



Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü

Türk Halkbilimi Anabilim Dalı

## **UKRAYNA GASTRONOMİ FESTİVALLERİ**

Svitlana ZAVALNA

Yüksek Lisans Tezi

Ankara, 2019

# UKRAYNA GASTRONOMİ FESTİVALLERİ

Svitlana ZAVALNA

Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü  
Türk Halkbilimi Anabilim Dalı

Yüksek Lisans Tezi

Ankara, 2019

## KABUL VE ONAY

Svitlana Zavalna tarafından hazırlanan “Ukrayna Gastronomi Festivalleri” başlıklı bu çalışma, 28 Haziran 2019 tarihinde yapılan savunma sınavı sonucunda başarılı bulunarak jürimiz tarafından Yüksek Lisans tezi olarak kabul edilmiştir.

---

Prof. Dr. Özkul Çobanoğlu (Başkan)

---

Prof. Dr. Nebi Özdemir (Danışman)

---

Prof. Dr. Ali Yakıcı

Yukarıdaki imzaların adı geçen öğretim üyelerine ait olduğunu onaylarım.

Prof. Dr. Musa Yaşar Sağlam

Enstitü Müdürü

## YAYIMLAMA VE FİKRİ MÜLKİYET HAKLARI BEYANI

Enstitü tarafından onaylanan lisansüstü tezimin tamamını veya herhangi bir kısmını, basılı (kağıt) ve elektronik formatta arşivleme ve aşağıda verilen koşullarla kullanıma açma iznini Hacettepe Üniversitesine verdiğimi bildiririm. Bu izinle Üniversiteye verilen kullanım hakları dışındaki tüm fikri mülkiyet haklarım bende kalacak, tezimin tamamının ya da bir bölümünün gelecekteki çalışmalarda (makale, kitap, lisans ve patent vb.) kullanım hakları bana ait olacaktır.

Tezin kendi orijinal çalışmam olduğunu, başkalarının haklarını ihlal etmediğimi ve tezimin tek yetkili sahibi olduğumu beyan ve taahhüt ederim. Tezimde yer alan telif hakkı bulunan ve sahiplerinden yazılı izin alınarak kullanılması zorunlu metinleri yazılı izin alınarak kullandığımı ve istenildiğinde suretlerini Üniversiteye teslim etmeyi taahhüt ederim.

Yükseköğretim Kurulu tarafından yayınlanan “*Lisansüstü Tezlerin Elektronik Ortamda Toplanması, Düzenlenmesi ve Erişime Açılmasına İlişkin Yönerge*” kapsamında tezim aşağıda belirtilen koşullar haricince YÖK Ulusal Tez Merkezi / H.Ü. Kütüphaneleri Açık Erişim Sisteminde erişime açılır.

- Enstitü / Fakülte yönetim kurulu kararı ile tezimin erişime açılması mezuniyet tarihimden itibaren 2 yıl ertelenmiştir. <sup>(1)</sup>
- Enstitü / Fakülte yönetim kurulunun gerekçeli kararı ile tezimin erişime açılması mezuniyet tarihimden itibaren .....ay ertelenmiştir. <sup>(2)</sup>
- Tezimle ilgili gizlilik kararı verilmiştir. <sup>(3)</sup>

...../...../.....

**Svitlana Zavalna**

“*Lisansüstü Tezlerin Elektronik Ortamda Toplanması, Düzenlenmesi ve Erişime Açılmasına İlişkin Yönerge*”

- (1) *Madde 6. 1. Lisansüstü teze ilgili patent başvurusu yapılması veya patent alma sürecinin devam etmesi durumunda, tez danışmanının önerisi ve enstitü anabilim dalının uygun görüşü üzerine enstitü veya fakülte yönetim kurulu iki yıl süre ile tezin erişime açılmasının ertelenmesine karar verebilir.*
- (2) *Madde 6. 2. Yeni teknik, materyal ve metotların kullanıldığı, henüz makaleye dönüşmemiş veya patent gibi yöntemlerle korunmamış ve internetten paylaşılması durumunda 3. şahıslara veya kurumlara haksız kazanç imkanı oluşturabilecek bilgi ve bulguları içeren tezler hakkında tez danışmanının önerisi ve enstitü anabilim dalının uygun görüşü üzerine enstitü veya fakülte yönetim kurulunun gerekçeli kararı ile altı ay aşmamak üzere tezin erişime açılması engellenebilir.*
- (3) *Madde 7. 1. Ulusal çıkarları veya güvenliği ilgilendiren, emniyet, istihbarat, savunma ve güvenlik, sağlık vb. konulara ilişkin lisansüstü tezlerle ilgili gizlilik kararı, tezin yapıldığı kurum tarafından verilir \*. Kurum ve kuruluşlarla yapılan işbirliği protokolü çerçevesinde hazırlanan lisansüstü tezlere ilişkin gizlilik kararı ise, ilgili kurum ve kuruluşun önerisi ile enstitü veya fakültenin uygun görüşü üzerine üniversite yönetim kurulu tarafından verilir. Gizlilik kararı verilen tezler Yükseköğretim Kuruluna bildirilir.*  
*Madde 7.2. Gizlilik kararı verilen tezler gizlilik süresince enstitü veya fakülte tarafından gizlilik kuralları çerçevesinde muhafaza edilir, gizlilik kararının kaldırılması halinde Tez Otomasyon Sistemine yüklenir.*

\* *Tez danışmanının önerisi ve enstitü anabilim dalının uygun görüşü üzerine enstitü veya fakülte yönetim kurulu tarafından karar verilir.*

## ETİK BEYAN

Bu çalışmadaki bütün bilgi ve belgeleri akademik kurallar çerçevesinde elde ettiğimi, görsel, işitsel ve yazılı tüm bilgi ve sonuçları bilimsel ahlak kurallarına uygun olarak sunduğumu, kullandığım verilerde herhangi bir tahrifat yapmadığımı, yararlandığım kaynaklara bilimsel normlara uygun olarak atıfta bulunduğumu, tezimin kaynak gösterilen durumlar dışında özgün olduğunu, **Prof. Dr. Nebi Özdemir** danışmanlığında tarafımdan üretildiğini ve Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tez Yazım Yönergesine göre yazıldığını beyan ederim.

Svitlana Zavalna

## ÖZET

ZAVALNA, Svitlana. Ukrayna Gastronomi Festivalleri, Yüksek Lisans Tezi, Ankara, 2019.

Küreselleşen dünyada turizm, artık ülkelerin önemli gelir kalemi ve prestiji haline gelmiştir. Turizm pastasından payını artırmak isteyen ülkeler sahip oldukları potansiyeli çeşitlendirmeye çalışmaktadırlar.

Gastronomi turizmi, bu çeşitlendirmenin öğelerinden biridir. Gastronomi festivalleri de gastronominin en önemli etkinlikleridir. Bu çalışmada Ukrayna'daki gastronomi festivalleri incelenmiş, işlevleri ortaya konmuş ve olumlu olumsuz yönleri tartışılmıştır. Çalışmada Ukrayna'nın 1991 yılında bağımsızlığı kazanmasıyla siyasi ve kültürel olarak gelişimine ivme kazandırdığı çeşitli örneklerle açıklanmış, bu bağımsızlığın festivaller üzerindeki etkisi anlatılmıştır.

Çalışmanın sonunda Ukrayna'daki Gastronomi Festivallerinin Ukrayna'nın tanıtımına ve kültürüne büyük yarar getirdiği saptanmış, Ukrayna toplumunun özellikle festivallere ev sahipliği yapan bölgelerin ekonomik, sosyal, psikolojik, çevresel ve kültürel yönden işlevleri incelenmiş, Gastronomi Festivalleri ile ilgili detaylı bilgiler ve görseller sunulmuştur.

Anahtar Sözcükler: Gastronomi , Festival, Ukrayna, Geleneksel lezzetler

## ABSTRACT

ZAVALNA, Svitlana. . *Ukrainian Gastronomy Festivals*, Master's Thesis, Ankara, 2019.

In a globalizing world, tourism has become an important item of income and prestige of countries. Countries that want to increase their share in the tourism market are trying to diversify their potential.

Gastronomy tourism is one of the elements of this diversification. Gastronomy festivals are also the most important events in the field of gastronomy. This study examines the gastronomy festivals in Ukraine, argues their functions and discusses their positive and negative aspects. This study explains with various examples of how Ukraine has benefited for its political and cultural development from gaining independence in 1991 and studies the effect of this independence on festivals.

At the end of the study, it is determined that the Gastronomy Festivals in Ukraine brought a great benefit to the promotion of the country and its culture, the economic, social, psychological, environmental and cultural functions of the Ukrainian community, especially in the regions hosting the festivals were examined and detailed information and visuals about the Gastronomy Festivals were presented.

Keywords: Gastronomy, Festival, Ukraine, Traditional tastes

## TEŞEKKÜR

Lisansüstü eğitimim boyunca sonsuz bilgi ve tecrübelerinden faydalandığım, geçirdiğim zor dönemlerde bana moral veren, bana güven aşılayan, sadece bilimsel anlamda değil hayata bakış açım ve geleceğe dair hayallerime yön veren değerli hocam Sayın Prof. Dr. Nebi Özdemir'e,

Üniversite eğitimim aşamasında bilgi ve yönlendirmelerini esirgemeyen Prof. Dr. Özkul Çobanoğlu, Dr. Şirin Yılmaz ve Yrd. Doç. Dr. Zehra Kaderli' ye,

Çalışmamda bana materyal ve kaynak anlamında destek veren Ankara Ukrayna Derneği'ne,

Ukrayna Gastronomi Festivalleri ile ilgili bana materyal ve yol gösteren Ukrayna'nın Vinyitsa bölgesinde bulunan "Dubovih Gay" adlı restorana ve Restoran sahibi Anatoliy Tokaychuk'a,

Hayatım boyunca her kararımda benim arkamda olan, bütün yaşamlarını benim mutluluğum ve geleceğime göre planlayan, hiçbir zaman sevgilerini ve emeklerini benden esirgemeyen, bugünlere gelmemde en büyük katkıları olan canım aileme,

Hayatıma bir güneş gibi doğan, ömür boyu elini bırakmayacağım canım eşim Serkan Baran Akkum'a,

Sonsuz Teşekkürler...

Svitlana Zavalna

Haziran 2019, Ankara



## İÇİNDEKİLER

KABUL VE ONAY.....	i
YAYIMLAMA VE FİKRİ MÜLKİYET HAKLARI BEYANI.....	ii
ETİK BEYAN.....	iii
ÖZET.....	iv
ABSTRACT.....	v
TEŞEKKÜR.....	vi
İÇİNDEKİLER.....	vii
GİRİŞ.....	1
Araştırmanın Konusu, Amacı ve Yöntemi .....	1
Festival Hakkında Genel Bilgiler.....	3
İlgili Araştırmalar .....	5
Dünyadaki Önemli Festival Yayınları.....	5
Ukrayna'daki Önemli Festival Yayınları.....	6
<b>1. BÖLÜM: UKRAYNA FESTİVALLERİ.....</b>	<b>9</b>
1.1. Ukrayna Festivallerinin Tarihi ve Gelişimi.....	9
1.2. Ukrayna Festivallerinin Sınıflandırılması ve Örneklenmesi.....	15
<b>2. BÖLÜM: UKRAYNA GASTRONOMİ FESTİVALLERİ.....</b>	<b>44</b>
2.1. Ukrayna Gastronomi Festivallerinin Tarihi ve Gelişmesi.....	44
2.2. Ukrayna Gastronomi Festivallerinin Sınıflandırılması ve Örneklenmesi ..	49
2.3. Ukrayna Gastronomi Festivalleri.....	52
2.4. Ukrayna Gastronomi Festivallerinin Yapısı.....	88
2.5. Ukrayna Gastronomi Festivallerinin İmgesel Yemekleri .....	102
2.6. Ukrayna Festivallerinin İşlevleri.....	104
2.7. Ukrayna Festivallerinin Etkileri ve Yansımaları.....	113
SONUÇ .....	115
KAYNAKÇA.....	117
EK 1. ORJİNALLİK RAPORU.....	124
EK 2. ETİK KURUL MUAFİYET RAPORU.....	126
ÖZGEÇMİŞ.....	128

## GİRİŞ

### **Araştırmanın Konusu, Amacı ve Yöntemi**

Bu çalışma "Ukrayna Gastronomi Festivalleri" konusunun geliştirilmesine yönelik hazırlanmıştır. Modern Ukrayna'nın kültürel alanında, çeşitli şekillerde ve kavramlarda festivallerin yaygınlaştığı ve öneminin arttığı gözlenmektedir. Günlük uygulamada, kişinin bu kavrama bireysel ilgi alanlarına, yaşam tarzına ve iletişim ortamına göre tamamen farklı bir anlam verebileceği görülmektedir. Bununla birlikte, festival hareketinin toplumsal öneminin artması (kaçınılmaz şekilde dağılımından kaynaklanan), onun bilimsel olarak araştırılmasına, gelişme eğilimlerinin tanımlanmasına ve kuruma yönelik yapıcı bir yaklaşıma olan ihtiyacın ortaya çıkmasına sebep teşkil eder. Araştırmanın komplikasyonu ilk olarak tematik çeşitlilik ve festival sayısından, ikincil olarak, (festivallerin her zaman resmi yapılarla bağlı olmaması sebebiyle) muhasebelerinin genel dokümantasyon eksikliği ve tek daimi kaynağının medya olmasından ve üçüncü olarak ise modern Ukrayna'daki bu fenomenin göreceli yeniliğinden kaynaklanmaktadır (festival sayısındaki artışın Ukrayna'nın bağımsızlığını kazanmasıyla başladığı görülmektedir). Ancak, araştırmanın güncelliği hiç kuşkusuz, devlet desteği de dâhil olmak üzere festivallerin uygun şekilde düzenlenmesi, kültürlerarası iletişim, manevi değerler krizi, gençlerin estetik eğitimi, boş zaman etkinlikleri vb. sorunları çözmek için önemli potansiyellerini kullanmayı mümkün kılmaktadır.

### **Konunun Güncelliği**

Ukrayna'nın çağdaş kültürel alanının temel özelliklerinden birisi, 1990'lardan bu yana neredeyse tüm şehir ve köyleri kapsayan festival hareketinin olağanüstü yayılmasıdır. Festivaller, Ukrayna'nın sanat geleneğinin varlığının bir biçimi olarak, yeni Ukrayna tatillerinin bir tür takvimini oluşturmaktadır. Festival düzenlemek, kentin dünya kültürüne tam teşekküllü bir kültürel varlık olarak sunulması için bir etken halini almakta ve festivalin kendisi de kültür merkezinin zorunlu bir niteliği haline gelmektedir. Festival, günümüz Ukrayna kültüründe, sanatsal geleneğin kurtarıcı rolünü yerine getirme amaçlı olduğu için, bu konuda araştırma yapmak oldukça önemlidir. Aynı zamanda, festival gösterilerinin Ukrayna festivallerine dayandığı işlevler oldukça geniştir. Bu işlevler dar

profesyonel görevlerin çözümünden modern sanatsal ortamın sosyo-kültürel sorunlarının çözümüne kadar uzanmaktadır.

### **Çalışmanın Hedefi**

Çalışma kapsamında Ukrayna'daki gastronomi festivallerinin durumunun tanıtılması, temel özelliklerini, türlerini ve işlevlerini açıklamak, gastronomi festivallerinin gelişiminin ve gelecek potansiyelinin incelenmesi hedeflenmektedir.

Bu hedeflerin belirlemesi aşağıdaki görevleri çözmeyi gerekli kılmaktadır:

- Problemin araştırılmasını teftiş etmek
- Ukrayna'da festival hareketinin gelişimindeki eğilimleri belirlemek
- Ukrayna'daki festival türlerini incelemek
- Ukrayna'daki gastronomi festivallerini yapısal ve işlevsel açıdan analiz etmek

Gastronomi festivallerini inceleyen yabancı araştırmacılar arasında, P. Pavis, J. Bouge-Garnier, J. Shabo, R. Shaal, R. Oelshlegel, P. Rhewa, K. Zhigulsky, K. Holl, D. Gilmore, B. Pin, R. Mitchell, D. Henderson, Y. Lin, T. Pearson, L. Key gibi isimler yer almaktadır.

Ukrayna'da ise, gastronomi festivallerinin incelenmesi M. Shved, S. Zuev, V. Gordin, G. Gusenova, A. Karabayeva, A. Lukianchenko, Y. Trabskaya, E. Chernova, G. Gansburg, O. Dyachkova, O. Zinkevich, A. Mizitova, I. Sikorska, Y. Chekan, O. Chepalov, M. Cherkashina-Gubarenko tarafından yürütülmektedir.

Çalışmanın bilimsel yeniliği, gastronomi festivalleri üzerine bir çalışmanın ve bu festivallerin genel özelliklerinin tanıtımının ilk kez yapılmasıdır. Bu çalışmanın genel konusunu Ukrayna festivalleri meydana getirmektedir. Bu çalışmanın uygulama alanı ise Ukrayna'daki gastronomi festivalleri olarak seçilmiştir.

### **Araştırma Metodolojisi**

Bu tezin metodolojik temeli S. Zuyev'in "Festivallerin Sanat Diyalogu" isimli çalışmasına dayanmaktadır (Zuyev, 2003: 25-27). "Fransa Tarzındaki İl Festivali" (Zuyev, 2003: 297-306), "Modern Kültürel Alanı ve Müzik Festivalinin Semiyoloji" (Zuyev, 2007: 98-112), P. Pavis "Tiyatro Sözlüğü" (Pavis, 2006: 640), Pyskach A.

"XX'nin Yüzyılın Sonu- Ukrayna'nın Kültürel Yaşamındaki Festival Hareketi: Folklorist Olmayan Eğilimler" (Pyskch, 2011: 50), G. Chroma"Ukrayna Halk Festivalleri ve Sahnelenmiş Folklor Düzenlemesinin Sorunları" (Chroma, 2002: 107-113), M. Shved" Yeni Bir Aşamada Ukrayna'da Çağdaş Müzik Uluslararası Festivallerinin Gelişimindeki Trendler (1990-2005)" (Shved, 2005: 209) gibi çalışmalardan da bu çalışmada yararlanılmıştır.

### **Kullanılan araştırma yöntemleri**

Bu tezde aşağıdaki yöntemlerden yararlanılmıştır;

1. Ukrayna'da festival kültürünün ortaya çıkışı, oluşumu ve yayılması konularının incelenmesini sağlayan tarihsel yöntem
2. Gastronomi festivallerin işlevlerinin ve amaçlarının tanımlanmasına yardımcı olan yapısal ve işlevsel yöntem
3. Bir festival türünü diğerinden ayırmaya, özel sınırların bulunmasını sağlayan karşılaştırmalı yöntem.

Bu çalışmanın pratik değerini ise, Ukrayna folklorunun araştırılmasını ve geliştirilmesini sağlamak için gastronomi festivallerinin işleyiş mekanizmalarının daha iyi anlaşılmasına katkıda bulunabilmesi oluşturmaktadır.

### **İşin yapısı**

Bu tez hedefler doğrultusunda giriş, sonuç ve kaynaklar dışında iki bölümden oluşmaktadır.

İlk bölümde Ukrayna'daki festivaller, bu festivallerin türleri, Ukrayna'daki festivallerin kökeni ile modern festivallerin temel özellikleri ve işlevleri açılarından ele alınmaktadır. Bu tezin ikinci bölümünde ise Ukrayna gastronomi festivallerinin temel özellikleri, tarihi geçmişi ile yapı ve işlevleri açılarından incelenmektedir.

### **Festival Hakkında Genel Bilgiler**

Fransız kökenli "festival" kavramı, kutlama, herhangi bir sanat eserinin başarısını gösterme veya inceleme anlamına gelmektedir (Chroma, 2003: 580). Festival hareketinin temelinin, Eski Çağ döneminde, Delphic oyunları, gladyatör dövüşleri ve tiyatro

gösterilerinin gerçekleştiği döneme kadar uzandığı söylenebilir. Bu tür etkinliklerde yaratıcı kişiliklerin ve kültürel başarıların sunumları bulunmaktadır. Kazananların görkemi, festivalin sınırlarının çok ötesine yayılmakta ve böylece iletişimsel özellik taşımaktadır. Orta Çağ boyunca, şövalye karşılaşmaları popüler hale gelmiş, ardından komşu ülkelere örnek olan benzer olaylarda, İngiltere'deki kiliselerin en iyi orgcusunun (ilk müzik festivali) bir incelemesi yapılmaya başlanmıştır (Zubenko, 2011: 110-114). Sadece 20. yüzyılda, festivaller belirli ülkelerin veya şehirlerin kültürel faaliyetlerini teşvik ederek yeni özellikler kazanmıştır. Bunlar İtalya'da dünyaca ünlü Venedik Karnavalı ve İrlanda'da St. Patrick Festivalleridir. O zamandan beri, dar bir temaya odaklanan festivaller de (geleneksel, halk, vokal ve tiyatro festivalleri) yayılmaya başlamıştır.

Halk festivallerinin popüleritesi ve yayılması, 20. yüzyılın ikinci yarısının güçlü folklor dalgası ve etnografik çalışmaları ile bağlantılıdır. Bu durum, halk enstrümanları çalan ünlü bir folklorist ve sanatçı olan Kuzey Karolayna'lı Bascom Lamar Lunsford'a ithaf edilen University Press, Kentucky yayınlarından birinden alınan bilgilerle kanıtlanmaktadır. Ayrıca, yayında 1928'de Amerikan Asheville şehrinde topluluğun Rhododendron Festivali düzenlediği belirtilmektedir. Şehir topluluğu, festivale yerel müzisyenleri ve dansçıları davet etmesi için Bascom Lamar'a başvurmuştur. Bu nedenle, bazı araştırmacılar Rhododendron Festivali'nin "Folk Festival" olarak tanımlanan ilk etkinlik olduğuna ve 1928'in folklor festivallerinin kuruluş yılı olarak kabul edildiğine inanmaktadır (Jones, 2002: 111).

Ölçeğine ve coğrafyasına göre festivaller evrensel, uluslararası, ulusal, bölgesel ve daha küçük ölçekli olabilir. Sanat türlerinde en popüler festivaller; müzik festivalleri (rock müziği, çocuk korusu müziği, caz müziği), sirk ve sanat festivalleri, televizyon, halk festivalleri ve tiyatro (halk tiyatroları, profesyonel tiyatrolar, gençlik tiyatro stüdyoları) festivalleri şeklinde sayılabilir. Genellikle festivaller belli bir ithafa dayalı olması sebebiyle sosyal öneme sahiptir. Bunlar ülkenin yaşamında geleneksel olarak önemli tarihler ve yıldönümleridir. Festivallerin eğitimsel, kültürel ve sanatsal rolü son derece yüksektir. Hazırlanması ve yürütülmesi sırasında kültürel yaşam büyük ölçüde

canlanmakta, bireylerin kültürel değerlere olan ilgisi artmakta ve kültürel altyapı genişlemektedir.

## **İlgili Araştırmalar**

### **Dünyadaki Önemli Festival Yayınları**

Yabancı festivaller ile ilgili fenomen araştırmacılar arasında, festivalin özgünlüğünü benzersiz bir iletişim kanalı olarak belirleyen P.Pavis bulunmaktadır. Festival kavramını tanımlarken, P. Pavis onun en ilginç eğlence anını oluşturan komedilerin, trajedilerin ve ditirampların oynadığı Atina (Dionysian) bayramlarıyla olan ilişkisine dikkat çekmektedir: "Festival, bu yıllık etkinliklerden törensel ciddiyeti, münhasırlık ve dakiklik niteliklerini almıştır" (Pavis, 1987: 408). Festivali tatil teorisi bağlamında inceleyen K. Zhigulsky, onun temel özelliğini "yapay bir bayram" olarak nitelendirmektedir. N. Osipova da bu görüşü doğrulamaktadır: "Bayram, tarihsel gerçeğin kutsallığını kutlar, geçmişte kalan o önemli tarih dilimine, toplumu geri götürür. Kutlama, geçmiş günümüze aktaran, bazen unutulmuş olan, kaybedilen anlamını ileten, tekrar eden bir ritüeli içerir. Bayram, bazı ideolojik rehberler için katalizör olur" (Osipova, 2005: 42-47). J.Boege-Garnier ve J. Shabo, festivalin birçok ziyaretçiyi çekebilecek ve kentin kültürel altyapısının gelişmesini teşvik edecek bir kültür merkezi olarak işlevlerini belirtmektedirler.

Avrupalı araştırmacılar R. Schaal, R. Oehlschlagel, P.Reva'nın araştırmaları da ilgi çekmektedir. R. Schaal, festivali sanatçıların işbirliğini gösteren birkaç gün veya birkaç hafta süren etkinlikler olarak adlandırmaktadır. Bunlar hem bir defalık (belirli bir olaya veya tarihe ayrılmış) hem de periyodik (yılda bir, birkaç yılda bir) olabilirler. Bu etkinlikler halka daha önce sunulmamış yeni sanatsal öneriler görme fırsatı verirler (Barenreiter, 1997: 1291-1307).

R. Oehlschlagel, modern festival sürecinde iki karakteristik eğilimi ayırt etmektedir. Bunlardan birincisi konserler şeklinde olanları iken ikincisi ise usta atölye çalışmaları, konuşmaları ve yaratıcı tartışmaları içeren sanatsal forum şeklinde olanlarıdır. Birincisi daha eski ve müzikal festivallerde bulunmakta, ikincisi ise daha modern ve çeşitli sanat türlerini kapsayabilmektedir (Graz, 1973: 45-54). Araştırmacı, festivallerin en önemli

işlevini iletişim özelliği, özel bir mekanda sanatsal etkinliklerin yoğunlaşması, eleştirel düşünen sanatçılar, yorumlayıcılar, sanat tarihçileri (yaratıcı seçkinlerin iletişimi) ve profesyonel çevrelere yönelik olan bilgi işlevi (yeniliklerin sunumu, genç sanatçıların üretimine destek) olarak ayırmaktadır.

Festival fenomeninin araştırmaları, özellikle sanatsal olanları, “Arts Festivals and European Public Culture” proje katılımcıları olan Avrupalı araştırmacılar (L. Giorgi, M. Sassatelli, G. Delanty, J. Chalcraft) bulunur. Sovyet ülkeleri kapsamında festivallerin temaları ise sanat eleştirmenlerinin (A. Menshikov, G. Hroma, I. Sikorska, K. Davidovsky) eserlerinde yer almaktadır.

### **Ukrayna'daki Önemli Festival Yayınları**

Modern Ukrayna'nın kültürel alanında, çeşitli şekillerde ve kavramlarda festivaller daha yaygın hale gelmektedir. Günlük uygulamada, kişilerin bu kavrama bireysel ilgi alanlarına, yaşam tarzına ve iletişim ortamına bağlı olarak tamamen farklı bir anlam verebileceği görülmektedir. Ayrıca, festival hareketinin toplumsal öneminin artması (kaçınılmaz şekilde dağılımından kaynaklanan), onun bilimsel olarak araştırılmasına, gelişme eğilimlerinin tanımlanmasına ve kuruma yapıcı bir yaklaşıma olan ihtiyacın ortaya çıkmasına sebep teşkil eder.

Araştırmanın komplikasyonu ilk olarak tematik çeşitlilik ve festival sayısından, ikincil olarak, (festivallerin her zaman resmi yapılarla bağlı olmaması sebebiyle) muhasebelerinin genel dokümantasyon eksikliği ve tek daimi kaynağının medya olmasından ve üçüncü olarak ise modern Ukrayna'daki bu fenomenin göreceli yeniliğinden kaynaklanmaktadır (festival sayısındaki artışın Ukrayna'nın bağımsızlığını kazanmasıyla başladığı görülmektedir).

Festivallerin temalarını inceleyen Ukraynalı akademisyenler arasında, Shved Mikhail Bogdanovich'in, Ukrayna'daki uluslararası müzik festivallerinin bütünsel bir kurum olarak uluslararası müzik festivallerinin incelenmesine, belirli eylemlerin günlük müzik yaşamının durumu üzerindeki değerini ve etkisini ortaya koymaya, yani festival sürecini iyileştirmek için Ukrayna'da çağdaş müzik festivallerinin gelişmesiyle ilgili kavramlar,

fonksiyonlar ve eğilimlerin incelenmesine ilişkin araştırması önem arz etmektedir. M. Shved, "festival" terimini, müzik festivallerini göz önünde bulundurarak, belirli bir tematik oryantasyona sahip, genellikle aynı anda ve aynı yerde düzenli aralıklarla düzenlenen bir müzikal gösterim döngüsü olarak tanımlamakta; yeni kompozisyonlar veya özel olarak seçilmiş sanatçıların repertuarlarını göstermesi amacıyla farklı seviyelerde (şehir, bölgesel, ulusal, uluslararası) düzenlendiğini belirtmektedir (Shved, 2010: 78). M. Shved çalışmasında "festival yaşamının yoğunluğunun, herhangi bir ülkenin kültürel gelişiminin bir göstergesi olduğuna" dikkat çekmektedir. Araştırmacı modern sanatsal süreçlerin hareketliliğini, onun küreselleşmiş alana "dâhil olmalarını" veya "dışlanmalarını", en iyi teknik yenilikleri ödünç alarak, kendi yaratıcı geleneklerini uluslararası düzeyde savunma yeteneklerini araştırmaktadır (Shved, 2010: 139). Buradan yola çıkarsak, festival hareketinin aktif gelişimini, küreselleşme (belli bir olgunun tüm dünya için geçerli olan dünya çapında 'uluslararası' olması) sürecinin bir sonucu olarak düşünmek mümkündür.

Sanat eleştirmeni Zuyev S.'nin Koreografi, Güzel Sanatlar, Teori, Müzik ve Sanat Kültür Tarihi bölümünde Ukrayna Eğitim ve Bilim Bakanlığı A.S. Makarenko Sumy Devlet Pedagoji Üniversitesi'nde gerçekleştirdiği bir dizi araştırma bulunmaktadır. Bunun yanı sıra Ukrayna'daki festivaller üzerine O. Sıchova ve D. Zubenko gibi araştırmacılar tarafından da araştırmalar yapılmıştır.

"Modern Ukrayna'nın Küçük ve Orta Büyüklükteki Şehirlerinin Sosyo-Kültürel Alanında Sanat Festivalleri" konulu doktora tez çalışmasında Elena Sıchova, küçük ve orta büyüklükteki şehirlerde sanatsal festivallerin işleyişi ve gelişiminin özelliklerini ve bu tür etkinliklerin yerleşimlerdeki sanatsal yaşamı için önemini karakterize eder. Olena Sıchova'nın belirttiği üzere, sanat festivalleri, "küçük ve orta şehirlerin yerel topluluklarının kültürel gelişimindeki modern sorunların çözümünde etkili bir araç haline gelmiş olup gelişmiş, sürekli çalışan kültürel ve sanatsal kurumların eksikliğini telafi etmek için önemli bir işlev görmektedirler." (Sıchova, 2015: 16). D. Zubenko "Modern Ukrayna'da Festival Hareketinin Gelişimi" adlı makalesinde, çağdaş Ukrayna'da festival hareketinin özelliklerini ortaya koymanın yanı sıra, çağdaş festivallerin olumlu ve



olumsuz özelliklerini belirtmek suretiyle durumu iyileştirmenin olası yollarını vurgulamaktadır.

Ukrayna'da festival hareketinin gelişimi ile ilgili problemler, bilimsel ve süreli yayınlarda ortaya konan araştırma sonuçlarına dayanarak, yerli sanat tarihçileri ve kültürel bilim insanları (G. Gansburg, O. Dyachkova, O. Zinkevich, A. Mizitova, I. Sikorska, Y. Chekan, O. Chepalov, M. Cherkashin-Gubarenko ve diğerleri) tarafından incelenmektedir.

Festival hareketinin medyadaki kapsamını analiz etmek için önemli kaynaklar olarak A. Golik'in, K. Davidovski'nin, N. Zrazhevskaya'nın, A. Kerts'in, L. Melnik'in, S. Ptashenko'nun, Z. Ros'un, A. Ushapivska'nın, B. Filts'in, M. Cherkashina-Gubarenko'nun, S. Chernetska'nın ve diğerlerinin eserleri gösterilebilir.

## I.BÖLÜM: UKRAYNA FESTİVALLERİ

### 1.1. UKRAYNA FESTİVALLERİNİN TARİHİ VE GELİŞİMİ

Günümüzdeki festivallerin tarzlarının oluşumunda coğrafi ve tarihi faktörler etkili olmuştur. Dünya'daki festivallerin temel aşamaları ve gelişim özellikleri aşağıdaki şemada gösterilmiştir.

Dünya'daki festivallerin temel aşamaları ve gelişim özellikleri (yazar tarafından oluşturulmuştur)

İlkel Festivaller	XVIII.-XX. yy. başları	40'lı yıllar-XX. yy.
Ritüel tarzı festivaller	Sanatsal bir etkinlik olarak görülen festivaller	Sosyal bir etkinlik olarak görülen festivaller

Festival geleneğinin tarihi çok eskilere dayanır. Uzun süren bir evrim sonucunda çok yönlü kültürel ve sanatsal etkinlik olarak görülmeye başlanmıştır.

Günümüzde Ukrayna'da kültürel yaratıcılığın yeni şekli olan festivaller, insanlar arasındaki en etkili iletişim biçimi haline gelmiştir. Bugün festivaller yalnızca canlı, kültürel etkinlikler olarak değil, aynı zamanda ulusal kültürü ve çeşitli sanat türlerini yaymak için güçlü bir araç olarak görülmektedir.

SSCB'de ilk müzik ve tiyatro festivalleri 1930'lu yıllarda Moskova ve Leningrad'ta düzenlenmiştir. 1950'li yılların sonunda bu festivaller yaygınlaşmış ve Letonya, Litvanya ve Estonya'da Sovyet Müzikleri Festivalleri düzenlenmeye başlanmıştır. "Zakavkazska Vesna" (Kafkas Baharı), 1962 yılından itibaren Gorky şehrinde gerçekleşen Çağdaş Müzik Festivali, 1964 yılından itibaren Moskova'da gerçekleşen "Moskovsky Zirki" (Moskova Yıldızları) müzik festivali, Leningrad'ta gerçekleşen "Beli Nochi" (Beyaz Geceler) bunlara örnek olarak verilebilir. Ukrayna'nın tiyatro sanatının gelişiminde ise 1958 yılında yapılan "Persha Ukrainka Teatralna Vesna" (İlk Ukrayna Tiyatro Baharı) festivali tarihi bir basamak olmuştur. Bu festivale neredeyse bütün tiyatrolar katılıp, seyircilere en iyi eseri sunabilmek için yarışa girmişlerdir.

Bağımsızlığın elde edilmesinden sonra Ukrayna'daki festivaller canlanmıştır: 1990 yılındaki "Kyiv Music Fest" (Kiev Müzik Festivali), ilk defa Ukrayna müziğini ideolojik

tutumlardan arınmış bir şekilde temsil etmiştir. Aynı zamanda Ukrayna seyircilerini, Ukrayna Diasporasındaki bestecilerle tanıştırmıştır. "Müzik ve Dünya - Dünya ve Müzik" konseptli festival Ukrayna müziğinin küresel bağlamda sunucusu olmuştur. Festival programında, daha sonraları da zorunlu hale gelen, mesleki toplantılar, çalıştaylar, konferanslar ve seminerler bulunmaktadır.

Bağımsızlığın elde edilmesi, uluslararası ilişkilere ve festivallerin yurtdışı deneyimine katkıda bulunmuştur. Aynı zamanda festivallerdeki çeşitliliğin artmasını da sağlamıştır: Çocuklar için yapılan şarkı-dans festivalleri, büyük pop ve rock festivalleri, kırsal geleneksel festivaller. Kiev'den sonra ülkenin festival turizmindeki en büyük kültür merkezi Chernivtsi ("Chervona Ruta Festivali", 1991), sonrasında Lutsk ("Oberih Festivali", 1989 ve "Berehynia Festivali", 1991), sonrasında Lviv ("Boikivsky Festyny Uluslararası Geleneksel Festivali", "Zoloty Lev Uluslararası Tiyatro Festivali" ve Ukrayna şarkısı olan "Moloda Galychyna Festivali") daha sonra Odessa ("Dva Dni Ğ Dvi Nochi Novoi Muzyky Festivali") ve Kharkov ("Pokut Festivali" ve "Kharkyivski Asambleii Festivali") olmuştur.

Ukrayna tarihindeki ilk klasik uluslararası festival 1988 yılında gerçekleşen ve Yunancada "Büyük Bayram" anlamına gelen "Mega-Yorty" uluslararası Yunan Kültürü Festivali olmuştur. Festivalin kurucusu olan Donat K. Patrychi o sırada yazar, çevirmen, şair ve o yıllardaki halk sanatı, kültürel ve eğitsel faaliyetlerin bölgesel bilimsel ve metodolojik merkezinin müdürüdür. Bu festivalin amacı Yunan kültürüne ait geleneklerin Ukrayna'da yaşayan Yunanlar için korunması, uluslararası ilişkilerin güçlendirilmesi, genç neslin Ukrayna Yunanlarının tarihine ve kültürüne olan merakını artırmasını sağlamaktır. Ukrayna kültürünü temsil eden ilk uluslararası festivaller, 1991 yılında Lutsk'ta düzenlenen I. Uluslararası Folklor Festivali "Berehynia" ve 1991 yılında Ivano-Frankivsk bölgesinde düzenlenen I. Uluslararası Hutsul Festivali olmuştur. Dünya'ya Ukrayna'nın etno-kültürel mirasını, maddi ve manevi açıdan kültürünü temsil eden bu festivaller asıl amaçlarını; "Geleneklerini, alışkanlıklarını, bölgesel farklılık gösteren geleneksel törenlerini unutturmamak" şeklinde açıklamıştır. 1992 yılında Chernivtsi şehrinde bağımsız Ukrayna zamanlarındaki ilk bölgesel, geleneksel kış töreni festivali yapılmıştır (Volyn bölgesi, Zakarpattya bölgesi, İvano-Frankivsk bölgesi, Lviv bölgesi,

Rivne bölgesi, Ternopil bölgesi ve Chernivtsi bölgesi). Bu fikrin sahibi ve ana jüri Ukraynalı ünlü etnolog Basil Skurativsky'dir. Organizatörün verdiği fikirle, bu festivale profesyonel katılımcılar yerine Noel geleneklerini yerine getiren, geleneksel hutsul veya volyn kıyafetlerini kendileri diken ve sadece "sahne" giyen, çoğunlukla köylü insanlar davet edilmiştir. Basil Skurativsky'nin fikrine göre festivallerin asıl amacı kültürü popülerleştirmek ve yaygınlaştırmaktır.

Lviv bölgesinde festival akımı XIX. yüzyılın ortalarında başlamıştır. Bağımsızlığın elde edilmesiyle Lviv, Batı Ukrayna'nın festival başkenti olarak benimsenmiştir. Lviv bölgesi(eyaleti) ise Ukrayna halkının maddi ve manevi mirasını canlandıran ve festival akımını başlatan ilk bölgesi olmuştur. 1991 yılında Truskavets şehrinde ilk folklor-müzik festivali "Zoloti Trembity" gerçekleşmiştir. Lviv bölgesindeki modern festivallerin başlangıcı ise 1992 yılında yapılmış olan ilk uluslararası festival olan "Boikivsky Festony"dir. O zamandan beri bu etkinlik her 5 yılda bir yapılmaktadır (1992, 1997, 2003, 2007, 2011). Bölgeye yalnızca Ukrayna'dan değil yurtdışından (ABD, Kanada, İngiltere, Polonya, Estonya, Beyaz Rusya, Kazakistan) gelenler de olmuştur. "Boikivsky Festony", halkın gelenek ve göreneklerini canlandırmaya, otantik güreş folklorunun korunmasına yönelik kültürel, sanatsal, bilimsel ve öğretici bir faaliyettir. 1992 yılında Lviv bölgesinde bir festival daha yapılmıştır. Uluslararası bir festival olan "Moloda Galychyna" sonraki 20 yıl boyunca genç sanatçılara yol göstermiştir. Bu festivalin organizatörlerinin amacı görkemli sanat geleneklerini, Ukrayna'nın gelenek kültürünü, eskiden beri var olan şarkı geleneklerini, sanat gelenek ve kültürünü yaygınlaştırmaktır. 1991 yılının başından itibaren ülkenin CIOFF (International Council of Organizations of Folklore Festivals and Folk Arts) gibi çeşitli uluslararası kültür organizasyonlarına katılması için çaba gösterilmiştir. CIOFF'a üye olan 90 ülke bulunmaktadır. Organizasyon 72 ulusal bölümden (tam üye), 3 ortak üye ve 15 muhabir üyeden oluşmaktadır. Böylece 30 bin folklor ekibi dâhil olmak üzere 1 milyondan fazla insanı içinde barındırmaktadır. 4 senede bir gerçekleştirilen ve CIOFF Folkloriada dâhil olmak üzere her sene CIOFF gözetiminde 300'den fazla folklor festivali, 1500 sanat sergisi, 5000 geleneksel dans ve konser, konferans ve seminerler gerçekleştirilmektedir. Ukrayna 1996 yılının Eylül ayında CIOFF üyesi olmuştur. Fakat CIOFF gözetimindeki ilk festival 1994 yılında Lutsk şehrinde gerçekleştirilen Uluslararası Ukrayna-Polonya Festivali "Polske Lito z

Folklorom"(Folklorlu Polonya Yazı) olmuştur. Bu festivalin programının farkı çok anlamlı ve yoğun olmasıdır. Çeşitli yaş kategorisinden 1000'in üzerinde halk müzisyeni ve Volyn halk sanatçısı yer almıştır. Sonrasında CIOFF gözetiminde Ukrayna'da slav folklor festivali "Koliada" (Rivne, 1995), geleneksel kültür festivali "Pokut" (Kharkiv, 1996) ve geleneksel gençlik kültür festivali "Drevliansky Dzherela" (Rivne, 1998) gibi yüksek profilli uluslararası festivaller gerçekleşmiştir. Düzenli organizasyon, katılımcıların geniş coğrafyası ve uluslararası festival olan "Etnovyr" sayesinde Lviv, 2000'lerin başında, CIOFF gözetiminde, Batı Ukrayna'daki festival turizminin başkenti seçilmiştir. Böyle uluslararası festivallerin yapılmasındaki önemli amaç; barışın korunması, uluslar ve devletler arasındaki dostluk, halk sanatı ve kültürü alanında zenginleşme ve halk mirasının korunmasıdır. CIOFF'un ilk başkanı G. Kursazhe'nin dediği gibi "Folklor festivalleri insanlığın yürüdüğü uzun ve karanlık bir tünelin sonundaki ışık gibidir."

CIOFF başkanı K. Berholm, bütün konuşma ve röportajlarında "Uluslararası Folklor Festivalleri geleneksel kültürü korumak ve yaymak için en etkili yöntemdir." demiştir. Ünlü Ukraynalı etnograf, folklorist, yayıncı, "Kotylasia Torba", "Koliada" ve "Berehynia" gibi ilk folklor festivallerinin ilham kaynağı olan V. Skurativsky de aynı fikirdedir. Yazılarında folklor festivallerinin insanların gelenek kültürünü canlandırdığını sık sık söylemiştir.

Son 10 yılda turistlerin günler boyunca kalabildiği açık hava festivalleri Ukrayna'nın neredeyse her bölgesinde yaygınlaşmıştır. Lviv bölgesinde bu tarzda yaklaşık 500 festival gerçekleştirilmektedir ("Velyka Gaiivka", "Mizhdunarodny Festival Lemkivskoi Pysanky", "Lviv Stolytsia Remesel", "Spivoche Pole", "Lviv Starodavny", "Sviato Hliba ta Medu", "Festival Vyshyvanky", "Boikivsky Festony", "Vidlunnia Boikivskoho Kraiu", "Pidkamyn", "Ruda-Rodove Mistechko Vyhovsky", "Galytsky Festyny", "Lagodivsky Festyny", "Chysti Dzherela Bugu", "Carpattia", "Rakovetsky Peredzvony", "Kulchitsi Fest", "Tu Stan!" vs.).

Basit zaman analizi yaparak Ukrayna festivallerinin 3 gelişim aşamasının olduğu görülmektedir.

### Ukrayna Geleneksel Festivallerinin Gelişimi (yazar tarafından oluşturulmuştur)



Dünyadaki folklor ve festival geleneğinin tarihini göz önünde bulundurarak ve festivallerin sosyo-tarihsel koşullarını inceleyerek, Kanada'da, 1930'lu yıllarında, festivallerin kuruluş ve düzenlemelerinin Ukrayna göçmenleri ile yani Ukrayna diasporasıyla bağlantısı bulunmuştur. Ukrayna vatandaşlarını festival yapmaya iten temel sebep, anavatanlarından binlerce kilometre uzağa yerleştikten sonra ana dillerini ve kültürlerini korumaya çalışmalarıdır.

Kanada'da bu tür festival ilk kez Temmuz 1939'da Toronto kentinde gerçekleşmiş ve tüm Ukraynayı kapsayan “Ukrayna-Kanada Şarkı Müzik ve Dans Festivali” olarak adlandırılmıştır. Kanada'da bu tür festivaller ilk kez Ukraynalılar tarafından başlatılmıştır. Kaynaklar o zamana kadar "hiçbir yöresel grubun böyle bir şey yapmadığını" ileri sürmektedir (Yevtuh, 2010:9). Bu festivale, ülkenin farklı yerlerinden gelen ve on bin izleyici önünde performans gösteren, sadece telli çalgılardan oluşan 38 farklı orkestra, 32 koro, dansçı ve solistlerden oluşan 1500 sanatçı katılmıştır. Festivalin tüm katılımcıları, seyircilerin ilgisini çeken güzel, rengarenk ulusal kostümler giymişlerdir. Festival büyük bir başarıyla gerçekleştirilmiştir. Bu festival Ukraynalı Kanadalıların hayatında gerçekten tarihi bir olay olup daha fazla çalışmak ve Ukrayna insanını birleştirmek için ilham veren bir organizasyon olarak tarihe geçmiştir (Yevtuh, 2010: 120).

Ukrayna diasporasının folklor ve festival uygulamalarına gelindiğinde, festivallerin, Ukraynalı göçmenlerin ve onların çocuklarının hatta torunlarının yerleştiği hemen hemen her ülkede bu kimseler tarafından yapıldığı belirtilmelidir. Bazı ülkelerde aynı anda birkaç festival gerçekleştirme yetenek ve özelliğine sahip oldukları görülür. Özellikle, ABD'de birden fazla Ukrayna kültür festivali düzenlenmektedir: Detroit'te "Ayçiçeği" (Sonyashnik), New York Eyaletinin kuzey kesiminde "Soyuzivka Kültür Festivali" (Soyuzivka Cultural Festival) bunların örneklerindedir. Kanada Toronto'da, Ukrayna festivali "Bloor West Village", Daufin kentinde Ukrayna Halk Festivali ve Alberta'da "Ukrayna Paskalya Yumurtası" (Ukrayna Pıspanka) festivali gerçekleştirilmektedir. Bu festivallerin belirli bir kısmı en eski Ukrayna diasporasına (doğudaki, eski SSCB'nin bir parçası olan ülkelere yaşayan Ukraynalılara) dayanmaktadır.

Bir festivalin kaliteli geçmesi ve etkinliğin çekici görünmesi için uzman organizatörler ve profesyonel sanatçılar gerekmektedir. Yaptığımız araştırmaya göre festivallere destek veren yüksek eğitim kurumları genellikle Kiev, Lviv ve Odessa'da bulunmaktadır. Fakat Sumy, Zaporizhia, Poltava, Cherkassy, Mykolaiv, Ivano-Frankivsk, Chernivtsi bölgelerinde böyle kurumlardan hiç bulunmamaktadır. Festivaller için yeterlilik merkezleri aşağıdaki grafikte gösterilmiştir.



(<http://www.mukachevo.net/ua/news/view/272592/> Erişim tarihi: **23 Aralık 2018**)

Mavi renkler kareograf sanatını, kırmızı renkler tiyatro sanatı, sarı renkler müzik sanatını, turuncu renkler dekoratif sanatını göstermektedir.

## 1.2. UKRAYNA FESTİVALLERİNİN SINIFLANDIRMASI VE ÖRNEKLENMESİ

Ukrayna'da her sene 100'den fazla festival gerçekleştirilmektedir. Böyle bir sayıda festival ve sosyal etkinlik, sınıflandırmayı gerektirir. Bilimsel literatürde festivaller çeşitli kriterlere göre sınıflandırılır:

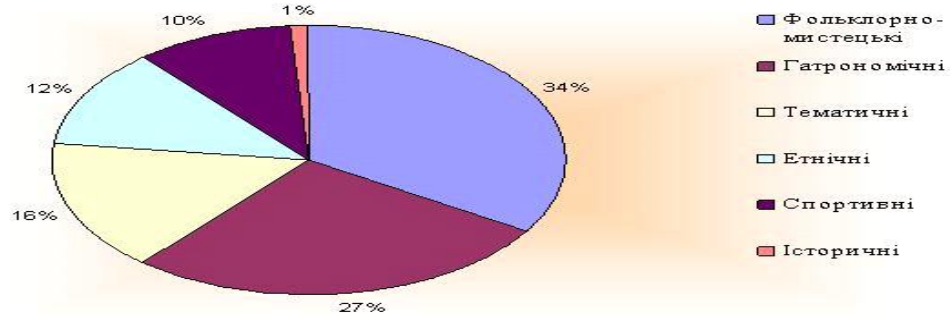
- Katılım sayısına göre: Küçük (2000'den az), orta (2000-500 bin arası), büyük (500 binden fazla).
- Organizasyonun seviyesine göre: Yerel, bölgesel, ulusal, uluslararası.
- Zamanına göre: Eski (antik zamanların ritüellerini ve asırlık gelenekleri barındıran festivaller), orta yaşlı (XXI. yüzyıldan önce yapılan festivaller), yeni.
- Formuna göre: Karnavallar, fuar tarzı festivaller, sergiler, kutlama ve geçit törenleri.
- Süresine göre: Az süreli (5 günden az sürenler), çok süreli (5 günden fazla sürenler).
- Temasına göre: Folklor-sanat festivalleri (sanat festivalleri, sinema festivalleri, müzik festivalleri, edebiyat festivalleri, tiyatro festivalleri), gastronomi festivalleri, geleneksel festivaller, spor festivalleri, dini festivaller, tarihi festivaller.
- Düzenine göre: Yıllık, düzensiz, tek seferlik
- Seyirciye göre: Çocuk, genç, genel
- Amacına göre: Eğlence, kültür-egitim, sosyal-yetiştirme

Ukrayna'nın çeşitli yerlerinde gerçekleşen festivaller, şehrin veya köyün popülerleşmesini sağlamaktadır. İnternetteki bir sosyal araştırmaya göre katılımcıların



%36'sı festivallerin turizmi güçlendirdiğini düşünmektedir. Ukrayna'da yapılan festival türlerinin yüzdeleri aşağıdaki grafikte gösterilmiştir.

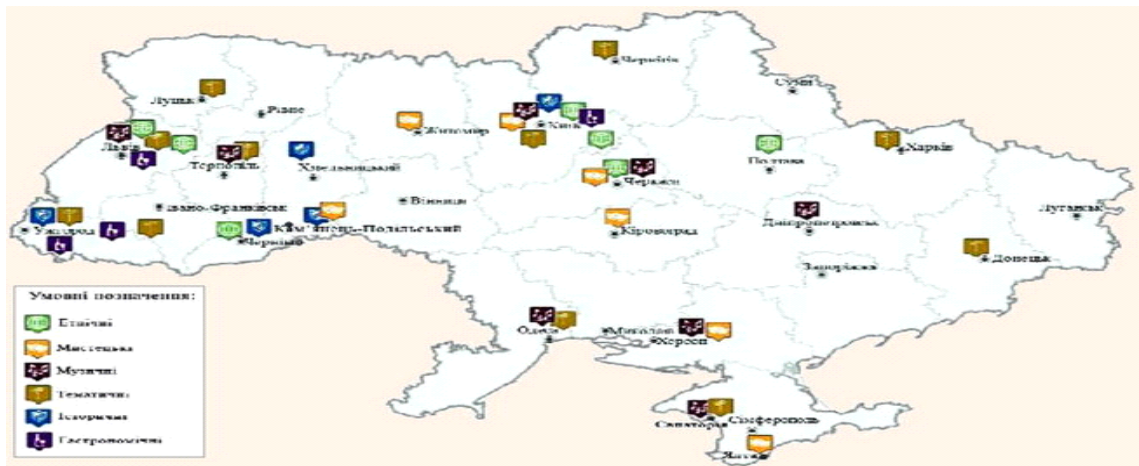
Ukrayna Festivalleri çeşitlerine göre dağılımı:



(<http://brandukraine.org/k/> Erişim tarihi: **23 aralık 2018**)

Mavi renk folklor, açık mor renk gastronomi, beyaz renk tematik, açık mavi renk geleneksel, mor renk spor, pembe renk ise tarihi festivalleri göstermektedir.

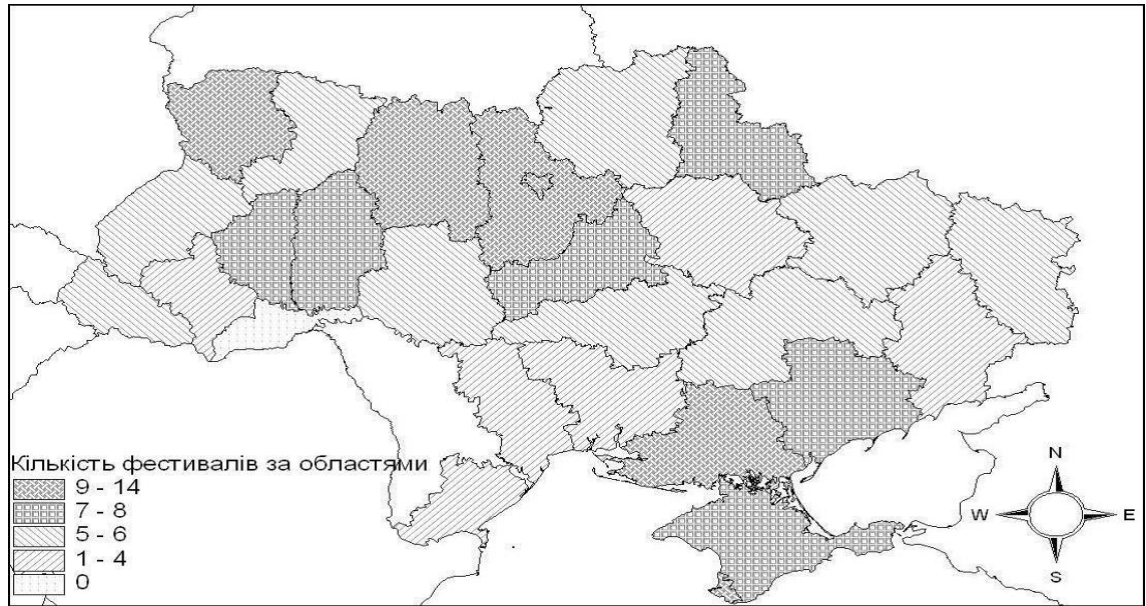
Ukrayna'da gerçekleştirilen festivallerin sayısının çok olmasına rağmen sadece birkaç uluslararasıdır. Uluslararası festivallerin bulunduğu harita aşağıda gösterilmiştir.



([http://tourlib.net/statti\\_ukr/molodeckyj.htm/](http://tourlib.net/statti_ukr/molodeckyj.htm/) Erişim tarihi: **23 aralık 2018**)

Son yıllarda Ukrayna'daki festival akımı hızla gelişmiştir. Ukrayna'nın çeşitli bölgelerinde her sene bu tarz etkinlikler gerçekleşmektedir. Ukrayna'da bölgelerde yıllık

festival sayısı aşağıdaki grafikte gösterilmiştir.



\*bölgelere göre festival sayıları

(<http://brandukraine.org/k/> Erişim tarihi: **23 aralık 2018**)

2011 yılında Ukrayna'da "TOP-Fest 2011" festival değerlendirmesi yapılmıştır. İnternette Ukrayna'daki festival akımını, etkinlik turizminin popülerleşmesini ve Ukrayna'nın en iyi festivallerini araştırmak amacıyla "This is Ukraine-Putivnyk po Ukraini" adlı oylama başlatılmıştır. 2 ay süren oylamada 5 kategori bulunmaktaydı. Bunlar;gastronomi, geleneksel, tarihi, sanatsal ve tematik festivaldir. En iyi gastronomi festival "Zakarpatske Bozhole", en iyi geleneksel festival "Rizdvo u Lutsk'u" (Lutsk'ta Noel), en iyi tarihi festival "Starodavny Medzhybyzh", en iyi folklor-sanatsal festival "Kraina Mrii" (Hayal Ülkesi), en iyi tematik festival ise "Sakura Fest" seçilmiştir.

Ukrayna'da gerçekleştirilen festivallerin geneli aşağıdaki tabloda gösterilmiştir (yazar

tarafından oluşturulmuştur)

### Ukrayna'daki Ana Festivaller ile İlgili Yer ve Zaman Bilgileri

<b>Festival Turu</b>	<b>Festivalin Adı</b>	<b>Gerçekleştiği Yer</b>	<b>Gerçekleştiği Zaman</b>
<b>Folklor-Geleneksel Festivaller</b>	Kiev Müzik Festivali	Kiev	Eylül sonu, Ekim başı
	“Kraina Mriy”	Kiev	Yılın farklı zamanlarında
	“Pidkamin”	Pidkamin köyu, Brodyvsky , Lviv bölgesi	Temmuz ayı içinde
	“Tsvit Paporoti”	Striy, Lviv bölgesi	Temmuz ayı içinde
<b>Gastronomi Festivaller</b>	“Lutsk’un Salo Festivali”	Lutsk	Ekim ayı içinde
	“Zacarpatske Bozhole”	Uzhgorod	Ekim ayı içinde
	“Chervene Vyno”	Mukacheve	Ocak ayı içinde
	“Lviv Cikolata Bayramı”	Lviv	Ocak ayı içinde
	“Berehyvschyna Şarap Festivali”	Zacarpattia Bölgesi	Şubat ayı içinde
	“Boş Festivali”	Chernihiv	Şubat ayı içinde

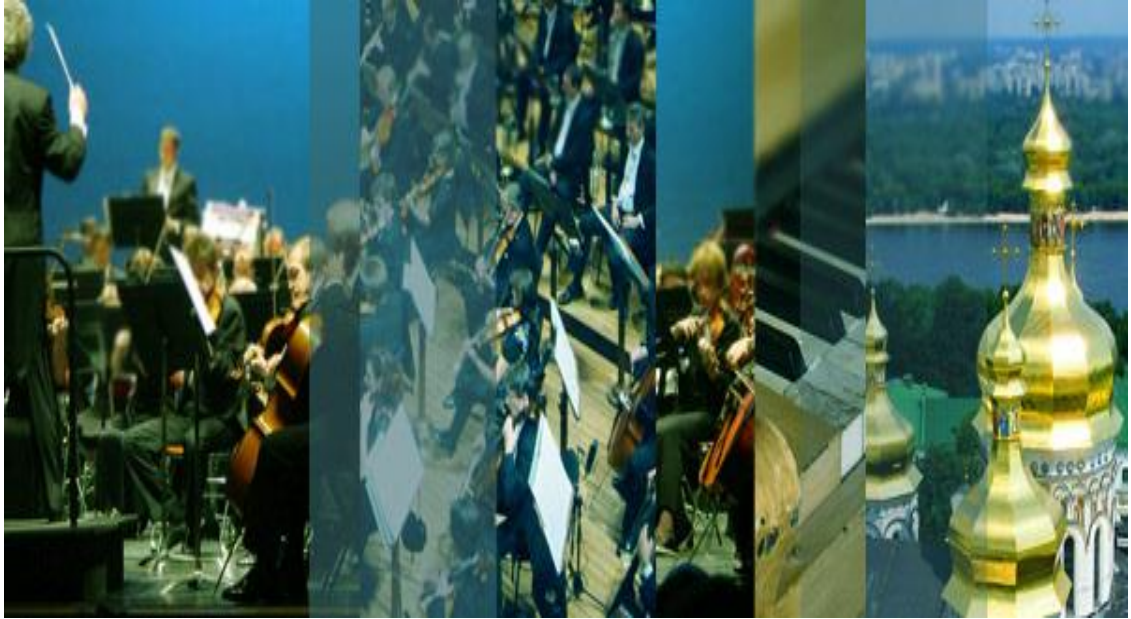
	Sağlıklı Yemek Festivali “Best Food Fest”	Kiev	Mart ayı içinde
	“Lviv na Tariltsi”	Lviv	Nisan ayı içinde
	“Sviato Galushki u Poltavi”	Poltava	Haziran ayı içinde
<b>Tematik Festivaller</b>	“Chysti Dzherela Bugu”	Verhobuzh koyu, Zolozhyvsky, Lviv bölgesi	Agustos ayı içinde
	“Lemkivska Vatra”	Nagirne koyu, Sambirsky, Lviv bölgesi	Eylül ayı içinde
	“Schastlyva Narechena”	Kharkov	Sonbahar zamanı
	“Angel Fest”	Kiev	Mayıs ayı içinde
<b>Geleneksel Festivaller</b>	“Rizdvo u Lutsku”	Lutsk	Ocak ayı içinde
	“Vyshyti Oberehy Ednannia”	Lutsk	Mayıs ayı içinde
	“Ukrainsky Korovay-Suziria”	Volodymyr-Volynsky	Ilkbahar zamanı

<b>Spor Festivalleri</b>	“Chumatsky Shliah”	Kherson	Kasim ayı içinde
	“Na Zasnizhennyh Shylah Karpat”	Syniak koyu	Ocak ayı içinde
	“Zolota Pidkova-Dorohamy Pinselia”	Ternopil bölgesi	Ekim ayı içinde
<b>Tarihi Festivaller</b>	“Lviv Davny”	Lviv	Mayıs ayı içinde
	“Park Kyivskoi Rusi”	Obuhivsky, Kiev bölgesi	Mayıs ayı içinde

Etkinliklerin büyük bir kısmını (%34) folklor-sanat oluşturmaktadır. Bunların da büyük bir kısmı müzik festivalleridir. “Kiev Müzik Festivali” (Kyiv Music Fest') Ukrayna'da yapılan en popüler festivallerden biri olarak sayılmaktadır. Festivalin ismi bile Kiev'in yüksek seviyeli, yaratıcı bir kültür merkezi olduğunu göstermektedir. Festival ile ilgili fotoğraflar aşağıda gösterilmektedir.

Gerçekleştiği Yer ve Zaman: Eylül - Ekim ayı, Kiev.





(<http://www.karabits.com/en/heritage/fest/> Erişim tarihi **25 aralık 2018**)

Yukarıdaki fotoğraflarda dünyadaki nadir klasik müzik festivallerinden olan Kiev Müzik Festivalinden kareler bulunmaktadır. Kiev Müzik Festivali'nde yerli klasik müzik sanatçıları kendi performanslarını gösterme fırsatı sunuyor.

Müzik hayatını canlandırmakta etkisi olan bu festivalin doğuşunun müzik kültüründeki krize tepkiden kaynaklandığı belirtilmektedir. Günümüz müziğinin yanında klasik müzik kullanılarak festivalin estetik seviyesi yükseltilmektedir. Çoğunlukla yerli klasik müzikler kullanılmaktadır (M. Kolachevsky, M. Lisenko, B. Liatoshynsky, L. Revutsky eserleri vs.). Festivaller sayesinde yeni yetenekli eserler doğmaktadır. Besteciler için bu festivalde yer almak prestij anlamına gelmektedir. L. Hrabovsky "Vorzel" senfonisi, "Katerina'nın Duası" I. Karabytsya, E. Stankevich'in "Üzüntü" şiiri, V. Gubarenko'nun "De Profundis" senfonisi gibi birçok eser festivallerde ortaya çıkmıştır. Var olduğu 16 sene boyunca Kiev Müzik Festivali artısıyla eksisiyle birçok aşamadan geçmiş, bununla birlikte yine de ülkedeki en önemli akademik müzik festivali olduğunu ispatlamıştır. Finans durumunun fazlasıyla zor olduğu kriz yılı 1996'da, son ana kadar herkes festivalin yapılıp yapılmaması konusunda tereddüt içerisindeydi. Festivalin başkanı I. Karabyts "Kiev Müzik Festivali başkent in kültürel yaşamının ayrılmaz bir parçası haline gelmiştir. Amaçladığımız şeye ulaşmak için bir şeylere katlanmak gerekir." demiştir ve hayatı boyunca bunun için uğraşmıştır. Hayatının son festivali olan (2002 yılı 12. festival) o zamana kadar geçen en yoğun ve çeşitli program ve etkinliklere sahip olan festival

olmuştur. Bir sonraki 13. Festival birçok etkinliğin fikir sahibi olmasına rağmen I. Karabyts olmadan geçen ilk festivaldir. Bu festival onun anısına yapılmıştır. Karabyts; M. Skoryk ve O. Golynska ile birlikte Kiev Müzik Festivali yepyeni bir seviyeye ulaştırmıştır.

Değişmeyen genel konseptine rağmen her festivalin kendine özgü farklılıkları bulunmaktadır. Topluma hâkim olan atmosfere ve ülkenin kültür hayatına bağlı olarak festivalin sanat kişiliği oluşmaktadır.

Bu festival günümüzün Ukrayna müziklerini temsil etmektedir. Festivallerde savaş gazilerinden (I. Karabyts, Y. Tsegliar, B. Yarovynsky, B. Kyreiko, L. Dychko, V. Silvestrova, E. Stankovich, M. Skoryk) yeni başlayan genç sanatçılara kadar farklı nesillerin aktif bestecileri yer almaktadır. Konser programlarında dünyaca tanınmış sanatçılar yer almaktadır.

Kiev Müzik Festivali kendi türünde müzik sanatının adeta bir laboratuvarıdır. Birçok eleştirmene göre, Kiev Müzik Festivali konserlerinin; popülerliğini yitirmiş, devlet tarafından desteklenmeyen ve dinlenmeyen, bundan dolayı senfoni türünde eser yapmaya teşvik etmeyen 90'ların ortasındaki Ukrayna senfoni krizine ayna tutmaktadır. Bununla birlikte, eleştirilere göre, oda müziği türü daha sonra canlanmaktadır. Çok sayıda oda müziği orkestrası (Kyivska Kamerata, Kyivski Solisty, Archi, Rikoshet vs.), topluluklar, müzik solistleri sayısız eserlerin doğuşuna sebep olmaktadır. Nitekim her festivalde oda müziği türünden eserler mevcuttur. Çeşitli enstrümanlar için yapılmış farklı stiller günümüzün postmodernizm dünyasının çeşitliliğini göstermektedir.

Gerçekleştiği Yer ve Zaman: Haziran- Temmuz ayı, Kiev.



(<https://www.krainamriy.com/> Erişim tarihi: 23 aralık 2018)

Yukarıdaki fotoğrafta Ukrayna halk çalgısı olan kobzar görülüyor. Kiev’de düzenlenen “Kraina Mriy” Dünya Müzik Festivali her yıl birçok ülkeden binlerce müzikseveri buluşturuyor.

Yıllar boyunca Ukrayna'yı dünyadan ayıran kültürel "demir perdeyi" 1990 yılında yapılmış olan uluslararası festivaller yıkmıştır. Aynı şekilde ilgi çekici bir festival olan "Kraina Mriy" (Hayal Ülkesi), 2004 yılından itibaren her sene Kiev'de gerçekleşmektedir

Kiev Müzik Festivali, müzik-folklor etkinliği şeklinde biraz da fuar tarzında olmaktadır. Asıl amacı insanları Ukrayna folklor ve dünya müziğiyle tanıştırmak, Ukrayna folklorunu küresel bir bağlama taşımak, Ukrayna halk kültür ve geleneklerini popülerleştirmektir. Dünya müziği tarzında çalışan çok sayıda grup olmasına rağmen öncelikli olarak halk müziği tarzında gruplar bulunmaktadır. İlk "Kraina Mriy" festivalindeki grupların arasında Rivne bölgesinden folklor-etnografik bir grup olan "Troian" ve Hutsul grubu "Kosmatska Kapela" yer almıştır. "Troian" grubunun ortalama yaşı 70 olan sanatçıları 3 tane farklı dans gösterisini ve eski Ukrayna düğün geleneğini festival sahnesinde sergilemişlerdir. Sanatçılar, dans öğretmeni veya koreograf olmadan "büyük babaları ve büyük nineleri gibi dans ettiklerini" söylemişlerdir. Etkinliğin organizatörleri öğrenmesi zor olduğu için otantik müzik temsil formunu ayarlamamanın her sene zorlaştığını söylemektedir. Bu yüzden festivallere sözde "ikincil gruplar" yani repertuarında otantik şarkıları olan kentsel gruplar davet edilmektedir. Ukrayna folklorunu en iyi şekilde sergilemeyi amaçlayan gruplar arasında her zaman katılan Kiev grupları "Drevo", "Hurtopravtsi", "Buttia", "Volodar", "Na Dobryden", Sumy şehrinden "Stepanok", ve Kirovograd şehrinden "Dyke Pole" vardır. Her grup yöresel geleneklerini şarkılarıyla ve danslarıyla en iyi şekilde yansıtmaya çalışmaktadır. Örneğin, grup "Volodar" Kyiv, Boryspil ve Kaharlytskogo bölgelerindeki köylerde yaygın olan Kupalo törenini temsil etmiştir. Kupalo töreninin merkez karakteri "Holovaty Ivan" yani geleneksel erkek bebek olmuştur. Bu bebek sebze, çiçek ve otlardan kafası ise büyük bir maruldan yapılmıştır. Etkinliğin sonunda şarkılar eşliğinde "Holovaty Ivan"ı Dnyeper nehrinde "boğarak" bu şekilde yağmurun yağacağını, yağmurun da tarıma iyi geleceğini inanmaktadırlar. Sene boyunca "Kraina Mriy" organizatörleri, "Noel Akşamları" (bu programda Ukrayna'nın



yılbaşı ve Noel ritüelleri bulunmaktadır), "Baharın Karşılması", "Paskalya Mucizeleri" gibi etkinlikler de düzenlenmektedir. "Kraina Mriy" festivali yazın ortasında "Ivana Kupalo Bayramı" ile denk gelecek bir şekilde düzenlenir. Festivalin önemli bayramların olduğu tarihte gerçekleşmesi sayesinde Ukrayna folkloru ve gelenekleri insanlara en iyi şekilde yansıtılabilmektedir. Ayrıca festivalin bir diğer iyi tarafı da Ukrayna halk kıyafetleri tarzının sergilenmesidir. "Kraina Mriy" festivalinde geleneksel olarak en iyi "Vyshyvanka" yarışması yapılmaktadır.

Her milletin kendine özgü hayat tarzı, ritüelleri, gelenekleri, dansları, şarkıları, efsaneleri vardır. Gastronomi ile ilgili alışkanlıklar, yemekleri pişirme ve sunma tarzı yüzyıllar içerisinde oluşmaktadır. Gastronomi festivalleri bütün festivallerin %27'sini oluşturmaktadır. Bunların içerisinde %7'lik kısım şarap festivaline aittir. Gastronomi festivalleri; mutfak başarılarını sergileme, bir ürünü veya yemeği tanıtmaya yönelik kutlama tarzı etkinliklerdir. Bu festival, insanlara ulusal mutfak geleneklerini keşfetme ve çeşitli yemekleri tatma imkânı sağlamaktadır.

Etnografik alanda yapılan araştırmalar, Ukrayna mutfağının 4000'den fazla çeşit et yemeği, domuz eti, balık, sebze, yumurta, süt ürünleri tarifinin bulundurduğunu ortaya koymaktadır. Un ürünleri tarifleri de Ukrayna mutfağında fazlasıyla yaygındır. Bunlara varenyky, halushky, mlyntsi, nalysnyky, babky, kliotski, deruny, zrazy örnek olarak verilebilir. Çeşitliliğiyle hamur işi tarifleri dikkat çekmektedir: Pasky, tistechka, pyrohy, makivnyky, verhuny, solodovnyky vs. Eski tarihe sahip diğer mutfaklar gibi Ukrayna mutfağı da bölgelere göre değişiklik gösterebilmektedir. Örneğin Doğu Ukrayna mutfağı ve Batı Ukrayna mutfağı arasında pek çok fark vardır. Polonya, Rusya, Macar ve Türkiye mutfaklarından esintiler görülebilir.

Ukrayna'nın sembolik gastronomi ürünü salo, en popüler yemeği ise Borş'tur. Borş'un 50 türü vardır. Her yörenin kendine özgü borş tarifi bulunmaktadır (Bu yemeğin detaylı incelemesi bu çalışmanın sonunda yer almaktadır). Bu malzemeler sıcak işlemlerde birleşir ve ortaya benzeri olmayan bir lezzet çıkar. Ukrayna mutfağında çeşitli ritüel ve bayram yemekleri de mevcuttur: Paska, kutia, uzvar, kolyvo, makorjenyky, mlyntsi, varenyky, pyrohy vs. Ukrayna gastronomi kültüründe içkiler de önemli bir yere

sahiptir.Çeşitli vodka türleri, şaraplar ve çeşitli nastoikalar bunlar için örnek gösterilebilir. Samohon, kolhanivka, spotykach, medovuha, slyvianka, vyshniak vs. birçok içkinin tarifi çok eskilere dayanmaktadır. İki farklı tadı birleştiren ballı biberli vodka da Ukrayna mutfağının çeşitliliğini temsil etmektedir.

Ukrayna'da gerçekleştirilen gastronomi etkinlikleri yapıldıkları bölgeye göre farklılık göstermektedir. Örneğin merkez bölgelerinde hamur işi (halushky, pampushky, kapustniak vs.) beğenilmekte iken; kuzey bölgelerde deruny, rosto(et); güney bölgelerde sebze ve balık; batı bölgelerde ise banush, bohrach, chanahy, knyshi vs. beğenilmektedir.

Ternopyl bölgesinde yapılan "Borş Festivali", Zhytomyr bölgesinde yapılan "Derunt Festivali" Lviv'de yapılan kahve festivali, çikolata festivali ve "Pampuh" bayramı, Lviv bölgesinde yapılan bal festivali, Dolyna'da yapılan "Boikivskoho Medu" bayramı, Zolochiv'de yapılan çay festivali, Rahiv'de yapılan "Hutsulska Brynza", Zaccarpattia bölgesi "Verhovynske Salo" ve "Hutsulska Ripa", Rahiv bölgesinde yapılan "Berlibansky Banosh" vs. Ukrayna'da gerçekleştirilen diğer önemli gastronomi festivalleridir.

Günümüzün popüler festivalleri olan şarap festivalleri doğal olarak Zaccarpattia, Odessa, Kherson ve Mykolaiv bölgelerinde yapılmaktadır. Bu bölgelerde "Shabo", "Odessa Şampanya Şarap Fabrikası", "Koktebel" (şarap fabrikası) gibi önemli fabrikalar bulunmaktadır. Ukrayna sınırları içerisinde her sene yapılan en popüler şarap festivallerinin arasına Berehovo şehrinde yapılan şarap festivali ve Mukachevo şehrinde yapılan "Chervene Vyno" festivali örnek gösterilebilir.

Son 3-4 yıl içerisinde bazı tematik festivaller popülerleşmiştir: Parad Narecheny, Mykolaichykyv Töreni, Slovolud, Kupalska Mysteria, Lemskivsky Vatra, "Music Bike Ukraine", uluslararası etnofestival "Chysti Djerela Bugu" vb. Tematik festivaller belirli bir konu üzerine yapılan eğlenceli etkinliklerdir. En popüler etkinlikler, ekoloji temalı festivallerdir. Bu festivaller belirli veya global ekolojik problemler üzerinde durulan ve insanların ilgisini bu sorunlara çekmeyi amaçlayan festivallerdir. Bu etkinliklerin organizatörleri ekolojik problemlerin üzerinde durarak insanları aydınlatmayı amaçlayıp sonrasında ise doğal materyallerden bir sanat eseri oluşturmak, hayvan ve kuşlara yemlik

yapmak veya toplanmış çöplerden bir şeyler oluşturmak tarzında etkinlikler düzenlemektedirler. Bunlar gibi öğretici etkinlikler geleneksel festivallerde de olduğu gibi daha iyi kültür ve geleneklerin doğmasına sebep olmaktadır. Örneğin 2008 yılı Ağustos ayında Lviv bölgesinde uluslararası ekolojik-geleneksel festival olan "Chysti Dzherela Bugu" gerçekleşmiştir. Bu festival ile ilgili fotoğraflar aşağıda gösterilmektedir.

Gerçekleştiği Yer ve Zaman: Ağustos ayı, Verhobuj, Lviv bölgesi.



( <http://www.zolochiv-rda.gov.ua/bilkamin.htm> / Erişim tarihi: 3 Ocak 2019)

Ukrayna'nın edebi canlanması lideri, şair ve tercümanı Markiyan Shashkevych'in doğumunun 200. Yıldönümü etkinlikleri bu festivalde kutlanmıştır. Üstteki fotoğrafta Shashkevych'in anıtı görülmektedir. Alttaki fotoğrafta ise etkinlikten bir görüntü bulunmaktadır.

Lviv bölgesinde küçük bir çay olarak başlayan "Zahidny Bug" sonradan büyük bir nehre dönüşmektedir. Bu nehir Ukrayna, Beyaz Rusya ve Polonya milletlerinin kardeşliğini temsil etmektedir. Ekolojik festivalin amacı insanların nehrin ekolojik durumuna dikkatini çekmek, Lviv bölgesinin uluslararası komşularıyla ilişkisini güçlendirmek, benzeri olmayan kültürü tanıtmak, bölgedeki çocuk ve gençlerin yardımını ve bölgenin el sanatları geleneklerini canlandırmaktır.

En az bunun kadar popüler olan bir diğer festival ise "Sakura Fest'dir'. Bu festival ile ilgili fotoğraf aşağıda gösterilmektedir.

Gerçekleştiği Yer ve Zaman: Nisan ayı, Uzhorod.



(<https://ua-reporter.com/news/o-festivale-sakura-fest-i-ego-znachenii-v-zhizni-uzhgoroda-foto/> Erişim tarihi: **4 Ocak 2019**)

Festivale adını veren Sakura Japonca "Kiraz Çiçeği" anlamına gelmektedir. Bu fotoğraf Uzhorod şehrinde festivale ilham veren Kiraz ağaçlarının oluşturduğu görüntüden çekilmiştir.

Uzhorod şehrinde yapılan bu festivalin amacı sakura ağacının yeşillendiği süreyi kutlamayla geçirmektir. Festivalin sanatsal tarafının yanında ekolojik tarafı da vardır.

2009 yılında girişimci bir grubun başlattığı "Chyste Misto" (Temiz Şehir) etkinliği zamanla Uzhgorod'ta yaşayan halkın da desteğini almıştır. Festivalin amacı, Uzhgorod'u hem Ukrayna kültürüne hem diğer milletlerin kültürüne karşı aynı şekilde saygı gösteren bir kültür şehri olarak tanıtmaktır. Festivalin teması çerçevesinde çeşitli etkinlikler yapılmaktadır.

Carpattia yerlileri için Lviv bölgesinde gerçekleştirilen "Lemkivska Vatra" son yıllarda yapılan sonbahar festivali olmuştur. Bu festival ile ilgili fotoğraf aşağıda gösterilmektedir.

Gerçekleştiği Yer ve Zaman: Eylül ayı, Nahirne, Lviv bölgesi.



(<http://www.ufest.in.ua/afisha/music/etnografichniy-festival-lemkivska-vatra?city=> /

Erişim tarihi: **6 Ocak 2019** )

Ukrayna'nın yerel halklarından Lemkos halkına ait bu festivalde Lemkos halkı kendi kimliklerine ve kültürlerine sahip çıkmakta ve dünyaya tanıtmaktadır. Fotoğrafta iki Lemkos kadını geleneksel tarzda sembolik şarap yapmaktadır.

2004 yılından beri her yıl Eylül ayının ilk hafta sonunda Sambir ilçesinin Nahirne köyünde yapılmaktadır. Festivalin bu köyde yapılmasının nedeni; burada yaşayan çoğu insanın savaştan sonra Lemko bölgesini terk etmeye zorlanmasıdır. Günümüzde Nahirne,

Ralivtsi ve Sambor köyü gibi köylerde yaşayan Busk, Odrehova ve diğer Lemko köylerinden çıkan insanlar, Sambyrschyna'da yapılan Lemko buluşmalarının öncüleri olmuştur. Festival programında kilise hizmetleri, Lemko marşını "Lemkovyna" ulusal korusuyla birlikte seslendirme, folklor grupları tarafından seslendirilen edebi-müzik bestesi "Vyhnannia", yerli ürün fuarı, eğlenceli Lemko oyunları, "Vyshyvanka" ve Lemko kostümü yarışması, Lemkivshchyna hakkında şiir dinletileri, çeşitli grup gösterileri yapılmaktadır.

Son zamanlarda yaygınlaşan etkinliklerden biri de düğün festivalleridir. Yeni çıkan bu etkinlik, sadece bir düğün töreni ile kalmayıp aynı zamanda aşk, aile ve gelenekler gibi değerlerin popülerleşmesini sağlamaktadır. Bu nedenle yüzden kısa zamanda çok sayıda seyirci ve katılımcıların dikkatini çekmiştir.

Bu tür festivaller Ukrayna'ya Rusya'dan gelmiştir. 10 yıla yakın bir süredir St. Petersburg'ta "Wedding Festival" adlı düğün festivali yapılmaktadır. Aynı şekilde Kiev'de de neredeyse 3 yıldır "Angel Fest" düğün festivali yapılmaktadır. Bu festival ile ilgili fotoğraf aşağıda gösterilmektedir.

Gerçekleştiği Yer ve Zaman: Haziran ayı, Kiev.





(<http://www.fleurdorange.com.ua/index.php?p=3680> Erişim tarihi: **23 aralık 2018** )

Evlilik ve Dügün temalarını içeren “Angel Fest” Ukrayna ve dünya kadınları için gelinlik modellerini takip edeceği ve uygun fiyata alabileceği bir festivaldir. Üstteki fotoğraflarda gelinlik modelleri sergilenmektedir.

Festivalin programı gelinlik tasarımcıları tarafından sergilenen defileler, konserler ve çeşitli yarışmalar içermektedir. Festivallerin organizatörleri katılımcıların tanınmış biri olmasına dikkat ettiklerinden dolayı Kiev ve Rusya festivallerinin arasındaki en önemli fark katılımcıların ünü ve tanınabilir olmasıdır.

Bu tip etkinliklerin yaygınlaşması, bu etkinlikleri yerine getirebilecek profesyonel organizasyonlara olan ihtiyacı artırmıştır. Bağımsızlık yılları boyunca Ukrayna'nın neredeyse her köşesinde bu tür yeni organizasyonlar oluşturulmuştur. Bu organizasyonların görevi, alışılmış olan etkinlikleri yapmanın dışında festivaller için yeni ve yaratıcı fikirler üretmektir. Yepyeni yaratıcı fikre ve bu fikirleri gerçek bir etkinliğe dönüştürme gücüne sahip olan bu organizasyonlardan biri de Kharkov şehrinden gençlerin oluşturduğu "Budynok Schastia" (Mutluluk Evi) adlı etkinliktir. Bu projeleri hayata geçirmek için organizatörler; aktörler, senaristler ve sunucular ile anlaşmaktadır. Tasarımcılar, ressamlar, piroteknik hizmetlerle, müzik ve fotoğraf stüdyoları ile birlikte çalışmaktadır.

"Budynok Schastia" genç aileler için her sene "Schastlyva Narechena" festivalini düzenlemektedir. Bu festivalde boşanmış veya anlaşılamayan genç aileler tekrar bir araya getirilmektedir. Festival, Kharkov Gençlik Merkezi ve Kharkov bölgesel sivil toplum kuruluşları olan "Suspilny Ruh" ve "Razom Vpered!" tarafından desteklenmektedir. Festival organizatörlerine göre bir devletin temelini aileler oluşturduğu için toplumun zekâ seviyesi, geleceği, potansiyeli aile değerlerine bağlıdır. Sağlıklı ve güçlü bir aile, sevgi ortamı, çocuk büyütme ve çocukları en iyi şekilde yetiştirmek için oldukça gereklidir. "Schastlyva Narechena" etkinlikleri evliliklerinin birinci yılını doldurmuş, aile içi ilişkilerdeki genel önyargıları yıkan çiftlerle yapılmaktadır. Festivalin amacı, pozitif tutum ve ilişki türleri oluşturmak, ailedeki takım ruhunu geliştirmek, ailedeki ilk başarı ve mutluluğu sergilemek olarak belirtilmektedir.

Ukrayna'da farklı geleneksel grupların yaşamasına bağlı olarak festivallerin %12'sini geleneksel festivaller oluşturmaktadır. Geleneksel festival belirli toplulukların geleneklerine dayanarak kutladıkları bir olaydır. Din, mutfak, folklor genellikle bu festivallerin ana bileşenleridir. Kutlamalar, belirli yöresel grupların din, sosyal ve coğrafi anlamda ait olma duygularını geliştirmekte ve kaynaşmalarını sağlamaktadır. Yerel insanların fazlasıyla önem verdiği çeşitli eğlenceli etkinlikler bu festivallerde mevcuttur. Geleneksel kültür temasındaki festivaller, hem eski gelenekleri hem kendi geleneklerini geliştirip bunları sonraki nesillere aktarmayı amaçlamaktadır.

Geleneksel festivalleri şu şekilde sınıflandırabiliriz:

- Ukrayna halkını oluşturan etnografik grupların geleneklerini canlandırmak için yapılan festivaller
- Ukrayna'nın şanlı bir tarihi olan belirli bir anıtı hatırlatmak ve popülerleştirmek amacıyla yapılan festivaller. Bu festivallere yurtdışından katılım çoktur.

Farklı yöresel grupların kendi geleneklerini canlandırmaya ve bir anıtı popülerleştirmeye yönelik yapılan festivaller aşağıdaki tabloda gösterilmiştir.



**Farklı yöresel grupların kendi geleneklerini canlandırmaya ve bir anıtı popülerleştirmeye yönelik yapılan festivaller (yazar tarafından oluşturulmuştur)**

<b>Festivalin Adı</b>	<b>Yeri ve Gerçekleştiği Zaman Aralığı</b>	<b>Özet</b>
“Malanka-Fest”	Ocak ayı, Chernivtsi, Chernivtsi bölgesi	Bukovyna'da korunmuş olan: Ukrayna, Besarabya, Hutsul, Moldov ve Rumena Malanka gelenekleri temsil edilir.
“Petrykivsky Dyvosvit”	Eylül ayı, Petrykivka köyü, Dnipropetrovsk bölgesi	Ukrayna'nın halk sanatı başkentinde her sene yapılır. Festivali ülkenin her yerinden gelen sanatçılar yaptıkları eserlerle övünür; geleneksel tabaklar ve kıyafetler, oyuncak bebekler, hasır sepetler.
“ProvodyOtarna Polonynu	Mayıs ayı, Zacarpattia bölgesi	Myzhhirschyna'da uzun zamandan beri yapılır. Bu bölgenin en güzel yeri olan Synevyrskaya'daki dağ manzarasında çeşitli şenlikler yapılmaktadır.
«Rus Peresopnytska»	Mayıs ayı, Peresopnytsa köyü, Rivne bölgesi	Ukrayna halkı için değerli olan Peresopnytske Evanhelie'nin yazıldığı ve bir zamanlar knezlik olan bu yeri popülerleştirmek ve o zamanların kültürünü

		canlandırmak için organizatörler bu festivali burada yapmaktadırlar.
«Luts'ta Noel»	Ocak ayı, Lutsk	Festival en önemlisi Noel olan kış bayramları boyunca geçer. Festivalde Noel ruhunu canlandıran çeşitli geleneksel etkinlikler yapılır.

Bilinen geleneksel festivalleri daha detaylı inceleyebiliriz. Her sene gerçekleşen yerel festival "Lutsk'ta Noel" bu türün belki de en önemlisidir. Bu festival ile ilgili fotoğraf aşağıda gösterilmektedir.

Gerçekleştiği Yer ve Zaman: Ocak ayı, Lutsk.



(<https://www.volynnews.com/news/all/rizdvo-u-lutsku-na-teatralnomu-maydani-vidkryly-mizhnarodnyy-etno/> Erişim tarihi: **23 aralık 2018** )

Noel zamanı düzenlenen bu festivalde özellikle çocuklar ve büyükler Noel coşkusunu yansıtan renkli kıyafetler giymeye özen göstermektedirler. Fotoğrafta görülen 8 köşeli yıldız Ukrayna kültüründe önemli bir yer tutar. 8 köşeli yıldız taşımak barışı ve doğru yolu gösteren ışığı temsil eder. Köşelerinin 8 tane olmasının sebebi ise Ukrayna kültüründeki 8 adet dini bayramı sembolize etmesidir. Ukrayna halkının çoğunluğunun evinde bu 8 köşeli yıldızlardan bulunmaktadır.

Bu festival kış bayramları ve doğal olarak Noel süresinde gerçekleşmektedir. Daha çok ailelerin katıldığı bu festivalde Noel ruhunu canlandıran geleneksel kültür etkinlikleri ve şenlikler yapılmakta, geleneksel şarkılar söylenmektedir. Festival kapsamında Ukrayna'nın çeşitli yerlerinden gelen sanatçılar yeteneklerini sergilemektedir. Festivale "Kalyna" (İvanychiv bölgesi), "Dubrovonka" (Kamin-Kashyrsky bölgesi), "Kremenchanka", "Pysanka" (Rozhyschensky bölgesi) ve "Zhuravka" (Lutsk bölgesi) gibi çeşitli amatör folklor gruplar katılmaktadır. Her grubun yöresine göre geleneksel kıyafeti ve şarkıları farklılık göstermektedir. "Vasylyha"nın üyelerinin dediğine göre Horohivsky bölgesindeki Smoliava köyünden gelen animatör folklor grubunun söyledikleri şarkılar yörelerinde çok eskilerden beri bilinen geleneksel şarkılardır. Noel gecesi söylenen şarkıların genel adı bile yöreden yöreye değişiklik gösterebilmektedir. Örneğin bazıları "schedrivky", bazıları da "schedrota" demektir. Volyn bölgesinin bazı yerlerinde ise "kohutaty" denilmektedir. Volyn koliadasının (Noel'de söylenen geleneksel şarkılar) çok türü ve çok geleneği bulunmaktadır. Ayrıca bu festivalde "Z Rizdvom u Serdtsi" adlı hayır etkinliği yapılmaktadır.

(<http://www.radiosvoboda.org/content/news/27257524.html/> Erişim tarihi **10 Ocak 2019**)

Festival günleri boyunca "Rizdviana Maisternia" yani Noel Atölyesi'nde çeşitli Koliadalar öğrenilip, ustaların yardımıyla isteyenler kendilerine ait bir Noel hatırası yapabilmektedir. Ayrıca bu yerel festivalin çerçevesinde "Pytni Medy" yarışması düzenlenmektedir. Mykolaiivschna ve Volyn bölgelerinden gelen aracılar yeteneklerini sergilemektedirler. Festival boyunca Noel fuarı devam etmektedir. Bu fuarda çeşitli Noel yemekleri, tatlıları tadıp; çeşitli hediyelik eşya, vyshyvanka, kil çanak çömlek vs. alınabilmektedir. Festivalin sonunda hep birlikte "Nova Radist Stala" şarkısı

söylenmektedir.

Anneler Günü anısına yapılan nakışlı havlu bahar festivali de bir diğer önemli festivaldir. "Vyshyti Oberehy Ednannia" festivalinin önemi eski Ukrayna nakış geleneklerinin meraklısı olan herkesin bir araya geldiği bir festival olmasıdır. Bu festival ile ilgili fotoğraf aşağıda gösterilmektedir.

Gerçekleştiği Yer ve Zaman: Mayıs ayı, Lutsk.



(<https://www.volynnews.com/news/society/luchany-obyednuvaly-ukrayinu-rushnykamy/> / Erişim tarihi: **3 Ocak 2019** )

Fotoğrafta Nakışlı Havlu festivaline katılan kadınların kendi yaptıkları el işi nakışlarını sergilemesi görülmektedir.

Etkinliğin asıl amacı kendi nakışlı havlu ile gelip, en uzun nakışlı havlu yapımına katılmaktır. Festivalin çerçevesinde en iyi amatör grupların katıldığı konser, sergi-fuar, düğünler, nakışlı havlu töreni ve Anneler Günü'ne özel çeşitli etkinlikler yapılmaktadır.

(<http://www.unn.com.ua/uk/news/1661601-yarmarok-sonyachniy-napiy-startuvav-v-uzhgorodi> / Erişim tarihi: **19 Eylül 2019**).

Lutsk şehrinde gerçekleşen bağımsız Ukrayna'nın ilk folklor forumu olan Uluslararası Ukrayna Folklor Festivali "Berehynia" da önemli bir yere sahiptir. Bu festival ile ilgili fotoğraf aşağıda gösterilmektedir.

Gerçekleştiği Yer ve Zaman: Eylül ayı, Lutsk.



( <http://www.golos.com.ua/article/306349/> erişim tarihi: **25 Aralık 2018** )

Yukarıdaki fotoğrafta, Ukrayna geleneklerini ve milli kültürünü tanıtan “Berehynia” Festivali’ndeki kadınların Ukrayna’nın sembolü bereketli güneş figürü ile poz vermesi gösteriliyor.

Asıl amaç; Ukrayna milli kültürünün, ritüellerin, geleneklerin, etkinliklerin canlanıp popülerleşmesi ve aynı zamanda yurtdışında yaşayan Ukraynalı vatandaşlar ile bilgi ve tecrübe alışverişinin yapılmasıdır. Bu festival Dünya'daki bütün vatandaşlar ve Ukrayna'nın bütün amatör grupları için açıktır. Festival üç yılda bir gerçekleşmektedir. En son 2016 yılı Eylül ayında yapılmıştır. Festivale Rusya, Polonya, Litvanya, Beyaz Rusya, Moldova, Romanya ve İspanya'dan ve Ukrayna'nın her yerinden Ukrayna folklor grupları davet edilmektedir. Bütün sahne ve meydanlarda Ukrayna kültürüne ve geleneklerine yönelik etkinlikler yapılmaktadır.

Düğünler, nesilleri ve aileleri birleştiren önemli olaylardır. Ukrayna'daki düğünlerde adeta bir bayram havasında gerçekleşip çeşitli danslar, şarkılar, oyunlar, yapılmaktadır. Bu nedenle bahar aylarında Volodymyr-Volynsky şehrinde yapılan Geleneksel Ulusal Kültür Festivali olan "Ukraiinsky Korovai-Suziria" da son derece eğlencelidir. Bu festival ile ilgili fotoğraflar aşağıda gösterilmiştir.

Gerçekleştiği Yer ve Zaman: bahar, Volodymyr-Volynsky.



<https://vl.oblast.online/news/chy-vy-koly-nebud-bachyly-taki-korovayi-foto/>

Erişim

tarihi: 24 aralık 2018 )

Ukrayna düğünlerinin vazgeçilmez yemeği olan düğün pastaları çeşitli örnekleri ile birlikte bu festivalde sergilenmektedir. Bütün dünyadan bu festivale katılanlar, özellikle çiçekler ile süslenmiş düğün pastalarına büyük ilgi göstermektedir. Sadece pastalar değil düğünler için çeşitli süs bitkileri de bu festivalde sunulmaktadır.

Katılımcıları, Ukrayna kültürünün milli düğün geleneklerini canlandırmaya davet etmektedir. Festival kapsamında geleneksel Volyn töreni, Korovai sanatı, "Vesilne Podviria" adlı sokak tiyatrosu, çeşitli yarışmalar ve düğün yemekleri gibi faaliyetler gerçekleştirilmektedir.

Geleneksel Festivaller çeşitli sanat-kültür ve bilimsel etkinlikler barındırarak, kültür ve gelenekleri canlandırmaya yönelik önemli katkılar sunmaktadır. Bunun nedeni olarak festivallerin her sene artan katılımcı sayısı ve katılımcıların bu festivallerden sonra özellikle Ukrayna kültür ve geleneklerine ilgi ve alakalarının artması gösterilebilir.

Ukrayna'daki festivallerin %10'unu spor festivalleri oluşturmaktadır. Bu festivallerde yarışmalar, çekilişler, spor yarışmaları, at turları, ATV gezileri gibi çeşitli etkinlikler bulunmaktadır. Spor festivalleri genellikle tesis veya kayak merkezleri şeklindedir. Bunlar; Syniak köyü "Na Zasnizhennyh Shylah Karpat" Festivali (Ocak ayında), Zhdynievo köyü "Zymovi Vizerunky Volovetskoho Kraiu" (Ocak ayı ikinci haftası), Drahoat "Sviato Kupalana Drahoati" (Temmuz ayında) şeklinde sayılabilir. Spor festivallerinin arasında "Chumatsky Shliah" rallisini de belirtmek gerekir. "Chumatsky Shliah", Kherson bölgesinde yapılan bir otomobil rallisidir. 1994 yılından beri Ukrayna şampiyonası çerçevesinde Ukraynalı yarışmacılar yarışmaktadır. "Chumatsky Shliah" festivalinin genelde yapıldığı yer ya "Tavriisky" bölgesi ya da Kherson şehrinden 40 kilometre uzaklıkta olan Tiahynka köyündeki "Karier" bölgesi olmaktadır. Dünyanın farklı yerlerinden 7 şampiyonun (Ukrayna - Oleksandr Saliuk, Yuri Protaslov, Valery Gorban; Rusya - Oleksandr Zheludov; Litvanya-Yanis Vorobiovs, Aidis Neikshans; Finlandiya - Anton Alen) aynı anda katıldığı XV. "Chumatskiy Shliah" ralli festivali en büyük ilgiyi toplamıştır. Rallinin organizatörü, otomobil kulübü "Kherson"dur.

1983 yılında Lviv'de antik zaporozhets sahipleri "ZAZ-KOZAK" adlı kulübü kurmuştur.

Bu kulüp "Zaporozhets ZAZ-965" sahiplerinin en eski Sovyet kulüplerindedir. "Horbaty" olarak da adlandırılan Zaporozhets ZAZ-965 Ukrayna'da çıkarılan ilk otomobildir. İlk otomobil 1960 yılı Ekim ayında piyasaya sürülmüştür. Avrupa standartlarındaki sivil toplum kuruluşu olan otomobil fan kulübü "ZAZ-KOZAK", statü, milli marş, arma, bayrak ve kendi internet sitesine sahiptir ([www.zazkozak.com](http://www.zazkozak.com)). Kulübün benzer yabancı kuruluşlarla yakın ilişkisi bulunmaktadır. "ZAZ-KOZAK" düzenli olarak Ternopil bölgesinde Ekim ayında gerçekleşen antik araba rallisi "Zolota Pidkova- Dorohamy Pinzelia" gibi çeşitli festivaller düzenlenmektedir. Bu festival ile ilgili fotoğraf aşağıda gösterilmektedir.

Gerçekleştiği Yer ve Zaman: Ekim ayı, Ternopil bölgesi.



(<http://www.zazkozak.com/> Erişim tarihi: **15 Kasım 2018** )

Sovyetler Birliği döneminde kullanılan en ucuz ve en yaygın otomobil olan ZAZ- 965 bu festivalde sergilenmektedir. Sovyetler Birliği döneminde dünyanın ilk "mini" sınıfı arabalarından olan ZAZ-965 Ukrayna'da üretilmekteydi.

Ralliye katılmak için gerekli olan tek şey en az 35 yıllık antik bir otomobildir. Her sene yarışlarda yaklaşık 50 adet antik araba ve Ukrayna, Polonya, Almanya, Litvanya ve Beyaz Rusya'dan gelen yaklaşık 100 yarışmacı katılmaktadır. Yarışmacılar, geç barok ve rokoko temsilcisi, Lviv heykeltıraş okulunun kurucusu, 18. yüzyılın ünlü Galicia heykeltıraşı Johan George Pinsel (Usta Pinsel)'in çalıştığı ve yaşadığı yerin yanından geçerek toplam 164 kilometre yol kat etmektedirler. Festivalde otomobil sergisi ve otomobil retro-moda yarışması yapılmaktadır.



Belirtmek gerekir ki tarihi festivaller Ukrayna'da pek yaygın değildir. Tarihi ve askeri-tarihi festivallerin çoğu 2000'li yılların başında başlatılmıştır. Bazıları yapılmamaya başlamış olup bazıları da kavramlarını değiştirmiştir.

Tarihi festivaller askeri-tarihi rekonstrüksiyonlarla bağlantılıdır. Festivalin yapılacağı alan tarihsel bir dönemin atmosferine bürünecek ve "zaman makinesi" efekti verecek şekilde organize edilmektedir. Festivallerin programları doğal olarak çok yoğun olmaktadır. Bu kapsamda çeşitli görevler, yarışmalar, eğlendirici programlar (dans, farklı yaş aralıkları için çeşitli atölyeler), müzik programı (yöresel gruplar, folklor grupları) yerine getirilmektedir.

Tarihi festivallere Ukrayna ve Uluslararası tarih kulüpleri üyeleri tarafından katılım sağlanmaktadır. Yani, festivalin konusu bir dönemi anlatmaktadır (örneğin orta çağ) veya birkaç devleti ilgilendiren bir olayı konu alması durumunda (örneğin II. Dünya Savaşı) festival uluslararası tarihi kulüpler sayesinde uluslararası olmaktadır.

Ukrayna'da gerçekleşmiş ya da gerçekleşen en popüler festivaller:

- Volan bölgesi - "Vidlunnia Velykoi Viiny", "Staleva Troianda";
- Zaporozhia bölgesi - Uluslararası Kozak Güreş ve Gelenekleri festivali "Spas na Khortytsi";
- Kiev bölgesi - "Velyka Peremoha", "Gosti Starodavnioho Kyiva XV stolittia", "Festival Ukraino-Crymsko-Tatarskoi tradytsiinoi kultury", "Kozatskyi Rozihrash na Mamaevy Slobody";
- Lviv bölgesi - "Tu Stan!", "Hey, Sokoly!", "Lviv Starodavnii";
- Odessa bölgesi - "Staleva Lyga";
- Rivne bölgesi - "Pokrovsky Viter";
- Ternopil bölgesi - "Stara Fortetsia", "Zborivska Bytva";
- Khmelnytsky bölgesi - "Starodavny Medzhybyzh", "Kamianets - Zemlia Heroiv", "Portatemporis", "Ostannia Stolytsia";
- Chernivtsi bölgesi - "Hotynska Tverd", "Bytva Natsiy";
- Chernihiv bölgesi - "Mstyslav Fest", Tarihsel eskrim Slav-Varegkültürünün Uluslararası Festivali "Korovel-2012"

- Ukrayna'daki en popüler festivaller: "Starodavny Medzhybyzh", "Kamianets-Zemla Heroiv", "Velyka Peremoha", "Tu Stan!", "Stara Fortetsia", "Bytva Natsy" ve "Genuezky Sholom" olarak sıralanabilir. Her yıl gerçekleşen bu festivallerin dışında daha küçük çaplı etkinlikler de yapılmaktadır. Ukrayna'da düzenlenen tarihsel festivaller ve rekonstrüksiyonlar genel olarak Ukrayna devletinin ve Avrupa'nın gelişmesinin önemli dönemlerine ilişkindir. Bu dönemler; Kiev Knezliği dönemi, Orta Çağ, Kozak dönemi, birinci ve ikinci dünya savaşları dönemleridir. Ama rekonstrüksiyonların en popüler konusu Orta Çağdır. Zira kaynaklara göre bu çağ romantizmin, cesaretin, yiğitliğin ve şövalyelerin çağıdır.

XX. yüzyılı (çoğunlukla II. Dünya Savaşı'nı) konu alan tarihi festivallerin buldukları bölgeye bağlı olma durumu söz konusudur. Bir olayı en iyi şekilde yansıtabilmek için çevresel koşulların uygun olması gerekir. Bundan dolayı rekonstrüksiyonlar ilgili tarihi olayların gerçekleştiği yerlerde yapılmaktadır.

Orta Çağı konu alan tarihi festivaller genellikle zamanın ruhunu yansıtan tarihsel yapılarda gerçekleşmektedir. "Staleva Troianda", "Genuezky Sholom", "Tu Stan!", "Kamianets- Zemla Heroiv" vs. festivalleri bunların arasındadır. Tarihi festivalin başarısı en önemli "dekorasyon" olduğu için gerçekleştiği ortama bağlıdır. Bu hipotezin kanıtı ise özel belirli dönemi yansıtan parkların yapılmasıdır. Yani tarihi-kültür etkinliklerin gerçekleşmesi için özel koşullar sağlanmaktadır. Örneğin "Kyivska Rus" parkında düzenli olarak "Gosti Starodavnioho Kyiva XVst" tarihi festivali gibi çeşitli etkinlikler düzenlenmektedir. Aynı şekilde etnografya merkezi olan "Mamaeva Sloboda" bölgesinde çeşitli geleneksel etkinlikler yapılmaktadır. Tarihi festivallerin yükseldiği seneler 2007-2008 yılları olmuştur. Bununla birlikte 2010 yılında düşüşün yaşandığı görülmektedir. Bunu devletin kültür hayatındaki değişiklikler ve ulusal fikirlerin popülerliği ile bağdaştırabiliriz.

Ukrayna'daki festivallerin çoğu Ağustos ayının ortalarında başlayıp Ekim ayının sonuna kadar devam eder. Bazı tarihi festivaller (örneğin "Tu Stan!" veya "Genyezsky Sholom") 7-10 bin ziyaretçi toplayıp, bu tür festivallerin gerçekleştiği tarihi ve kültürel rezerv ziyaretçilerin yıllık toplam sayısının yaklaşık % 5-10'unu oluşturmaktadır. Doğal olarak

festivallerin gerekleŖtiđi yerler eski savaŖ alanlarıyla yakından bağlantılıdır. Böyle yerler iŖgalcilere karŖı korunmak amacıyla yapılmıŖ olan yerlerdir (kaleler, tahkimatlar, bazı kalıntılar). Bu festivallerden biri de "Starodavny Medzhybyzh'dir. Bu festival ile ilgili fotoğraf aŖađıda gösterilmektedir.

GerekleŖtiđi Yer ve Zaman: Ağustos ayı, Medzhybyzh, Khmelnytsky bölgesi.



(<https://pogliad.ua/news/chernivtsi/na-festivali-berezovogo-soku-u-banilovi-pidgirnomu-prigoschali-sokom-ta-mamaligoyu-251406> / EriŖim tarihi **10 Aralık 2018** )

Tamamen ortaçağ konseptine uygun gerekleŖtirilen bu festivalde iki dvŖ Ukrayna çeliğinden yapılmıŖ kılıç ve miğfer ile gösteri amaçlı dvŖmektedir. Kazanan dvŖye Ukrayna'nın geleneksel savaŖ Ŗarabından hediye edilir.

Bu festival Ukrayna'nın Medzhybyzh bölgesinde yapılan ve orta ağı konu alan en eski ve en yaygın festivallerinden birisidir. Bu kapsamda müzik, sokak sanatları gösterisi, ateŖ gösterisi ve danslar eŖliđinde yapılan Ŗvalye savaŖları ve greŖler düzenlenmektedir.

 gün boyunca süren festival adeta bir orta ağ yerleŖim yerine dnŖtrlmektedir. Ayrıca düzenlenen fuarda eski tariflere göre hazırlanmıŖ yemekleri tatma imkânı bulunmaktadır. Orta ağ savaŖları, masif grup greŖleri; adrenalin ve heyecan dolu

benzersiz bir gösteri, düşmana karşı duyulan korku ve zafer sevinci gibi duyguları gelen her misafir yaşayabilmektedir. Bu festivalin organizatörleri ise, Khmelnytsky şehrinin tarihi rekonstrüksiyon kulübü "Voin" ve tarihi rezerv "Medzhybyzh" oluşumudur.

## II. BÖLÜM: UKRAYNA GASTRONOMİ FESTİVALLERİ

### 2.1. Ukrayna Gastronomi Festivallerinin Tarihi ve Gelişimi

Ukrayna’da gastronomi festivallerinin tarihi ve gelişimi 1991 yılında Sovyet Birliği’nin dağılması ve aynı yılın 24 Ağustos’unda bağımsız bir devlet olarak Ukrayna Cumhuriyeti’nin kurulmasından sona başlamıştır. Kendi gelişme yollarını aramaya başlayan Ukrayna, tarihini, kültürünü yeniden değerlendirmeye, diğer ülkelerin kazanımlarını incelemeye başlamıştır. Bu şartlar Ukrayna’da aralarında gastronomi festivalleri de olmak üzere çeşitli festivallerin yapılması için oldukça verimli bir zemin sağlamıştır.

Ukrayna’nın bazı bölgelerinde, özellikle Batı Ukrayna’da, bu sürecin komşu ülkelerin tecrübesine özenerek gerçekleştirildiği söylenebilir. Hâlihazırda en çok gastronomi festivali Avrupa eğilimleri ve yaşam tarzının oldukça etkili olduğu Zakarpattya bölgesinde yapılmaktadır. Bölgede şarabı, peynir vb. ürünleri, yöresel yemekleri, geleneksel Ukrayna yemeklerini ve Genteşler Festivalinde olduğu gibi onların pişme yöntemlerini konu edinen 15 gastronomi festivali gerçekleştirilmiştir (Habçak, 2013: 109-115).

Ukrayna’da gastronomi festivalleri hareketinin başlangıcına gelince; yapılan ilk festivaller arasında şarap festivalleri yer almaktadır. 1996 yılında Mukaçevo şehrinde ilk defa “Kırmızı Şarap” festivali düzenlenmiştir. 2008 yılında festivale Ukrayna Cumhurbaşkanı Viktor Yuşçenko ve Macaristan Cumhurbaşkanı Laslo Şoyom’un katılımı nedeniyle festival milli ve uluslararası medyada geniş yankı bulmuştur. 2010 yılında festivali yaklaşık elli bin misafir ziyaret etmiş, bu olay festivali Ukrayna’daki en büyük şarap festivalleri listesine eklemeyi mümkün kılmıştır.

2000 yılında ilk “Beyaz Şarap” festivali Beregovo şehrinde yapılmıştır. O zamandan beri bu festival kapsamında Zakarpattya şarapçıları her yıl Mart ayında önceki yılın hasatının en iyi şaraplarını ziyaretçilere sunmaktadır. Uluslararası nitelik kazanmış olan bu festival programında tecrübe alış-verişi, şarap üretimi için en iyi donatımın sergilendiği fuar, Zakarpattya şaraplarının en güzel çeşitlerinin tatlarına bakma, piyango, yarışmalar,

fotoğraflar sergisi, müzik ve dans kolektiflerinin sahne performansları, şaraba ithafen şarkılar ve danslar yer almaktadır

([http://ua.igotoworld.com/ua/eventPage/1421\\_etno-festivalrozhdestvo-v-lucke-2016-luck.htm](http://ua.igotoworld.com/ua/eventPage/1421_etno-festivalrozhdestvo-v-lucke-2016-luck.htm) / Erişim tarihi: **3 Ocak 2019**).

2006 yılında Ujgorod ilinde ilk “Güneş İçeceği” Festivali yer almıştır. O zamandan beri birçok değişikliğe uğrayan festival günümüzde Ukrayna’nın “geleneksel” festivalleri arasındadır. 2007 yılı, Ujgorod’da “Zakarpatske Bojole” Taze Şarap Festivali’nin ilk gerçekleştiği yıldır. Zamanla festivalin içeriği genişlemiş olup günümüzde bu etkinlik Taze Şarap ve Bal Festivali olarak bilinmektedir.

Bu festivallerin yanı sıra Ukrayna’da yetiştirilmesi daha çok belirli bir bölgeye mahsus, belli bir yörede ünlü olan sebze ve meyveler de turistik cazipliği doğrultusunda festival konusu olarak değerlendirilmeye başlamıştır. Bunun basit bir örneği, Ukrayna’nın en sıcak bölgelerinden biri olup karpuzlarıyla meşhur olan Herson ilinde Karpuz Festivali’nin düzenlemesidir. Bu festival ilk defa 2003 yılında yapılmıştır. Bu tarihten itibaren her yıl Herson bölgesinin Hola Pristan şehrinde Ağustos ayının üçüncü Cumartesi günü karpuz ziyafeti için düzenlenmekte ve yörenin karpuzlarının şöhretini tüm Ukrayna’ya yaymaktadır.

2016 yılında Beregovo ili Bene köyünde ise birinci Şeftali Festivali düzenlenmiştir. Bu festivalde Bene sakinleri şeftalilerden çeşitli tatlılar, şerbetler ve likörler hazırlamaktadır ([http://tourlib.net/statti\\_ukr/molodeckyj.htm](http://tourlib.net/statti_ukr/molodeckyj.htm) / Erişim tarihi: **10 Ocak 2019**).

Öte yandan, belli bir yörenin kültürünü yansıtan gelenekler, adetler de gastronomi festivallerinin konusu olmuştur. Örneğin, eskiden beri Batı Ukrayna’da süren Genteş geleneği 2005 yılında Geça köyünde yapılan festivale ilham kaynağı olmuştur. 2017 yılında düzenlenen 12. Uluslararası Genteşler Festivali’ne Ukrayna’dan ve Macaristan’dan 11 ekip katılmıştır (<http://uzhgorod.net.ua/news/98089/> Erişim tarihi: **10 Ocak 2019**).

Son on yılda Ukrayna’da yer alan gastronomi festivallerinin sayısı oldukça artmış, festival yapımcıları yörelerin özel yemeklerini değerlendirerek ya da modern yemeklere yönelerek bu festivallerin konularının çeşitlenmesini sağlamıştır.

2007 yılında “İşlenmeli Poltava” sanat merasimi kapsamında Poltava ilinde Birinci Poltava Haluşkası Bayramı düzenlenmiş, Vinnitsya ilinde ise ilk Ukrayna Borş Festivali organize edilmiştir.

2010 yılında Velıkıy Bıçkov’daki Golubets Festivali açılmıştır. Bu festivalde düğün golubetsleri, şukrutlu golubetsler, karabuğdaylı golubetsler, dana etli golubetsler, nemçe arpalı golubetsler, mantarlı golubetsler dâhil olmak üzere toplam 25 çeşit golubets pişirilmiştir (<https://www.krainamriy.com/> Erişim tarihi:**18 Şubat 2019**).

İlki Odesa’da 2007 yılında yapılmış olan “Evet, Lezzetliyim!” (“Таки да, смачно!”) Festivali kapsamında hem Ukrayna geleneksel yemekleri hem de dünya mutfaklarından birçok örnek festivalin misafirlerine sunulmuştur.

Aynı sene Lviv’de ilk Kahve Festivali de yapılmıştır. Bu etkinlik modern kahvecilik sanatını konu almasıyla diğer gastronomi festivallerinden oldukça farklı olmuştur. 4 yılda festivalin programı değişikliklere uğramıştır. 2010 yılında “En İyi Kafe” adaylığı haricinde “... Kahvenin yanına”, “Lviv’in kahve efsanesi”, “Yılın açılışı” adaylıkları da ortaya çıkmıştır. Seçimin ana kriterleri kahvenin kalitesi ve müşterilere yapılan hizmet, mekânda yaratılan atmosferi ve enteriyörüdür. Her kafenin ekibi özen ve coşkunlukla çalışmaktadır çünkü kahvenin sevildiği ve yaşam kaynağı olduğu en iyi kafe olmak, onur ve prestij meselesidir. Bayram çerçevesinde başta kahve öğütmesi, “kahve hafızası” ve barista olmak üzere çeşitli Kulchytsky Coffee Cup/Klüçitskiy Kahve Kupası şampiyonalar dizisi düzenlenmektedir. 2016 yılında Kahve Bayramı kapsamında 1. Ekler Şehir Günü de düzenlenmiştir. Lviv Kahve Festivali günümüzdeki Ukrayna’da tek kahve festivalidir. Daha kapsamlı olup bir yörenin mutfak kültürünü daha geniş ölçüde konu alan festivaller arasında “Lviv Tabakta” Festivali de yer almaktadır. “Lviv Tabakta”, her yıl Lviv şehrinde ziyaretçileri ağırlayan bir festivaldir. Lviv mutfağının tüm zenginliğini göstermeyi hedefleyen bu festivalin ilki, 20-21 Nisan 2011 tarihinde gerçekleşmiştir.

Festival, turizm sektörü temsilcilerinin, lokanta ve otel sahiplerinin, medya ve yerli devlet organlarının temsilcilerinin katıldığı gala akşam yemeğiyle başlamıştır. Cumartesi-Pazar günlerinde devam eden fuarda ise yirmiden fazla Lviv lokantası ve kahvehanesi Lvivililere ve şehrin misafirlerine kendilerinin ürettiği yemeklerini sunma imkânı bulmuştur. İki gün boyunca fuarı ziyaret edenlerin sayısı 5 bini aşmıştır.

Zamanla gastronomi festivallerinin temaları daha da özgünleşmiştir. Örneğin, 2012 yılından bu yana Mayıs ayında Çernigiv ili Storojnets ilçesinin Banliv-Pidgirmny köyünde Huş Ağacı Suyu Festivali düzenlenmektedir. Festival ziyaretçileri eski huş, bal ve çeşitli otları içeren gençlik formüllerini öğrenebilir, ateşte yemek pişirip mantar, balık çorbaları ve huş ağacının suyuyla yapılan içeceklerin tadına bakabilirler.

24 Ağustos 2013 yılında, Ukrayna Bağımsızlık Bayramında Çernigiv’de ilk defa Uha (Balık Çorbası) Festivali organize edilmiştir. Poltava ili Pıryatın ilçesi Smotrıkı köyü ise birkaç senedir Salo Bayramı’na ev sahipliği yapmaktadır. İlk Salo Bayramı Poltava bölgesinde 2014 yılında gerçekleştirilmiştir. Son yıllarda Ukrayna’da şehir gastronomi festivalleri daha yaygın olmuştur. Bunun birkaç örneği aşağıda belirtilmiştir.

2013 yılı Ekim ayında Ternopol’ün Tiyatro Meydanı’nda Birinci “Galitska Defilyada” yemek festivali yer almıştır. 2014 yılında festivalde iki dünya rekoru olmak üzere toplam beş yemek rekoru kırılmıştır. Bunlar; en uzun mangal (211.1 metre), en uzun kebab (200 metreden fazla), yeşil Borş çorbasının en büyük miktarı (434 litre), Ternopil bölgesinin en büyük harita-fotoğraflı pastası (ağırlığı 1 tondan fazla, alanı 15. 3 metre kare) ve bir festivalde kırılan en büyük rekor sayısı olarak kayıtlara geçmiştir. 2015 yılı festivalinin rekoru 4 metre boyundaki Kazak (geleneksel Ukrayna savaşçısı) kiborg, bu senenin aşçılık rekoru ise, en uzun sofrası (100 metreden uzun) olmuştur.

2015 yılında ilk Tıtso Tıtso (Тышо-Тышо) Festivali yapılmıştır. Aynı sene ilk defa Lutsk Food Fest (Lutsk Yemek Festivali), Lutsk şehrinde tertip edilmiştir. Bu festivale yirmiden fazla yerli kurum, çeşitli yöresel yemek üreticisi ve diğer şehirlerin temsilcisi katılmıştır. Festivale 10 bini aşkın Lutsk sakini ve şehir misafiri ziyaret etmiş, yaklaşık 30.000 yemek yenmiştir (<http://irbis-nbuv.gov.ua> / Erişim tarihi: **23 Şubat 2019**).



2016 yılının Ekim ayında Hmelıtskıy’da ilk “Proskuriv Lezzetleri” sokak yemekleri festivali yer almıştır. Yaklaşık 20 yerli lokanta, etkinliği ziyaret edenlere yemeklerini sunmuştur. Festivalde ziyaretçileri sadece Borş, balık çorbası, ateşte pişirilen kebab çeşitleri gibi Podillya yöresi için geleneksel yemeklerle değil, değişik istiridyeler, midyeler ve yabancı ülkelerin mutfağına ait hamur işleriyle de şaşırtmaya çalışmışlardır. Lokanta sahipleri mahalle bahçelerinde çadırlar kurdurmuş, ateşler ve mangallar yaktırmıştır. Festivalde katılımcılar aile atmosferi içinde yemek yiyerek sohbet etmiş, çeşitli folklor gruplarının ve sanatçıların müziğini dinlemişlerdir. (<http://www.vturyzm.com.ua/board/festivali/4> / Erişim tarihi: **25 Şubat 2019**).

2017 yılında Ukrayna’da toplam 94 gastronomi festivali gerçekleşmiştir. Bununla birlikte bu sayısı gitgide artmaktadır. Bunların çoğu Eylül (20), Haziran (15), Mayıs (11), Ekim (11) ve Ağustos ayında yapılmıştır. Görüldüğü gibi en yoğun festival sezonu yaz ve sonbahara denk gelmektedir.

Festivallerin ana kısmı Zakarpattya (23) ve Lviv ilinde (9) organize edilmiştir. Bunlar; “Altın Gulyaş”, “Beyaz Şarap”, “Kırmızı Şarap”, “Ugoçan Bağı”, “Gutsul Beyaz Peyniri” vs. şeklinde sayılabilir. Böyle bir orantısızlığın sebepleri bu yörelerin coğrafi konumu, tarihî gelişiminin özellikleri, özgün kültürü ve aşçılık gelenekleri gibi faktörlerdir.

Lviv şehrinin merkezinde her yıl yaklaşık 8 festival yer almaktadır. Lviv’in kendisine has bir imajı bulunmaktadır. Bu şehir bira, çikolata ve kahvesiyle ün kazanmış bir şehirdir. Bu durum gastronomi etkinliklerine de yansıtılmıştır. Nitekim Milli Çikolata Bayramı; “Craft Beer & Vinyl Music Festival” Butik Bira ve Vinil Müzik Festivali, “Lviv’e Kahve İçmeye” gibi festivaller Lviv şehrinin tanınırlığını artırmaktadır.

Diğer Ukrayna yöreleri arasında gastronomi festivalleri sayısına göre Kiev ili öne çıkmaktadır. Bu yöredeki festivallerin çoğu Ukrayna’nın başkenti Kiev’de düzenlenmektedir. “Kyiv Food and Wine Festival”, “Best Food Fest” Sağlıklı Yemek Festivali, “Şekerler ve Kurabiyeler” (“Цукерки та Пундики”), “Sweets Fest”, “Kyiv Coffee Festival”, Dondurma Festivali vs. bunlardan bazılarıdır.

Ukrayna'nın Donetsk ve Lugansk illerinde gastronomi turizminin gelişimi ise o bölgelerdeki askeri harekât tarafından engellenmektedir (Kornilova, 2018: 21-26).

## 2.2. Ukrayna Gastronomi Festivallerinin Sınıflandırılması ve Örneklenmesi

Günümüzde Ukrayna'nın topraklarında düzenlenen gastronomi festivalleri birbirinden oldukça farklı ve her biri kendine özgü niteliktedir. Bu durum onların sınıflara ayrılmasını zorlaştırmaktadır. Organizasyon seviyesine göre bu festivaller şöyle tasnif edilebilir:

1. Yöresel festivaller (Bıçkiv Holubetsler Festivali, Rahiv Gutsul Beyaz Peyniri Karpuz Festivali)
2. Ukrayna çapında yapılan ve birkaç bölgeyi kapsayan festivaller (Kırmızı Şarap Festivali, Güneş İçeceği Festivali)
3. Uluslararası niteliği olan festivaller (Genteşler Festivali, Ekmek Festivali, Uluslararası Derunlar Festivali)

Bu hiyerarşide festivallerin milli düzeyinin bulunmaması bu festivallerin organize edilmesiyle açıklanabilir. Bu düzey için sadece Ukrayna'dan değil, komşu ve diğer ülkelerden temsilcilerin davet edilmesi prestij, uzmanlık ve pazarlama açısından vazgeçilmez bir hal almıştır (<http://plast-art.in.ua/festivali/soroka-uh.html> / Erişim tarihi: **17 Şubat 2019**).

Katılımcıların sayısına göre:

- Küçük (2 bin kişiye kadar): Bu gruba genellikle bazı yerli festivaller girmektedir.
- Orta kapsamlı (2 000 – 500.000 kişi arası): 2016 yılında Tıtso Tıtso Festivali'nde Lviv'e kahve içmeye 150.000 ziyaretçi gelmiştir.
- Büyük (500.000 kişiden fazla): Bunun gibi kapsamlı gastronomi festivalleri Ukrayna'da hâlihazırda mevcut değildir.

Festivallerin sürdüğü gün sayısına göre:

- Kısa süreli (5 günden fazla sürmeyenler): Bıçkiv Holubetsler Festivali (2 gün), Güneş İçeceği (3 gün).

- Uzun süreli (5 günden fazla süre devam eden): Ekmek Festivali, “Lviv’e Kahve İçmeye”

Sıklık kategorisine göre festivaller:

- Tek seferlik. Ukrayna gastronomi festivalleri arasında bunun örneği çok azdır.
- Her sene düzenlenenler: “Beyaz Şarap” Festivali (Her yıl Mart ayının başında), “Çömlekte Borş” Festivali (Her yıl Ağustos ayının ikinci Cumartesi) vs.

“Yaşına” göre gastronomi festivalleri:

- Eski (Başlangıcını yüzyıllarca süren geleneklerden ve törenlerden alan festivaller). Bu tür gastronomi festivalleri Ukrayna’da temsil edilmemektedir.
- Orta “yaşlı” festivaller (21. yüzyıl başlamadan organize edilmeye başlayan festivaller, örneğin, “Kırmızı Şarap” Festivali (1996);
- Yeni (21. yüzyılda yapılmaya başlayan festivaller). Neredeyse tüm Ukrayna gastronomi festivalleri bu gruba girmektedir (Beydik ve Gonçaruk, 2010: 45-49).

Şölenlerin beyan ettiği ana yemeklere göre festivaller şu şekilde gruplandırılabilir:

### 2.2.1. İçecek festivalleri

1. Şarap ve bal içecekleri: Mukaçevo “Kırmızı Şarap” Festivali, Beregovo “Beyaz Şarap” Festivali, “Güneş İçeceği” Bal ve Şarap Festivali, “Uçogan Bağı” Üzüm Üreticileri ve Şarapçılar Festivali, Ujgorod “Zakarpatske Bojole” Adlı Taze Şarap ve Bal Festivali, Lviv “Peynir ve Şarap Bayramı”, Odesa Şarap ve Yöresel Sanat Bayramı, Lviv “Peynir ve Şarap Bayramı” vs.,
2. Bira: Mukaçevo “Varış Birası” Festivali, “Craft Beer Fest!” Ukrayna “Butik Bira” Festivali; Lviv Bira Festivali,
3. Diğer alkollü içecekler: “Whisky dram” Adlı Tek Maltlı Viski Festivali, “Lviv’de Glintveyn Günleri”, Slavske’de Glintveyn Bayramı vs.,
4. Kahve festivalleri: “Lviv’e Kahve İçmeye”,

### 2.2.2. Yiyecek festivalleri

1. Et ürünleri: “Genteşler Yarışması” Festivali, Koson’da yapılan “Hafif Ateşte Pişirilmiş Horoz (Tavuk)” Festivali, “Kızartılmış Koyun” festivali, Mirgorod Domuzu Bayramı vs.

Bu festivaller, çeşitli kuş, büyük ve küçükbaş hayvanların etleri ve yemeklerini konu alan festivallerdir.

2. Süt ürünleri: “Süt Irmağı” Velıky Bereznıy İlçesinin Peyniri Festivali, “Gutsul Beyaz Peyniri” Festivali vs.
3. Sebze ve meyveler: Zakarpattya ilinde “Kırmızı Kiraz” Festivali, Dağ Yabanmersini Festivali, Kropıvnıtskiy ilinde Çilek Festivali, Odesa Çilek Bayramı, Domates Günü, Kremençuk Çilek Festivali, “Biletskivka Yöresi – Çilek Cenneti” adlı Ukrayna Çilek Festival-Fuarı, “Ukrayna Karpuzu – Tatlı bir Mucize”, “Majesteleri, Nijn Salatalığı”. Bu geniş grup festivallerin bir alt türü olarak “reçel-turşu” festivallerinden söz etmek mümkündür. Bunlar; İvano-Frankivsk “Stanıslav Marmelatı”, “Lekvar Bayramı” Erik ve Reçeli Festivali, Zaporıjya “Bizi Yenmek İmkânsız” Adlı Turşu Festivali şeklinde sayılabilir.
4. Balık: Biletskivka Kuzey Turna Balığı Festivali, Keleberda Balıkçı Şenliği, “Koropfest” adlı Sazan Festivali, Çernigiv “40-Uha” Balık Çorbası Festivali vs.
5. Bal ve tatlılar: Mukaçeve’de Tatlı Bal Bayramı, Kiev’de “Şekerler ve Kurabiyeler” Bayramı, “SWEET’s Fest” Tatlılar Festivali, Dondurma Festivali, Kropıvnıtskiy şehrinde Arıcı Günü, Lviv’de Milli Çikolata Bayramı.
6. Ekmek ve un ürünleri: Bu tip festivaller yöresel ekmekleri konu almanın yanı sıra (Lviv Ekmek Bayramı, “El Yapımı Ekmek” Ekmek Festivali) ülke genelinde yaygın olan un mamullerinin belli bir yöredeki varyantlarını da merkeze alabilmektedir (“Ujgorod Palaçintası”, Lviv Pampuh Bayramı).
7. Yöresel yemek veya yemekler festivalleri: Bu grup, en kapsamlı olanıdır. Bu grupla diğer gruplar arasında kesin bir sınır belirtmek kimi zaman çok zordur. Yukarıda verilen festivallerin birçoğunda belli bir ölçüde yöresel yemekler de yer almaktadır. Fakat bizim bu hususta dayanabileceğimiz nokta festivalin adında Ukrayna kültürüne veya belli bir yöreye özel yemeğin adının geçip geçmemesidir. “Teatr na horod” Vinnitsya Borş Festivali, “Z lübovyu do sala” Salo Festivali, Lutsk Milli Mutfak Festivali, Dnipropetrovsk ilindeki Haluşkalar Festivali, Kuliş Festivali, Korosten Derunlar Festivali, Ujgorod Varenıklar Festivali, “Berlıbaş Banuşu”, Zakarpattya Riplyanka Festivali, Holubets Festivali, “Altın Gulyaş” Festivali, Kiev’de “Borş Fest”, Poltava’daki “Haluşka Fest”; Poltava Haluşkası Bayramı, “Varenık ve Kapusnyak Fest”, “Borşç’yiv”; Çernigiv “Derun-fest” gibi festivaller bu gruba girmektedir.

Sokak ve şehir yemekleri: “Lutsk Food Fest”, Kiev “Sokak Yemekleri” Festivali; “Şehir Pikniği” (“Городской Picnik”); Herson “Tıtso Tıtso Fest”, Hmelntskiy şehrinde “Proskuriv Lezzetleri”, “Evet, Lezzetliymiş!”, “Lviv Tabakta” vs. Bu tür festivaller kentleşme sürecinin bir sonucu olarak ortaya çıkmış olup menüleri genellikle modern (daha çok Avrupa) ve geleneksel yemeklerin karışımı olarak tasarlanmaktadır.

### 2.2.3. Diğer festivaller

Bu grubun bariz bir örneği, Ukrayna’da Benzeri Olmayan Baharatlar festivalidir. Odesa Baharatlar ve Sevinçler, “Açıl Susam Açıl” Festivali de bu gurubun örneklerindedir.

Son yıllarda Ukrayna’da sürekli yapıлып rağbet görülen festivallerden bazıları ise şunlardır:

### 2.3.Ukrayna Gastronomi Festivalleri:

Son yıllarda Ukrayna’da gerçekleştirilen festivallerden bazıları aşağıda tablo halinde belirtilmiştir. Bu bölümün devamında ise bazı önemli festivaller hakkında ayrıntılı bilgi sunulmuştur:

#### 2018 Ukrayna Gastronomi Festivalleri

<b>Bölgelere göre Gastronomi Festivalleri</b>		
<b>Festivalin İsmi</b>	<b>Düzenlenme Zamanı</b>	<b>Düzenlenme Yeri</b>
<b>Vinnitsya bölgesi</b>		
Ukrayna Borş Festivali	Eylül	Pravilivka köyü
<b>Volın bölgesi</b>		
“Lutsk Food Fest”	14-15 Mayıs	Lutsk şehri
“Z lübovyu do sala” (“Salo’ya, Sevgilerle”)	Ekim	Lutsk şehri
“Lutsk Food Fest”	16-17 Temmuz	Lutsk şehri
“Volodımır Usulü Lezzetliler”	Eylül	Volodımır-Volnıskiy şehri

<b>Dnipropetrovsk bölgesi</b>		
“Haluşkalar”	Mayıs	Hreçane köyü
“Kozaklığın Lezzetli Geleneği” Kuliş Festivali	Haziran	Stari Kodaki köyü
<b>Jitomır bölgesi</b>		
Derunlar Uluslararası Festivali	Eylülün ikinci Cumartesi	Korosten şehri
<b>Zakarpatya bölgesi</b>		
“Çervone vino” (“Kırmızı Şarap”)	11-15 Ocak	Mukaçevo şehri
“Genteşler Yarışması”	Ocağın son haftasonu	Geça köyü
“Ujgorod Palaçintası”	Şubatın sonu	Ujgorod şehri
Ukrayna Çapındaki Varenıklar Festivali	17 Mart	Yaremçe şehri
“Beyaz Şarap” (“Bile vino”)	3-5 Mart	Beregovo şehri
“Güneş İçeceği” Bal ve Şarap Festivali	Mayısın ilk hafta sonu	Ujgorod şehri
“Berlibaş Banuşu”	Mayıs	Kostlivka köyü
“Uçogan Bağ” Üzüm Üreticileri ve Şarapçılar Festivali	Mayıs	Vinogradiv Şehri
Hafif Ateşte Pişirilmiş Horoz (Tavuk) Festivali	30 Haziran	Koson köyü
“Kırmızı Kiraz”	Haziran	Patskanövo köyü
Riplyanka Festivali	Haziran	Koloçava köyü
“Süt Irmağı” Velıkıy Bereznıy İlçesinin Peyniri Festivali	Temmuz	Stujitsya köyü
Dağ Yabanmersini Festivali	5 Ağustos	Guklve köyü
Holubets Festivali	Ağustosun başı	Velıkıy Bıçkiv köyü

“Lekvar Bayramı” Erik Festivali	25 Ağustos	Geça köyü
Mukaçeve’de Tatlı Bal Bayramı	Ağustos	Mukaçevo şehri
“Gutsul Beyaz Peyniri” Festivali	5-6 Eylül	Rahiv şehri
“Varış Birası”	15-18 Eylül	Mukaçevo şehri
“Kızartılmış Koyun” festivali	Eylül	Lazeşçina köyü
“Altın Gulyaş” Festivali	Ekimin ortası	Müjiyevo köyü
“Sakura Wine” Şarap Festivali	Nisan	Ujgorod şehri
<b>Zaporijjya bölgesi</b>		
“Bizi Yenmek İmkansız” Adlı Turşu Festivali	Eylül	Zaporijjya şehri
<b>İvano-Frankivsk bölgesi</b>		
“Stanislav Marmelatı”	15 Ekim	İvano-Frankivsk ili
<b>Kiev bölgesi</b>		
“Sokak Yemekleri”	Haziran-Ağustos	Kiev şehri
“Sweets&Gifts” Fuarı	17-18 Aralık	Kiev şehri
“Şekerler ve Kurabiyeler”	Kasım	Kiev şehri
“Sweets Fest” Tatlılar Festivali	17-18 Aralık	Kiev şehri
“Whisky dram” Adlı Tek Maltlı Viski Festivali	12 Kasım	Kiev şehri
“Borsh Fest”	Ekimin başı	Çubinske köyü
Dondurma Festivali	Mayıs	Kiev şehri
Kropivnitskiy ili		

Çilek Festivali	11 Haziran	Mironivka köyü
Arıcı Günü	Ağustos	Vinogradivka köyü
<b>Lviv bölgesi</b>		
Pampuh Bayramı	Ocağın başı	Lviv şehri
“Lviv’de Glintveyn Günleri”	13-15 Ocak	Lviv şehri
“Bira Festivali”	8-12 Mayıs	Lviv şehri
“Lviv Tabakta”	24-28 Haziran	Lviv şehri
“Ekmek Bayramı”	Ağustos	Lviv şehri
“Lviv’e Kahve İçmeye”	Eylül	Lviv şehri
Çikolata Milli Bayramı	Ekimin başı	Lviv şehri
“Peynir ve Şarap Bayramı”	Ekimin ortası	Lviv şehri
Glintveyn Bayramı	Aralık	Slavske köyü
<b>Odesa bölgesi</b>		
“Evet, Lezzetliymiş!”	Nisanın sonu – Aralığın başı	Odesa şehri
“Çilek Bayramı”	21-22 Mayıs	Odesa şehri
Domates Günü	Ağustos	Odesa şehri
“Şarap ve Bölgesel Sanat Bayramı”	12-13 Kasım	Bolgrad şehri
Baharatlar ve Sevinçler: “Susam Açıl” Festivali	Kasım	Odesa şehri
<b>Poltava bölgesi</b>		
“Haluşka Fest”	Nisanın sonu	Poltava şehri
Çilek Festivali	21 Haziran	Kremençuk şehri
“Biletskivka Yöresi – Çilek Cenneti” Adlı Ukrayna Çilek Festifal-Fuarı	25 Haziran	Biletskivka köyü
“Poltava Haluşkası Bayramı”	Haziran	Poltava şehri
“Kremençuk’tan kuzey turna balığı yüzer”	Temmuz	Biletskivka köyü



“Mırgorod Domuzu Bayramı”	Eylül	Mırgorod şehri
<b>Ternopil bölgesi</b>		
“Varenik ve Kapusnyak Fest”	3 Mayıs	Zbaraj şehri
“Galitska Defilyada”	17-19 Haziran	Ternopil şehri
“Koropfest” Adlı Sazan Festivali	22 Temmuz	Koroşçi şehri
“Borşç’yiv”	Eylülün ilk yarısı	Borşçiv şehri
<b>Harkiv bölgesi</b>		
“Şehir Pikniği”	18-19 Haziran	Harkiv şehri
<b>Herson bölgesi</b>		
“Ukrayna Karpuzu – Tatlı bir Mucize”	Ağustosun üçüncü Cumartesi	Hola Prıstan’ şehri
“Tıšo-Tıšo FEST”	Eylül	Herson şehri
Hmelıtskıy ili		
“Proskuriv Tatlıları”	14-15 Ekim	Hmelıtsk şehri
<b>Çernigiv bölgesi</b>		
“Majesteleri, Nijn Salatalığı”	Eylül	Nijn şehri
“40-Yx”	24 Ağustos	Çernigiv şehri
“El Yapımı Ekmek” Ekmek Festivali	Mayıs, Ağustos	Mıstetskıy köyü
“Derun-fest”	Nisanın sonu	Çernigiv şehri

### 2.3.1. Ekmek Festivali

Çernigiv ilinin Obırok sanatsal köyünde hasat zamanında yapılmaktadır. Bu festival ile ilgili fotoğraf aşağıda gösterilmektedir.

Gerçekleştiği Yer ve Zaman: Ağustos ayı, Obırok sanatsal köyü, Çernigiv bölgesi.



(<http://holos.fm/page/festival-hlib-u-mistekomu-hutori-obirok-foto/> / Erişim tarihi: **3 Ocak 2019** )

Geleneksel Ukrayna ekmeği kara buğdayla yapılır ve bir hafta-10 gün boyunca bozulmadan durabilir. Soğuk Ukrayna günlerinde insanlar evlerinden her gün çıkmaması için ekmekler resimdeki gibi büyük ve uzun ömürlü olacak şekilde üretilmektedir.

Festivalin etkinlikleri arasında orakla hasat biçmek, el döveniyle harman dövmek, harman savurmak ve değirmen taşında öğütmek gibi eylemler bulunmaktadır. Festivalin en cezbedici etkinliği, tüm misafirlerin ünlü Ukraynalı fırıncı Denis Suhoviy'in önderliğinde eski Slav sobalarında ekmeği pişirmeyi öğrenebilme imkânının bulunmasıdır. Uluslararası katılımcılar Obirok sanatsal köyünün sakinleri eşliğinde ekmeği kendi elleriyle eker, toplar, öğütür ve pişirirler. Festival misafirleri etkinlik süresinde kendi çadırlarında kalıp yemeklerini kazanlarında pişirebilir, ayrıca hostel evlerinde yaşayıp kasabanın yemekhanesinde ev yemeklerini tadabilirler ([http://tourlib.net/statti\\_ukr/medvid.htm/](http://tourlib.net/statti_ukr/medvid.htm/) / Erişim tarihi: **3 Mart 2019**).Beş senedir yapılan bu festival 2017 yılında organize komitesi kararıyla son defa yapılmıştır.

### **2.3.2. “Lviv Coffee Festival” - “Kahve içmeye Lviv’e” – “На кáву до Львóва”.**

Her sene Lviv şehrinde yapılan kahveyle ve kahvenin yanına sunulan ikramların en güzellerini tanıtan bayramdır. Bu festival ile ilgili fotoğraf aşağıda gösterilmektedir.

Gerçekleştiği Yer ve Zaman: Sonbahar, Lviv.



<http://www.coffeefest.lviv.ua/> / erişim tarihi: **20 Kasım 2018** )

Ukrayna'nın en turistik yeri olan Lviv'in en popüler gastronomi festivalinde iki genç bayan geleneksel kıyafetler ile misafirleri kahve fincanları kostümü ile selamlıyor.

Festivalin amacı, kahve tüketme kültürünün seviyesini artırmak, Lviv'in eski kahve içme gelenekleri olan Doğu Avrupa kahve başkenti imajını desteklemektir. Bu festival, Ukrayna'nın kahve ile ilgili en köklü ve en önemli etkinliğidir. Her sonbahar Lviv'deki çeşitli konseptli butik kahvehaneler festivali ziyaret edenleri kahve tatlarının zenginliğiyle cezbetmektedir. Festival sırasında kafeler arasında kahvesi en güzel olan seçilmektedir. Bu seçim, 3 şekilde gerçekleştirilmektedir: 1. Festival ziyaretçilerinin gittikleri kafelerde bıraktıkları oy bültenleri, 2. [www.coffeefest.lviv.ua](http://www.coffeefest.lviv.ua) internet sitesi aracılığıyla verilen oylar, 3. Kahve Kralı ve Kraliçesi'nin Lviv'deki tüm kafelerde ağırlandıktan sonra yaptığı seçim.

### **2.3.3. Ekler Şehir günü**

2016 yılında Kahve Bayramı kapsamında 1. Ekler Şehir Günü düzenlenmiştir. Bu festival ile ilgili fotoğraflar aşağıda gösterilmektedir.

Gerçekleştiği Yer ve Zaman: Eylül ayı, Lviv.



([https://lviv.vgorode.ua/news/dosuh\\_y\\_eda/306957-yak-u-lvovi-ekleramy-chastuvaly-fotoreportazh/](https://lviv.vgorode.ua/news/dosuh_y_eda/306957-yak-u-lvovi-ekleramy-chastuvaly-fotoreportazh/) / Erişim tarihi: 10 Ocak 2019)

Bir Fransız tatlısı olan “Ekler” Ukrayna’da da oldukça popülerdir. Birinci resimde festival için yapılan Ekler piramidi bulunmaktadır. Birçok çeşit ekler misafirlere bu piramit ile sunulmaktadır. İkinci resimde ise sunulan eklerden bir kaçı bulunmaktadır.

24 Eylül'de tüm isteklilerin tadına bakabildiği ekler piramidi sunulmuştur. 25 Eylül Lviv'in en güzel ekleri yarışması gerçekleştirilmiştir. Bayram sırasında Kahve Bisiklet Mili de yapılmaktadır. Müze Caddesi'nde bir fincan kahve içtikten sonra yüzlerce kahve ve bisiklet sevenler eski Lviv sokaklarından geçen 1.5 saatlik geziye çıkmaktadır. 2016 yılında Kahve Festivali'ni dört günde yerli ve diğer şehirden gelen yaklaşık 150.000 kişi ziyaret etmiştir.

#### 2.3.4. Karpuz Festivali

Her sene Herson bölgesinin Hola Pristan şehrinde Ağustos ayının üçüncü Cumartesi günü karpuz ziyafetine konmak için düzenlenen bir festivaldir. Bu festival ile ilgili fotoğraflar aşağıda gösterilmektedir.

Gerçekleştiği Yer ve Zaman: Ağustos ayı, Herson.



(<https://zruchno.travel/FiftyTwoWeekends?ftw0=3aaa6d29-297a-94e3-f060-5982d35eef7e&lang=ua> / Erişim tarihi: **10 Ocak 2019** )

Karpuz festivalinde satıcılar dikkat çekmek için birinci resimdeki gibi karpuz konseptli kostümler giymektedir. İkinci ve üçüncü resimdeki gibi katılımcılar özellikle çocuklar karpuz konseptli yarışmalara katılmaktadırlar. Dördüncü resimde ise çeşitli kiloda ve türde karpuzlar sergilenmektedirler.

Bayramın vazgeçilmez unsuru, bostanlarda yetişmiş devasa karpuzların tartılmasıdır. Örneğin, 2012 yılının rekoru, 95 kiloluk karpuz aittir. Festivalde karpuz oymacılığı sergisi ve karpuz oymacılığı kursu da mevcuttur.

“İşlenmeli Poltava” sanat merasimi kapsamında geleneksel Poltava mutfağı şenliği de yer almaktadır (Poltava Haluşkası ve Poltava Borş Çorbası Bayramı). İlk Poltava Haluşkası Bayramı Poltava ilinde 2007 yılında düzenlenmiştir. Bu etkinlik, ziyaretçilere nice haluşka çeşidini yeme imkânını sunmaktadır. Usta aşçılar haluşka pişirme kursu vermekte, en güzel haluşkayı hazırlamanın püf noktalarını ve kendi tariflerini paylaşmaktadır. 2017 yılında aşçılık okullarında eğitim alan öğrenciler arasında Borş çorbası yarışması gerçekleştirilmiştir. O yılki festival sırasında 1500 porsiyon Borş ve 1000 porsiyonu aşkın haluşka dağıtılmıştır.

### **2.3.5. Balıkçı Şenliği**

“Balıkçı Şenliği” Keleberda Yemek-Folklor Festivali, Poltava ili Kremençuk ilçesi Keleberda köyünde yaz mevsiminde yapılmaktadır. Festival kapsamında milli mutfağın balık yemeklerini pişirme kursu, açık pazar, folklor ekiplerinin sahne performansları, ata binme, halk sanatçılarının ürünlerinin satıldığı pazar ve geleneksel sanatlar kursu, balık ürünleri pazarı, balıkçı gereçleri, fotoğraf çekme, yarışmalar, spor müsabakaları, ev yapımı içecekleri ve halk balık mutfağının yemeklerini tatma imkânı bulunmaktadır. (<http://firtka.if.ua/blog/view/30-ukrainskih-festivaliv-pro-aki-ne-znae-98-ukrainciv76227> /Erişim tarihi: **7 Ekim 2018**).

### **2.3.6. Berlibaş Banuşu Festivali**

Berlibaş Banuşu<sup>1</sup> Festivali Ukrayna'nın batısında, Zakarpattya ili Rahiv ilçesi Kostilivka köyünde düzenlenmektedir.

Gerçekleştiği Yer ve Zaman: Nisan ayı, Kostilivka köyü, Rahiv ilçesi, Zakkarpattya bölgesi.

---

<sup>1</sup> Banuş, koyun yağıyla pişirilen mısır çorbası.



(<http://www.ufest.in.ua/ru/afisha/etno/guculskyy-festyval-berlybashskyy-banosh?city=> / Erişim tarihi: **15 Kasım 2018** )

Geleneksel kıyafetler giyen Banuş pişiren aşçı ve öğrencisi üstteki fotoğrafta yer almaktadır.

Festival programının daha iyi anlaşılması için 2017 yılının programı şu şekilde gerçekteşmiştir:

- “Strimçak Kayaları”nın yanında toplu fotoğraf çekimi
- Gutsul törenli yürüyüş
- Dovbuş kayaları yanında Polonına (dağ vadisi) ateşinin yakılması
- En iyi banuş pişirme yarışması
- “Kostılvka”nın yetenekleri var” adlı halk ustaları sergisi, yerli zanaatkârların ürünleri, beyaz peynir, kaşar peynir, Gutsul mutfağı yemekleriyle “Berlıbaş likörleri”nin satıldığı fuar
- Festivalin simgesi, Berlibaşka isimli inek
- Gutsul yarışmaları ve eğlenceleri
- Banuş ve diğer geleneksel Gutsul yemeklerini pişirme kursu
- İlçenin halk müzik kolektiflerinin performansları
- Folklor tarzında eşsiz ateş şovu

Festivalde Banuş ve köyün aşçılarının pişirdiği diğer yemeklerin tadına misafirler ücretsiz bakabilmektedir.

(<https://mezhibozh.com/10-j-festyval-starodavnij-medzhybizh-dzherelo-nezlamnoho->

duhu-scho-zhyvytsya-z-hlybyn-istoriji / Erişim tarihi: **23 Aralık 2018**).

Gutsul yemeklerini pişiren yerli aşçılar geleneksel bayram kıyafetini giymektedir. Banuşun yanı sıra festivalde ücretsiz olarak beyaz peynir, koyun peyniri, kızartılmış hayvan yağı parçacıklı şalgam, ev yapımı sucuk, golubetsler gibi nice yemeğin tadına bakılabilmektedir. Çişneye bakma, Zakarpattya ve Romanya milli kolektiflerinin performansları ile geçmektedir. Yerli hanımlar şarkı söylemekte, köyün ana sokağından uydurma “atlı” düğün yapılmaktadır. Misafirler paska<sup>2</sup> ve geleneksel işlemeli kıyafet sergilerini de ziyaret edebilmektedir.

### **2.3.7. “Güneş İçeceği” Bal ve Şarap Festivali**

“Güneş içeceği” Bal ve Şarap Festivali, 14 senedir “Sakura-Fest” çapında Ujgorod şehrinde Nisan-Mayıs aylarında yapılan, Zakarpattya bölgesi için geleneksel ilkbahar festivali olan bir şenliktir. Şenliğin süresi üç gündür. Bu festivalde enfes Zakarpattya şaraplarını, hakiki balı tatmak; şarap ile harika uyum yaratan lezzetli peynir, nakış işlemeli havlu ve kıyafet, ağaçtan ve sorkundan yapılan ürünler, geleneksel çanak çömlek, el yapımı oyuncaklar gibi nice güzel hatıralık eşya ve hediye almak mümkündür. Bu ürünlerin çoğu Lviv, Rivno, Ternopil, İvano-Frankivsk gibi Batı Ukrayna’nın farklı illerinden Ujgorod’a getirilmekle beraber şaraplar genel olarak sadece Zakarpattya iline aittir. Festival kapsamında “Kırmızı şarap”, “Tatlı şarap”, “Beyaz şarap” ve “Bal şarabı” adaylıklarında kazananlara ödül verme töreni de gerçekleştirilmektedir. (<https://www.ukrinform.ua/rubric-tourism/2443669-krabi-v-eklerah-i-molekularna-kuhna-u-vinnici-vlastuut-tridennij-festival-izi.html>/ Erişim tarihi: **12 Kasım 2018**)

Festivale bölgeden onlarca şarap üreticisi katılmaktadır. "Sovine Gnizdo" (“Baykuş Yuvası”) adıyla bilinen eski kral bodrumlarında ücretsiz olarak elliye aşkın kaliteli ve hakiki şarabı, Avrupa üzüm çeşitlerinden yapılmış özlü karışım şarapları ve şarapçıların özel karışım şaraplarını tatmak mümkündür (Zuyev, 2003: 297-306).

Bal pavyonlarında arıcılar en popüler çiçek olan “Mayıs”, ıhlamur balları, polen, bal petekleri ve bal şarabının da dâhil olduğu birçok bal ürününü ziyaretçilere sunmaktadır.

<sup>2</sup> Ortodoks Hıristiyan geleneklerine göre Paskalya bayramında pişirilen tereyağlı yumurtalı tatlı ekmektir.



Festivalin misafirleri hediyelik eşyalar, tatlılar, ince süt yemekleri (vurda, beyaz peynir/brınza, ev peyniri), Zakarpattya peynircilik evlerinin ürünlerini satın alabilir; kebab, fırında pişmiş balık, patates, bogaç ve diğer Zakarpattya geleneksel yemekleri ziyafetine dâhil olabilir. Etkinlik çeşitli yarışmalar, eğlenceler, sanatsal kolektiflerin performansları eşliğinde gerçekleşmektedir.

2012 yılından bu yana Mayıs aylarında Çernigiv ili Storojnets ilçesinin Banliv-Pidgirmıy köyünde Huş Ağacı Suyu Festivali düzenlenmektedir. Festival ziyaretçileri eski huş, bal ve ot gençlik formüllerini öğrenebilir, ateşte yemek pişirip mantar, balık çorbaları ve huş ağacının suyuyla yapılan içeceklerin tadına bakabilir. Bunun yanı sıra festivalde otantik müzik, danslar, el yapımı ürünler fuarı, folklorik gösteriler de mevcuttur (<https://khm.depo.ua/rus/khm/u-hmelnitskomu-vpershe-vidbuvsya-festival-vulichnoyi-yizhi-15102016203000> /Erişim tarihi: **10 Ocak 2019**).

**2.3.8. “Galitska Defilyada” Yemek Festivali** Ocak, Nisan, Temmuz ve Ekim ayları olmak üzere yılda 4 defa Ternopil şehrinde düzenlenmektedir. Bu festival ile ilgili fotoğraf aşağıda gösterilmektedir.

Gerçekleştiği Yer ve Zaman: Ocak, Nisan, Temmuz ve Ekim ayları, Ternopil bölgesi.



(<http://www.ufest.in.ua/afisha/music/etno-kulinarniy-festival-galicka-defilyada?city=> / Erişim tarihi: **15 Kasım 2018** )

Sadece bir gastronomi ve yemek festivali olmayan “Galitska Defilyada” festivali resimde görüldüğü gibi çeşitli söyleşiler, mini konserler, mizah şovları ve yarışmalar da içermektedir.

Festivalin amacı, Ternopol'ü Ukrayna'nın yemek turizminin merkezi yapmak, toplu eğlencelerin kültürünü yeniden yaşatmaktır. Galiçina'nın aşçılık geleneklerini, ekolojik yemeği yaymak ve bölgenin yöresel kültürünün gelişmesini sağlamak için "Galitska Defilyada" halk eğlenceleri formatında yapılmaktadır. Festivalde geleneksel yemekler pişirilmektedir. Yemeklerde ancak bölgede yetişmiş sağlıklı ürünler kullanılmakta, suni koruyuculardan, mayonez ve ketçaptan uzak durulmaktadır. "Defilyada"ların her üç aylık dönemde yapılması, her mevsimin kendisine özgü yemeklere sahip olmasından kaynaklanmaktadır.

Bunun yanı sıra, festivalde aşçılık kursları, halk müzikçileri, sokak tiyatrolarının performansları, "En güzel mavka<sup>3</sup>" güzellik yarışması, ateş şovu, açık havada diskolar, çocuk ve spor mekânları, zanaatlarda Ukrayna geleneklerinin yeniden canlandırılması da yer almaktadır. Bu festivali düzenleyenler, şehirdeki lokantalar ve lokanta-eğlence komplekslerinin sahiplerinin kurduğu birlik olan Ternopil ili Lokantacıları Derneği'dir. Derneğin kurulmasındaki amaç, Galiçya ekolojik ve sağlıklı yemeklerini tanıtip onlara ün kazandırmaktır.

İlk festival 2013 yılı Ekim ayı Ternopol'ün Tiyatro Meydanı'nda düzenlenmiştir. Festival sırasında ücretsiz ev yapımı meyveli yoğurtlar, bal çeşitleri, kuliş adlı koyu darı çorbası, balık ve Borş çorbaları dağıtılmıştır. Fakat festivalin en önemli parçası "Galiçya Müzisyenleri" yarışması olmuştur. Ayrıca, dans şöleni, savaş hopak dansı, ok atma, çelenk örme, kibritten figür yapma, geleneksel ip kuklası yapma dersleri de festivali zenginleştirmiştir.

---

<sup>3</sup> Mavka, Ukrayna mitolojisinin kahramanı, uzun dökük saçlı güzel çıplak kız gibi görünen masal orman yaratığı; orman perisidir. Nadiren "мавка" kelimesi denizkızı anlamında kullanılmaktadır.



Ukrayna'nın geleneksel kıyafeti giymiş bir satıcı tütsülenmiş etleri şekil verdiği balkabakları ile birlikte sergiliyor.

### 2.3.9. “Genteş Domuz Kasapları Yarışması” Festivali

Bu festival her yıl Ocak ayının son hafta sonu Zakarpattya ilinin Geça köyünde gerçekleştirilmektedir. Genteş, domuz eti tedarigi ve domuz etinden yemekler pişirme alanlarında uzman kişidir. Genel olarak bu bir Macar geleneği olmakla birlikte onun Geça köyünde yaşatılmasının bir nedeni bulunmaktadır. Bergivşçına ilçesinde çok sayıda Macarların ikamet etmesi yerli mutfağı derinden etkilemiştir. Yörede popüler olan Macar mutfağının özelliklerinden biri, her yemeğin içinde mutlaka paprika biberiyle kırmızı biberin olmasıdır. Festival’de Ukrayna, Sırbistan ve Macaristan’dan gelen takımlar taze etin hazırlanmasından hazır yemeğe kadar yemek pişirme sürecinin tamamını göstermektedir. Her sene bütün Avrupa’dan binlerce turist geleneksel Macar gulaşını, tavuk, lahana yemeklerini, piknitsi, şovdar, paprikaş, tuzlu deri altı yağı gibi birçok yemek çeşidini tatmak için gelmektedir.

Ukrayna'daki şarapçılık sektörü genel olarak üzüm bağları ve birincil işletmeleri en çok Kırım, Zakarpattya, Odesa, Mikolayiv, Herson ve kısmen Zaporijjya bölgelerinde yoğunlaşmaktadır. Diğer gelişmiş şarapçılık bölgelerinden farklı olarak Zakarpattya ilinde çok sayıda kuvvetli şarap fabrikaları yoktur. Yörenin şarapçılığını şarabın eski teknolojilere göre üretildiği, misafirleri sahibin kendisinin karşıladığı küçük özel işletmeler temsil etmektedir (Basük, D., Ukrayna'da Şarap Turizminin Gelişimi Yönetiminin Teorik Metodolojik Temelleri , Yüksek Lisans Tezi, Gıda Teknolojileri Milli Üniversitesi, Kiev, 2015).

### 2.3.10. Kırmızı Şarap Festivali

Zakarpattya bölgesi için en eski, en büyük ve en kalabalık şarap festivali olan “Kırmızı Şarap” festivali, Honak, Kovbasko ve İltö adlarında üç Vasıl tarafından kurulmuştur. Bu festival ile ilgili fotoğraf aşağıda gösterilmektedir.

Gerçekleştiği Yer ve Zaman: bahar, Zakarpattya bölgesi.



(<http://igormelika.com.ua/moi-karpati/anonsi-podij/festival-chervene-vino-2019-v-zakarpatti/> Erişim tarihi: **25 Aralık 2018**)

Kırmızı Şarap Festivali'nde katılımcılara fotoğrafta görüldüğü gibi tadımlık şarap ikram edilmektedir.

İlk festival 1995 yılında gerçekleştirilmiştir. Geleneksel olarak bu festival her sene Mukaçevo şehrinde Vasıl Bayramı'nda düzenlenmektedir. Bu festival, sadece Mukaçevo'nun değil, tüm Zakarpattya'nın sembolü haline gelmiştir. Bu festivale tüm yörelerden şarapçılar gelmektedir. Festivalde kırmızı, beyaz, pembe, sek, yarım sek, tatlı şarap olmak üzere bütün şarap çeşitleri mevcuttur (<https://brandukraine.org/k/> Erişim tarihi: 23 Aralık 2018).

### 2.3.11. “Beyaz Şarap” Festivali

2000 yılından itibaren her bahar Zakarpattya ili Beregovo şehrinde düzenlenen taze şarap bayramıdır. Bu festivalin esinlendiricileri en iyi yerli şarapçıları birleştiren Aziz Ventsel Tarikatı üyeleridir. Beyaz şarabın en güzel çeşitlerinin yanı sıra festivalde Zakarpattya yöresel peynirleri, mezeleri ve en güzel yemekleri de ziyaretçiye sunulmaktadır. Ayrıca festival sırasında Aziz Ventsel Şarap Şövalye Tarikatı'na yeni şövalyeler ve nedimleri kabul etme töreni de yapılmaktadır.



Ukrayna'da yetişen meşe ağacından yapılmış fiçılarda dinlendirilen şaraplar misafirlerin beğenisine sunuluyor. Ukrayna meşe ağaçları hem Ukrayna'da hem de dünyada şarap üreticilerinin çok talep ettiği kaliteli bir ağaç türüdür. Üstteki fotoğrafta kırmızı, beyaz ve pembe şarap fiçileri görülmektedir.

### 2.3.12. Riplyanka Festivali

Riplyanka<sup>4</sup> festivali her yıl Haziran ayında Zakarpattya ilinin Koloçava köyünde açık hava müzesinde gerçekleştirilen bir festivaldir. Riplyanka, yerli halk için ezelden beri ikinci ekmek halinde olan geleneksel Zakarpattya yemeğinin ismidir. Riplyanka, her gün sofraya konulan, uzak yollara gidilirken bile alınan bir yemektir. Riplyanka her Zakarpattya ailesinde birlik sembolüdür.

Koloçava'daki Riplyanka Bayramı halk eğlenceleri ve tiyatro oyunları, en lezzetli Riplyanka yarışması eşliğinde geçmektedir. Kadınlar riplyankayı pişirirken içine beyaz peynir, mantar, kaymak gibi malzemeleri koyabilir. Bu bölgede her kadının özel bir riplyanka tarifi vardır.

### 2.3.13. Derunlar Festivali

Derunlar<sup>5</sup> Festivali Jitomır bölgesi Korosten şehrinde düzenlenmektedir. Bu festival ile ilgili fotoğraf aşağıda gösterilmektedir.

Gerçekleştiği Yer ve Zaman: Ağustos ayı, Korosten, Jitomır bölgesi.



(<https://moemisto.ua/zt/festival-deruniv-v-korosteni-64070.html> / Erişim tarihi: 3 Ocak 2019 )

<sup>4</sup> Riplyanka, Zakarpattya yöresinde patates püresi ve mısır unundan pişirilen bir yemektir.

<sup>5</sup> Derun, ince rendelenmiş patatesten yumurta, tuz ve baharatların ilavesiyle yapılan mücvere denir.

Her yaştan katılımcı Derunlar festivalinde çeşitli soslar ile birlikte derunlardan tadabilmektedir. Fotoğraftaki kadın geleneksel Ukrayna yoğurdu smetena ile Derun yemeye hazırlanmaktadır.

Ukrayna’da rendelenmiş patatesten yapılan derunlar çok sevilen geleneksel bir yemektir. Derunlar sade olmanın yanı sıra kıymalı, lor peynirli, mantarlı da olabilmektedir. Özellikle Ukrayna’nın Polissya adlı kuzey bölgesinde “deruni”, “bulbovnikı”, “strusni” de denen patates mücverleri çok yaygındır. Korosten şehrinde bu yemeğe rağbet ve saygı göstermek amacıyla derun heykeli dahi konulmuştur. Derunlar bayramı sırasında Ukrayna’nın her yöresinden gelen aşçılar ustalığını gösterme şansını bulmaktadır. Ziyaretçiler oylarıyla festivaldeki en iyi derunu seçmektedir. Ayrıca, festivalde derun yeme yarışması, derun pişirme hızlandırılmış kursu da yer almaktadır.

(<http://pl-ukr.net/blog/na-poltavshhini-vidbulosya-svyato-sala.html> / Erişim tarihi: **23 Aralık 2018**).

#### **2.3.14. “Gutsul Beyaz Peyniri” Festivali**

“Gutsul Beyaz Beyniri” (“Gutsul Brindzyası”), her yıl Rahiv ilinde yapılan bir şölendir. Bu, Zakarpattya bölgesinde en büyük koyun beyaz peyniri festivalidir. Misafirler festivalde Gutsul geleneklerini, halk sanatlarını ve yaşam tarzını öğrenme fırsatı bulmaktadır. Turistler eskiden beri Karpat dağları vadilerinde pişirilen geleneksel brindzya beyaz peyniri, hatıralık eşya, koyun yününden yapılan eşyayı alabilmekte, banuş, holubtsi, bohraç gibi Ukrayna ve Gutsul yöresi yemeklerini tadabilmektedir. Festivalde halk sanatçıları ve zanaatkârlarının sergisi, koyunculuk ürünleri fuarı, Gutsul ırkı atlarıyla yapılan gösteriler, “Korbaç şovu” da mevcuttur.





(<https://www.uezd.com.ua/u-nizhyni-projde-festyval-joho-velychnist-nizhynskyj-ohirok/> Erişim tarihi: **23 Aralık 2018**).

Koyun sütününden yapılmış Gutsül beyaz peynirinin tuzlu ve tuzsuz örnekleri gösterilmiştir. Saklanması kolay olması ve bozulmasının gecikmesi sebebiyle genel olarak tuzlu olanı tercih edilmektedir.

### **2.3.15. Lviv Peynir ve şarap Bayramı**

Lviv Peynir ve şarap Bayramı Ekim ayında düzenlenmektedir. Bu festival ile ilgili fotoğraf aşağıda gösterilmiştir.

Gerçekleştiği Yer ve Zaman: Ekim ayı, Lviv bölgesi.



(<https://festyvali.org/2018/10/07/lviv-zaproshuye-na-svyato-siru-i-vina/> Erişim tarihi: **29 Aralık 2018** )

Peynir festivalinde peynir işletmeciliği de ön plandadır. Fotoğrafta görüldüğü üzere Ukrayna peyniri oyma sanatı kullanılarak at üstünde bir adam yapılmış ve katılımcıların beğenisine sunulmuştur.



Bayram kapsamında Ukrayna'nın en ünlü peynir ve şarap ticari markalarıyla Batı Ukrayna'dan gelen üreticiler organik ürünlerini tanıtan sunumlar yapmakta; öncü şarap brendleri içeceklerini ziyaretçilere sunmaktadır. Ayrıca, şehirde Sırnık<sup>6</sup> Bayramı da düzenlenmektedir (<http://ukrainka.org.ua/node/3049/> Erişim tarihi: **23 Aralık 2018**).

### 2.3.16. Erik Reçeli Festivali

“Erik Lekvarı” (“Erik Reçeli”) festivali, Zakarpattya bölgesi Geça köyünde düzenlenir. Lekvar, özel reçel türüne denilmektedir. İyi bir lekvarı pişirmenin püf noktası, onu durmadan 24 saattir karıştırmaktır. Festivali ziyaret edenler taze eriklerin mis kokulu reçele dönüşünü kendi gözleriyle seyretmektedir. En iyi erik lekvarı ödülünü kazanan kişiye, 30 litrelik kazan ve erik lekvarı pişirme aletleri hediye edilmektedir. Festival sırasında misafirlere lekvardan başka Eski Macar tariflerine göre hazırlanan tatlılar ve lekvarlı içecekler de ikram edilmektedir.



<sup>6</sup> Ukraynaca “peynir”, “lor peyniri” anlamına gelen “сир” – “sır” kelimesinden gelir; bir çeşit lor peyniri tatlısıdır.



Üstteki resimde reçel yapmak için dalından koparılmış özel toprak güveçlerde bekletilen erikler gösterilmektedir. İkinci resimde ise yapılan reçellerin geleneksel motiflerle bezenmiş seramiklerde sunumu görülmektedir.

### 2.3.17. Varenıklar Festivali

Varenik veya diğer adıyla Vareniki bir tür Ukrayna mantısıdır. Varenıklar Festivali, Volın yöresi Lutsk şehrinde her yıl yapılan bir şölendir. Bu festival ile ilgili fotoğraf aşağıda gösterilmiştir.

Gerçekleştiği Yer ve Zaman: Eylül ayı, Lutsk, Volın bölgesi.



(<https://varenik.at.ua/> Erişim tarihi: 5 Ocak 2019 )

Yöre halkı için festivaller sadece bir eğlence değil aynı zamanda gelir elde etmek anlamına gelmektedir. Alttaki resimde kendi usüllerine göre varenik pişiren yöre kadınları görülmektedir.

Festivalin odak yemeği, geleneksel Ukrayna yemeği olup her Ukraynalı tarafından çok sevilen vareniklardır. Bu yemeğin başta lahanalı, patatesli, mantarlı, kıymalı, tatlı lor peynirli, vişneli olmak üzere onlarca çeşidi vardır. Bu festival sadece geleneksel Ukrayna mutfağının değil, sağlıklı yaşam tarzının da propagandasını yapmaktadır.

Genel olarak vareniklar festivalleri Ukrayna'da çok popülerdir. Benzer festivaller Zaporijjya'da, Varenikları Sevenler Partisi'nin bile kurulduğu Bukovel'de, 2006 yılında 70 kiloluk varenığın pişirildiği Çerkası'da yapılmıştır. Bunun gibi etkinliklerde yemeğin yanı sıra bahadır yarışmaları, kozak oyunları gibi birçok eğlence ziyaretçilerin dikkatine sunulmuştur.



(<http://pl-ukr.net/blog/na-poltavshhini-vidbulosya-svyato-sala.html> / Erişim tarihi: **23 Aralık 2018**).

Fotoğrafta peynirli, patatesli ve vişneli vareniklar katılımcılara ikram ediliyor. Özellikle vejeteryan beslenen katılımcılar varenik gibi et içermeyen ürünlere büyük ilgi göstermektedirler.

### 2.3.18. Salo Bayramı

Poltava ili Pıryatın ilçesi Smotrıki köyü birkaç yıldan bu yana Salo Bayramı'na ev sahipliği yapmaktadır. Salo tütülenmiş hayvan etlerine veya hayvan yağlarına verilen genel bir isimdir. İlk Salo Bayramı Poltava bölgesinde ilk olarak 2014 yılında gerçekleştirilmiştir. Bayramı ziyaret edenler taze, füme, haşlanmış ve tuzlu, sarımsaklı ve biberli, rulo şeklindeki, vareniki içindeki salonun ve salolu yemeklerin tadına bakabilmektedir. Ayrıca, etkinlikte ilçenin halk sanatı amatörleri de sahneye çıkmaktadır (<http://moyagazeta.com/news/a-30877.html> / Erişim tarihi: **23 Aralık 2018**).





Soğuk Ukrayna coğrafyasında vücut ısısını arttırdığı için tuzlanmış hayvan yağları tüketimi Ukrayna’da çok yaygındır. Birinci resimde mangalda salo pişiren bir satıcı, ikinci resimde Salo kullanarak devasa bir sandviç yapan bir kişi, üçüncü resimde ise tabakta yanında hardal ile Salo sunumu gösterilmektedir.

### 2.3.19. “Ujgorod Palaçintası” Festivali

Bu festival Ujgorod şehrinin merkezinde Macarcası “palacsinta” olan kreplere ithafen yapılan festivaldir. Festival ziyaretçileri türlü türlü içerikleri olan krepleri, Zakarpattya şarabını, balını ve peynirlerini tadabilmektedir. Bunun yanı sıra ziyaretçiler ateşte pişirilen et ve balık, közlenmiş patates, bogaç gibi diğer Ukrayna yemeklerinin tadına da bakabilmektedirler.

### 2.3.20. “Varişska Palaçintası” Festivali

Mukaçevo şehrinin merkezi parkında düzenlenen bu festival palaçinta şölenidir. Ujgorod’da olduğu gibi Mukaçevo’da da çeşitli krepler ve bunlarla ilgili her şey bayramın odağı niteliğindedir. Bununla birlikte Ukrayna ve Zakarpattya mutfaklarının diğer yemekleri de izleyicilerin dikkatine sunulmaktadır.

(<https://www.myvin.com.ua/news/1386-21-veresnia-u-seli-pravylivka-orativskoho-raionu-vidbudetsia-vseukrainskyi-festyval-borshchu/> Erişim tarihi: **24 Aralık 2018**).

### 2.3.21. “Koyun Sürülerinin Dağ Otlaklarına Götürülmesi Festivali”

Zakarpattya bölgesi Mijgiryia kent köyünde, yörenin en güzel yerlerinden biri olan Sınevır Geçidi’nde geçmektedir. Trembitaların<sup>7</sup> sesleri eşliğinde koyuncular dağ vadilerine uğurlanmaktadır. Bayram meydanında en iyi yaratım kolektiflerinin konserleri, demircilik kursları, peynir, vurda ve “Karpatı yöresinin beyaz altını” olan beyaz peynir gibi koyunculuk ürünlerinin hazırlaması gibi çeşitli faaliyetler yer almaktadır. Mutlaka geleneksel koyuncu ateşi yakılmaktadır.

### 2.3.22. Çilek Festivali

Çilek Festivali her yıl Harkiv bölgesi İzüm şehrinde meydana gelmektedir. İlçe belediyesinin önündeki meydanda bu meyvenin onlarca türünün tadına bakılabileceği fuar kurulmaktadır. Ayrıca yerli aşçılar çilek reçelini pişirip misafirlere ikram etmektedir.

### 2.3.23. “Petrikivka Fuarı”

Batı Ukrayna’nın en eski fuarı olan “Petrikivka Fuarı” sırasında Çernivtsi şehrinin aşçı ve ustalarına; Bukovina’ın, komşu bölgeler ve ülkelerin sanayi ve yemek ürünlerine ayrılmaktadır. Misafirleri Bukovina mutfağı yemeklerini tatma, “Bira Bayramı”, “Şarap Festivali” ve “Dondurma Dünyası” kampanyası beklemektedir. Pasta yapım evleri ve fırıncılar tüm isteyenlere tatlılarını ikram etmektedir. Batı Ukrayna’da olduğu için festivalde Avrupa etkisi görmek mümkündür.

### 2.3.24. “Dağ Yaban Mersini” Festivali

Ağustos ayında Zakarpattya bölgesi Guklîve köyünde düzenlenmektedir. Yerli halk, köyü ve yanındaki çevreyi ülkenin en güzel yaban mersininin memleketi saymaktadır. Ukrayna’daki en büyük dağ yaban mersini burada yetişmektedir. Bu meyve bölgede çok rağbet gördüğü için Guklîve’de Ukrayna’da tek olan yaban mersini heykeli bile kurulmuştur. Festivalde taze yaban mersini, yaban mersinli krepler, varenıklar, börekler, gombovetsler, çeşitli pastalar, yaban mersini reçelini yemek mümkündür. Ayrıca festival misafirlerini çalgıcıların coşturucu ezgileri, yarışmaları ve eğlenceleri de beklemektedir. Tüm misafirler geleneksel işlemeli kıyafetle gelip tatlı hediyeler almaktadır.

<sup>7</sup> Trembita, uzun ahşap boru şeklindeki geleneksel Gutsul nefesli müzik çalgısıdır.

### **2.3.25. “Altın Gulyaş” Festivali**

Ukrayna Macaristanı denilen Beregove şehrinin civarlarında bulunan Mujiyevo köyünde gerçekleşmektedir. Festival sırasında açık ateşte özel kazanda içine Macar paprikası ve çeşitli ot, kök katılarak duman aromalı gulyaş pişirilmektedir. Bayram süresince misafirler Macar gelenekleri atmosferine dalabilmekte, geleneksel Macar gulyaşının hazırlanma sürecini izleyip onun ve diğer çeşitli yemeklerin, Zakarpattya kadınlarının hamur işlerinin ve yerli şarapçıların en iyi şaraplarının tadına bakabilmektedir.

### **2.3.26. “Zakarpatske Bojole” Taze Şarap Festivali**

Zakarpattya bölgesinin en ünlü şarap üreticilerinin şaraplarını misafirlere tanıtmaktadır. Bu festivali ziyaret edenleri dolaysız çeşniye bakmanın yanı sıra “şarap piyangoları”, halkın en iyi şarap üreticisini seçmesi, kavrulmuş kestane, soğanlı Fransız çorbası gibi Fransız yemeklerini tatma, bal ve balcılık fuarları da beklemektedir. Festivalin bu etkinlik için özenle temizlenmiş eski şarap bodrumlarında yer alması, festival için ayrıcalıklı bir atmosfer yaratmaktadır.

### **2.3.27. Şeftali Festivali**

2016 yılında Beregovo ili Bene köyünde birinci Şeftali Festivali düzenlenmiştir. Bu festivalde Bene sakinleri şeftalilerden türlü tatlılar, likörler bile hazırlamaktadır. Yörenin benzersiz sıcak iklimi sayesinde Bene şeftalileri mükemmel tatsal özelliklerine sahiptir. Şeftali bayramında Bene kadınları misafirlere mis kokulu şeftali reçeli, şeftali pestili, mayalı hamurdan yapılan şeftalili pampuşkalar, şeftalili krepler, pastalar ve jöle ikram etmektedir. Şeftali ağacı odunlarından yakılan ateşin üzerinde bograç ve holubetsler, sucuklar ve etler kızartılmaktadır. Şeftali Festivali sayesinde şeftali üretimi Ukrayna’da bir hayli artış göstermiştir. Son yıllarda yüksek şeftali üretimi sayesinde Ukrayna dış ülkelere kendi şeftalilerini satmaya başlamıştır.

([http://tourlib.net/statti\\_ukr/molodeckyj.htm/](http://tourlib.net/statti_ukr/molodeckyj.htm/) Erişim tarihi: **24 Aralık 2018**).

### **2.3.28. Lutsk Yemek Festivali**

Her sene Lutsk şehrinde ”Lutsk Yemek Festivali”, “Lutsk Food Fest”adlı sokak yemekleri festivali düzenlenmektedir. Lutsk Food Fest gastronomi festivali Lübart Şatosu’nda lokanta, kafe, pastane, pizza dükkânı sahiplerini toplamaktadır. İki gün

boyunca katılımcılardan her biri ziyaretçilere menüsünün yeniliklerini ve leziz yemekleri sunmaktadır. (<http://irbis-nbuv.gov.ua> / Erişim tarihi: **25 Aralık 2018**).

Bu festival kapsamında Lutsk halkı ve şehrin misafirleri “Ukrayna Balcılar Birliği”nin sunduğu bal içecekleri ziyafetine de tanık olabilmektedir. Bu birliğin yardımıyla Ukrayna çapında “İçilen Ballar” Sergisi düzenlenmektedir. Bu etkinliklerin ana amacı, balın ve diğer arıcılık ürünlerinin şöhretinin yayılması, Ukrayna halk kültürünün ayrılmaz bir unsuru olan balı pişirme ve tüketmeyle ilgili eski geleneklerin yeniden yaşatılmasıdır.

### 2.3.29. Çikolata Bayramı

Her sene Lviv şehrinde düzenlenen bir şölendir. Bu festival ile ilgili fotoğraf aşağıda gösterilmektedir.

Gerçekleştiği Yer ve Zaman: Şubat ayı, Lviv.



(<http://www.shokolad.lviv.ua/> Erişim tarihi: **14 Kasım 2018** )

Fotoğrafta görüleceği gibi Lviv Çikolata Festivali’nde çikolata sadece yenilen bir ürün değil, gösteri amaçlı da kullanılmaktadır. Aşağıdaki fotoğrafta çikolatan yapılan kaleler, biblolar ve çeşitli figürler katılımcıların beğenisine sunulmuştur.



Bayramı ziyaret edenlerin dikkatini bu alanın en iyi temsilcilerinin sunum fuarları, ikolatacıların verdiği özel kurslar, el yapımı çikolata ürünleri, elliyi aşkın devasa çikolata parçalarından yaratılan eşsiz heykeller çekmektedir. Tatlı düŐkünleri, dört gün boyunca Lviv ve bütün Ukrayna'nın en iyi pastacı dkknlerinin ikolatalarını tatma fırsatını yakalamaktadır.



Lviv ikolata Bayramında heykeltıraŐlar Lviv'in simgesi olan dev Aslan heykelini çikolatadan yapıyor. Bu heykel festival giriŐinde misafirlerin beğenisini toplamıştır.

### 2.3.30. Golubets Festivali

Golubets<sup>8</sup> Festivali, yazın Zakarpattya ili etfalva köyünde yapılmaktadır. Bu festival ile ilgili fotoğraf aşağıda gösterilmektedir.

<sup>8</sup> Ukraynaca "golubets", "lahana sarması" demektir.



([http://www.zakarpattyatourism.info/product\\_info.php?language=ua&products\\_id=3316](http://www.zakarpattyatourism.info/product_info.php?language=ua&products_id=3316) / Erişim tarihi: **25 Ekim 2018** )

Gerçekleştiği Yer ve Zaman: yaz dönemi, Zakarpattya bölgesi, Çetfalva köyü,.

Çeşitli boyutlardaki golubetsler (lahana sarmaları) aşağıdaki fotoğraftaki gibi katılımcılara sergilenmektedir. Ukrayna coğrafyasında nadir yetişen sebzelerden olan lahanadan yapılan golubetsler Ukrayna halkı için mutfaklarında önemli bir yer tutmaktadır.

Bu yörede genellikle Macarlar yaşamaktadır. Macarlar şukrut yapraklarına paprikalı islenmiş domuz döş etini ve torgoni denen küçük ekmek parçacıklarını sarmaktadır. Ayrıca, sıklıkla üst yaprak olarak kolrabi, acırğa ve yabani üzüm yapraklarını da kullanmaktadır. Ana festival yemeğinin çeşnisine bakmanın yanı sıra programda çardaş dersleri ve golubets işleri uzmanları yarışmaları da vardır. Zakarpattya’da golubetsin ne kadar küçük olursa o kadar lezzetli olduğu düşünülmekte, yerli hanımlar golubetslerin içini mısır taneleri ve mantarla doldurmaktadır.

### **2.3.31. Hafif Ateşte Pişirilmiş Horoz Festivali**

Bu festival Zakarpattya yöresi Koson köyünde yazın başında yapılmaktadır. Festival organizatörleri etkinliğin amaçlarını “yeşil” doğa turizmine dikkat çekip gelişmesini sağlama, Ukrayna folklorunu yayma, yerli halkın renkleri ve özelliklerini gösterme olarak sıralamaktadırlar. Gün boyunca pek çok ustaların horoz pişirmek için yarıştığı ve bu Koson yemeğinin nice tariflerinin kullanıldığı ana yarışma sürmektedir. Festivalin sonunda tüm bu yemekler misafirlere ikram edilmektedir. Bununla birlikte, bayramda toplu eğlenceler, danslar, oyunlar, havai fişek gösterileri de vardır (Ukraynalıların

Gastronomi Festivalleri, Lviv Haber Bülteni, Lviv Ekonomi ve Turizm Enstitüsü, Lviv, 2016).

### **2.3.32. Sazan Festivali**

Ternopil bölgesi Monastır ilçesi Koropets köyü her yıl Temmuz ayında “Koropfest” (“Sazanfest”) Sazan Festivali’ne ev sahipliği yapmaktadır. Yerel ırmakta sazan miktarı her zaman fazla olduğu için köy sakinleri balıkçılıkta uzmanlaşmışlardır. Çok sayıda misafir sazan balığının tadına bakmak için bu festivale gelmektedir. Festival yemekleri onlarca kadın tarafından pişirilmektedir. Festivalin amaçlarından biri, yerli kadınların sazan pişirme marifetini göstermektedir. Bayramda sazanlı varenıklar ve sazan turşusunu hazırlama kursları da verilmektedir. Fırında pişmiş sazan, kızartılmış sazan, sazan dolması, kaymaklı sazan, mayonezli sazan, kuru üzümlü sazan, haşhaşlı sazan, soğanlı sazan gibi eşsiz yemekler yapılmaktadır. Kadınlar hem kendi tarifleri hem de ninelerinin tariflerine göre yemekler pişirmektedir. Her yıl yüzlerce kişi Koropets’e gelip en güzel yemeği seçmektedir. Bu yemek sonradan açık artırma ile satılmakta, elde edilen paralar ise hayırseverliğe harcanmaktadır. Ayrıca festival programında konser ve spor yarışmaları da yer almaktadır. Yarışmayı kazananlara ödül olarak sazan turşusu hediye edilmektedir.

### **2.3.33. Vinnitsa Yemek Festivali**

Vinnitsa Yemek Festivali, Vinnitsya şehrinde 20 Nisan 2018’de düzenlenmiş olan bir festivaldir. Festivalin parolası, “Vinnitsya’yı tat” olmuştur. Bu festival ziyaretçilere oldukça modern yemeklerin tadına bakma fırsatını sunmaktadır. Üç gün boyunca Vinnitsya’nın merkezi parkında moleküler mutfağı yemekleri, eklerin içindeki yengeç, kurbağa ayakları, dorblue peynirli çiğ börekler, Vinnitsya elmalı varenıkları, çeşitli et yemekleri tadılmıştır. Festivaldeki eğlenceler arasında hızlı evlenme hizmeti, güzellik ve cilt bakım merkezi hizmeti ve Dinlenme ve hobi alanı hizmetleri, çeşitli kurslar, dans yarışmaları yer almaktadır. ([http://tourlib.net/statti\\_ukr/molodeckyj.htm](http://tourlib.net/statti_ukr/molodeckyj.htm) / Erişim tarihi: **24 Aralık 2018** ).

### **2.3.34. Ateş ve Et Festivali**

“Ateş ve Et” festivaline de Mukachevo şehri ev sahipliği yapmaktadır. Festivalin ana yemeği, açık ateşte pişirilen farklı et yemekleridir. 2018 yılında bu festival 3-6 Mayıs arasında gerçekleşmiştir. Bu festival kapsamında “Zümrüt Kaynakları” adlı Uluslararası Kültür ve Sanat Festival-Yarışması da yer almıştır. Ziyaretçiler için çeşitli çağdaş eğlenceler hazırlanmıştır. Festivalin son günü, Halk Sanatları Günüdür. İsteyenlerin demircilik, dokumacılık, çömlekçilik, ekmekçilik, biracılık gibi çeşitli zanaatlarla tanışma fırsatı olmuştur (<http://uzhgorod.net.ua/news/98089/> / Erişim tarihi: **24 Aralık 2018**).

### **2.3.35. Turşu Festivali**

İlk Turşu Festivali Ukrayna’da 20 Eylül 2015 yılında yapılmış ve Zaporijjya şehrinde yer almıştır. Bu festival dünya çapında eşsiz bir festivaldir. Ukrayna halkı içinse kış hazırlığının vazgeçilmez bir unsuru olan turşu yapma, aynı zamanda bu halkın yaratıcılığını ortaya koyan bir faaliyettir. Geleneksel turşular dışında festivalde benzersiz reçel ve soslar da ikram edilmiştir. Yaklaşık elli usta ziyaretçilerle özel tariflerini paylaşmıştır (TSN haber sitesi arşivi, 21 Eylül 2015 tarihli programı). 2015 yılıki festivalin “Bizi yenmek imkânsız” ismi, halkın tedarikli ve tutumlu olması nedeniyle her durumda hayatta kalabilme kabiliyetini göstermektedir. Ayrıca, organizatörlerin tabiriyle bu, halkın gönüllü hareketi olarak da değerlendirilmelidir. Festivalin ana amaçlarından biri, askerlere yardım toplamaktır. (<http://www.mukachevo.net.ua/news/view/272592/> / Erişim tarihi: **24 Aralık 2018**).

### **2.3.36. Ukrayna Borş Festivali**

Bu festival farklı folklor kolektifleri, şairler, yazarlar, sanatçılar, farklı bölgelerden aşçı-sanatçı gruplarını bir araya getirmektedir. Ünlü Ukrayna gazetecisi Hanna Sekret kendi baba evinde kurduğu “Tarlada Tiyatro”da Ukrayna’nın bütün köşelerinden misafirleri toplamaktadır. Bu festival ile ilgili fotoğraf aşağıda gösterilmiştir.

Gerçekleştiği Yer ve Zaman: Eylül ayı, Pravilivka köyü, Orativ ilçesi Vinnitsa bölgesi.



(<https://www.myvin.com.ua/news/1386-21-veresnia-u-seli-pravylivka-orativskoho-raionu-vidbudetsia-vseukrainskyi-festyval-borshchu> / Erişim tarihi: **15 Kasım 2018** )

Ukrayna'nın en popüler yemeği olan Borş üstteki fotoğrafta gösterilmiştir. Klasik sunumdaki bu çorba kırmızı rengini pancardan almıştır. Üstündeki yoğurda benzeyen Smetena da yine Borş'a tat veren ekşimsi bir tatlı kremadır.

Borş bir çeşit lahana çorbasıdır. Aslında Ukrayna insanına göre Borş günün her vakti yenebilen bir yemektir. Bu festivalde Ukrayna'nın çeşitli yörelerinden hamarat kadınlar orijinal tarifler ve misafirlere ikram için çeşit çeşit Borşlar getirmiştir. Ayrıca, festival programında farklı folklor müzik kolektiflerinin sahne performansları, komik hikâyelerin okunması ve danslar da vardır. Festival katılımcıları misafirlere Borş ikram etmekte ev hanımları güzel Borş pişirmesinin püf noktalarını anlatmaktadır. Her yıl yaklaşık elli yarışmacı festivalde özel tariflere göre Borş çorbaları hazırlamaktadır. Her yarışmacının kendi sırrı vardır. şukrut, pancar veya elmalar, mantar, kuru erik veya nar taneleri, hatta bal bile bu çorbalarda bulunabilmektedir. Festivalde sadece Borş değil, türlü hamur işleri, lapalar, vareniklar ve bir tür hamur işi haluşkalar da pişirilmektedir. (<https://tourinform.org.ua/category/fests/page/8> / Erişim tarihi: **25 Aralık 2018**).



(<https://tourinform.org.ua/festyval-berlybashskij-banush/> Erişim tarihi 25 Aralık 2018)

Geleneksel kıyafetini giymiş Ukraynalı kadın evinde yaptığı Borş'u geleneksel şömleğinde saklamaktadır. Topraktan yapılan bu şömlekler hem yemeğin lezzetini sağlamakta hem de yemeği sıcak tutmaktadır.

### 2.2.37. Nijın Salatalığı Festivali

15 Eylül 2018 tarihinde Ukrayna'da Nijın Őehir Meclisi Kùltür ve Turizm Mùdùrlùđü tarafından ilk **Nijın Salatalığı Festivali** düzenlenmiştir. Nijın salatalığı, dùyunda şöhreti 350 yıldan bu yana devam eden bir sebzedir. Onun ünü ve önemini 16 Aralık 2005 tarihinde Černigiv ili Nijın yöresinin salatalıklarını ve Nijın salatalığı tuzlama ustalarını öven Nijın salatalığı anıtı açılması ispat etmektedir. Bu anıt, Ukrayna'daki ilk sebze anıtı olmuştur. Festival kapsamında salatalıkları tatmak, satın almak, hatıralar ve salatalıkların tuzlanması için fiçılar almak mümkündür. Nijın'ın eğitim kurumları, işletmeleri ve kuruluşları çeşitli kompozisyonlarıyla Nijın salatalığını tanıtmışlardır. Ayrıca sanatlar okulunun öğrencileri sanat atölyeleri özel Nijın hatıralarını hazırlamışlardır. (<http://www.cheeseandwine.lviv.ua> / Eriřim tarihi: **25 Aralık 2018**)

### 2.3.38. 40 Uha Festivali

Çernigiv şehrinde yer alan “40 Uha” (Balık Çorbası) Festivali’nin amaçları arasında Çernigiv’in geleneksel mutfağı, folklor adetlerini yeniden yaşatmak, balık endüstrisi ve balıkçılığı desteklemek, nehirleri ve balığı koruma üzerine farkındalık oluşturmak ve turistlerin dikkatini yöreye çekmek yer almaktadır. Festival kapsamında farklı tariflere göre hazırlanan balık çorbalarının tadına bakan misafirlere şehir halk korosu, halk oyunu topluluğı gibi şehrin sanatçı grupları tarafından çeşitli performanslar sergilenmektedir (<http://lutskfoodfest.com.ua/node/134> / Erişim tarihi: **25 Aralık 2018**).



Balık Festivalinde Ukrayna nehirlerinden, göllerinden ve denizlerinden tutulan balıklar sunulmaktadır. Fotoğrafta Ukrayna’da en çok tüketilen balık olan alabalıklar gösterilmektedir.

### 2.3.39. Proskurkiv Lezzetleri Sokak Yemekleri Festivali

13 Ekim 2018 tarihinde Hmelnytskyi’nin merkezinde “Proskuriv Lezzetleri” Sokak Yemekleri Festivali beşinci defa “Lirik Sonbahar” ismi altında gerçekleştirilmiştir. “Proskuriv Yemekleri” Festivali’nin organizatörleri sadece en iyi beslenme kurumlarını

toplamayı değil, misafirleri Podillya geleneksel mutfağı ve Avrupa ülkelerinin mutfaklarının yemekleriyle tanıştırmayı da hedeflemektedir. 2016 yılından itibaren düzenlenen bu festival her defasında farklı bir tema ile ilgili gerçekleşmiştir. Lokanta sahipleri misafirlere hem düğün hem de bayram yemeklerini, hem eski tariflere hem de aile tariflerine göre yapılan yemekleri sunmuşlardır. Hmelniçına yöresinin korovay isimli düğün ve tören ekmeğini yapan kadınlar ustalık konusunda birbiriyle yarışmışlardır. Maslyana bayramında aşçılar türlü türlü krep pişirmişlerdir. Avrupa gününe ithafen yapılan festivalde İtalyan makarnası, risotto, istiridye, leziz sucuk, fırında pişirilmiş et ve balık, enfes tatlı ziyafeti yapılmıştır. Çeşitli sanatçılar kolektifleri de festivale ayrı bir renk katmıştır (<http://karpatnews.in.ua/news/142158-festyval-chervenevyno-2018-prohrama-ta-onovlennia.htm> / Erişim tarihi: **26 Aralık 2018** ).

#### 2.3.40. “Evet, Lezzetliymiş” Festivali

İsmi nevi şahsına münhasır olan bu festival Odessa’da 2007 yılından itibaren senede birkaç defa yapılmaktadır. Bu festival ile ilgili fotoğraf aşağıda gösterilmektedir.

Gerçekleştiği Yer ve Zaman: senede birkaç defa, Odessa.



(<http://expodessa.com/takidavkusno/> erişim tarihi: **2 Ocak 2019** )

Odessa film stüdyosunda düzenlenen bu festivale binlerce kişi festival alanında sabahtan akşama kadar türlü etkinliklere katılmaktadır. Festivale katılan herkes birbirlerine kendi yöresel yemeklerini ikram etmekte, bu sayede sosyalleşmektedir.

Festival alanı, Odessa Film Stüdyosu’dur. Bu stüdyo; çeşitli yemek stantları, aşçılık yarışmaları alanı, oturma, eğlence alanları, mini konser sahneleri olmak üzere farklı



alanlara bölünmektedir. Bu etkinlik misafirlere Odessa aşçılık geleneklerini, Odessa mutfağının efsane yemeklerini, yerli gıda ürünleri ve şarapları, kısacası Odessa'nın gastronomi tablosunu, ayrıca dünya uluslarının mutfaklarının Odessa icrasını göstermektedir. Festival kapsamında "True burger" en iyi burger yapma yarışması da mevcuttur. Her "Evet, Lezzetliyim!" festivalinin kendi konusu, yeni programı vardır. Örneğin, 22-23 Nisan 2017 yılında bu festivalin konusu "Yazlık Sezonu" olmuştur. Festivalin alanı büyük bir Odessa yazlığı tarzında hazırlanmıştır. Her katılımcı verilen temaya göre yemekler pişirmekte, böylece eşsiz bir festival menüsü oluşmaktadır. Festivalin programında konser, müzik, dans, oyunlar, yarışmalar, çocuk alanı, orijinal fotoğraf çekme alanları da vardır. Festivale giriş ücretlidir. (<http://www.mukachevo.net/ua/news/view/315309/> Erişim tarihi: **23 Aralık 2018** ) (<http://www.radiosvoboda.org/content/news/27257524.html/> Erişim tarihi: **25 Aralık 2018**).

#### **2.4. Ukrayna Gastronomi Festivallerinin Yapısı**

İnsan için gıda sadece yaşam sürdürme yöntemi olmaktan çoktan çıkmıştır. Yemek yeme, insanların törenler, gelenekler, ritüeller gibi sosyal-kültürel davranış biçimleriyle ilgili bir süreçtir. Yeme içme, insan hayatının çeşitli aşamaları ve olaylarına eşlik etmektedir. "Öğün, sadece karın doyurma ve açlık giderme değil, aynı zamanda insanlar arasındaki iletişim aracıdır. Bu durumda yemek de sembol, simge halini almaktadır". (Kapkan, Marina; 2008. Gastronomi Kültürü: Kavram, İşlevler, Oluşum Faktörleri. Ural Devlet Üniversitesi, Ural)

Gastronomi kültürü genel olarak üç ana unsurdan oluşmaktadır:

- 1)Aşçılık kültürü,
- 2)Yemek yeme kültürü,
- 3)Yemek pişirme ve yemek eylemi üzerine düşünceler (Kapkan, Marina.; 2008. Gastronomi Kültürü: Kavram, İşlevler, Oluşum Faktörleri. Ural Devlet Üniversitesi, Ural).

Gastronomi festivalleri bu unsurların tamamını yansıtmaktadır. Gastronomi festivallerinin yapısı hususunda bu festivallerin süjesi ve objesinden bahsetmek

mümkündür. Gastronomi festivalinin süjeleri; organizatörleri, festival programının katılımcıları ve izleyicileridir. Organizatörler çeşitlilik gösterebilmektedir; genel olarak festival düzenleyicileri olarak Kültür ve Turizm Bakanlığı'nın şubeleri, muhtarlıklar, belediyeler, lokanta ve eğlence komplekslerinin sahipleri, belirli ürün üreticilerin birliği ve yerli halktır.

Katılımcılar ve izleyiciler ise sırayla yerlerini değiştirebilmektedir. Genel itibarıyla festival alanında bulunan her kişi belli bir şekilde festivalin yaratıcısı, aktif veya pasif katılımcısı da olmaktadır (Zubenko, 2011: 110-114).

Festivali oluşturan bileşenleri de şu şekilde sıralamak mümkündür:

- Sunum bölümünde yer alan anlamsal, tematik bileşen. Gastronomi festivalleri için bu, belli bir ürün veya yemektir.
- Görevi festivalin konusuna dikkat çekmek olan bayram ve tören bileşeni.
- Örgütlü yapısı, koordine personeli.
- Festivalin gerçekleştiği belli bir alanı ve gerekli teknolojik araçları kapsayan maddi temel. Çoğu zaman festivalin maddi temeli ilgili devlet ve özel kurumların, sponsorların desteğini gerektirmektedir.

Nebi Özdemir kitabında, Beverly J. Stoeltje'nin festivalin yaratılmasında iki yapının etkili olduğunu ve bunların olayın ve katılımın sosyal yapısı olduğunu ifade eder. Özdemir'e göre "açılış töreni, ritüel, dram ve yarışma, bayram, dans ve müzik, kapanış töreni" festivalin birinci türden yapılarını oluşturmaktadır (Özdemir, 2005: 55). Özdemir'e göre Türk halk eğlenceleri "adlandırma, zaman ve süre, mekân, eğlence, katılımcılar, başlangıç kalıbı, sohbet, halk edebiyatı ürünleri, yiyecek ve içecekler, oyunlar, müzik, dans, giyim kuşam ve süslenme, koku, gezinti, inançlar, hediye ve ödüller, erotik öğeler, bitiş kalıbı" şeklinde tanımlanan yapısal unsurlara sahiptir. (Özdemir, 2005: 346). Bu ifade genel olarak halk eğlenceleri için de geçerlidir. Ukrayna gastronomi festivalleri de bu yapısal unsurların birçoğuna sahiptir.

Festivallerin isimlendirilmesi sürecinde genellikle "eşsiz" bir isim seçmeye dikkat edilmektedir. Nebi Özdemir bunun için yöresel şenlikleri, festivalleri ve panayırıları

genellikle belirli bir yöreye veya yerleşim yerine ait, adı ve izleriyle bir benzerinin bulunmamasına özen gösterilen, adeta ilgili yerleşim yeri ile özdeşleşen etkinlikler olarak nitelendirilmektedir (Özdemir, 2005: 54). Ukrayna gastronomi festivalleri arasında bunun birçok örneğine rastlamak mümkündür. “Kremençuk’tan Kuzey Turna Balığı Yüzer”, “Volodımır Usulü Lezzizler”, “Biletskivka Yöresi – Çilek Cenneti” adlı Ukrayna Çilek Festival-Fuarı, “Ujgorod Palaçintası”, “Stanıslav Marmelatı”, “Süt Irmağı” Velıkiy Bereznyı İlçesinin Peyniri Festivali bu örneklerdendir.

Dünya tarih, şenlik ve festival takvimlerine dâhil edilmek için festivalin belirli bir dönem içinde ve aynı tarihlerde aralıksız bir şekilde düzenlenmesi gerekmektedir (Özdemir, 2005: 91). Ukrayna’da gastronomi festivallerinin birçoğu her yıl aynı tarihte, genellikle belirli bir ayda yapılmaktadır.

Meyve festivalleri genellikle hasatın olduğu zamanda yapılmaktadır: çilek festivalleri Mayıs ayının sonu veya Haziran ayında, “Kırmızı Kiraz” Festivali Haziran ayında, Dağ Yabanmersini Festivali 5 Ağustos günü, “Lekvar Bayramı” Erik Festivali 25 Ağustos vs. Peynir festivalleri de yaz mevsiminin ortası sonbahar mevsiminin başında yapılmaktadır.

Yemek festivalleri her mevsimde yapılmaktadır: Poltava’daki “Haluşka Fest” Nisan ayının sonunda, Dnipropetrovsk ili “Haluşkalar” Mayıs ayında, Pampuh Bayramı Ocak ayının başında, “Kozaklığın Lezzetli Geleneği” Kuliş Festivali Haziran ayında, “Ujgorod Palaçintası” Şubat ayının sonunda, Derunlar Uluslararası Festivali Eylül ayının ikinci cumartesi gününde gerçekleştirilmektedir.

Birçok şarap festivali ise genellikle kış ve bahar mevsimlerinde düzenlenmektedir: “Çervone vıno” (“Kırmızı Şarap”) - 11-15 Ocak’ta, “Beyaz Şarap” (“Bile vıno”) - 3-5 Mart’ta, “Sakura Wine” Şarap Festivali – Nisan ayında, “Güneş İçeceği” Bal ve Şarap Festivali – Mayıs ayının ilk hafta sonunda, “Uçogan Bağı” Üzüm Üreticileri ve Şarapçılar Festivali – Mayıs ayında yapılmaktadır. Bununla birlikte yazın düzenlenen festivaller de vardır. Örneğin “Üzüm ve Şarap Bayramı” festivali İvano-Frakivsk şehrinde Ağustos ayında düzenlenmektedir.

Çalışmanın sonunda gösterilen tabloya göre; festivallerin yaklaşık 20'si köyde, 50'si de şehirde (ilçe merkezleri dâhil) yapılmaktadır. Festivaller genellikle büyük bir meydanda, bazen şaraphaneler, kafeler, çeşitli sanatsal köylerde düzenlenmekte ve birkaç gün sürmektedir. Festivallerin organizatörleri çoğunlukla yerel yönetim (muhtarlıklar, belediyeler, kültür müdürlükleri) ve çeşitli derneklerdir. Kimi zaman farklı şirketler, gazeteler de festival düzenleyici olarak karşımıza çıkmaktadır. Örneğin, 2019 yılında ilk defa gerçekleşmiş olan “Poltava Haluşkası” uluslararası festivalinin organizatörlüğünü yerel “Poltavskiy Vistnik” gazetesi yapmıştır.

Tematik bileşene, yani yemeğe gelince, etnografi çalışmalarında Ukrayna mutfağının dört bini aşkın et, balık, sebze, yumurta ve süt ürünlerinden yapılan yemeği kapsadığı vurgulanmaktadır. Ukraynalıların menüsünde daima çeşitli unlu yemekler ve mamuller yer almaktadır. Varenıklar, haluşkalar, krepler, babkalar, klötskalar, patates krepleri, zrazlar, pastalar, paskalar, çörekler, haşhaşlı börekler, vergunlar, solodovnikler vs. bunlara örnek olarak gösterilebilir.

Zengin tarihi olan her mutfak kültürü gibi Ukrayna mutfağı da hem diğer milletlerin mutfak geleneklerini kendisinde bütünleştirmekte hem de önemli ölçüde yöresel olmaktadır. Bundan dolayı Batı Ukrayna mutfağı Doğu Ukrayna mutfağından oldukça farklıdır. Polonya mutfağı Podillya, Türk mutfağı Bukovina, Macar mutfağı Gutsul, Rus mutfağı ise Ukrayna Sloboda yöresini etkilemektedir. Turistler arasında popüler olan Galıçına yöresi mutfağı Ukrayna haricinde Polonya, Slovakya ülkelerinde de rağbet görerek uluslararası olgu halini almıştır.

Sembolik Ukrayna gastronomi ürünü Salodur. Milli mutfağın en popüler yemeği ise Borş çorbasıdır. Ukrayna Borş çorbasının yaklaşık elli çeşidi bulunmaktadır. Bu çorba her yörede kendi tarifine göre pişirilmektedir. Ukrayna Borş çorbasının içine neredeyse yirmi karma ısıtıl işlem gören ürün girmekte; bu, onun zengin ve eşsiz tadını, aromasını ve renkliliğini sağlamaktadır.

İklimde dört mevsimin çarpıcı bir biçimde ifade edilmesi, birçok ritüel yemeklerinin ortaya çıkmasını sağlamıştır. Paska, kutya, uzvar, kolivo, haşhaşlı çörekler, krepler,

varenıklar, börekler vs. bunların örneklerindedir (Kornilova, N., Ukrayna’da Gastronomi Turizminin Gelişiminde Faktör Olarak Gastronomi Festivalleri, Kiev, 2018).

Ukrayna gastronomi kültürünün diğer önemli unsuru, ev işi votkası, kalganivka, spotikaç, ballı votka, erik votkası, vişne likörü gibi çeşitli alkollü içkilendir. Son zamanlarda yapılan sokak ve şehir yemekleri festivallerinde sadece geleneksel Ukrayna yemekleri değil, hamburger gibi dünya genelinde yaygın olan ve özel lokantaların kendi tariflerine göre yaptığı yemekler de herkesin dikkatini çekmektedir.

Gastronomi festivalleri sadece yemekler pişirmek ve ziyaretçilere sunmakla sınırlı kalmamaktadır. Onlar, misafirlerine çok geniş eğlence ve öğrenim programını teklif etmektedir. Örneğin, Tışo Festivali “yemek-duygular-festival” altında gerçekleşip ziyaretçileri farazi olarak aşağıdaki şekilde gruplandırmaktadır:

Tışo yemek – gastronomi, sokak yemekleri;

Tışo turizm – turizmle ilgili projeler, tartışma toplantıları;

Tışo müzik – sokak müzisyenleri, müzik kolektifler;

Tışo dans – dans kolektifleri, dans festivali temsilcileri;

Tışo çocuklar – çocuk eğlenceleri ve gelişim oyunları;

Tışo sanat – ressamlar, zanaatçılar, sanatçılar.

Tışo dersane- (<http://www.vin.gov.ua/news/ostanni-novyny/5694-na-ivuleinomu-10-mu-festyvali-borshchu-shcho-vidbuvsia-na-vinnychchini-predstavleno-43-retsepty-tsiiei-stravy/> Erişim tarihi: **28 Aralık 2018**).

Hemen hemen her gastronomi festivali ziyaretçilere konser programı, çeşitli eğlenceler, yarışmalar, kısa kurs imkânları sunmaktadır. Festivallerde yer alan etkinlikler arasında şu grup etkinlikleri belirtmek mümkündür:

1. Misafirlerin festivalin konusu olan yiyeceğin veya içeceğin hazırlanmasıyla ilgili etkinlikler (Ekmek Festivali kapsamında sobada ekmek pişirme, Karpuz Festivali’nde karpuz oymacılığı kursu, haluşka pişirme kursu, Keleberda Balıkçı Şenliği’nde balık pişirme kursu, banuş pişirme kursu vs.)

2. En lezzetli yiyecek içecek yarışmaları; aşçılar arasında (Ekler Şehir Günü'nde en güzel ekler yarışması, en güzel riptyanka yarışması), kurumlar arasında ("Lviv Coffee Festival"de kahvesi en güzel kafe yarışması, şarap festivallerinde en iyi şarap yarışması)
3. Diğer yarışmalar: Güzellik yarışması, halk müzیکçileri yarışması, Ukrayna'ya özgü geleneksel güreş yarışmaları vs.
4. En büyük meyve/sebze yarışması (Karpuz Festivali, Salatalık Festivali)
5. Yemek rekorları
6. Ücretsiz yemek tatma
7. Sahne gösterileri: folklor kolektiflerin performansları, yöresel sanatçıların sahne performansları, ateş şovu, halk oyunları, sokak tiyatrolarının performansları, kozak oyunları, savaş hopak dansı vs.
8. Fiziksel aktiviteler: Ata binme, spor müsabakaları, ok atma
9. Yöresel geleneklerin uygulanması
10. Tanıtım amaçlı "misafir" gezileri
11. Eğitici ve sosyal aktiviteler: Geleneksel sanat kursları (demircilik, çömlekçilik, dokumacılık, geleneksel kukla yapımı vs.) ve fotoğraf çekme, çeşitli sergiler, hızlı evlenme hizmeti vs. diğer kurslar
12. Halk sanatçıları ürünlerinin ve yöresel ürünlerin satıldığı pazar ve fuarlar.

Son yıllarda yiyeceklerle ilgili rekor kırma da bu gastronomi festivallerinin vazgeçilmezi olmuştur. Bunun birçok örneğini önceki bölümde bulmak mümkündür. Örneğin, 2017 yılında Radehov'daki festivalde 112 metre 50 santim uzunluğunda sofraya kurulmuştur (<http://www.mukachevo.net/ua/news/view/315309/> / Erişim tarihi: **5 Nisan 2019**).

Aynı sene "Ateş ve Et" festivalinde en büyük yenilebilen ikebana hazırlanmıştır (<http://pl-ukr.net/blog/na-poltavshhini-vidbulosya-svyato-sala.html> / Erişim tarihi: **5 Nisan 2019**)

2018 yılında 10. Derunlar Festivalinde 180 kiloluk bir derun pişirilmiştir (<https://www.myvin.com.ua/news/1386-21-veresnia-u-seli-pravylyvka-orativskoho-raionu-vidbudetsia-vseukrainskyi-festyval-borshchu> / Erişim tarihi: **6 Nisan 2019** )

Öte yandan, Ukrayna gastronomi festivallerinde etnografik unsur çok önemli bir rol oynamaktadır. Milli yiyecekler ve içeceklerle ilgili Ukrayna gastronomi festivallerinde genellikle yöresel kıyafet (çoğunlukla geleneksel işlemeli gömlek olan “vışıvanka”yı) veya milli sembollerin bulunduğu modern kıyafeti giymeye dikkat edilir. Bazı festivallerde bu, hem katılımcılar hem de izleyiciler için şart koşulmaktadır. Örneğin, Voroçovo’daki “Lemkivska vatra”, Mukaçevo “Ateş ve Et”, Harkiv “Şehir Pikniği” Festivali, Korosten Derun Festivali misafirlerin giyilmesi gereken kıyafet olarak vışıvanka ilan edilmiştir.

Pıskaç’ın da vurguladığı gibi Ukrayna festival hareketinin özelliği, festivallerinin folklor geleneklerini kullanma yolunu tayin etmesidir (Pıskaç, 2011: 94). Bu özellik kendisini birçok şekilde dışa vurmaktadır. Festival konusu geleneksel bir yemeğin veya özel yemek kültürünün seçilmesi, festivalde örf ve adetlerin canlandırılması, halk edebiyatı ürünlerinin ve milli oyunların icra edilmesi, geleneksel sanatlar ve zanaatlarla ilgili sergilerin, fuarların düzenlenmesi, onları öğreten kursların verilmesi şeklinde sayılabilir.

Örnek olarak Zakarpattya yöresi Rahiv ilçesinde yer alan “Gutsul Beyaz Peyniri” festivali gösterilebilir. Günümüzdeki Rahiv’de koyunculuk ve beyaz peynir üretimi hala çok önemli uğraşlardır. “Gutsul Beyaz Peyniri” Festivali kapsamında Rahiv ilçesinde yaşayan topluluklar ziyaretçilere kendi yaptıkları peyniri sunmaktadır. Ayrıca, festivalin düzenlenmesinin amaçlarından birisi, sadece gıda ürünlerinin değil, koyun yününden yapılan ürünlerin de satışa çıkarıldığı eski sonbahar fuarı düzenleme geleneklerinin yeniden yaşatılmasıdır. Katılımcılar yöresel kıyafetlerini giyip santur sesleri eşliğinde ana sokağa çıkmakta, serginin olacağı yere gitmektedirler. Brınza, budz, vurd, maçanka beyaz peynir türleri ve varenıklar, sucuk, bograc gibi yörenin aşçılık geleneklerine göre pişirilmiş geleneksel yemekler misafirlere ikram edilmektedir. Bununla birlikte, merak edenler bu dağlık yörenin en iyi aşçı yarışması kapsamında beyaz peynirin yapılması sürecini de izleyebilmekte, yemeklerini tadabilmekte ve geleneksel halk eğlencelerine katılabilmektedir (Vişnevskaya, 2002:55-61) .

Ukrayna gastronomi festivallerinin yapısı hakkında fikir edinmek için öncelikle Ukrayna’nın bu alandaki en büyük ve kapsamlı festivallerinden birisi olan “Galitska

Defilada” festivalini ve bu festivalin programını incelemekte yarar görülmektedir. “Galitska Defilada” festivalinin organizatörleri, Ternopil ilinin lokantalarıdır. İlk yılda 13 lokanta bu festivale katkıda bulunmuşken zamanla lokantaların sayısı artmıştır. Ziyaretçiler festivalde bu lokantaların pişirdiği yemekleri alıp tadabilmektedir. Bu yerli kurumlara ”Fruktovıtsya”, “Mıkunetske Pıvo”, “Agroprodservis”, “Lasunka” gibi büyük şirketler de destek vermektedir. Bu şekilde hem şehir lokantalarının tanıtımı ve reklamı hem de festivalde satılan ürünlerle sponsorların reklamı yapılmaktadır. (<https://poglyad.te.ua/podii/halytska-defilyada-2015-u-ternopoli-novi-rekordy-ta-festyval-halytskyh-muzyk.html/> Erişim tarihi: **20 Nisan 2019**)

[https://news-te.blogspot.com/2013/10/blog-post\\_26.html/](https://news-te.blogspot.com/2013/10/blog-post_26.html/)Erişim tarihi: **2 Nisan 2019**).

Toplam üç gün süren festivalin 2015 yılındaki programı şu şekildedir: 1. Gün, 10 Temmuz 2015

10.00	En uzun sofraya kurması
11.00 – 21.00	Sergiy Gis ve “Just Art” fotoğraf stüdyosunun fotoğraf sergileri
11.00 – 23.00	Heykeltıraş Sergey Kuznetsov’un eserlerinin sergisi
14.00 – 16.00	Velotrial gösterileri
16.00	Quest
16.00	Zumba (ders)
16.30	Hip-hop (ders)
17.00	Göbek Dansı (ders)
18.00	Port de Bras
19.00	Stretching (spor)
19.00	Beden Yapılanması
16.00 – 18.00	“En güzel Ukrayna çelengi” yarışması
16.00 – 21.00	Çocuk şehrinin çalışma saatleri
21.00	Açık hava film gösterimi
Gün boyu	Canlı heykeller
Gün boyu	En güzel dekora sahip lokanta yarışması
Gün boyu	Vatansever fotoğrafı

2. Gün, 11 Temmuz 2015

11.00 – 21.00	Sergiy Gis ve “Just Art” fotoğraf stüdyosunun fotoğraf sergileri
11.00 – 23.00	Heykeltıraş Sergey Kuznetsov’un eserlerinin sergisi



12.00	Yoga (spor)
14.00 – 16.00	Velotrial gösterileri
16.00 – 21.00	Çocuk şehri
16.00	Satranç
16.00-23.00	“Mafya” oyunu
16.00	Masa oyunları
16.00	Salsa (herkese açık ders)
16.00	Vals (herkese açık ders)
17.00	Savaş gopağı dersi
17.00	Step-aerobik (spor)
16.00 – 18.00	En güzel Ukrayna çelengi yarışması
18.00	Halka egzersizleri (spor)
18.00	Pilates (spor)
19.00	Port de Bras (spor)
18.00	“Mikulnetske birası” desteğiyle bira rekorlarını kırma
19.30	“Zaferin şiirleri” adlı edebiyat maratonu Şiir okumaları, Meydan ve Terörle Mücadelesi kahramanlarının ağzından anılar ve hikâyeler
21.00	Açık hava film gösterimi
Gün boyu	Canlı heykeller
Gün boyu	“Galitska Defilyada”da en güzel dekora sahip lokanta yarışması (sosyal medyada)
Gün boyu	Vatansever fotoğrafı

### 3. Gün, 12 Temmuz 2015

11.00 – 21.00	Sergiy Gis ve “Just Art” fotoğraf stüdyosunun fotoğraf sergileri
11.00 – 23.00	Heykeltıraş Sergey Kuznetsov’un eserlerinin sergisi
12.00	En uzun masa başında çocuklara ücretsiz meyveli yoğurt ikram etme
12.00	Spor
15.00	Galıççına arıcılarıyla beraber bal toplama
16.00 – 21.00	Çocuk şehri
17.00	Tay-vo (spor)
17.00	Stretching (spor)
18.00	Zumba (spor)
18.00	Plank yarışması ve abonman çekilişi
19.00	“Sesin felsefesi” adlı edebiyat maratonu
19.00	Savaş gopağı
19.00	Kapanış konseri. Yarışmaların birincilerine ödül sunma töreni
21.00	Açık hava film gösterimi
Gün boyu	Vatansever fotoğrafı
Gün boyu	Canlı heykeller

18.00'e kadar	“Galitska Defilyada”da en güzel dekora sahip lokanta yarışması (sosyal medyada)
---------------	---

Öte yandan bu gastronomi festivalinde her yıl düzenli olarak “Sanat atölyesi” de kurulmaktadır. 2015 yılında bu atölyede aşağıda belirtilen kurs ve dersler verilmiştir:

12.00 – 20.00	Çömlekçilik
13.00 – 20.00	Süs yapımı
12.00 – 22.00	Misafirlere kına desenlerini çizme
14.00 – 19.00	Sabun yapımı kursu
14.00 – 19.00	Polimer kilden süs yapımı
12.00 – 21.00	Cam ve kumaş üzerine desen çizme
12.00 – 21.00	Resim dersi
12.00 – 21.00	Geleneksel kukla yapımı
12.00 – 21.00	Keçe kukla yapımı
14.00 – 19.00	Floristik dersi (çelenk örme dersi)
14.00 – 21.00	Grafiti dersi ve “Galitska Defilada”nın logosunun yapılması
Sadece 10 ve 11 Temmuz	

Festivalin etkinlikleri şu başlıklar altında incelemek mümkündür:

Rekor kırma - bira rekorları;

Geleneksel – “En güzel Ukrayna çelengi” yarışması, Savaş gopağı, çömlekçilik dersleri, geleneksel kukla yapımı, kısmi çelenk örme dersi. Burada Ukrayna kültüründe bekâr kızların vazgeçilmez sembolü olan çelengin festivaldeki önemine dikkat etmek gerekmektedir. Festival kapsamında çelenk örme adeta bir halk sanatı olarak değerlendirilmekte, misafirlerle farklı çiçeklerin anlamlarıyla ilgili bilgiler paylaşılmaktadır;

Yarışma - En güzel dekorlu lokanta yarışması, plank yarışması;

Spor – velotrial, Port de Bras, stretching, beden yapılanması, yoga, step-aerobik, halka egzersizleri, pilates, satranç, tay-vo;

Dans – zumba, hip-hop, göbek dansı, salsa, vals;

Diğer sanatlar ve eğlenceler: Fotoğraf ve heykel sergileri, vatansever fotoğrafı, canlı heykeller, “Zaferin şiirleri” adlı edebiyat maratonu, resim dersi, film gösterimi vs.

Bu tabloya bakınca “Galitska Defilyada” gastronomi festivalinin öncelikle zamanının trendlerine ve popüler uğraşlarına uymaya çalıştığı söylenebilir. Bunun bariz örneği, burada verilen kurslardır. Kına desenleri çizme, sabun yapımı, polimer kilden süs yapımı,

grafiti vs. Tüm bunlar, Ukrayna’da son zamanlarda gittikçe yaygınlaşan modern el sanatlarıdır. Aynı durum fiziksel aktiviteler için de geçerlidir. On spor ve beş modern dans faaliyetinin yanı sıra sadece bir milli spor veya dans türü yer almaktadır (Savaş gopağı).

Festivalin 2016 yılı programı önceki yıla göre biraz farklı olup aşağıdaki şekildedir:

#### 1.Gün, 17 Haziran 2016

14.00 – 19.00	Halk sanatı atölyeleri: Çömlekçilik, cam üzerine desen çizme
16.00	Çocuk kolektiflerinin performansı
16.00	Aşçılık gösterisi: ısırgan otu, sirken gibi yabani otlardan yemek pişirme kursu
17.30 – 18.00	Yabani otlardan yapılmış yemeklerin ikram edilmesi
17.30	Sokakta şarkı söyleme
18.00 – 19.00	Lemko Bluegrass grubunun konseri
19.00	Yemek yarışmaları: Lapa yeme, lahana doğrama
19.30	Reve ta Stohne müzik grubunun performansı
20.30	Yoriy Klots müzik grubunun performansı

#### 2. Gün, 18 Haziran 2016

14.00 – 19.00	Halk sanatı atölyeleri: Çömlekçilik, yurtsever bileziğin yapılması
14.30	Aşçılık gösterisi: Pişirilmiş kuş eti, ücretsiz ikram
16.00	Boya savaşı
16.00 – 17.00	“Gezerler” adlı çocuk folklor-tören topluluğunun performansı
17.30	Galiççına kolejindeki genç tasarımcıların düzenlediği geleneksel moda sergisi
18.00	Social Dance Club’ın verdiği dans dersleri
18.00	Olenka müzik grubunun sahne performansı
19.00	Yarışmalar: sosis yeme, “bira savaşları”
19.30	Petros müzik grubunun performansı
20.30	Fa Major grubunun performansı
22.00	Açık havada disko

#### 3. Gün, 19 Haziran 2016

14.00 – 19.00	Halk sanatı atölyeleri: Çömlekçilik, “Mihendi” desenleri
14.00	“En tatlı ev yapımı kurabiyesi” yarışması için kayıt alma
15.00	Jürinin kurabiyeleri değerlendirmesi, misafirlere ücretsiz kurabiye ikramı

15.30	Tiyatro oyunu
16.30	“Suzirya” genç kolektifinin performansı
16.30	“Denizkızı 2016” güzellik yarışması
18.00	Müzik grubunun sahneye çıkışı
19.30	Çelenk yarışması, varenıklar yeme yarışması
19.30-22.30	Müzik gruplarının performansları

Öncekine göre bu festivalde asıl yemek ile faaliyetlerin sayısının artırılması gözlenmektedir. Varenıklar yeme ve elma ısırma, lapa yeme ve lahana doğrama, sosis yeme ve hızlı bira içme, en lezzetli kurabiye yarışması gibi yarışmalar yer almaktadır. Bununla birlikte bu festivale katılan müzik gruplarının sayısı da önemli ölçüde artmış, sayıları ona ulaşmıştır. Ayrıca, bu grupların birçoğunun modern geleneksel müzik tarzında eserler vermesi de önemli bir unsurdur. Bu festivalde spor aktivitelerinin yerini konserler almıştır. Bu da festival misafirlerinin taleplerinden kaynaklanan bir durumdur. Misafirler, aktif faaliyetlere izleyici olacakları pasif aktiviteleri tercih etmişlerdir. Böylece yemek yemeleri ve çarşıda alışveriş yapmaları için rahat bir ortam oluşturulmuş olup, festival aile mekânı halini almıştır.

2016 yılında festivalin her gününde farklı tür yemekler üzerine yoğunlaşılması oldukça dikkat çekicidir: 1. gün yabani otlı yemekler, 2. gün kuş eti yemekleri, 3. gün tatlı kurabiyeler “ana yemek” olmuştur (<https://galas.te.ua/2017/06/y-тернополь-фестивалить-галицька-де/> Erişim tarihi: **12 Mart 2019**).

2016 yılında bu festival kapsamında, ateş şovu, “Denizkızı 2016” adlı güzellik yarışması gibi etkinlikler, 2017 yılında da eski Borşiv işlemeli gömlek sergisi yer almıştır. Bununla birlikte üç gün boyunca festival kapsamında yurtsever fotoğrafı, canlı heykeller, sanat sergileri, salıncaklar gibi birçok etkinlikler devam etmiştir. (<https://ternopil.te.ua/sohodni-ternopolyan-vitatyme-kiber-vujko/> Erişim tarihi: **11 Mart 2019**).

2018 yılında festivalde en hamarat hanım, en güzel geleneksel kıyafet, Galıççına bilgileri, “Besteyi tanı” adlı Ukrayna şarkısı yarışmaları düzenlenmiş, böylece Ukrayna milli kültürü daha ön plana çıkmıştır. Bununla birlikte en önemlisi, festivalde Romanya ve Ukrayna mutfakları arasında müsabakanın da yer alması olmuştur. Festivalin misafirleri

yaklaşık 200 geleneksel yemeğin tadına bakarak en çok beğendiği mutfağı seçme hakkına sahiptir. Bu yapılan değişiklik festivali artık uluslararası konuma getirmiştir (<https://ternopillive.com.ua/programa-galitskoyi-defilyadi-u-ternopoli-2018/> Erişim tarihi: **2 Şubat 2019**).

“Galitska Defilyada”ya göre “DerunFest” festivali daha gelenekseldir. 2017 yılında “DerunFest” adlı Uluslararası Derunlar Festivali, Drevlyanskıy kültür ve dinlenme parkında yer almıştır. Festival programı şu şekilde gerçekleşmiştir:

10.30 – 12.00	“Çal, akordunum” adlı VII. festivalin katılımcılarından konser
11.00 – 21.00	Çocuk atraksiyonları Halk ustalarının ürünlerinin de satıldığı fuar nitelikli bayram sergileri
12.00 – 12.40	IX. Uluslararası Derunlar Festivalinin açılışı
12.45 – 14.00	Belediye başkanının verdiği derun pişirme dersi. Derun yapma okulu
14.00 – 16.00	Ünlü Korostenliler ve festival misafirlerinin verdiği ders ve kısa süreli kurslar
13.00 – 17.00	Yarışmaların düzenlenmesi: - Korosten yöresinin en büyük sebze ve meyvesi - En güzel geleneksel kıyafet (kadın, erkek, çocuk) - En marifetli derun yiyici - “Derun sanatının yıldızı” (en lezzetli derunlar) - Derunlar ve çadırın en iyi sunulması - “Saç örgüsü, kızın güzelliğidir” - En ucuz derunlar
12.40 – 17.00	Ukrayna yöresel folklor topluluklarının performansları
17.00 – 18.00	“Rodoslav” halk ritüeli folklor topluluğunun performansı
18.00 – 19.00	IX. Uluslararası Derunlar Festivalinin birincilerine hediyelerinin verilmesi
19.00 – 20.00	Ukrayna halk sanatçısı Yuriy Gradovskiy’in konseri
20.00 – 21.00	Ukrayna ödüllü sanatçıların konseri
21.00 – 22.00	Dans ve eğlenceler

Bu festivalde halk ustalarının ürünlerinin sergilenmesi ve satılması, milli müzik yarışmalarının katılımcılarının yer alması, çeşitli yöresel folklor müzik gruplarının sahne performansları ön plana çıkmaktadır. Festivalde modern pop müziğine yer verilmeyerek sadece bazı yerlerde arka plan müziği olarak çalınmıştır. “Galitska Defilyada”da olduğu gibi bu festivalde de katılımcılar geleneksel kıyafet giymeye özen göstermişlerdir. Derunfest’te yer alan geleneksel kültürle ilgili etkinlikler arasında (halk şarkılarının

söylenmesi hariç) halk oyunları, geleneksel kıyafet yarışması, kızlar arasında saç örgüsü yarışması, çeşitli halk sanatı kursları da göze çarpmaktadır. Ayrıca, festivalde derun pişirmenin bir halk geleneği olarak gösterilmesi de oldukça önemlidir.

Gastronomi turizmi üzerine çalışan uzmanlar, Zakarpattya yöresinin Ukrayna gastronomi turizmi içerisinde ayrı bir yere sahip olduğunu vurgulamaktadırlar. Onlara göre Zakarpattya yöresinde organize edilen yemek festivallerinin çoğu, eski hasat toplama gelenekleriyle ilgili olup neşeli kutlamalar eşliğinde sona ermektedir. Zakarpattya mutfağı turistleri Ukrayna, Macar, Çingene, Alman, Yahudi yemekleriyle turistleri cezbetmektedir (Medvid, 2011: 55-64).

Zakarpattya, yüzü aşkın milletin temsilcilerinin yaşadığı, kendi öz kültürünün yanı sıra bu milletlerin de kültürlerini, törenlerini, geleneklerini barındıran bir yöredir.(<http://orrrda.gov.ua/novini/7j-vseukrainskij-festival-borschu/> Erişim tarihi: **10 Aralık 2018**).

Larisa Medvid o bölgedeki şarap festivallerinden söz ederken şunu söylemektedir: “Zakarpattya şarap festivallerinin ayrıcalığı, misafirlerini evde karşılayan, turistlere Zakarpattya yöresel yemekleri ziyafeti çektiren, onlara üzüm bağlarını gezdiren, üzüm suyu sıkma presini ve şarap mahzenlerini gösteren, şarapların çeşnisine bakmaları için imkân yaratan şarap işletmeleridir. Böylece şarap turizmini tercih edenler için bu şarap işletmeleri çok ilgi çekici turistik mekânlara dönüşmektedir.” (Medvid, 2011: 88-93).

Günümüzde birçok Ukraynalı bilim adamı gastronomi festivallerinin ve genel olarak gastronomi turizminin gelişme imkânlarından söz etmektedir. Onlara göre bunun için yörelerde sahip oldukları özel yemekleri, yemekle ilgili özgün gelenekleri dikkatli bir şekilde ispat etmek, bu yemek kültürlerini yaşatmak, bunlarla ilgili çeşitli etkinlikler düzenlemek gerekmektedir. Bununla birlikte, gastronomi festivallerinin daha kaliteli ve ziyaretçiler için daha cazip hale gelmesi için kalifiye personele ve gelişmiş yemek ve konaklama işletmelerine ihtiyaç vardır. Anatoliy Molodetskiy ve Alla Ptaşnik festival turizminin şehirler ve yörelerin öneminden bahsederken festivallerin kaliteli bir şekilde organize edilmesi ve etkinliklerinin çekiciliğinin yaratılması için uzman organizatörler ve

profesyonel icracılara acil ihtiyacın olduğunu vurgulamaktadırlar (<http://plast-art.in.ua/festivali/soroka-uh.html> / Erişim tarihi: **3 Mart 2019**).

Alina Adamoviç ve İna Yerko gastronomi turizminin gelişmesinin sadece kaynaklar yeterli olduğu takdirde mümkün olduğunun altını çizmektedir. Onlara göre önemli ögesi festivaller olan gastronomi turizminin oluşması ve biçimlenmesinde şehrin veya yörenin altyapısı, özellikle lokantaları ve kafeleri çok önemli rol oynamaktadır. (Adamoviç ve Yerko, 2016: 150-154).

Anatoliy Molodetskıy ve Anna Ptaşnik “Festival Turizminin Şehirler ve Bölgelerin Gelişiminde Önemi” adlı çalışmalarında tüm bölgelerin ve şehirlerin özgün olduğunu, dolayısıyla onlardan her birinin kendi gelişme yolunu bulması, avantajlarını ve potansiyelini kullanması gerektiğini vurgulamıştır. Onlara göre her şehrin belli bir merkezi olmalı, bölge ve ülke düzeylerindeki iş dağıtımı ve sermaye paylaşımı sisteminde kendi öz yerine sahip olmalıdır (<http://plast-art.in.ua/festivali/soroka-uh.html> / Erişim tarihi: **3 Mart 2019**).

## **2.5. Ukrayna Gastronomi Festivallerindeki İmgesel Yemekler**

Ukrayna’da yemek kültürü doğudan Çin ve Kafkaslar, batıdan Polonya ve Doğu Avrupa, güneyden Kırım ve Türk mutfağından etkilenmiş ancak en çok kültür olarak da büyük benzerlikler gösteren kuzeydeki Rus mutfağından etkilenmiştir. Ukrayna mutfağından en önemli örnekler aşağıda sıralanmıştır.

### **2.5.1. Borş**

Borş, Ukrayna’nın en önemli ve en ünlü yemeğidir. Borş’un bir yemek olarak adlandırılmasının sebebi Ukrayna’lıların teknik olarak çorba olmasına rağmen Borş’u bir milli yiyecek hatta ana yemek olarak görmelerinden kaynaklanmaktadır. Borş’un içeriğinde olmazsa olmaz iki malzeme vardır. Bu iki malzeme pancar ve lahanadır. Borş’a karakteristik kırmızı rengini veren pancardır. Lahana ise bu coğrafyada belki de en çok yetişen sebzedir. Dolayısıyla temini kolay ve ucuzdur. Ukrayna’nın bazı bölgelerinde Borş dana eti veya kuzu eti, bazı bölgelerde ise tavuk eti ile yapılır. Borş’un içine çeşit

çeşit ot ve baharat da konulabilir. Ayrıca Ukraynalılar bu çorbanın içine kendi özel kremalı yoğurtları smetana veya buna benzer tadı olan mayonez ekleyip de yiyebilirler. Kiev Borş Festivalinde tüm bu Borş çeşitlerinden fazlasıyla sergilenip tüketilmektedir.

### **2.5.2. Pelmeni**

Pelmeni'yi kısaca Rus mantısı olarak tanımlayabiliriz. Türk mantısından farkı tanelerinin büyüklüğünün her birinin yaklaşık ceviz büyüklüğünde olmasıdır. İçinde mutlaka dana etinden yapılmış kıyma bulunmaktadır. Pişirilmesi ve hamurunun kıvamı Türk mantısına benzemektedir. Türk mantısında olduğu gibi tereyağı; ısıtılıp tat vermesi için üzerinde gezdirilir. Üzerine arzuya göre Ukrayna'ya özgü yoğurt olan smetana ilave edilebilir.

### **2.5.3. Vareniki**

Pelmeni'nin bir çeşididir. Pelmeni'den farkı içine kıyma yerine patates, peynir veya vişne veya çilek konulmasıdır. İçine konan malzemeler nedeniyle nispeten ucuz bir yemektir. Bu nedenle Ukrayna'da tüketimi çok yaygındır. Vişneli ve Çilekli Vareniki yemeklerden sonra tatlı olarak da tüketilmektedir.

### **2.5.4. Vinigret**

Pancardan yapılan ve soğuk yenen bir salata dır. Teknik olarak salata olsa da Ukrayna'lılar Vinigret'i ana yemek olarak da tüketmektedir. İçerdiği pancar dolayısıyla rengi kırmızıdır. Patates, bezelye havuç gibi malzemeler de içine konmaktadır. Vinegret yapan kişinin yorumuna göre belki de bütün sebzeler içine konabilir. Kelime anlamı "karman çorman" olan Vinegret'in ismi içerdiği envai çeşit sebzeden gelmektedir.

### **2.5.5. Alivye**

Alivye yine vinigret gibi teknik olarak salata olmasına rağmen Ukraynalıların ana yiyecek olarak benimsediği ve tükettiği bir yiyecektir. Ukraynalılar Alivye'yi yemek olarak kabul edip günün her öğününde tüketebilirler. Türkiye'deki karşılığı Rus Salatasıdır. İsminin Alivye olmasının sebebi ilginçtir. Çok eski dönemlerde Kiev'e gelen "Olivier" adlı Fransız aşçı bu salatayı yapmıştır. İçerdiği patates, havuç, bezelye, turşu ve mayonez gibi Ukrayna'da kolay bulunabilen malzemeler olduğu için halk tarafından çok sevilmiş ve



yayılmıştır. Fransız aşçının ismi daha sonra yaptığı yemeğe yapışıp bu isim bugünlere kadar gelmiştir.

### **2.5.6. Kvas**

Kvas sadece Ukrayna'da değil bütün Kuzey Avrupa ve soğuk Slav ülkelerinde tüketilen bir içecektir. Bazı kaynaklar kısaca "Rus Kolası" dese de kola ile alakası yoktur. Çavdar ekmeğinin suda bekletilip mayalanması ile yapılmaktadır. Mayalanmadan dolayı çok az miktarda alkol içerebilir; bu alkol oranı %1'i geçmemektedir. İçildiği zaman susuzluğu giderip birkaç saatten fazla su içme isteği olmamaktadır. Ünlü yazar Dostoyevski'nin romanlarında karakterler mutlaka Kvas içmektedirler. Kvas'ın bu coğrafyada çok popüler olmasının sebebi soğuk iklimlerde akarsuların ve göllerin donması nedeni ile insanların su bulamamaları ve bu durumdan dolayı Kvas yapmalarıdır. Hastalıklarda da insanlar bolca Kvas tüketmektedirler. Ukrayna'da özellikle kadınlar ve çocuklar tarafından çok tüketilmektedir.

## **2.6. Ukrayna Gastronomi Festivallerinin İşlevleri**

Turistik hizmetler piyasasının en perspektifli doğrultusu, gastronomi turizmidir. Gastronomi turizmi, milli yemekler ve ürünlerin tarihi, teknolojisi ve kültürü hakkında bilgi edinme, aşçılık alanında profesyonel bilgi seviyesinin artmasıyla ilgili özel turizm türüdür. Batı ülkelerinde gastronomi turları çoktan turizmin en popüler türleri arasına girmiştir.

Özellikle gıda ve beslenme konusunda köklü kültür geleneklerine sahip olan Ukrayna, hem yerli hem de yabancı turistlere çok sayıda enteresan gastronomi turlarını teklif edebilmektedir. Uzmanlar Ukrayna gastronomi turizminin hâlihazırda potansiyelinin ancak %20'sini kullandığını ve ileride şu anda var olan gücünü iki katına çıkabileceğini belirtmektedir (Rasulova, 2015: 78-83).

Son zamanlarda insanların yerli ve geleneksel yemeklere karşı ilgisinde büyük bir artış izlenmektedir. Birçok kişi yöresel mutfağın veya ünlü yerli aşçıların yemeklerini tatmak için yolculuğa çıkmaktadır (Siraya A. Küreselleşme Döneminde Yenilik Turistik Modeli Olarak Gastronomi Turizminin Kavramsallaştırılması, 2013). Gıda ve beslenmenin süreç

olarak zamanı durdurma, mekân ve anıları birleştirme kabiliyeti küreselleşme döneminde özellikle değerlidir.

Yemek turizminin birkaç boyutu bulunmaktadır:

- Kırsal yörelerde tur
- Lokanta turu
- Eğitim turu
- Etkinlik turu.

Etkinlik turu, bölgenin belirli bir zamanda yemek konulu toplumsal ve kültürel etkinliklerine katılmak amacıyla ziyaret edilmesine yöneliktir. Örneğin, Lviv’de düzenlenen Çikolata Bayramı bu turlardan birisidir [26; 240]. Milli gastronomi geleneklerini devam ettirmek ve yaymak amacıyla yüksek kaliteli lokantalar ve lokanta kompleksleri milli kütüğü, Ukrayna yöreleri gastronomi kılavuzu, gastronomi festivalleri, seminerleri ve konferansları, uzmanlar ve pratisyenler için milli gastronomi gelenekleri kursları listesi, bilgilenme ve haberleşme sürecini hızlandırabilen temalı bir site düzenlemek mümkündür (Rasulova, 2015: 82).

Gastronomi turizminin yanı sıra gastronomi festivalleri etno-gastronomi turizm için de oldukça önemlidir. Etno-gastronomi turizm, milli kültürü ve gelenekleri, yaşam tarzının özelliklerini yemek yeme kültürü aracılığıyla tanımaya ve öğrenmeye dayandırmaktadır (Bocgua, 2015: 9).

Gastronomi ve geleneksel gastronomi turizminin temelini oluşturan şüphesiz, festivallerdir. Bu, onların turizm sektörünün gelişmesinde ne kadar önemli bir rol oynadığını göstermektedir. Bu nedenle, gastronomi festivallerinin fonksiyonlarından biri olarak ülkede turizm sektörünü desteklemeyi kabul etmek gerekir.

### **2.6.1. Ekonomik İşlevler:**

Ukrayna bu çalışmada daha önce belirtildiği gibi 1991’de bağımsızlığa kavuşmuştur. Bağımsız oldukları yıl ve sonrasında ise Ukrayna halkı ekonomik anlamda büyük sıkıntılar yaşamıştır. Bu sıkıntıların yaşanmasında ülkede bir türlü sağlanamayan siyasi

istikrarsızlıklar ve kötü yönetimler etken olmuştur. Siyasi istikrarsızlık ve başarısız ülke yönetimi yüksek enflasyona sebep olmuş ülke para birimi “grivna” aşırı değer kaybetmiştir. Tüm bu sebeplerle ülkenin komşu ülkelere nazaran ucuz olması ülkenin zenginliklerini de yanına çekerek Ukrayna’yı dünya ve özellikle Avrupa içinde ucuz turizm merkezi yapmıştır. Bu turizm “deniz, kum, güneş” turizmi değil kültürel, tarihi ve eğlence turizmidir. Kültür, tarih ve eğlence turizminin de önemli bir parçası gastronomi festivalleridir.

Nebi Özdemir’e göre “eğlence sektörü” günümüzde verimlilik ve karlılık bakımından, ulusal ve küresel ekonominin önemli ve dinamik sektörlerden birisidir [Özdemir, 310]. Festivaller kuşkusuz katılan misafirlere hiç bilmedikleri bir dünyanın kapısını açmakla birlikte diğer tarafta üreticiler, satıcılar yani arz edenler için de dolaylı veya dolaysız bir gelir kapısıdır. Öte yandan festivaller de sadece katılan misafirler veya misafirlere ürün sunan üreticiler veya satıcılar olarak değerlendirilmemelidir. Çünkü festivallerin içinde olduğu eğlence kültürü bağımsız bir sektör olmasının yanında, farklı sektörler için de verimli bir “ekonomik alandır” (Özdemir, 2005: 310). Ukrayna gastronomisinin lokomotif şehri Lviv’den örnek verecek olursak; Lviv Kahve Festivalinde sadece misafirlere ürün sunan kahve üreticileri veya stantta kahve veren kişiler para kazanmamakta, bu festival sırasında Lviv’in butik otelleri dolmakta, kahve içmenin öncesinde veya sonrasında restoranlar misafirleri ağırlamakta, ulaşım için taksiler müşteri almakta, tramvaylar, metrolar hatta havayolu şirketleri bilet satmaktadır. Festival organizasyonu için günler öncesinden yerel idareler, lojistik ve organizasyon için büyük maddi hazırlıklar yapılmaktadır. Bu nedenle gastronomi festivalleri salt festival alanını ve festivaldeki kişiler olarak düşünmemek gerekir. Bu festivalin arka planını ve organizasyon süreci de hesaba katılırsa büyük bir ekonomik döngünün olduğu görülecektir. Karagöz’e göre festivallerin ekonomiye etkilerini üç farklı açıdan görmek mümkündür (Karagöz 2006: 42).

- \* Festivale katılan ziyaretçilerin yaptığı harcamalar.
- \* Festival nedeniyle devlet ve yerel idarelerin yaptığı yatırımlar.
- \* Festivalin gerçekleşmesi için organizatörlerin yaptığı yatırım ve harcamalar.

Atak ve Apaydın'a göre festivallerde kamunun rolü sadece yatırım yapmak değildir. Kamu; özel sektör ile koordinasyon sağlayarak, yerel yönetimlerin festivallerden elde edilen gelirlerin şehre tekrar yatırım olarak harcamasına olanak tanıyıp toplumun gelişmesinde önemli bir rol üstlenir (Atak ve Apaydın, 2009:41).

Nasıl ki bir göle atılan taştan dairesler dalga dalga yayılmaktaysa Ukrayna'daki gastronomi festivallerinin ekonomik etkisini de bu dalgalara benzetebiliriz. Festival alanındaki hareketlilik belki ilk dalgayı bizlere göstermekte fakat festivallerin şehre hatta ülkeye maddi getirisini, taştan yayılan diğer dalgalar olarak da gösterebiliriz.

### **2.6.2. Siyasi İşlevler:**

“İlk sözü kim ne kadar güçlü ve bağırarak söylerse, o kazanır”. “Önemli olan aydınlar değil kitlelerdir, çünkü onları kandırmak çok kolay”. Bu sözler belki de en büyük gücü propaganda ve halkı ikna etmek olan, 20. yüzyılın korkunç katliamlarına ve ölümlerine neden olan Hitler'in Propaganda Bakanı Goebbels'e aittir. Goebbels'in bu sözlerinin ne kadar doğru olduğunu günümüze baktığımızda dahi görebilmekteyiz. Dünyanın her yerinde politikacılar ve siyasiler, kalabalık ortamlarda konuşmayı kitlelere bir şey anlatmayı büyük bir şevk ve görev bilinciyle yaparlar. Bu düşünceden yola çıkarak sadece eğlence veya tanıtım amaçlı bir festival siyasiler veya otorite için basit anlamda sadece bir festival olmayabilir. Özdemir bu konuya işaret ederek temelde eğlenmek amacıyla yapılan bir etkinliğin, kolaylıkla farklı amaçlar için de kullanılabileceğini belirtmiştir (Özdemir,2005: 318).

Örneğin 2015 yılındaki “Galitska Defilada” festivalinde milliyetçilik politikasını takip eden “Pravıy Sektor” adlı askerî-siyasi gücün renklerinde bayrak diktirilmiş, isteyenler de onun önünde fotoğraflar çekmişlerdir. Ukrayna'nın o zamanki politik durumundan dolayı bu faaliyet çok beğeni toplamış ve festivalin en çok akılda kalan etkinliklerinden biri olmuştur. Ayrıca bu festivalde 2014 yılı Şeref Devrimi ve Ukrayna'nın doğu bölgelerinde 2014 yılından bu yana devam etmekte olan terörle mücadele harekâtının kahramanları festival izleyicileriyle anılarını ve hikâyelerini paylaşmışlardır. Bu da bu gastronomi festivallerinin siyasal işlevlerinin bulunduğunu ortaya koymaktadır.

Siyasi kişiler festival ortamlarını halka kendilerini veya düşüncelerini aktarmak için bir fırsat olarak görürler. Bu nedenle bir oturum, çalıştay veya toplantıdan ziyade festivaller, şenlikler gibi eğlence ortamlarını siyasiler tercih ederler. Bu tercihin nedenlerinden birisi festival ortamındaki aktörlerin hepsinin o anda nispeten diğer ortamlara göre daha neşeli daha pozitif olması olabilir. Siyasiler seslenecekleri kitlelerin mutlu ve pozitif olmasını fırsat bilerek iletmek istedikleri mesajları daha engelsiz ve istedikleri şekilde verebilirler. Böylelikle almak istedikleri geri dönüşü daha rahat alabileceklerdir. Bu düşünceler ışığında festivaller siyasiler bakımından da kendilerini göstermek için bir çeşit sahnedir. Ukrayna gastronomi festivallerinde de siyasetçiler bu sahneleri çoğu zaman değerlendirmek istemektedirler. Örneğin 2014 yılına kadar Ukrayna devletine ait olan fakat bu yılda Rusya tarafından ilhak edilen Kırım'da düzenlenen Geleneksel Barabulka gastronomi festivalinde, ilhaktan sonraki 5 yılda Rus hükümeti bu festivali siyasal amaçlarla değerlendirmiştir. Buradaki amaç Kırım halkının Rus merkezi hükümetine bağımlı sağlamak ve güçlendirmektir. Buna tepki olarak da özellikle Kiev ve Lviv'deki (Ukrayna milli duygularının güçlü olduğu şehirler) gastronomi festivallerinde organizatörler veya otorite tarafından Rusya karşıtı ve Ukrayna yanlısı propaganda ve atmosferin hâkim olduğu görülmektedir. Bütün bu örneklerden yola çıkarak Ukrayna gibi siyasi yönden sürekli çalkantılı dönem geçiren bir ülke için gastronomi festivallerinin önemli bir siyasi işlevinin bulunduğunu ve siyasiler için bu festivallerin hedeflerine ulaşmak için büyük bir fırsat olduğunu söyleyebiliriz.

### **2.6.3. Sosyal ve Psikolojik İşlevler:**

Festivaller bireyleri oluşturan toplumların kültürlerini ve değerlerini hem kendi toplumlarına hem de diğer toplumlara yansıtmaktadırlar. Daha önce de belirtildiği üzere Ukrayna toplumu hem Sovyet döneminde hem de bağımsızlığını kazandıktan sonraki dönemde ekonomik anlamda çok ileri seviyeye gelememiştir. Bu durumun sayısız nedenleri vardır. Ekonomik hatta siyasi alandaki bu ilerleyememe durumu, insanları eğlenmekten, yeni tatlar ve lezzetler keşfetmekten ve belki de en önemlisi kendi kimliklerinden vazgeçirememiştir. Sovyetler Birliği'nden ayrılan 16 devletin her biri kendilerine has kültürleri, gelenekleri ve özellikleri olan toplumlara sahip devletlerdir. Her devlet kendilerine ait bu değerleri önce kendi insanlarına sonra da dünyaya göstermeleri gerektiğinin farkında olan yapılardır. Şüphesiz, Ukrayna insanları da tüm

dünyaya kendilerinin de var olduğunu ve her toplum gibi kendilerinin de görülmesi ve bilinmesi gereken özellikleri ve kültürlerinin olduğunu istemişlerdir. Özdemir festivallerin sosyalleşme için önemine değinmiş ve eğlence ortamlarının, aynı zamanda yeni ailelerin yaratıldığı ve dolayısıyla toplumsal birliğin devam ettirildiği sosyal ortamlar olduğunu altını çizmiştir (Özdemir,2005: 318).

Dünyada tek olan “Kiev Borş Festivali”; geleneksel bir çorba olan Borş’u hem dünyaya tanıtmış hem de Ukrayna insanına yerelden ulusala, ulusaldan evrensele bir yol hazırlamıştır. Aynı şekilde önceki bölümlerde belirtilen birçok gastronomi festivali hem Ukrayna kültürünü kimseyi kırmadan incitmeden yeme içme kanalı ile dünyaya tanıtmış hem de -belki de en önemlisi- Ukrayna insanına bir özgüven vererek tıpkı bir “Alman” gibi, bir “İngiliz” gibi, bir “Türk” gibi dünyaya bir “Ukraynalı” kimliği ile var olma duruşunu sergileyebilme imkânını sunmuştur. Ayrıca yine ülkede yapılan Kiev Bira Festivali ve Lviv Peynir ve Şarap Festivali’nin de üzerinde durulmalıdır. Bu festivallere konu olan ürünlerde dünyada akla ilk gelen ülkeler; bira üretiminde Almanya, peynir ve şarap üretiminde Fransa olmasına rağmen kendi insanına güven aşıl原因an festivallerdir. Bu gastronomi festivalleri kendi insanına ”biz de bira üretebiliriz, bizde peynir ve şarap yapabiliriz ve bunu bütün dünyaya gösterebiliriz” mesajını vermektedir. Nitekim bu festivallerle de Ukrayna, Avrupa ülkelerine eklemlene durumunu ve kendi insanına “Avrupalı” etiketini takmayı kolaylamıştır. Daha önce de belirtildiği üzere bir festival yalnızca bir festival olmayıp dikkatli irdelendiğinde altında derin anlamları olan bir olgudur. Bu festivaller aktörlerine güven aşıl原因an ve dünyaya entegre olmasını sağlar. Tıpkı Ukrayna gastronomi festivalleri de böyledir.

#### **2.6.4. Kültürel İşlevi:**

Eski tarihlerde insanlar veya toplumlar birbirleri ile olan etkileşimlerini veya birinde olup diğerinde olmayan şeyleri sefer, savaş veya istila yolu ile öğrenirdi. Günümüzde bu etkileşimler ve öğrenmeler başta internet ve medya yoluyla veya insanların kendi çabaları ile bizzat o ülkeye ya da bölgeye gitmeleri, yani turizm ile gerçekleşmektedir. İnsanlar gittikleri yerlerde hem yeni kültürleri tanıma fırsatı bulmakta hem de kendi kültürlerini oraya taşımaktadırlar. Özdemir, insanların davranış ve tercihleriyle kendini ve ait olduğu toplumu dışarıya yansıttığını belirtir ve bireyin eğlence ortamlarında yediği yemekle,

giydiği giysiyle, içtiği içkiyle, sergilediği dansla, söylediği şarkıyla, belirli bir ulusal/yöresel kimliğe sahip olduğunu başkalarına gösterdiğini hatta belirli yemekleri yememek, içkileri içmemek gibi uygulamalarla da bireyin kendini tanıttığını ifade eder [Özdemir, 2005: 340].

Ukrayna’da yapılan gastronomi festivalleri hem Ukrayna’ya gelen insanların Ukrayna’nın yemeklerini, kültürünü ve de yaşayışlarını öğrenmesini sağlamış hem de Ukrayna insanının başka kültürlerle tanışmasını; böylece ufuk ve vizyonlarının gelişmesini sağlamıştır. Aynı zamanda Ukrayna insanına hem kendi kültürlerini korumak gerektiğinin hem de diğer kültürleri de öğrenmesi hatta özümsemesi gerektiğinin farkına varmasını sağlamışlardır. Nebi Özdemir, Türk Eğlence Kültürü adlı kitabında Öcal Oğuz’a atfen “yerelin genelleştirilmesi” romantizminin yerini yavaş yavaş “genelin yerelleştirilmesi” olgusuna bıraktığından bahsetmiş ve tüm bu kültürlerarası alışveriş sonrası belki de tüm insanlığın bir zaman sonra tek bir tipte birleşeceğine dikkat çekmiştir. Bilinen şu ki Ukrayna’da ki gastronomi festivalleri bu festivallere katılan aktörlerin birbiriyle kültürel bilgi transferini sağlamış, özellikle Sovyetler Birliği döneminde dışarıya kapalı, diğer kültürler ile ilişkisi son derece sınırlı olan Ukrayna insanının dünya kültürüne adapte olmasına yardım etmiştir.

Gastronomi festivallerinin diğer işlevlerini şu şekilde sıralamak mümkündür:

#### **2.6.5. İletişim ve Sosyalleşme İşlevi:**

Festivalin düzenlenmesinde görev alan kişiler ve festivalin katılımcıları aralarında sürekli bir iletişim kurulmaktadır. Ayrıca, festival alanı birbirini tanıyan ve tanımayan çok sayıda insanı izleyici olarak bir araya getirmektedir. Farklı yaş gruplarının; ulusal, profesyonel grupların bulunduğu uluslararası düzeyde yapılan gastronomi festivallerinin iletişim konusunda çok büyük bir önemi vardır. Bunlar, hoşgörünün ve toleransın gelişmesini, stereotiplerin kaldırılmasını sağlamaktadır. Ayrı bir iletişim türü olarak sanatçıyla izleyicinin “iş birliği”ni ayırt etmek mümkündür. Ekin, festivallerdeki yerel halk için başka bir noktaya değinmiştir. Festivallerde yerel halk hem ev sahibi hem de katılımcı rolünü üstlenmiştir. Ekin’e göre yerel halk festivalin yapıldığı işletmeleri, tesisleri ve halka ait diğer alanları sağlamakla kalmayıp aynı zamanda turizm ve konaklama

işletmelerinde çalışmaktadır veya gönüllü olarak çaba sarf etmektedirler. Böylelikle yerel halkın bizzat kendileri bu etkinlikler için bir kaynak görevi üstlenmişlerdir (Ekin,2011: 44).

#### **2.6.6. Öğretici-Eğitici İşlevi:**

Festivallerin, özellikle de gıda festivallerinin fonksiyonları arasında çok önemli bir yere sahiptir. Öncelikle bu etkinlikler insanlara belli bir yemek kültürünü, tarihçesini ve özelliklerini tanıtmak ve öğretmek amaçlarını gütmektedir. Çağdaş gastronomi festivallerinin programlarının çoğunda yemek pişirme kursları da yer almaktadır. Kimi zaman bu tür festivallerde halk sanatları kursları da mevcuttur. Bu kurslar, bireyin sanatsal potansiyelinin gelişmesine katkıda bulunmaktadır.

#### **2.6.7. Rekreasyon İşlevi:**

Bu işlev, insanların vakitlerini ve tatillerini değerlendirmesi için gerekli ortam, bayram havasını yaratmada kendisini belli etmektedir. Gastronomi festivallerinin programında yer alan yarışmalar, eğlenceler ve oyunlar iç içe bu işlevle ilgilidir (Nesterçuk, 2017: 211). Festivaller, toplumun baskısından yorulan bireyler için bir nevi kaçıştır. Bu etkinlikler, bireylerin manevî ve psikolojik “yenilenmesini”, yeniden enerjiyle dolmasını amaçlamaktadır. Özdemir’e göre festivallerin toplumsal ve bireysel bağlamda “gerginliği giderici, sakinleştirici, gevşetici” işlevi bulunmaktadır. Özdemir ayrıca festivallerin toplumsal ve bireysel ruh sağlığı açısından önemli bir yerinin olduğunu altını çizmektedir (Özdemir, 2005:339).

#### **2.6.8. Değer Aktarımı İşlevi:**

Gastronomi festivalleri halkın milli tarihine, adetlerine, geleneksel değerlerine dikkat çekmektedir. Hertanu ve Boitor’a göre festivallerin insanları daha rahat hissettirmek için fırsat yaratma gücü vardır ve bu sayede bir toplumu oluşturan insanların yaşantısında bir kültür ve o topluma bağlı olma isteği yaratarak insanların yerel geleneklere dönmelerini sağlamaktadır (Hertanu ve Boitor, 2012: 26). Uluslararası gastronomi festivalleri bunun yanı sıra milletlerarasında karşılıklı toleransın oluşmasını sağlamaktadır. Genel olarak bu festivallerin çoğu beşeri değerlere hitap etmektedir.



### **2.6.9. Ekoloji İşlevi:**

Birçok gastronomi festivali doğa kaynaklarını koruma, çevreye zarar vermeme fikirlerini de yaymaktadır. Ayrıca, sağlıklı yaşam tarzı propagandasını da yapmaktadır. Ayrıca, bu festivaller aracılığıyla sağlıklı yaşam tarzı yaygınlaştırılabilmektedir. Gerçekte bu festivaller insanın doğa ve diğerleriyle etkileşimlerinin sonucunda oluşturduğu geleneksel deneyim ve bilgi belleğinin geliştirilerek yaşatıldığı kültürel etkinliklerdir. Bu nedenle Ukrayna'nın özgün fauna ve flora ırk ve endemik ürünlerinin geleneksel bilgi ve kültür bağlamında yaşatılması oldukça önemlidir. Mutfak festivallerinin örtük işlevlerinden birini söz konusu bilgi belleğinin yeni nesillere aktarılmasıdır. Özellikle geleneksel sağaltım veya sağlıklı yaşam uygulamaları açısından söz konusu bilgi belleğinin kültürel ekonomik değerinin giderek belirginleştiği bir dönemde yöresel mutfak festivallerinin farklı işlevlerinin varlığı dikkat çekicidir. Yine festivaller gücünü yitiren doğa- insan ilişkilerinin yeniden güçlenmesini sağlayabilir. Böylelikle bireysel ve toplumsal yaratıcılık yeniden yaygınlaştırılabilir.

### **2.6.10. Reklam İşlevi:**

Şehirdeki festivallere katılan lokanta, kafe, otel gibi işletmeler festival aracılığıyla reklamlarını yapabilmektedir. Örnek olarak 2 sene boyunca “Lviv’e Kahve İçmeye” Festivali’nde 2018 Yılı’nın En İyi Kahvehanesi Ödülünü kazanan ve böylece turistlere ismini duyuran “Virmenka” kahvehanesi verilebilir. Aynı zamanda festivale sponsorluk yapan şirket ve firmalar da hem bölgenin gelişmesini destekleyebilir hem ismini geniş kitleye duyurabilir.

### **2.6.11. Destekleme (Bağış) İşlevi:**

Bu işlev kimi festivallerde yer almakta ve belli bir kesim için yardım toplamayı amaçlamaktadır. Örneğin, Tıtso Tıtso Festivali’nde insanlar Darmarka adlı yerde eşya bağışında bulunabilmektedir. Turşu Festivali “Bizi yenmek imkânsız” akidesi ile düzenlenmekte, festivalde edinilen kar, Ukrayna ordusunu desteklemek için harcanmaktadır.

Yine başka bir çarpıcı örnek; 2015 yılında düzenlenen “Galıtska Defilyada” adlı festivalde olmuştur. Arıcıların ürettiği 30 litre bal satılmış, elde edilen para Ukrayna'nın

doğusunda terörle mücadele eden askerlere yardım olarak gönderilmiştir. 2016 yılında da bu festivalde “Vatansever” fotoğrafı etkinliğinden kazanılan para hasta bir çocuğun tedavisi için bağışlanmıştır.

Sonuç olarak tarihi gelişimi sürecinde Ukrayna milli mutfağının birçok devletin etkisi altında oluştuğu için çeşitliliğiyle şaşırttığı söylenebilir (Adamoviç ve Yerko, 2016:151). Ülkede en çok gastronomi festivalinin yapıldığı bölge, Zakarpatyya’dır. Ukrayna’da yapılan yemek festivallerinin birçok türü vardır. Bu festivallerin hepsi, festival ziyaretçilerine yörenin renkleri, kültür mirasını tanıtmaktadır. Böylece yemek bayramları ve şarap festivalleri gastronomi turizmi ve onun çeşitlerinin gelişmesinde çok önemli rol oynamaktadır.

### **2.7. Ukrayna Festivallerinin Etkileri ve Yansımaları**

Ukrayna’da yapılan gastronomi festivallerinin olumsuz etkileri de olabilmektedir. Bu etkilere kısaca değineceğiz. Ukrayna gastronomi festivalleri diğer ülkelerdeki örnekleri gibi çok eski bir geçmişi olmadığı için bu festivallerde bazı sorunlar yaşanabilmektedir. Bu sorunların yaşanmasında Ukrayna’nın henüz festival ve organizasyon kültürü konusunda tecrübesiz olmasını da göz önünde bulundurmak gerekmektedir. Şehirlerin ulaşım, elektrik, su gibi altyapıları kısa süre için kalabalık grupları karşılamaya bazı zamanlarda yeterli gelememektedir. Özellikle festivallerin en yoğun olduğu bölge olan Lviv bölgesinde konaklama tesislerinde yer bulmakta zorluk çekmektedirler. Buraya gelen katılımcılar ve turistler yöre halkına ait olan evleri kısa süreli kiralama yoluna gitmişlerdir. Yaşanılan bu sorun yöre halkı için festival zamanlarında ürün tanıtımı ve ürün satışı dışında konaklama geliri elde etme fırsatı yaratmıştır. Bu nedenle yaşanan bu sıkıntılı durumun festivallerin yöre halkına hem olumlu hem olumsuz etkisi olduğunu söyleyebiliriz.

Ukrayna gibi gelişmekte olan ülkelerin önemli bir sorunu, hedefledikleri yaşam düzeyi ile sahip oldukları yaşam standartları arasındaki uçurumun arasında kalan insanların bu uçurumda bir yerden bir yere savrulmasıdır. Özkul Çobanoğlu’na göre, kentsel, teknolojik, seri üretim ve seri tüketim kültürü ile kırsal, köylü kültürü arasında bir savaş vardır. Bu savaşta ise her zaman yenilikler gelenekleri mağlup edeceklerdir (Çobanoğlu,

2012: 202). Bu çatışma popüler olan geleneksel festivallerin bulunduğu bölgelerde gözlemlenmektedir. Örnek vermek gerekirse başkent Kiev’de Geleneksel Kiev Borş Festivalinde katılımcılara yüzyıllardır pişirip tüketilen Borş çorbası servis edilmiş ve tüketilmiştir. Peki, katılımcılar bu şehirdeki geleneksel lezzetlerle tanışırken bu şehirde yaşayan insanlar acaba geleneksel yiyecekler ile veya geleneksel lezzetlerle tatmin olacaklar mıdır? Yüksek yaşam standardı hedefiyle yol alan veya bir başka deyişle pusulası Avrupa olan Ukrayna insanı; 400 yıldır hiçbir katkı maddesi koymadan, Ukrayna dağlarından toplanan bitkiler ve Ukrayna yaylalarında beslenen hayvanların etinden yapıp tükettiği, dedelerinden ve ninelerinden miras kalan Borş çorbasını tüketmek yerine, daha kolay ama doğal olmayan; örneğin işlenmiş un ile hazırlanmış, üstün Alman teknolojilerinden oluşan fabrikalarda işlenmiş ve 1 yıl paketi açılmadığı takdirde bozulmayan İtalyan marka makarnalar ile yapılan Milestone çorbası tüketmek isteyebilir ve de kendi geleneksel çorbasına uzaklaşabilir. Başka bir örnek yüzyıllardır Ukrayna’da tüketilen soğuk kış aylarında donan akarsular ve su kaynakları nedeniyle Ukrayna insanların ekme mayalayarak susuzluğunu giderdiği Kvas içeceği yerine menşei Amerika olan yaptığı çeşitli kampanyalarla tüketiciye yurtdışı tatili veya araba bile verebilen uluslararası kola içeceğini tüketmek isteyebilir ve milli içecekleri Kvas’a ilgileri azalabilir. Şüphesiz ki bu çatışmada geleneksel ürünler değişen teknoloji ve birçok dezavantajları ile birlikte önemsizleşip veya “modernleşip” geleneksel özelliklerini yitirebilecektir. Bu festivaller yöre insanına geleneksel mutfağı ve kültürü konusunda bir farkındalık ve bilinç oluşturulması amacıyla değerlendirilebilir. İstedığı zaman her şeyden ders çıkartabilen insanoğlu bu değişim sürecini hızlandırabilir veya tersine çevirebilir.

## SONUÇ

Bu tez, "Ukrayna Gastronomi Festivalleri" temasının geliştirilmesine yöneliktir. Bu çalışmanın ayrıntılı bir açıklaması için, birkaç görev ortaya çıkarılmış ve aşağıda bulunan sonuçlara ulaşılmıştır:

Festival geleneği, geleneksel toplumun erken evresi ile ilgili uzun bir geçmiŐe sahiptir. Daha sonra uzun bir evrimin sonucu olarak, çok çeşitli türleri ve yönleri olan kültürel ve sanatsal olayların Őeklini almıştır. Festival, günümüz Ukrayna kültüründe, kültürel bir gerilemeye karşı kurtarıcı rolünü yerine getirmeyi amaçlar. Festivaller, Ukrayna kültürünün estetik ve insancıl değerlerinin uluslararası düzeyde korunması ve yaratılmasında yeni bir sorumluluk oluşturan benzersiz bir temsilci modeldir. Festivallerin işlevleri arasında sosyo-kültürel, bilgilendirici ve iletişimsel, biliŐsel, eğitici, etno-eğitici, temsili, rekreasyon ve ekonomik gibi fonksiyonlar gösterilebilir.

Gastronomi festivalleri, yöresel gruplara olan ilginin artmasını, yöresel gruplarla ilişkilerin kurulmasını ve güçlenmesini teşvik eden, yöresel grupların kültürel ve günlük geleneklerini bilme arzusu oluşturan, onların hayatlarının ve misafirperverliklerinin tanıtımını sağlar. Ukrayna gastronomi festivalinin nesneleri arasında; "Restoran Őehirleri" denilen kendi alanında üretilen ürünleri ile popüler bölgeler, ünlü aşçıların çalıştığı veya gurme rehberleri ile iŐaretlenen restoranlar da dahil olmak üzere uzmanlaŐmıŐ kuruluşlar, özel müzeler, ekolojik olarak temiz ürünler (ekoturizm veya "kırsal" turlar), belirli etkinlikler (gastronomi ile ilgili temalarla halka açık ve kültürel etkinliklere katılmak için belirli bir zamanda ziyaret etmeye odaklanmıŐ bir etkinlik turu) bulunur. Küresel kültürlerarası iletişim biçimi olarak Ukrayna'daki Gastronomi festivali projeleri, Ukrayna mutfağının sadece yemek pişirme ile değil, aynı zamanda insanların dünyayı ve insanın mutfak fikirleri hakkındaki bilgilerini geniŐletmesinin bir aracı olarak değerlendirildiği için güçlü bir sosyo-kültürel potansiyeli bünyesinde bulundurur. Ukrayna gastronomi festivalleri bölgesel mutfak, bir ürün veya içecek gibi nesnelere göre deęiŐmektedir. Ukrayna'daki festival projelerinin çeŐitlilięi sürekli geniŐledięinden dolayı bu liste ayrıntılı değildir. Bu durum, festival gibi bir kültürel mesajın biçiminin önemini ve gerekliliğini belirtir.

Bu tezde Ukrayna'da yapılan gastronomi festivallerinin çoğunun Zakarpattya ve Lviv illerinde yer aldığı, mevsim olarak da yaz ve sonbaharda düzenlendiğine dikkat çekilmiştir. Bu festivaller umumiyetle yenidir. Bu festivaller, 1991 yılında bağımsız olan Ukrayna Devleti kurulduktan sonra ortaya çıkmaya başlamıştır. eŐitlerine gelince, Ukrayna'daki gastronomi festivallerini içecek (Şarap, bal içeceği, bira, kahve, alkollü

içecekler) ve yemek (et ürünleri, süt ürünleri, sebze ve meyveler, balık, bal, tatlılar, ekmek ve un ürünleri, yöresel ve geleneksel yemekler vs.) festivalleri diye iki gruba ayırmak mümkündür. Yemek festivalleri arasında en çok geleneksel yemekler konu alınmaktadır (“Teatr na horod” Vinnitsya Borş Festivali, Altın Gulyaş” Festivali, Poltava’daki “Haluşka Fest”, “Varenik ve Kapusnyak Fest”, “Borşç’yiv”, Korosten Derunlar Festivali vs.). Ayrıca, sebze ve meyve, et, bal ve tatlı, sokak yemekleri festivalleri de çok yaygındır. İçecek festivalleri arasında ise öncülük şarap ve bal içecekleri festivallerine aittir (Mukaçevo “Kırmızı Şarap” Festivali, Beregovo “Beyaz Şarap” Festivali, “Güneş İeeği” Bal ve Şarap Festivali, “Uçogan Bağı” zm üreticileri ve Şarapçılar Festivali, Ujgorod “Zakarpatske Bojole” Adlı Taze Şarap ve Bal Festivali vs).

Ukrayna gastronomi festivallerinde etnografik unsur çok önemli rol oynamaktadır. Geleneksel sanat ve zanaat kursları, milli ve yöresel kıyafet, halk şarkıları ve oyunları, yemekle ilgili adetler ve gelenekler bu festivallerin ayrılmaz unsuru olup her sene birçok turist dikkatini çekmektedir. Bunlar, festival ziyaretçilerine yörenin renkleri, kültür mirasını tanıtmaktadır.

Ukrayna’daki gastronomi festivallerinin hedeflerinden biri, Ukrayna kültürünün yaşıatılması ve geniş kitleye tanıtılmasıdır. Bu festivaller yapıldıkları yörelerin yemeklerle ilgili kültürünü yeniden canlandırıp unutulmaktan korumaktadır. Ayrıca, Ukrayna halkını kültürünün mühim unsuru sayesinde bir araya getirmekte ve onların milli bilincini güçlendirmektedir. Bu hususları ve gastronomi festivallerinin bölgelerin turizm sktrnn gelişmesindeki büyük katkısını dikkate alarak, Ukrayna’da bu tür festivallerin araştırılması ve desteklenmesinin çok önemli olduğunu yeniden vurgulamak gerekmektedir.

## **KAYNAKÇA**

Adamoviç, Alina; Yerko, İrina. Polissya Yöresinde Gastronomi Turizminin Gelişiminin Perspektifleri (Perspektivı rozvitku gastronomiçnogo turizmu na Polissi), Ternopil, 2016.

Apaydın, Fahri. Şehir Pazarlaması, Ankara, Nobel Yayın Dağıtım, 2011.

Atak, Onur. Türk Turizminin Tanıtımında Festivallerin Yeri ve Önemi (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), İstanbul, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2009.

Basük, Dariya. Ukrayna'da Şarap Turizminin Gelişimi Yönetiminin Teorik Metodolojik Temelleri (Teoretiko-metodologični osnovı upravlinnya rozvitkom vınnogo turizmu v Ukrayini), Kiyiv, Gıda Teknolojileri Milli Üniversitesi, 2015.

Beydik, O.; Gonçaruk, A.. Ukrayna'da Kültürel-Eğlendirici Turizmin Gelişimi (Festival Turizmi Örneğinde), (Rozvitok kulturno-rozvajalnogo turizmu v Ukrayini (na prikladı festivalnogo turizmu) , Harkiv, 2010.

Bocgua, Anna (2015). Yapıtın yazarınca yazılan özeti. Etno-gastronomik Turizmin Oluşumu ve Gelişiminin Örgütsel Yönleri (Organizatsionno-ekonomiçeskiye aspektı formirovaniya i razvitiya etno-gastronomiçeskogo turizma: dissertatsiya kandidata ekonomiçeskih nauk), Soçi, Soçi Devlet Üniversitesi, 2015.

Chroma G. Modern Gençlik Festivallerinin Bazı Özellikleri. Ukrayna Sanat Çalışmaları İçin Materyaller. Bilimsel Eserler Koleksiyonu, Baskı 3., Kiyiv, 2003.

Chroma G. Ukrayna Halk Festivalleri ve Sahnelenmiş Folklor Düzenlemesinin Sorunları. Bilimsel Eserler Koleksiyonu. Baskı 6., Kiyiv, 2002.

Çobanoğlu, Özkul. Halk Bilimi Kuramları ve Araştırma Yöntemleri Tarihine Giriş, Ankara, 2012.

Ekin, Yakın. Etkinlik Turizmi Kapsamında Festivaller ve Antalya Altın Portakal Film Festivali'nin Yerel Halk Üzerindeki Sosyal Etkileri Konulu Bir Araştırma (Yayınlanmamış Doktora Tezi), Antalya, Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2011.

Ukraynalıların Gastronomi Festivalleri (Gastronomiçni festivali ukrayintsiv), Lviv, Lviv Ekonomi ve Turizm Enstitüsü, 2016.

Habçak, Nataliya. Zakarpattya Turizminin Modern Hali (Suçasnyı stan festivalnogo turizmu Zakarpattya), Lviv, İvan Franko Milli Üniversitesi Yayınları, 2013.

Hertanu A.; Boitor, A. B. "S.T.E.P. Analysis on Event Tourism", Bulletin of the Transilvania University of Braşov Series V : Economic Sciences, Vol. 5, No. 2, 2012.

Jones L. Appalaş Halk Ozanı: Bascom Lamar Lunsford'un Hikayesi. University Press of Kentucky, 2002.

Kapkan, Marina; Lihaçeva, L. Gastronomi Kültürü: Kavram, İşlevler, Oluşum Faktörleri (Gastronomiçeskaya kultura: ponyatiye, funktsıyı, faktori formirovaniya), Ural, Ural Devlet Üniversitesinin Bilgileri, 2008.

Karagöz Deniz. Etkinlik Turizmi Ve Etkinlik Turizmi Bağlamında Yabancı Ziyaretçi Harcamalarının Ekonomiye Etkisi (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Eskişehir, Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2006.

Kornilova, N. Ukrayna'da Gastronomi Turizminin Gelişiminde Faktör Olarak Gastronomi Festivalleri (Gastronomiçni festivali v Ukrayini yak faktor rozvıtku gastronomiçnogo turizmu), Kiyiv, 2018.

Medvid, Larisa. Zakarpattya Yöresinin Festival Turizmi: Günümüzdeki Durumu ve Gelişiminin Perspektifleri (Festivalnyı turizm Zakarpattya: suçasnyı stan ta perspektıvı rozvıtku), Çernivtsi, Çernivetskiy Üniversitesinin İlmi Dergisi, 2011.

Nesterçuk, I. Gastronomi Turizmi: Metodolojik Platform (Gastronomiçnyı turizm: metodiçna platforma), Harkiv, Harkiv Devlet Üniversitesinin Haberleri, № 7, 2017.

Oehlschlagel R. Das Festival der Neue Musik: Analyse und Theze. Graz, 1973.

Omelnitska, Viktoriya Oleksiyivna. Ukrayna'nın Gastronomi Turizminin Hizmetler Piyasasının Bugünkü Durumu (Sučasnyy stan rıngu poslug gastronomiçnogo turizmu Ukrayını), Donetsk, 2018.

Osipova, N.V. Kültürel Bağlamda Vyatka İl Metni, 2005.

Özdemir, Nebi. "Cumhuriyet dönemi. Türk eğlence kültürü", Ankara, Akçağ yayınları, 2005.

Patrice, Pavis. Tiyatro Sözlüğü. Lviv, 2006.

Pııskaç, A. XX. Yüzyılın Sonu – XXI. Yüzyılın Başında Ukrayna'nın Kültürel Hayatında Festival Hareketi: Neofolklor Eğilimleri (Festivalnyy ruh u kulturnomu jıtti Ukrayını kintsya XX – počatku XXI st.: neofolklorni tendentsiyi), Rivne, Rivne Devlet Sosyal Bilimleri Üniversitesi Dergisi: sayı 17, 2011.

Rasulova, Alla. Ukrayna'nın Gastronomi Turizminin Gelişiminde Lokanta Biznesinin Potansyeli (Potensial restorannogo biznesu u rozvıtku gastronomiçnogo turizmu Ukrayını), Ekonomi İlmi. Ekonomi ve Devlet № 5, 2015.

Schaal R. Musikfeste und Festspile. Die Musik in Geschichte und Gegenwart. Allgemeine Enzyklopadie der Musik, Barenreiter: Barenreiter-Verlag, 1997.

Sıçhova O. Modern Ukrayna'nın Küçük ve Orta Büyüklükteki Şehirlerinin Sosyo-Kültürel Alanında Sanat Festivalleri (Sanat çalışmaları doktora adayının tez özeti), Kiev, 2015.

Sıraya, E. A. Küreselleşme Döneminde Yenilik Turistik Modeli Olarak Gastronomi Turizminin KavramsallaştırılmasıKont(septualizatsıya gastronomiçeskogo turizma kak innovatsıonnoy turistiçeskoy modeli v period globalizatsiyi), 2013.



Shved M. Yeni Bir Aşamada Ukrayna'da Çağdaş Müzik Uluslararası Festivallerinin Gelişimindeki Trendler (1990-2005). Sanat çalışmaları aday derecesi tezi. Lviv, 2005.

Steşenko D. O., Parfinenko A. Y. Ukrayna'nın Turizminin Gelişiminin Faktörü Olarak Yemek Turizmi (Gastronomiçniy turizm yak çınnık rozvıtku turistiçnoyi sferı Ukrayını), Harkiv, Harkiv Milli V. N. Karazin Üniversitesi, 2012.

Vışnevskıy, Galina.; Tsegelnık, A. Turistik Cazibe Olarak Gastronomi Bayramları ve Festivalleri (Gastronomiçni svyata ta festivali yak turistiçna atraktsiya), Coğrafya ve Turizm, 18. sayısı, 2012.

Yevtuh. V. Ukrayna Dışında Ukrayna Etnik Kökeni. Halk Sanatı ve Etnografya, №4, 2010.

Zubenko, D. V. Çağdaş Ukrayna'da festival hareketinin gelişimi (Rozvıtok festivalnogo ruhu v suçasniy Ukrayını), Kiyiv, 2012.

Zuyev S. Festivallerin Sanat Diyalogu. Kültür, Eğitim ve Öğretimin Teorik Soruları. Kiyiv, 2012.

Zuyev S. Fransa Tazındaki İl Festivali. Sanat, Pedagoji ve Eğitim Teorisi ve Pratiği Arasındaki Etkileşimin Sorunları. Harkiv, 2003.

Zuyev S. Modern Kültürel Alanı ve Müzik Festivalinin Semiyoloji (Kharkov hakkında yazılan materyaller üzerine), Sanat Eleşt. Aday. tez. çalış., Harkiv, 2007.

<http://brandukraine.org/k/>

<http://firtka.if.ua/blog/view/30-ukrainskih-festivaliv-pro-aki-ne-znae-98-ukrainciv76227>

<http://irbis-nbuv.gov.ua>

<http://karpatnews.in.ua/news/142158-festyval-chervene-vyno-2018-prohrama-ta-onovlennia.htm>

<http://keleberda.rada.org.ua/news/14-08-03-25-05-2017>

<http://lutskfoodfest.com.ua/node/134>  
[http://moyagazeta.com/news/a-30877.html /](http://moyagazeta.com/news/a-30877.html/)  
<http://orrda.gov.ua/novini/7j-vseukrainskij-festival-borschu/>  
<http://plast-art.in.ua/festivali/soroka-uh.html>  
<http://pl-ukr.net/blog/na-poltavshhini-vidbulosya-svyato-sala.html>  
[http://tourlib.net/statti\\_ukr/medvid.htm](http://tourlib.net/statti_ukr/medvid.htm)  
[http://tourlib.net/statti\\_ukr/molodeckyj.htm](http://tourlib.net/statti_ukr/molodeckyj.htm)  
[http://tradyciye.com.ua/rozmattya\\_gastronomchnih\\_festivalv\\_ukrani.html /](http://tradyciye.com.ua/rozmattya_gastronomchnih_festivalv_ukrani.html/)  
<http://ukrainka.org.ua/node/3049>  
<http://uzhgorod.net.ua/news/98089>  
<http://zakarpattpost.net/2017/04/28/hto-pryjihav-na-sonyachnyj-napij-v-uzhhorod-fotoreportazh/>  
<http://www.cheeseandwine.lviv.ua>  
<http://www.mukachevo.net/ua/news/view/272592>  
<http://www.mukachevo.net/ua/news/view/315309>  
[http://www.nezhin-dram.in.ua/index.php?option=com\\_content&task=view&id=298&Itemid=1](http://www.nezhin-dram.in.ua/index.php?option=com_content&task=view&id=298&Itemid=1)  
[http://www.radiosvoboda.org/content/news/27257524.html /](http://www.radiosvoboda.org/content/news/27257524.html/)  
<http://www.ufest.in.ua/ru/afisha/gastronomy/iv-festyval-yuzhnogo-koloryta-edy-y-emocyy-tysho-tysho-fest?city=>  
<http://www.unn.com.ua/uk/news/1661601-yarmarok-sonyachniy-napiy-startuvav-v-uzhgorodi>  
[http://ua.igotoworld.com/ua/eventPage/1421\\_etno-festivalrozhdstvo-v-lucke-2016-luck.htm](http://ua.igotoworld.com/ua/eventPage/1421_etno-festivalrozhdstvo-v-lucke-2016-luck.htm)  
<http://www.vin.gov.ua/news/ostanni-novyny/5694-na-iuvileinomu-10-mu-festyvali-borshchu-shcho-vidbuvsia-na-vinnychchini-predstavleno-43-retsepty-tsiiei-stravy>  
<http://www.vturyzm.com.ua/board/festivali/4>  
[http://www.zakarpattyatourism.info/product\\_info.php?language=ua&products\\_id=3117](http://www.zakarpattyatourism.info/product_info.php?language=ua&products_id=3117)  
<https://khersonregion.com/tysho-tysho-fest-2-0-anons/>  
<https://khm.depo.ua/rus/khm/u-hmelnitskomu-vpershe-vidbuvsya-festival-vulichnoyi-yizhi-15102016203000>  
<https://www.krainamriy.com/>

<https://mezhibozh.com/10-j-festyval-starodavniy-medzhybizh-dzherelo-nezlamnohodu-scho-zhyvytsya-z-hlybyn-istoriji/>

<https://pogliad.ua/news/chernivtsi/na-festivali-berezovogo-soku-u-banilovi-pidgirnomu-prigoschali-sokom-ta-mamaligoyu-251406>

<https://tourinform.org.ua/category/fests/page/8/>

<https://tourinform.org.ua/festyval-berlybashskyy-banush/>

[http://tourlib.net/statti\\_ukr/molodeckyj.htm](http://tourlib.net/statti_ukr/molodeckyj.htm)

<https://www.myvin.com.ua/news/1386-21-veresnia-u-seli-pravylivka-orativskoho-raionu-vidbudetsia-vseukrainskyi-festyval-borshchu>

<https://www.uezd.com.ua/u-nizhnyi-projde-festyval-joho-velychnist-nizhynskyy-ohirok/>

<https://www.ukrinform.ua/rubric-tourism/2443669-krabi-v-eklerah-i-molekularna-kuhna-u-vinnici-vlastuut-tridennij-festival-izi.html>

[https://ye.ua/gurman/34214\\_Gastronomichni\\_festivali\\_Ukrayini\\_2018\\_kudi\\_navidatis\\_ya\\_chim\\_polasuvati.html](https://ye.ua/gurman/34214_Gastronomichni_festivali_Ukrayini_2018_kudi_navidatis_ya_chim_polasuvati.html)

[https://zik.ua/news/2017/08/28/na\\_zakarpatti\\_gotuyutsya\\_do\\_naybilshogo\\_gastronomic\\_hnogo\\_festyvalyu\\_1156819](https://zik.ua/news/2017/08/28/na_zakarpatti_gotuyutsya_do_naybilshogo_gastronomic_hnogo_festyvalyu_1156819)

<https://zruchno.travel/ObjectEntity/Event?idCrm=eb9698f8-0fe6-17bd-bda9-5adee4beb097&lang=ua>

<http://www.karabits.com/en/heritage/fest/>

<http://www.zolochiv-rda.gov.ua/bilkamin.htm>

<https://ua-reporter.com/news/o-festivale-sakura-fest-i-ego-znachenii-v-zhizni-uzhgoroda-foto>

<http://www.ufest.in.ua/afisha/music/etnografichniy-festival-lemkivska-vatra?city=>

<http://www.fleurdorange.com.ua/index.php?p=3680>

<https://www.volynnews.com/news/all/rizdvo-u-lutsku-na-teatralnomu-maydani-vidkryly-mizhnarodnyy-etno/>

<http://www.coffeefest.lviv.ua/>

[https://lviv.vgorode.ua/news/dosuh\\_y\\_eda/306957-yak-u-lvovi-ekleramy-chastuvaly-fotoreportazh](https://lviv.vgorode.ua/news/dosuh_y_eda/306957-yak-u-lvovi-ekleramy-chastuvaly-fotoreportazh)

<https://zruchno.travel/FiftyTwoWeekends?ftw0=3aaa6d29-297a-94e3-f060-5982d35eef7e&lang=ua>

<http://www.ufest.in.ua/ru/afisha/etno/guculskyy-festyval-berlybashskyy-banosh?city=>

<http://www.ufest.in.ua/afisha/music/etno-kulinarniy-festival-galicka-defilyada?city=>  
<http://igormelika.com.ua/moi-karpati/anonsi-podij/festival-chervene-vino-2019-v-zakarpatti>  
[http://www.zakarpattyatourism.info/product\\_info.php?language=ua&products\\_id=3316](http://www.zakarpattyatourism.info/product_info.php?language=ua&products_id=3316)  
<https://www.myvin.com.ua/news/1386-21-veresnia-u-seli-pravylivka-orativskoho-raionu-vidbudetsia-vseukrainskyi-festyval-borshchu>  
<https://www.volynnews.com/news/society/luchany-obyednuvaly-ukrayinu-rushnykamy/>  
<http://www.golos.com.ua/article/306349>  
<https://vl.oblast.online/news/chy-vy-koly-nebud-bachyly-taki-korovayi-foto/>  
<http://www.zazkozak.com/>  
<http://holos.fm/page/festival-hlib-u-misteckomu-hutori-obirok-foto>  
<https://moemisto.ua/zt/festival-deruniv-v-korosteni-64070.html>  
<https://festyvali.org/2018/10/07/lviv-zaproshuye-na-svyato-siru-i-vina/>  
<https://varenik.at.ua/>  
<http://www.shokolad.lviv.ua/>  
<http://expodessa.com/takidavkusno/>  
<https://poglyad.te.ua/podii/halytska-defilyada-2015-u-ternopoli-novi-rekordy-ta-festyval-halytskyh-muzyk.html>  
[https://news-te.blogspot.com/2013/10/blog-post\\_26.html](https://news-te.blogspot.com/2013/10/blog-post_26.html)  
<https://galas.te.ua/2017/06/y-ternoполи-фестиваль-галицька-де>  
<https://ternopil.te.ua/sohodni-ternopolyan-vitayme-kiber-vujko/>  
<https://ternopillive.com.ua/programa-galitskoyi-defilyadi-u-ternopoli-2018/>



**HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ**  
**YÜKSEK LİSANS TEZ ÇALIŞMASI ORJİNALLİK RAPORU**

**HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ**  
**TÜRK HALKBİLİMİ ANABİLİM DALI BAŞKANLIĞI'NA**

Tarih: 28/06/2019

Tez Başlığı : Ukrayna Gastronomi Festivaleri

Yukarıda başlığı gösterilen tez çalışmamın a) Kapak sayfası, b) Giriş, c) Ana bölümler ve d) Sonuç kısımlarından oluşan toplam 116 sayfalık kısmına ilişkin, 28/06/2019 tarihinde şahsım/tez danışmanım tarafından Turnitin adlı intihal tespit programından aşağıda işaretlenmiş filtrelemeler uygulanarak alınmış olan orijinallik raporuna göre, tezimin benzerlik oranı % 0 'dır.

Uygulanan filtrelemeler:

- 1-  Kabul/Onay ve Bildirim sayfaları hariç
- 2-  Kaynakça hariç
- 3-  Alıntılar hariç
- 4-  Alıntılar dâhil
- 5-  5 kelimedenden daha az örtüşme içeren metin kısımları hariç

Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tez Çalışması Orijinallik Raporu Alınması ve Kullanılması Uygulama Esasları'nı inceledim ve bu Uygulama Esasları'nda belirtilen azami benzerlik oranlarına göre tez çalışmamın herhangi bir intihal içermediğini; aksinin tespit edileceği muhtemel durumda doğabilecek her türlü hukuki sorumluluğu kabul ettiğimi ve yukarıda vermiş olduğum bilgilerin doğru olduğunu beyan ederim.

Gereğini saygılarımla arz ederim.

28.06.2019

**Adı Soyadı:** Svitlana Zavalna

**Öğrenci No:** N13120587

**Anabilim Dalı:** Türk Halkbilimi

**Programı:** Türk Halkbilimi Yüksek Lisans

**DANIŞMAN ONAYI**

UYGUNDUR.

\_\_\_\_\_  
Prof. Dr. Nebi Özdemir



**HACETTEPE UNIVERSITY  
GRADUATE SCHOOL OF SOCIAL SCIENCES  
MASTER'S THESIS ORIGINALITY REPORT**

**HACETTEPE UNIVERSITY  
GRADUATE SCHOOL OF SOCIAL SCIENCES  
TURKISH FOLKLORE DEPARTMENT**

Date: 28/06/2019

Thesis Title : Ukrainian Gastronomy Festivals

According to the originality report obtained by myself/my thesis advisor by using the Turnitin plagiarism detection software and by applying the filtering options checked below on 28/06/2019 for the total of 116 pages including the a) Title Page, b) Introduction, c) Main Chapters, and d) Conclusion sections of my thesis entitled as above, the similarity index of my thesis is 0 %.

Filtering options applied:

1.  Approval and Declaration sections excluded
2.  Bibliography/Works Cited excluded
3.  Quotes excluded
4.  Quotes included
5.  Match size up to 5 words excluded

I declare that I have carefully read Hacettepe University Graduate School of Social Sciences Guidelines for Obtaining and Using Thesis Originality Reports; that according to the maximum similarity index values specified in the Guidelines, my thesis does not include any form of plagiarism; that in any future detection of possible infringement of the regulations I accept all legal responsibility; and that all the information I have provided is correct to the best of my knowledge.

I respectfully submit this for approval.

28.06.2019

**Name Surname:** Svitlana Zavalna

**Student No:** N13120587

**Department:** Turkish Folklore

**Program:** Turkish Folklore Master's Degree

**ADVISOR APPROVAL**

APPROVED.

\_\_\_\_\_  
Prof. Dr. Nebi Özdemir



**HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ**  
**TEZ ÇALIŞMASI ETİK KOMİSYON MUAFİYETİ FORMU**

**HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ**  
**TÜRK HALKBİLİMİ ANABİLİM DALI BAŞKANLIĞI'NA**

Tarih: 28/06/2019

Tez Başlığı: Ukrayna Gastronomi Festivalleri

Yukarıda başlığı gösterilen tez çalışmam:

1. İnsan ve hayvan üzerinde deney niteliği taşımamaktadır,
2. Biyolojik materyal (kan, idrar vb. biyolojik sıvılar ve numuneler) kullanılmasını gerektirmemektedir.
3. Beden bütünlüğüne müdahale içermemektedir.
4. Gözlemsel ve betimsel araştırma (anket, mülakat, ölçek/skala çalışmaları, dosya taramaları, veri kaynakları taraması, sistem-model geliştirme çalışmaları) niteliğinde değildir.

Hacettepe Üniversitesi Etik Kurulları ve Komisyonlarının Yönergelerini inceledim ve bunlara göre tez çalışmamın yürütülebilmesi için herhangi bir Etik Kurul/Komisyon'dan izin alınmasına gerek olmadığını; aksi durumda doğabilecek her türlü hukuki sorumluluğu kabul ettiğimi ve yukarıda vermiş olduğum bilgilerin doğru olduğunu beyan ederim.

Gereğini saygılarımla arz ederim.

28.06.2019

**Adı Soyadı:** Svitlana Zavalna

**Öğrenci No:** N13120587

**Anabilim Dalı:** Türk Halkbilimi

**Programı:** Türk Halkbilimi Yüksek Lisans

**Statüsü:**  Yüksek Lisans  Doktora  Bütünleşik Doktora

**DANIŞMAN GÖRÜŞÜ VE ONAYI**

Prof. Dr. Nebi Özdemir

Detaylı Bilgi: <http://www.sosyalbilimler.hacettepe.edu.tr>

Telefon: 0-312-2976860

Faks: 0-3122992147

E-posta: [sosyalbilimler@hacettepe.edu.tr](mailto:sosyalbilimler@hacettepe.edu.tr)



**HACETTEPE UNIVERSITY  
GRADUATE SCHOOL OF SOCIAL SCIENCES  
ETHICS COMMISSION FORM FOR THESIS**

**HACETTEPE UNIVERSITY  
GRADUATE SCHOOL OF SOCIAL SCIENCES  
TURKISH FOLKLORE DEPARTMENT**

Date: 28/06/2019

Thesis Title: Ukrainian Gastronomy Festivals

My thesis work related to the title above:

1. Does not perform experimentation on animals or people.
2. Does not necessitate the use of biological material (blood, urine, biological fluids and samples, etc.).
3. Does not involve any interference of the body's integrity.
4. Is not based on observational and descriptive research (survey, interview, measures/scales, data scanning, system-model development).

I declare, I have carefully read Hacettepe University's Ethics Regulations and the Commission's Guidelines, and in order to proceed with my thesis according to these regulations I do not have to get permission from the Ethics Board/Commission for anything; in any infringement of the regulations I accept all legal responsibility and I declare that all the information I have provided is true.

I respectfully submit this for approval.

28.06.2019

**Name Surname:** Svitlana Zavalna \_\_\_\_\_  
**Student No:** N13120587 \_\_\_\_\_  
**Department:** Turkish Folklore \_\_\_\_\_  
**Program:** Turkish Folklore Master's Degree \_\_\_\_\_  
**Status:**  MA  Ph.D.  Combined MA/ Ph.D. \_\_\_\_\_

**ADVISER COMMENTS AND APPROVAL**

\_\_\_\_\_  
Prof. Dr. Nebi Özdemir



## ÖZGEÇMİŞ

### Kişisel Bilgiler

Adı Soyadı : Svitlana Zavalna

Doğum Yeri ve Tarihi : Ukrayna 06.03.1992

### Eğitim Durumu

Lisans Öğrenimi :Klev Milli Taras Şevçenko Üniversitesi  
Edebiyat Fakültesi Türk Dili Bölümü

Yüksek Lisans Öğrenimi : Türk Dili ve Edebiyatı

Bildiği Yabancı Diller : Rusça, Ukraynaca, İngilizce

Bilimsel Faaliyetleri :

### İş Deneyimi

Stajlar :

Projeler :

Çalıştığı Kurumlar :

### İletişim

E-Posta Adresi : sskomorohzavalnaya@mail.ru

Tarih : 28.06.2019