыревского района и Чувашской Республики,
- подготовка пресс-релиза по фестивалю, рассылка пресс-релизов во все СМИ, в том числе электронные;
- информирование общественности о ходе подготовки фестиваля, рассылка новостей, размещение на сайтах и в группах участников и партнеров;
- подготовка итогового пресс-релиза, его рассылка,

- мониторинг СМИ и электронных ресурсов.

Для продвижения фестиваля также используется Интернет, который на сегодняшний день является одним из самых эффективных инструментов продвижения, имеющим обширные возможности и необычные способы донесения информации до потребителя.

Преимуществами Интернета в контексте продвижения фестиваля являются:

- 1) огромное количество различных возможностей для создания по-настоящему яркого и запоминающегося креатива при условии не таких больших финансовых вложений;
- 2) можно предоставить целевой аудитории столько информации, сколько требуется.

Первым делом создается веб-сайт фестиваля традиционных напитков чувашей, потому что на сегодняшний день невозможно представить любое серьезное мероприятие, который не использует этот инструмент продвижения в Интернете. На сайтах можно давать более полную информацию о предстоящем фестивале, фотоотчеты, формы заявок и прочее.

Важным моментом является создание логотипа мероприятия (рис. 6).



## Фестиваль традиционных напитков чувашей

Рис. 6. Логотип фестиваля традиционных напитков чувашей

При создании логотипа в первую очередь была подобрана цветовая гамма для фирменного стиля. Чтобы выделялся хмель, который символизирует традиционный чувашский обрядовый и праздничный напиток – пиво, которое чувашаи издревле варят в домашних условиях, был выбран белый фон. Текст написан черным шрифтом, чтобы не было перенасыщенности цветовой гаммы.

Фестиваль продвигали через создание аккаунтов в ВКонтакте, Одноклассники, Instagram, Facebook и Twitter, потому что они в настоящее время являются наиболее популярными социальными сетями.

Инструменты social media marketing (SMM) продвижения сегодня также невероятно востребованы. SMM – это продвижение сайта, бренда или услуг компании через общение с представителями целевой аудитории с помощью социальных сетей [54].

Социальные сети являются лучшей платформой для продвижения фестиваля для молодежи. Видео, хештеги и опросы выступают важными инструментами, которые помогут привлечь аудиторию [6].

Еще одним инструментом продвижения фестиваля в Интернете являются электронные почтовые рассылки. Их надо делать по спискам представителей целевой аудитории фестиваля: возможных участников, спонсоров.

Почтовые рассылки, как и печатные СМИ и Интернет, являются крайне часто используемым каналом продвижения в случае привлечения аудитории на фестиваль. Преимуществом является то, что с помощью почтовых рассылок информация доставляется именно до тех адресатов, которые нужны, а также есть возможность давать аудитории более комплексную информацию, чем в рамках других каналов.

Важным моментом продвижения фестиваля является создание афиши (рис. 7).

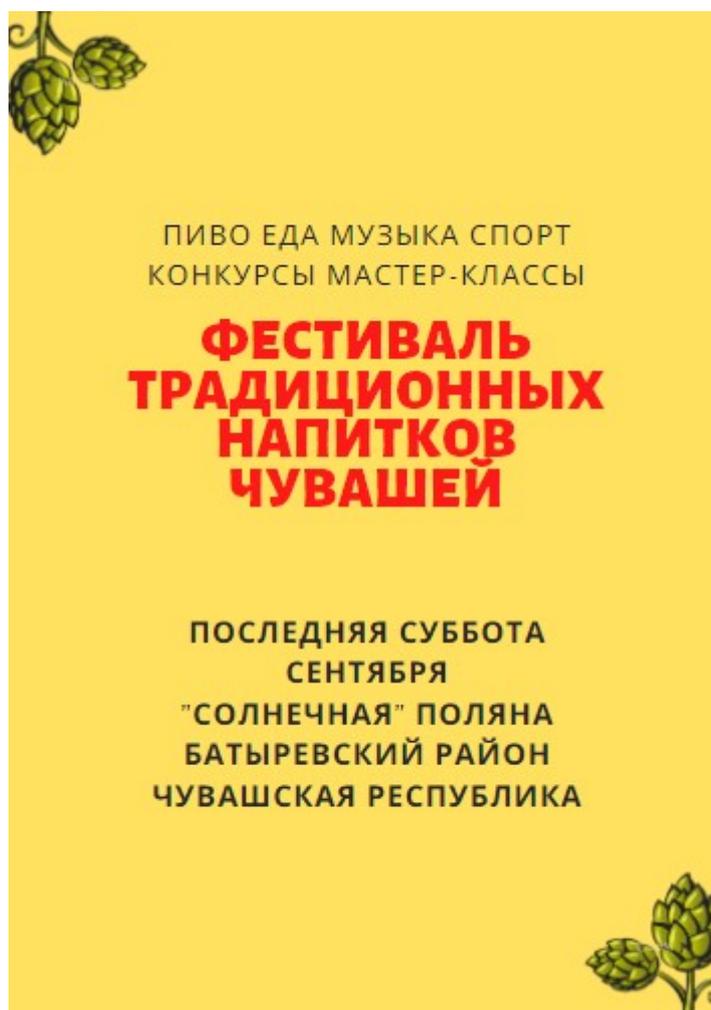


Рис. 7. Афиша фестиваля традиционных напитков чувашей

При разработке афиши использовались традиционные цвета чувашского народа: желтый (золото) и пурпуровый (сандалово-красный). Желтый (сарӑ) цвет в чувашском фольклоре наделён понятием самого красивого цвета, олицетворяющего все самое прекрасное и светлое. Золото в геральдическом толковании – богатство, справедливость, милосердие, великодушие, постоянство, сила, верность. Пурпуровый цвет, которым написано название фестиваля, – один из самых распространённых у чувашей цветов, которым выполнялись основные элементы народного орнамента. Пурпур в геральдическом толковании – достоинство, могущество, мужество, сила. На афише также использован хмель, который является символом чувашского пива.

Таким образом, продвижение помогает донести до аудитории то, чем интересен сам фестиваль. Рекламное мероприятие производит наибольшее впечатление на аудиторию. Хотя продвижение проекта требует больших денег, однако благодаря своей способности влиять на окружающих, реклама привлекает к себе пристальное внимание общественности и СМИ.

## **Заключение**

В ходе изучения различных источников было выявлено, что фестиваль – это массовый праздник торжественного характера, который проводится в честь определенного явления, предмета, лица или события. Анализ теоретических материалов позволил предложить обобщающую схему видов фестивалей, а также классифицировать их по видам деятельности, длительности, хронологическому принципу, масштабу действий, количеству участников, международному статусу и возрасту участников.

В ходе исследования были выявлены страны, где гастрономические фестивали напитков получили широкое распространение. Активным организатором является Германия, второе место занимает Чехия, а третье – Испания. В настоящее время самым известным фестивалем считается немецкий «Октоберфест», который сопровождается веселыми народными гуляниями и костюмированными шествиями. Он ежегодно проводится в Мюнхене на более 200 лет. В год его посещает около 6 миллиона человек.

В настоящее время в России проходят разные гастрономические фестивали. Однако их меньше, чем в зарубежных странах. Они проводятся в 27 субъектах

Российской Федерации. Гастрономические фестивали популярны в Московской области, второе место занимают Приморский и Краснодарский края, а третье – Республика Татарстан. Самым посещаемым является фестиваль еды «Вкусная Казань» (Республика Татарстан), который в 2019 году посетили 65 тысяч человек.

Из фестивалей напитков в Российской Федерации самым популярным является Межрегиональный фестиваль напитков «АлтайФест» (Алтайский край), который в 2019 году занял четвертое место по посещаемости среди гастрономических фестивалей. Его посетили 40 тысяч человек.

В ходе работы были рассмотрены традиционные чувашские напитки. Они подразделялись на нехмельные и хмельные. Нехмельными являлись обыкновенная чистая вода; чай и квас, которые чувашский народ пил очень редко; медовая сыта (шерпет); конопляное молоко; турӑх уйранӑ; пиво безалкогольное (максӑма) и вино из весеннего березового сока. Хмельными являлись пиво (сӑра), мед (сим пыл) и медовая бражка (кӑрчама).

После проведенного исследования о традиционных напитках, которые чувашаи употребляли чаще всего, можно сделать вывод, что сӑра занимало особое место у чувашей. Они употребляли его во время посевных работ, во время уборки урожая, сенокоса. Он являлся неотъемлемым обрядовым атрибутом любого торжества или обряда. Обычай чувашского пивоварения пытаются сохранить и в наши дни. Для этого в Чебоксарах работают пивоваренная компания «Букет Чувашии» и Музей пива. Этноэкологический комплекс «Ясна» также сохраняет наследие наших предков.

Итогом данной дипломной работы является проект фестиваля традиционных напитков чувашей. Для проведения данного мероприятия была выбрана «Солнечная» поляна в Батыревском районе Чувашской Республики. Она соответствует всем процедурам и требованиям, касающимся проведения данного фестиваля. Согласно разработанной программе, он пройдет в последнюю субботу сентября, после полевых работ и будет длиться один день. Целью проведения фестиваля является демонстрация многогранности гастрономической культуры гостеприимства у чувашей. Была рассчитана смета доходов и расходов на проведение фестиваля традиционных напитков чувашей.

Для продвижения фестиваля предлагаем использовать СМИ, создать веб-сайт, а также логотип мероприятия. Фестиваль планируем продвигать через создание аккаунтов в ВКонтакте, Одноклассники, Instagram, Facebook и Twitter. Будут использованы инструменты social media marketing (SMM) продвижения, а также электронные почтовые рассылки. Была подготовлена афиша, которая является важным моментом продвижения фестиваля.

Предложенный проект фестиваля традиционных напитков чувашей станет первым подобным мероприятием в Батыревском районе и Чувашской Республике.

### **Список литературы**

1. АлтайФест: Межрегиональный фестиваль напитков [Электронный ресурс]. – Режим доступа: URL: <http://eventsinrussia.com/event/13933> (дата обращения: 06.04.2020).

2. Арланова Е.Н., Перепёлкина Е.Л. Проектирование гастрономического межрегионального тура «От тутля Чăваш Ен до Тэмле Татарстан» в Приволжском федеральном округе / Е.Н. Арланова, Е.Л. Перепелкина // Колпинские чтения по краеведению и туризму. – 2020. – Т. 2. – С. 17-22.
3. Ашмарин Н.И. Словарь чувашского языка. Выпуск XI / Н.И. Ашмарин. – Чебоксары: Чувашское государственное издательство, 1936. – 343 с.
4. Бабков В.А. Фестивальный менеджмент / В.А. Бабков. – М.: ART-менеджер, 2007. – 426 с.
5. Батыревский район Чувашской Республики [сайт]. – Режим доступа: URL: <http://batyr.sar.ru/>.
6. Баязитова Т.И. Социальные сети как инструмент рекламной и PR деятельности в Интернете / Т.И. Баязитова // Молодой Ученый. – 2016. – №30 (134). – С. 357-358.
7. Брудная Л.И. Энциклопедия обрядов и обычаев / Л.И. Брудная, Гуревич З.М., Дмитриева О.Л. – СПб.: Респекс, 1996. – 560 с.
8. Гастрономический фестиваль «Вкусная Казань» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: URL: <https://russianemirates.com/news/travel-calendar/gastronomic-skiy-festival-vkusnaya-kazan/> (дата обращения: 05.04.2020).
9. Гойхман О.Я. Организация и проведение мероприятий / О.Я. Гойхман. – М: ИНФРА-М, 2008. – 119 с.
10. Гомилевская Г.А. Модели организации гастрономических фестивалей / Г.А. Гомилевская, В.Г. Ден // Азимут научных исследований: экономика и управление. – 2018. – №2. – С. 121-125.

11. Егоров В.Г. Этимологический словарь чувашского языка / В.Г. Егоров. – Чебоксары: Чув. кн. изд-во, 1964. – 356 с.
12. Ефремова, Т.Ф. Новый толково-словообразовательный словарь русского языка. Том 2 / Т.Ф. Ефремова. – М: Русский язык, 2000. – 1084 с.
13. Иванов В.П. Чуваши: история и культура. Том 1 / В.П. Иванов. – Чебоксары: Чуваш. кн. изд-во, 2009. – 415 с.
14. Иванов В.П. Чуваши: этническая история и традиционная культура / В.П. Иванов, В.В. Николаев, В.Д. Димитриев. – М.: ДИК, 2000. – 75 с.
15. Кланч Д. Будущее репертуарного театра в Центральной и Восточной Европе: реформа или трансформация / Д Кланч // Экология культуры: Инф. бюллетень. – Архангельск, 2002. – № 1.
16. Козлов А.В. Праздники и знаменательные даты православного и народного календаря / А.В. Козлов. – СПб.: Культ-информ-пресс, 1993. – 224 с.
17. Котлер Ф. Основы маркетинга. – 5-е европейское изд. / Ф. Котлер, А. Гари. – М: Вильямс, 2015. – 752 с.
18. Культура Чувашского края: учебное пособие / В.П. Иванов [и др.]; сост. М. И. Скворцов. – Чебоксары: Чув. кн. изд-во, 1995. – 350 с.
19. Любченков М.С. Фестиваль как фактор субкультурной консолидации / М.С. Любченков // Вестник Ленинградского государственного университета им. А.С. Пушкина. – 2016. – №3. – С. 288-294.
20. Маркетинг: вопросы и ответы / под ред. Н.П. Кетовой. – Ростов н/Д: Феникс, 2009. – 478 с.

21. Меньшиков А.А. Фестиваль как социокультурный феном современного театрального процесса / А.А. Меньшиков. – М.: Высшая школа, 2004. – 248 с.
22. Музей пива [Электронный ресурс]. – Режим доступа: URL: <https://visitvolga.ru/things-to-do/museums/beer-museum/> (дата обращения: 16.04.2020).
23. Николаева П.В. Семиотика фестиваля как формы праздничной культуры: автореф. дис. на соиск. учен. степ. канд. культурологии. – Краснодар, 2010. – 22 с.
24. О собраниях, митингах, демонстрациях, шествиях и пикетированиях [Электронный ресурс]: Федеральный закон от 19.06.2004 N 54-ФЗ. – Режим доступа: URL: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_48103/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_48103/) (дата обращения: 20.04.2020).
25. Ожегов С.И. Словарь русского языка / С.И. Ожегов. – М.: Советская энциклопедия, 1964. – 900 с.
26. Орехова Ю.В. Фестиваль. Азбука организации / Ю.В. Орехова. – Тверь: Золотая буква, 2005.
27. Пивоваренная компания Букет Чувашии [сайт]. – Режим доступа: URL: <https://www.buketbeer.ru/> (дата обращения: 15.04.2020).
28. Прохоров А.М. Большой энциклопедический словарь / А.М. Прохоров. – М.: Советская энциклопедия // Фонд «Ленинградская галерея», 1993. – 1628 с.
29. Салмин А.К. Народная обрядность у чувашей / А.К. Салмин. – Чебоксары: Чувашское книжное издательство, 1994. – 339 с.
30. Салмин А.К. Традиционные обряды и верования чувашей / А.К. Салмин. – СПб.: Наука, 2010. – 240 с.

31. Семенова Т.В. О некоторых особенностях праздника хёр сӑри в календарной обрядности чувашей / Т.В. Семенова // Вестник Чувашского университета. – 2011.
32. Семенова Т.В. Особенности обрядового календаря чувашей в этноконтактной с татарами зоне: дис. на соиск. учен. степ. канд. истор. наук. – Чебоксары, 2015. – 261 с.
33. Сергеева Е.В. Особенности национальной кухни низовых чувашей (на материалах экспедиций 2008-2009 гг.) / Е.В. Сергеева // Вестник Чувашского университета. – 2011 – №4. – С. 97-101.
34. Сергеева Е.В. Этнография питания чувашей (историографический обзор) / Е.В. Сергеева // Вестник Челябинского государственного университета. – 2012. – №7 (261). – С. 134-141.
35. Смирнов А.П. Древняя история чувашского народа / А.П. Смирнов. – Чебоксары: Чувашгосиздат, 1948. – 82 с.
36. Тихомирова Г.Ю. Фестиваль как форма социально-культурной деятельности / Г.Ю. Тихомирова // Вестник Таганрогского института имени А.П. Чехова. – 2016. – №1. – С. 242-246.
37. Трифонова З.А. География Чувашской Республики учебное пособие для образовательных учреждений / З. А. Трифонова. – Чебоксары: Чувашское книж. изд-во, 2011. – 191 с.
38. Трифонова З.А. Туристско-экскурсионные маршруты по Чувашии / З.А. Трифонова. – Чебоксары: Чувашское книжное издательство, 2018. – 128 с.

39. Фестиваль барбекю - Екатеринбург: [сайт]. - Режим доступа: URL: <https://www.bbqworldfest.com/> (дата обращения: 05.04.2020).
40. Чуваши: история и культура. Том 1 / Отв. ред. В. П. Иванов. - Чебоксары: Чуваш. кн. изд-во, 2009. - 415 с.
41. Чуваши. Этнографические исследования. Часть первая / Н.И. Воробьев [и др.]. - Чебоксары: Чув. госуд. изд-во, 1956. - 413 с.
42. Чувашское пиво. История Букета Чувашии [Электронный ресурс]. - Режим доступа: URL: <https://obeer.ru/rossijskoe/chuvashskoe-pivo-istoriya-pivovarennogo-zavoda-buket-chuvashii> (дата обращения: 15.04.2020).
43. Этноэкологический комплекс «Ясна» [Электронный ресурс]. - Режим доступа: URL: <https://visitvolga.ru/where-to-stay/ethnoecological-complex-yasna/> (дата обращения: 17.04.2020).
44. Юдина Н.А. Энциклопедия русских обычаев / Н.А. Юдина. - М.: Вече, 2000. - 512 с.
45. Ягафова Е.А. Пространство праздников и обрядов в традиционной и современной культуре чувашей / Е.А. Ягафова // Иднакар: методы историко-культурной реконструкции. - 2016. - №2. - С. 214-227.
46. Ясна [сайт]. - Режим доступа: URL: <https://www.eco-yasna.com/> (дата обращения: 17.04.2020).
47. Cannstatter Volksfest fällt leider aus [Электронный ресурс]. - Режим доступа: URL: <https://www.cannstatter-volksfest.de/de/landing-page/> (дата обращения: 01.04.2020).

48. Carlsen L. Festival management innovation and failure / J. Carlsen, T. D. Andersson, J. Ali-Knight, K. Jaeger, R. Taylor // International Journal of Event and Festival Management. – 2010. – № 1. – P. 120-131.
49. Garshol L.M. Brewing in Chuvashia [Электронный ресурс]. – Режим доступа: URL: <http://www.garshol.priv.no/blog/399.html> (дата обращения: 20.04.2020).
50. Oktoberfest [Электронный ресурс]. – Режим доступа: URL: <https://www.oktoberfest.de/> (дата обращения: 01.04.2020).
51. Oktoberfest 2019 - die Bilanz: Alle Zahlen und Fakten [Электронный ресурс]. – Режим доступа: URL: <https://www.muenchen.de/veranstaltungen/oktoberfest/oktoberfestnews/2019/oktoberfest-wiesn-schlussbericht-2019.html> (дата обращения: 01.04.2020).
52. Oktoberfestbier: Preise, Marken, Geschmack [Электронный ресурс]. – Режим доступа: URL: <https://www.muenchen.de/veranstaltungen/oktoberfest/bier.html> (дата обращения: 01.04.2020).
53. Pannwitz R. Die Krisis der europaeischen Kultur / R. Pannwitz - University of British Columbia Library, 1917. – 207 p.
54. Post-Event Promotion Ideas for Event Professionals [Электронный ресурс]. – Режим доступа: URL: <https://medium.com/hubilo-officil-blog/post-event-promotion-ideas-280488d79f67> (дата обращения: 25.04.2020).
55. Richards G.W. Food and the tourism experience: Major findings and policy orientations / G.W. Richards // UNWTO: Global Report on Food Tourism, 2012. – PP. 20-21.
56. Russian Grill Fest: [сайт]. – Режим доступа: URL: <http://russianguillfest.ru/> (дата обращения: 06.04.2020).

57. Seattle's Beaujolais Nouveau Wine Festival [Электронный ресурс]. - Режим доступа: URL: <https://www.faccpnw.org/events/discover-our-events/seattles-beaujolais-nouveau-wine-festival.html> (дата обращения: 02.04.2020).

58. The beer festival to Tsingtao established an attendance record [Электронный ресурс]. - Режим доступа: URL: <https://news.myseldon.com/en/news/index/214035216> (дата обращения: 02.04.2020).



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО  
ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ



ЧУВАШСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
УНИВЕРСИТЕТ ИМ. И.Н. УЛЬЯНОВА



СТУДЕНЧЕСКОЕ НАУЧНОЕ ОБЩЕСТВО  
ЧГУ ИМ. И.Н. УЛЬЯНОВА



ВСЕРОССИЙСКИЙ ФЕСТИВАЛЬ НАУКИ  
НАУКА 0+

## РЕГИОНАЛЬНЫЙ ФЕСТИВАЛЬ СТУДЕНТОВ И МОЛОДЕЖИ «ЧЕЛОВЕК. ГРАЖДАНИН. УЧЕНЫЙ»

# ДИПЛОМ

## I СТЕПЕНИ

награждается

**ПЕРЕПЕЛКИНА ЕЛЕНА ЛЕОНИДОВНА,**

студентка 4 курса гр. ИГФ-41-16 ФГБОУ ВО «ЧГУ им. И.Н. Ульянова», в секции  
«Туризм и сервис»

Научная работа:

**«Проектирование гастрономического межрегионального  
тура "От Тутла Чаваш Ен до Тэмле Татарстан"  
в Приволжском Федеральном округе»**

Научный руководитель:

**доцент Трифонова Зоя Алексеевна**

Ректор

Научный руководитель СНО

№20429



А.Ю. Александров

А.Н. Захарова

г. Чебоксары, 13.11.2019



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО  
ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ



ЧУВАШСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
УНИВЕРСИТЕТ ИМ. И.Н. УЛЬЯНОВА



СТУДЕНЧЕСКОЕ НАУЧНОЕ ОБЩЕСТВО  
ЧГУ ИМ. И.Н. УЛЬЯНОВА

ВСЕРОССИЙСКАЯ НАУЧНАЯ  
СТУДЕНЧЕСКАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ  
ПО ТЕХНИЧЕСКИМ,  
ГУМАНИТАРНЫМ И ЕСТЕСТВЕННЫМ НАУКАМ

# ДИПЛОМ

## II СТЕПЕНИ

награждается

**ПЕРЕПЕЛКИНА ЕЛЕНА ЛЕОНИДОВНА,**

студент(-ка) 4 курса гр. ИГФ-41-16  
ФГБОУ ВО «ЧГУ им. И.Н. Ульянова»,  
в секции «Туризм»

Научная работа:

**«Проектирование гастрономического тура»**

Научный руководитель:

**Трифонова Зоя Алексеевна, доцент,**

Проректор по  
работе

Научный руководитель

Декан факультета  
географического факультета



Е.Н. Кадышев

А.Н. Захарова

О.Н. Широков

№27350

г. Чебоксары 09.04.2020

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ им. А. И. ГЕРЦЕНА»

## СЕРТИФИКАТ УЧАСТНИКА

настоящий сертификат подтверждает, что

*Перепелкина Е.Л.*

приняла участие в заочной V Международной студенческой научно-практической конференции «Молодежный туризм в России: ресурсы, тенденции, перспективы» в рамках Всероссийского Форума «Молодежь в мире туризма без границ» 23-24 апреля 2020 г.

Проректор по воспитательной работе  
РГПУ им А. И. Герцена



С. И. Махов

Санкт-Петербург  
2020





## Приложение 6

Схема расположения объектов на поляне «Солнечная»

# поляна "Солнечная"

ЧУВАШСКАЯ РЕСПУБЛИКА  
Батыревский район

