

ВІННИЦЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ПЕДАГОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ
МИХАЙЛА КОЦЮБИНСЬКОГО
Природничо-географічний факультет
Кафедра географії

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

На тему:

«ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ: УКРАЇНА-ЄВРОПА»

Студентки групи 4ТЕ

Освітньої програми: Туризм. Екскурсознавство

Спеціальності: 242 Туризм

Ступеня вищої освіти: Бакалавр

Коваль Богдани Вікторівни

Науковий керівник: к.г.н. Денисик Б.Г.

Розширена шкала _____

Кількість балів: _____ Оцінка ECTS: _____

Голова комісії: _____

Члени комісії: _____

м. Вінниця – 2024 рік

ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ І. ОСНОВНІ ЗАСАДИ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ	6
1.1 Поняття гастрономічного туризму.....	6
1.2 Історія розвитку та види гастрономічного туризму.....	10
1.3 Гастрономічний гід та інші об'єкти гастрономічного туризму	15
РОЗДІЛ 2. РОЗВИТОК ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ.....	21
2.1 Українська традиційна національна та регіональна кухні.....	21
2.2 Подільська кухня та гастрономічні фестивалі Поділля	27
2.3 Проблеми та перспективи розвитку гастрономічного туризму в Україні .	30
РОЗДІЛ 3. ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ В КРАЇНАХ ЄВРОПИ.....	36
3.1 Гастрономічна культура як елемент національної ідентичності	36
3.2 Особливості національних кухонь країн Європи	39
3.3 Авторський гастрономічний тур по країнах східної Європи	47
ВИСНОВКИ.....	51
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	53

ВСТУП

Актуальність дослідження. В нашому сьогоденні туризм став багатогранним явищем, яке тісно пов'язане з культурою, географією, архітектурою, економікою, спортом, історією, медициною та іншими науками. Сектор туризму по праву вважається одним із секторів світової економіки, що швидко розвивається у XXI столітті. Для багатьох країн індустрія туризму є найважливішим джерелом доходу, а отже, одним із пріоритетних напрямків економічного розвитку.

Багато туристичних компаній пропонують тури своїм клієнтам, розподіляючи їх за вподобаннями, фінансовими можливостями та сезонністю. Створення нових туристичних продуктів пов'язане з освоєнням нових сегментів туристичного ринку, нових туристичних дестинацій і рекреаційних зон. У цьому плані перспективним є розвиток окремих видів туризму, зокрема гастрономічного. Сучасні тенденції туристичного ринку демонструють зростання інтересу споживачів саме до цього виду подорожей.

Гастрономічний туризм на даний період часу є одним із найпопулярніших спеціалізованих видів туризму. Гастрономічний туризм – це вид туризму, спрямований на вивчення кухні, напоїв, культури, традицій та певного регіону. Це включає дегустацію місцевої їжі та вина, відвідування ферм і ринків, відвідування старих пивоварень тощо.

Актуальність даної теми полягає в тому, що гастрономічний туризм є одним із найперспективніших напрямів розвитку туризму у світі. За даними Всесвітньої туристичної організації (UNWTO), гастрономічний туризм продовжував приваблювати туристів ще у 2021 році, але тоді пандемія COVID-19 продовжувала завдавати негативного впливу, і вся туристична індустрія зазнала значних збитків, розвиток майже зупинився.

Об'єкт дослідження: гастрономічний туризм в країнах Європи та зокрема в Україні.

Предмет дослідження: процес гастрономічного туризму в Україні та особливості гастрономічного туризму в інших країнах Європи.

Методи дослідження: методологічну основу дослідження склали такі методи пізнання: аналіз, синтез, індукція та дедукція, матеріальні діалектичні методи, статистичні та математичні методи.

Мета дослідження: на основі критичного огляду літературних джерел, монографій та інтернет-ресурсів провести комплексне дослідження організації гастрономічного туризму в Україні та Європі.

Наукова новизна:

- здійснено комплексний аналіз літературно-картографічних джерел щодо теми дослідження;
- охарактеризовано напрямки гастрономічного туризму в Україні;
- проаналізовано гастрономічний туризм на Поділлі;
- досліджено проблеми українського гастрономічного туризму;
- проаналізовано тенденції та перспективи розвитку гастрономічного туризму в Україні;
- проведено аналіз сучасного стану гастрономічного туризму в Європі;
- розроблено гастрономічний тур по країнам східної Європи.

Практична значимість дослідження. Здійснена робота дасть можливість реально оцінити сучасний стан та провести низку заходів щодо розвитку гастрономічного туризму на території України. Матеріали і результати роботи можна використати у навчальному процесі кафедри географії при викладанні дисциплін: «Організація туризму», «Статистика в туризмі», «Технології туристичної діяльності» та ін.

Презентація дослідження. Результати проведеного дослідження обговорювались на кафедральних наукових конференціях і семінарах, засіданнях наукових гуртків. Матеріали авторка доповідала на науково-практичній конференції (з міжнародною участю) «Географія та екологія:

наука і освіта» в Умані 18.04.2024р. Тема доповіді: «Визначення поняття гастрономічного туризму».

Структура і обсяг роботи. Дипломна робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел (разом 40). Обсяг дипломної роботи — 56 сторінок, до складу якої входить 8 таблиць та 5 рисунків.

РОЗДІЛ I. ОСНОВНІ ЗАСАДИ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ

1.1 Поняття гастрономічного туризму

Гастрономічний туризм — це зростаюча форма туризму, яка поєднує в собі два найкращі аспекти подорожі: вивчення нових культур і насолоду від їжі та напоїв. Він включає вивчення місцевої їжі та виробництва вина, відвідування регіонів, відомих своїми кулінарними традиціями та виноградниками, а також відчуття унікальних смаків і ароматів регіону. Останніми роками популярність гастрономічного туризму зросла, оскільки мандрівники шукають нових смаків і вражень.

З теоретичної точки зору гастрономічний туризм можна розглядати з кількох підходів. Дослідники пропонують розглядати цей туризм як форму культурного туризму — це передбачає вивчення традицій та культурної спадщини певного регіону. У цьому контексті їжа та напої стають важливою частиною місцевої культури, туристичний досвід включає вивчення традицій та історії виробництва їжі та напоїв [28].

Ще один теоретичний підхід полягає в розгляді гастрономічного туризму як форми туризму, яка підкреслює захоплюючий та розважальний характер досвіду подорожей. У цьому контексті їжа та напої розглядаються як спосіб зв'язку з місцевою культурою. Туристів заохочують брати участь у кулінарних курсах та майстер-класах, дегустаціях вин і хмільних виробів та інших ресторанних заходах, щоб дізнатися про місцеву культуру харчування з перших рук.

Гастрономічний туризм можна також проаналізувати з економічної точки зору, як форму туризму, яка приносить великі економічні вигоди певному регіону. Гастрономічний туризм часто вважається способом просування місцевого сільського господарства та підтримки малого бізнесу, такого як сімейні ресторани, кафе та виноробні. Досвід туризму також може прискорити економічне зростання та створити робочі місця в регіонах, особливо в сільській

місцевості, де продукція власного виробництва та сільське господарство є основними галузями промисловості.

Також гастротуризм можна розглядати з точки зору сталого розвитку, як метод реалізації сталого сільського господарства та зменшення впливу виробництва продуктів харчування на навколишнє середовище. В основному даний вид туризму зосереджений на органічному землеробстві, яке наголошує на використанні стійких та природних методів землеробства. Таким чином гастрономічний туризм можна розглядати як спосіб просування стійких систем харчування та підтримки місцевих громад.

В загальному гастрономічний туризм є багатогранною галуззю, яку можна аналізувати з різних теоретичних точок зору. Вони пропонують туристам унікальні та цікаві способи досліджувати нові культури та насолоджуватися смаками світу, будь то культурний туризм, експеріологічний туризм, нішевий туризм чи екотуризм.

Цей вид туризму є одним із найбільш швидкозростаючих секторів туризму, що виникає в результаті взаємодії гастрономії, історії та культури в різних регіонах світу. Гастротуризм почав розвиватися ще в давнину, коли виноградники стали важливою частиною сільського господарства. Винні туристи тепер відвідують виноградники та виноробні, щоб спробувати та побачити як виготовляється вино. Згодом популярність винного туризму зросла, що призвело до розвитку ресторанів, готелів та розвитку інших туристичних послуг у виноробних регіонах.

Улюблений вид туризму кожного гурмана має давню історію, бо кулінарні традиції різних регіонів завжди відображають місцеву культуру та історію. Наприклад, в країнах Європи ресторани з'явилися ще в 16 столітті і тамтешні люди стали відвідувати ресторани не просто щоб поїсти, а щоб дізнатися про культуру і традиції різних регіонів.

В даний час гастрономічний туризм має великий потенціал для розвитку в усьому світі. Винні туристи можуть відвідати виноградники та виноробні, взяти участь у дегустаціях вин та виноробних майстер-класах, а також дізнатися

більше про виробництво вина. Туристи-гурмани можуть скуштувати страви, що відображають місцеві культуру та традиції, відвідати ринки та ферми, де можна купити свіжі місцеві продукти, відвідати ресторани, що спеціалізуються саме на місцевій кухні. Винно-гастрономічний туризм дозволяє туристам зануритися в місцеву культуру та історію, сприяючи не лише збереженню культурної спадщини та традицій різних регіонів, а й розвитку місцевої економіки.

Розвиток гастрономічного туризму сьогодні стає все більш актуальним, у відповідь на зростання популярності культурного туризму та здорового способу життя. Він також сприяє розвитку сільського господарства, заохочуючи фермерів та інших виробників вирощувати місцеві продукти, які можна використовувати в місцевій кухні [27].

У країнах, де гастрономія є важливою галуззю промисловості, гастрономічний туризм є важливим джерелом доходу для мешканців та бізнесу. Для цього необхідно розвивати інфраструктуру та сервіси, які дозволять туристам комфортно та безпечно відпочивати та популяризувати місцеві напої та кухню.

Отож, більшість зарубіжних дослідників під гастрономічним туризмом розуміють різновид культурного туризму. Це включає в себе подорож, щоб спробувати місцеву їжу, напої та кулінарні традиції певного регіону.

Теоретичні аспекти гастрономічного туризму включають декілька основних вимірів:

- **Соціальний вимір** — гастрономічний туризм сприяє соціальному та культурному обміну між місцевими жителями та туристами. Туристи спілкуються з місцевими виробниками та дізнаються про їхній спосіб життя, насолоджуються місцевою їжею та напоями. Це створює відчуття спільності та сприяє взаєморозумінню між туристами та місцевими жителями. Ще гастрономічний туризм може сприяти сталому розвитку, використовуючи місцеві та сезонні інгредієнти, організовуючи традиційне та стале виробництво їжі.

- **Культурний вимір** — гастрономічний туризм вивчає місцеві кулінарні традиції, які є невід’ємною частиною культури та спадщини регіону. Кулінарні традиції формуються географією, історією, кліматом та іншими факторами та відображають унікальну самобутність місця. Куштуючи місцеву їжу та напої, туристи можуть отримати глибше розуміння культури та історії регіону та глибше зрозуміти його кулінарні традиції.

- **Економічний вимір** — гастрономічний туризм сприяє створенню робочих місць і додатковому доходу для місцевих виробників, стимулює розвиток суміжних галузей, таких як гостинність і туризм. Пропагуючи місцеву їжу та напої, регіони можуть залучати більше туристів і отримувати більше прибутку. Гастрономічний туризм також може сприяти розвитку сільської місцевості, надаючи можливість дрібним виробникам і фермерам продавати свою продукцію.

Загалом, гастрономічний туризм — це багатогранне явище, яке включає економічні, культурні та соціальні аспекти. Розуміючи теоретичні аспекти гастрономічного туризму, регіони можуть розробити стратегії популяризації своїх кулінарних традицій і залучення більшої кількості туристів, що може принести значні економічні та соціальні переваги. Таким чином, гастрономічний туризм є сегментом туризму, який народився завдяки взаємодії місцевої історії, культури та гастрономії. Він має великий потенціал для розвитку та збереження культурної спадщини.

Гастрономічний туризм — це вид туризму, спрямований на вивчення традицій виноробства, місцевої кухні та інших напоїв у певному регіоні чи країні. Основною метою гастрономічного туризму є ознайомлення з культурою та традиціями місцевого населення (особливо їжею та напоями) та задоволення смакових рецепторів туристів [28].

Розвиток гастрономічного туризму сприяє збереженню культурної спадщини і традицій регіону, сприяє розвитку малого і середнього бізнесу, особливо ресторанів і готелів, а також сприяє підвищенню популярності регіону серед туристів. Ще гастрономія відіграє важливу роль у розвитку

регіонального сільського господарства та промисловості, створюючи робочі місця та збільшуючи доходи для місцевих жителів.

Регіони, які спеціалізуються на гастрономії, часто відомі своїм природним і чистим середовищем, що також сприяє розвитку екотуризму. Однак для успішного розвитку гастрономічного туризму необхідні високоякісні продукти та послуги, а також відповідна інфраструктура для туристів [27].

Поняття гастрономічного туризму тісно пов'язане з ідеєю гастрономії, яка є вивченням їжі, напоїв та культури. Гастрономія включає не лише приготування та споживання їжі та дегустацію напоїв, а й соціальні та культурні аспекти, такі як традиції та звичаї, пов'язані з їжею, способи її виробництва та споживання. Крім того, гастрономічний та винний туризм сприяє міжнародній співпраці та обміну культурними цінностями, підтримуючи створення нових міжнародних зв'язків та розвиток культурного туризму.

1.2 Історія розвитку та види гастрономічного туризму

Гастрономічний туризм як самостійний напрямок туризму почав розвиватися порівняно недавно. Проте дослідники стверджують, що першими мандрівниками світу були гастрономічні туристи. Відомі дослідники далеких країн, Марко Поло, Льюїс і Кларк, надавали великого значення враженням від смакування місцевої кухні, розповідаючи про свої подорожі. Середньовічні купці та торговці вирушали в небезпечно довгі подорожі, щоб знайти, спробувати та привезти рідкісні продукти, такі як спеції, екзотичні фрукти, вина, олії та горіхи. Емоції від таких виробів лягли в основу вражень про всю країну, її людей і звичаї. Однак самостійною наукою ця галузь стала значно пізніше [6].

Поняття «кулінарний туризм» вперше з'явилося в 1998 році. Цей рік вважається роком початку гастрономічного туризму як самостійного туристичного напрямку. У той час доцент кафедри фольклору та культури університету «Bowling Green» Л. Лонг ввів термін «кулінарний туризм», щоб

підтвердити ідею, що ми можемо дізнатися про інші культури методом куштування місцевої кухні.

У 2001 році була опублікована перша стаття Еріка Вольфа на цю тему, а потім перша книга, була заснована на ній. Е. Вольф є засновником Міжнародної асоціації гастрономічного туризму в 2003 році, яка в 2012 році була перейменована на Всесвітню асоціацію гастрономічного туризму. Мета цієї організації: «Підтримувати розвиток спільнот, людей і бізнесу шляхом побудови взаємовигідних відносин на основі спільного інтересу до їжі та напоїв». Дана організація запропонувала використовувати термін «гастрономічний туризм» замість терміну «кулінарний туризм». Більшою мірою через те, що він краще відображав суть даної концепції. Наразі асоціація налічує понад 50 тисяч членів із 139 країн світу.

У 2006 році було створено Міжнародний інститут кулінарного туризму, який займається розвитком навчальних та освітніх програм при Міжнародній асоціації гастрономічного туризму. Це стало передумовою до створення туристичних агенцій, які зосереджені на гастрономічному туризмі: «The International kitchen» у Великій Британії, «GourmetonTour» у Сполучених Штатах, «Gourmet Getaways» в Італії та ін [14].

Хоча першими ввели і визначили поняття «гастрономічний туризм» американські вчені, вважається, що основу цих досліджень заклали італійці. Вони були першими, хто заохотили туристів подорожувати за смачними напоями та їжею.

Створення Міжнародної організації гастрономічних міст Delice свідчить про те, що гастрономічний туризм має великий потенціал для розвитку в усьому світі. До організації входять близько 20 міст і столиць, які мають свої гастрономічні традиції та організовують різноманітні фестивалі. Учасники цієї організації наголошують, що гастрономія є важливою частиною ідентичності регіону та впливає на формування його іміджу серед туристів.

В Україні у 2013 році було створено громадське об'єднання «Асоціація сприяння розвитку винно-гастрономічного туризму». Вищі навчальні заклади,

установи та організації, а також компанії туристичної, харчової та виноробної промисловості, готельні господарства та будівлі громадського харчування приєднувалися до організації на добровільних засадах [16].

Метою цієї асоціації є активне сприяння розвитку гастрономії та винного туризму в нашій державі, розвиток та впровадження українських продуктів харчування та виноробства на внутрішньому та міжнародному туристичному ринках, а також просування та підтримка українських виробників вина.

Дана асоціація ставить перед собою такі завдання:

- Підвищити кваліфікаційні навички працівників сфери: курси, тренінги, навчання та конкурси для визначення найкращих працівників та найкращих компаній.
- Ознайомитися зі світовим досвідом у цій сфері та налагодити міжнародну співпрацю.
- Дослідити ринок розвитку винно-гастрономічного туризму в різних регіонах України.
- Об'єднати зусилля усіх організацій, які працюють у сферах туризму, готельно-ресторанному бізнесі та харчовій промисловості, з метою розвитку гастротуризму в Україні.
- Провести різноманітні тури, фестивалі, екскурсій та конференцій по Україні.
- Внести пропозицій щодо вдосконалення нормативно-правової бази.

Крім того, з 2015 року за ініціативи Всесвітньої асоціації гастрономічного туризму проводиться Всесвітня конференція гастрономічного туризму. У цьому ж році вона вперше відбулася в США, а саме у Чикаго. Конференція збирає керівників компаній, власників туристичного, готельного та ресторанного бізнесу, басрів та всіх, хто цікавиться цією сферою, з усього світу. Відтоді ця конференція проводиться щороку як важлива подія для розвитку гастрономічного туризму [9].

Класифікації видів гастрономічного туризму присвячено багато досліджень. На думку С. Гатауліної та В. Шикеринця, гастрономічний туризм

можна поділити на два основних види: міський та сільський. Різниця в тому, що туристи, які їдуть до сільської місцевості, хочуть спробувати екологічно чисті продукти та їжу приготовану з них [16].

У роботі Г. Вишневської гастрономічний туризм поділяється на сільський зелений туризм, де туристи можуть збирати дикорослі ягоди, овочі та фрукти з фермерських грядок, прогулюватися виноградниками, та міський туризм — де туристи можуть відвідувати ресторани і кафе, кондитерські та ковбасні фабрики. Мета таких турів - скуштувати одну або кілька типових страв властивих певному регіону (вина, чаю, сиру, шоколаду, пива, кави) [19].

Т. Трададенко каже, що при класифікації видів гастрономічного туризму необхідно враховувати не тільки географічні чинники, як у попередній класифікації, а й мету подорожі та її програмне забезпечення. Ще вона виділяє івентивний гастротуризм, який є підвидом подієвого туризму і пов'язаний з релігійними та національними святами, у центрі уваги яких – кулінарні традиції (Великдень, Масляна Різдво) [4].

Ще одним видом гастрономічного туризму є гастродипломатія. Концепція цієї гастрономічної дипломатії полягає в організації дипломатичних прийомів з урахуванням гастрономічних особливостей країни перебування та країни-гостя [19].

Дослідниця С. Саламатіна вказує на наступні види спеціалізації гастрономічного туризму: фруктово-ягідний, агро, винний, сирний, рибний, медовий, кавовий, чайний, шоколадний та змішаний. Відповідно до цієї класифікації стає зрозуміло, що будь-який вид гастрономічного туризму вимагає знання умов і техніки виробництва тих чи інших продуктів і їх дегустації (табл. 1.1) [23].

Таблиця 1.1

Види спеціалізації гастротуризму

№	Вид спеціалізації	Характеристика
1	Шоколадний туризм	Відвідування екзотичних країн, відомих виробництвом великої кількості какао бобів і країн,

		відомих виробництвом шоколадних виробів.
2	Фруктово-ягідний туризм	Тип подорожі, який передбачає збір і вживання фруктів і ягід, а також вивчення різних технік їх обробки.
3	Пивний туризм	Екскурсії в країни, відомі своїми пивоварнями, щоб дізнатися про сорти пива, відвідати пивоварні та пивні фестивалі.
4	Винний туризм	Це один з найпопулярніших видів гастрономічного туризму, який включає екскурсії по виноградниках і винних погребах, а також дегустації вина і виноробної продукції.
5	Сирний туризм	Подорож до центрів виробництва сирів, відвідування приватних молочних ферм, огляд спеціалізованого обладнання, вивчення старовинних рецептів, зустрічі із сирними «сомельє», вивчення нюансів смаку сиру.
6	Медовий туризм	Вид туризму, метою якого є дегустація та придбання продуктів бджільництва (воску, меду, пилку тощо) безпосередньо на місці виробництва.
7	Кавовий туризм	Це туризм, який передбачає поїздки до центрів виробництва кави. Мандрівники дізнаються про історію компаній, дегустують напої, дізнаються про процес обсмажування, приготування кави тощо.
8	Рибний туризм	Подорож з метою скуштувати рибні страви та морепродукти, відвідати водно-болотні угіддя, ферми, взяти участь у процесі риболовлі та опанувати техніки її приготування.

1.3 Гастрономічний гід та інші об'єкти гастрономічного туризму

Об'єкти гастрономічної та кулінарної спадщини гарантують збереження унікальних та автентичних кулінарних технологій та гастрономічних характеристик країни. Вони сприяють поширенню та розвитку гастрономічного туризму в кожній країні, регіоні та в усьому світі.

Попит на послуги гастрономічного туризму в першу чергу визначається наявністю в країнах відповідних туристичних ресурсів, починаючи від функціонування закладів ресторанного господарства до кулінарної та гастрономічної спадщини [5].

Визначення цілей гастрономічного туризму в світі полягає у визначенні перспектив розвитку гастрономічного туризму в окремому регіоні, країні та в усьому світі, а також у визначенні конкурентоспроможних туристичних продуктів на міжнародному ринку туристичних послуг.

Гастрономія є привабливим елементом, який дозволяє створювати унікальні враження та заохочує туристичні напрями включати їжу та напої у свої туристичні продукти. Привабливі образи їжі асоціюються з приємними емоціями, роблять їх більш запам'ятовуваними та часто спонукають туристів відвідувати цей регіон знову і знову. Продукти, які використовуються в гастро брендах, повинні мати індивідуальність, інакше ваш бренд стане слабким і нелокалізованим. Тому ключовою проблемою є визначення традиційних природних ресурсів, які можна перетворити на туристичні продукти, які можна асоціювати з тим чи іншим регіоном [12].

Об'єкти гастрономічного туризму:

- місцеві харчові системи;
- регіони, відомі своєю гастрономією у світі;
- кулінарні школи;
- країни з розвинутою національною кухнею;
- підприємства виробники харчових продуктів;

- відомі ресторани, які мають відзнаки ресторанних гідів чи інші всесвітні відзнаки;
- гастрономічні івенти (ярмарки, майстер-класи, фестивалі, виставки).

Гастрономічний гід Мішлен спочатку розповсюджувався безкоштовно, а з 1920 року продавався за доступною ціною. Тоді ресторани оцінювали за їхніми цінами. Водночас ресторани з вищими цінами отримували зірки, схожі на квітку.

Червоний путівник Мішлен – це найвпливовіший і найвідоміший ресторанний рейтинг сучасності. Усі знають про зірки Мішлен і всі хочуть побувати в ресторані Мішлен. У 1926 році рейтингова політика суттєво змінилася і відтоді зірки біля назви ресторану вже означають відмінну їжу. На початку 1930-х років ресторан отримував три зірки відповідно до якості страв і ця традиція триває досі (табл. 1.2) [12].

Таблиця 1.2

Диференціювання якості кухні за трьома зірками Мішлен

№	Зірковість	Характеристика
1	*	Дуже хороший ресторан своєї категорії.
2	* *	Ідеальна кухня, варто відхилитися від вашого туристичного маршруту аби завітати до ресторану.
3	* * *	Відмінна робота шеф-кухаря, сюди варто запланувати окрему подорож.

Відомий факт, що зазвичай зірки присуджуються шефам, а не ресторанам, таким чином, шеф може піти і «захопити» свою зірку в інший ресторан. Видаються зірки у Португалії, Іспанії, Великобританії, Франції, Італії, Австрії, Швейцарії, також є видання по Чикаго, Токіо, Нью-Йорку, Лос-Анджелесу, Кіото, Лас-Вегасу, Осаці. Містами-гурманами за версією Мішлен є Париж (98 зірок) і Токіо (191 зірка). Гордон Рамзі був першим британським кухарем, який отримав три зірки Мішлен. Гіди підбирають і навчають інспекторів. Інспектори

анонімно протягом своїх подорожей відвідують приблизно 1000 ресторанів. Критерії оцінок є комерційною таємницею [25].

Інспектори протягом року анонімно відвідують ресторани країни та насамперед оцінюють там якість кухні. Експерт розкриває свою особистість лише після сплати рахунку. Заключна частина візиту включає коротку розмову з власником, екскурсію кухнею та іншими службовими приміщеннями.

Зірки відображають, перш за все, ідеальність страв: якість основних інгредієнтів, особливості приготування, поєднання смаків, фантазія кухаря, дизайн страви і, найважливіше, стабільність підтримки високих стандартів якості. Водночас на остаточне судження інспектора також впливають рівень сервірування, атмосфера, вибір вин, якість обслуговування та інтер'єр тощо. Керівники Мішлен тепер мають сильний голос у харчовій промисловості, а не лише в класифікації ресторанів. Мішлен задає ресторанні тенденції, підвищує очікування в секторі вишуканих ресторанів і перетворює шеф-кухарів на світових знаменитостей [24].

Основні принципи роботи Мішлен:

- Ніхто насправді не знає хто приймає остаточні рішення про надання ресторанам зірок. Ресторани оцінюють анонімні рецензенти, які завжди прибувають без попередження. Тому ви ніколи не можете бути впевнені, що агенти під прикриттям не перевіряють ваш ресторан саме зараз;
- Зірки Мішлен не даються назавжди. Зірки присуджуються на один рік, після чого ресторан проходить повторну перевірку інспектором. Деякі ресторани покращувалися через рік і отримували дві-три зірки під час наступних перевірок. Однак бувають випадки коли ресторани втрачають зірку або взагалі не беруть участі в наступних випробуваннях;
- Незважаючи на те, що інспектори мовчазні щодо критеріїв, які використовуються для відбору найкращих ресторанів, можна багато чого дізнатися з їхніх попередніх аналізів ресторанів, які отримали нагороди, та із розповідей зіркових шеф-кухарів. Найголовніше, що повинен мати ресторан

аби отримати зірку це — найвища якість. І йдеться не лише про якість страв, але й про якість обслуговування, дизайн ресторану та якість посуду.

Національна кухня є частиною культурної спадщини кожної країни. Кожна країна має свій побут, танці, пісні, легенди та обряди, які відображені в її кухні. ЮНЕСКО охороняє не тільки пам'ятники та об'єкти культурної спадщини, а й продукти харчування. Це означає, що певні страви, і навіть цілі національні кухні, охороняються всім людством і будь-яке втручання в них є небажаним [24].

До списку всесвітньої спадщини входять: український борщ, кімчі, узбецькі та таджицькі плови, бельгійське пиво, хорватські пряники, середземноморська кухня, неаполітанська піца, традиційна мексиканська кухня, вірменський лаваш, японська кухня та французька гастрономія. Кулінарне мистецтво в усьому світі вивчають не лише історики, а й експерти індустрії гостинності, особливо туризму та ресторанного господарства.

Тенденція розвитку гастрономічного туризму вимагає ґрунтовного вивчення особливостей харчування окремих народів, особливостей обслуговування в ресторанах та культурних традицій. На даний час гастрономічними центрами Європи є Іспанія, Італія та Франція. Також країнами, які набувають популярності серед гурманів, є Нова Зеландія, Аргентина, США, Перу, Китай, Великобританія, Японія, Марокко та Австралія [5].

Підприємства з виробництва гастрономічної продукції розташовані як у містах так і в сільській місцевості. Це великі компанії, продукція яких вимагає співпраці з багатьма організаціями в кількох країнах, або малі та середні підприємства, що виробляють продукцію з місцевої сировини. Виробництво гастрономічної продукції передбачає вирощування сільськогосподарської продукції, яка вже знаходиться у вигляді готових харчових продуктів, або переробку відповідної сировини для виробництва харчових продуктів.

Компанії харчової промисловості, відомі в усьому світі своїми фірмовими продуктами. Як правило, такі компанії представляють гігантські корпорації, які

пов'язані з іншими компаніями через сотні співробітницьких відносин, але можуть бути дуже малими підприємствами, оскільки все залежить від продуктів, які там також виробляються. Туристів цікавлять компанії, які відомі у всьому світі своєю фірмовою продукцією. Вони можуть відвідати екскурсії, прогулятися майстернями та спробувати кожен інгредієнт окремо чи уже готові страви [25].

Ферми, які виробляють певні продукти харчування і де проводять екскурсії та дегустації для туристів, як правило, невеликі за розміром і кількістю виробленої продукції. Вони представляють значний інтерес для туристів, оскільки дозволяють спостерігати, а в деяких випадках і брати участь у всьому технологічному процесі та етапах виготовлення того чи іншого продукту.

В Україні нараховується понад 2 тисячі підприємств харчової промисловості, у тому числі великі, середні та малі підприємства різної форми власності, на які припадає близько 20% загального обсягу промислового виробництва. Харчова промисловість України налічує понад 40 різних галузей, у тому числі, м'ясну, спиртову, хлібобулочну, пивоварну, кондитерську, лікеро-горілчану, олійну, рибну, цукрову, консервну, виноробну, овочеву та фруктову.

Підприємства, які виробляють гастрономічну продукцію:

- Планації, які вирощують певну сільськогосподарську продукцію та проводять екскурсії для туристів;
- Господарства з виготовлення певної продуктової продукції, на яких проводяться дегустації та екскурсії для мандрівників;
- Ферми з вироблення товарної сільськогосподарської продукції, які беруть участь у гастротуризмі;
- Світові підприємства харчової промисловості, відомі своєю високоякісною продукцією.

Івенти є альтернативою PR і є формою офлайн-комунікації, яку бренди використовують, щоб краще пізнати своїх споживачів, завоювати їхню лояльність і привернути увагу до своїх продуктів [24].

У сфері громадського харчування існує три способи спілкування з гостями: через їжу (делікатеси, нові поєднання, фірмові страви), напої (карта вин або бари) та івенти. Основною рушійною силою розвитку гастротуризму є фестивалі, присвячені місцевій їжі та національній кухні.

Одні з найкраще організованих заходів для знайомства з гастротуризмом є фестивалі. Щороку в Україні проходить низка заходів, присвячених збереженню її традицій — гастрономічні фестивалі. Заходи проводяться в різних куточках країни і пропонують туристам можливість поринути в атмосферу місця, дегустуючи традиційну кухню.

Гастротуризм в Україні — відносно новий вид дозвілля, але він має все необхідне для поступового розвитку. Нині кожен туристичний регіон України прагне знайти свою гастрономічну спеціалізацію та продемонструвати свою унікальність. Тому важливо включити гастротуризм до регіональних програм розвитку туристичного сектору [5]. Мета гастрономічного фестивалю — насолодитися кулінарними особливостями певної країни. Ця мета не обмежується пробуванням незвичайних та екзотичних страв, важливо також насолоджуватися місцевими рецептами, які століттями вбирали традиції, звичаї та культуру харчування місцевих жителів.

Даного типу івенти поділяють на: фестивалі напоїв, фестивалі гастромистецтва, фестивалі сезонної продукції.

Сприяючи розвитку сільського виробництва, фестивалі розвивають індустрію гостинності, яка приваблює туристів у той чи інший регіон. Один із найбільших гастрономічних фестивалів Закарпаття присвячений гуцульській овечій бринзі. Кожного вересня відбувається львівський фестиваль кави «На каву до Львова». В останній місяць осені в Мукачеві проходить «Закарпатське Божоле» — фестиваль меду та вина.

Ці гастрономічні фестивалі та свята можуть бути не лише чинником підтримки інтересу до гастрономічного туризму, а й додатковим бізнес-напрямком для домогосподарств, малих виробників харчової продукції та ресторанів. Це в свою чергу сприятиме розвитку національної економіки.

РОЗДІЛ 2. РОЗВИТОК ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ

2.1 Українська традиційна національна та регіональна кухні

Українські національні кулінарні традиції мають багатовікове коріння. Українська кухня дуже різноманітна і увібрала в себе традиції багатьох національностей. Водночас українська кулінарна школа самобутня та унікальна. Більшість страв складні у приготуванні та включають складні комбінації інгредієнтів і способи обробки. Чи не найхарактернішою стравою української національної кухні є борщ. До речі, тільки в українській кухні існує понад 100 варіантів приготування борщу [12]. Але існують три його основні різновиди: зелений, червоний та холодний борщі (рис 2.1.).



Рис. 2.1 Три основні різновиди борщу

Не менш популярні страви з птиці та м'яса. Це фаршировані страви, тефтелі, битки, крученики, печеня, голубці. Також для смаження часто використовують сало, але останнім часом замість сала використовують рослинне масло. Загальновідомо, що сало – найпопулярніший і найпоширеніший продукт серед українців.

Українська кухня ще з давніх часів користується заслуженою популярністю. Деякі страви здавна увійшли в щоденний раціон людей у різних куточках світу.

українська кухня в кожному регіоні, а головне, знання сучасних українських кухарів, які можуть далі розвивати свої досягнення та ділитися ними з іншими.

Етнічна основа гастрономії посилювалася її органічною інтеграцією в рамках обрядів і систем соціальних норм. З останнім пов'язані норми, що регламентують прийом їжі, розподіл її між членами сім'ї, порядок перекусів.

Найретельніше регулювання раціону визначалося давніми традиціями та релігійними обмеженнями — постом: українці дотримувалися Великого посту, Петрівського, Спасівського, Пилипівського постів і навіть постили щосереди та щоп'ятниці на М'ясоїдну. Натомість на свята люди намагалися готувати страви так, щоб стіл був переповнений стравами, тим паче, що часто їх кількість визначалася ритуальними правилами. Спочатку їли пісний пиріг, випивали чарку горілки, потім подавали вчорашню капусту і горох.

Закінчивши піст, переходять до більш жирної їжі. Подають пироги зі свининою та шкварками, замішаними гречаним борошном і домашню ковбасу, потім подають тушковану капусту зі свининою. Господар сам ріже м'ясо, добавляє спецій і бере перший шматок, а за ним по старшинству шматки беруть інші. Зрештою на столі з'являється кутя з медом чи маком, а потім — узвар.

В українському етносі кулінарія як компонент матеріальної народної культури вийшли за межі матеріального світу і вплелися в культуру взаємин між людьми та їхньою духовністю. Українські національні страви мають свої особливості походження і способи приготування, багато страв утворилися ще за часів козацтва (табл. 2.1) [12].

Таблиця 2.1

Українські традиційні страви

№	Назва страви	Характеристика
1	Вареники	Вареники або по-західноукраїнському «пироги» були відомі ще в дохристиянські часи. Їх готують з прісного тіста, а начинка може бути дуже різноманітною: цибуля, картопля, вишні, сир та чорниці. На Поліссі — квасолеве пюре, на Чернігівщині додають

		шкварки, на Закарпатті — бринзу.
2	Млинці	Ця страва поширена по всій Україні і є традиційною ще з часів Київської Русі. Для приготування млинців використовували яйця, молоко, манку, крохмаль, пшоно, пшеничне, кукурудзяне, гречане борошно.
3	Узвар	Узвар протягом століть є одним із найпоширеніших традиційних напоїв в Україні. Готується він із сушених ягід: слив, вишень, чорниць, яблук, груш. У південних регіонах ще додавали абрикоси.
4	Куліш	Це була улюблена страва українських чумаків та козаків. Його часто готували на обід у дорозі або на вечерю вдома. Куліш готують на основі пшона з додаванням цибулі, овочів, картоплі, сала та моркви. На Південному Поділлі куліш варили з кукурудзи, на Чернігівщині та Полтавщині — з гречки.
5	Борщ	Ця страва є символом української кухні та є включеною до списку ЮНЕСКО як нематеріальна культурна спадщина України. Згідно з опитуваннями, більшість українців вважають його своєю улюбленою стравою української кухні. Є червоний борщ, грибний, зелений, холодний. Всього існує понад 70 видів борщів.
6	Голубці	В Україні голубці здавна вважаються традиційною стравою, але їх приготування та статус різняться залежно від регіону. Наприклад, голубці на більшій території країни вважалися повсякденною стравою, але в деяких районах Правобережжя їх готували лише до святкових столів.
7	Капусняк	Традиційна перша страва переважно центральної частини України. Характерного кислуватого смаку додає основний інгредієнт — квашена капуста. Класичний капусняк готується з моркви, картоплі, спецій, капусти, м'яса та грибів.
8	Деруни	Це традиційна українська страва, особливо популярна в східних і північних регіонах країни. Залежно від регіону їх ще називають рисилованиками, кремзликами, терчаниками та тертюхами.

9	Банош	Це одна з найпопулярніших страв галицької кухні, яку на Закарпатті готують кілька разів на тиждень. Справжній банош треба варити з кукурудзяної крупи на овечій сметані або вершках у чавунному казані на відкритому вогні. Готовий банош приправляють білими грибами, бринзою або шкварками.
10	Гомбовці	Традиційний десерт із Закарпаття. Це пиріг, який готується шляхом змішування манної крупи, цукру, домашнього сиру, яєць. Його можна начинити ягодами чи фруктами. Зазвичай його подають зі сметаною.
11	Полтавські галушки	Цю страву з вареного тіста готували по всій Україні як окрему страву або як компонент до супів, але найбільшою популярністю вона користувалася на Полтавщині. Тут проводять фестивалі на її честь та встановили їй пам'ятник.
12	Окрошка	Хоча точно невідомо, коли і де виникла ця страва, історики вважають, що коріння окрошки сягає середньовіччя. У той час, після хрещення Русі, князь Володимир наказав роздати своїм людям «квас, їжу і мед». Таким чином квас поширився в народі і згодом став основою для холодних супів з додаванням зелені та хліба. Сьогодні окрошка є традиційною стравою східної України. Основні інгредієнти — зелена цибуля, огірки, редька, квас, а решту господарі додають на свій смак.
13	Медовуха	Напій на основі меду, який є найдавнішим алкогольним напоєм в національній кухні. Він готувався ще за часів Київської Русі і набув сакрального значення. Ними ділилися з богами і порівнювали з потойбічними ріками з медово-молочними водами.
14	Шовдар	Це м'ясна страва, яку готують на визначні свята на Закарпатті, особливо на Великдень. У кожного господаря свій рецепт, але для класичного шовдаря свинячий окіст потрібно густо натерти сіллю, селітрою, цукром і спеціями, помістити в діжку, засипати сіллю і залишити на три тижні. Потім треба очистити сало від солі і залишити його в копильні на три дні. Готовий шовдар нарізають тонкими

		скибочками і їдять вареним, сири́м або смаженим.
15	Полядвниця	Це західноукраїнська м'ясна закуска. Це філе зі свинячих, телячих або кінських стегон, маринованих і засолених особливим чином. Незважаючи на те, що сьогодні процес підготовки страви став набагато простіше, він все одно займає до двох тижнів.

Завдяки кліматичним умовам північ України пишається своїми врожаєм картоплі. Існує багато спеціальних технологій приготування страв з картоплі саме на цих територіях. Кухня північних регіонів відрізняється високою калорійністю і цікавим поєднанням інгредієнтів. Окремої згадки заслуговує хрусткий і смачний дерун з Коростеня (Житомирська область), якому навіть встановлено тут пам'ятник [3].

Ще на півночі України господині Чернігівщини виготовляють картопляну запіканку та калиновий пиріг – одну з найвишуканіших страв в Україні. Сумщина славиться картопляною запіканкою з печінкою та м'ясом. На Київщині вас зачарують котлети по-київськи, про які ходять легенди у всьому світі.

Кухня півдня України – це рибальське меню. Регіони, де Дніпро, Південний Буг, Дністер і Дунай стикаються з хвилями Чорного моря, є справжнім рибальським раєм в Україні. Там вас спочатку здивує різноманіття рибних страв, а потім ще й креативності місцевих господинь.

В Одесі популярні серед туристів страви з фаршированої, рулетної та запеченої риби. На Миколаївщині рибу використовують разом з помідорами для консервації та юшки. На Запоріжжі ще з часів козаччини створювали ситні й незрівнянні капустаки, зухвало порівнюючи свою кухню з «бусурманською».

На особливу увагу заслуговують овочеві страви півдня України. Наприклад, баклажани по-херсонськи і знаменита ікра з цих же баклажанів. У кримській кухні відчувається вплив кримськотатарського смаку, де високо цінуються долма і лагман.

У Центральній Україні, завдяки її географічному розташуванню, мала б бути можливість вивчати кулінарні традиції інших регіонів, збирати найкраще і жити з задоволенням, але це не так, і тут гастрономія теж стала відмінною від інших.

У Вінниці користуються популярністю тушкована капуста з грибами та м'ясом, холодець зі свинини або курки, вареники з гречаного борошна. Але найцікавіші страви, які ви тут знайдете, — це лежні і пироги з квасолею. Лежні — різновид тушованої капусти. На Черкащині смачні часникові пампухи з борщем, а на Дніпропетровщині — дніпровська юшка з фаршмаком та зеленою цибулею [3].

Донбас — дуже цікаве місце на гастрономічній карті. Розвиток великої промисловості також міг вплинути і на кухню — кінцевий продукт повинен мати оптимальну харчову цінність і забезпечувати бадьорість і енергію. Першою стравою традиційно є окрошка, якої на Донбасі понад 50 різновидів. На Луганщині по-особливому готують страву під назвою м'ясни рулет.

Одним із найоригінальніших і неповторних аспектів кулінарного мистецтва є кухня західних областей України. І, звичайно, перше, що спадає на думку, це бограч і банош, які традиційно пропонують туристам на Закарпатті. Це культові страви, якими місцеві пишаються так само, як італійці пастою [12].

У виборі страв не поступаються їй інші регіони Західної України. На Волині — мазурики (домашня ковбаса з індички), на Рівненщині — мацики (м'ясо, загорнуте у висушений свинячий шлунок). У Львові виготовляють легендарні сирники. Скуштуйте картопляну ковбасу на Хмельниччині, а на Тернопільщині — мачанку (наваристий м'ясний суп із смаженим м'ясом).

2.2 Подільська кухня та гастрономічні фестивалі Поділля

Подільська кухня — це традиційні страви різних етнічних груп, які проживали в цьому регіоні. Великий вплив на кухню краю мали представники

українських, литовських, вірменських, польських, єврейських і чеських національностей [20].

Багато подільських міст мали магдебурзьке право, що дозволяло проводити ярмарки. Торговельні шляхи, що проходили територією Вінницької та Хмельницької областей, залишили чіткий відбиток на базарах і ярмарках. Там можна було купити цікаві спеції, вино та незвичайні продукти, які більшість людей тоді не могли собі дозволити [31].

У творчості Михайла Коцюбинського можна побачити різноманітні страви подільської кухні та їх рецепти. Роботи Стельмаха розповідають про те, що любили готувати місцеві господині та які продукти харчування вони вирощували.

Особливо важливу роль у популярності подільської кухні, особливо окремих страв, відігравав статус у суспільстві. Кухня поділялася на палацову та сільську міщанську. Це було пов'язано з тим, що в цьому регіоні була велика кількість польських маєтків.

У теплих біля палаців вирощували ананаси, лимони та апельсини. Такі екзотичні фрукти були відомі заможним людям того часу, але були абсолютно недоступні простим фермерам. Найбільші теплиці мали сім'ї Потоцьких і Грохольських [20].

Рецепти страв на замковій кухні включали страви з дичини. Селянам було заборонено полювати на великих диких тварин, тому це м'ясо використовували в кулінарії лише заможні жителі місцевості. У замку також були свої приватні броварні та виноробні [21].

Селяни готували різні види каш. Солоні — із сметаною, хроном, шкварками і морквою. Солодкі — з фруктами. Голубці з квашеної капусти почали готувати з різними начинками, а потім з появою картоплі почалася нова кулінарна ера: картопляники з черемшею, свистуни з грибами та інші.

Литовці залишили такі страви, як ведерей (картопляна ковбаса) та шюпініс — горохова каша зі смаженою свининою та картоплею. Поляки дали нам бігос. Ця страва готується шляхом змішування квашеної та свіжої капусти

та є гарніром до м'яса. Взагалі, саме завдяки полякам салати з солоних овочів і солінь їдять зі сметаною або кислим молоком.

Вірмени вплинули на приготування маринадів і м'яса. В їхньому арсеналі були різноманітні маринади, які служили основою для соусів, особливо смачних у поєднанні з м'ясом. Різниця між українською та вірменською кухнею на Поділлі того часу полягає в тому, що ми звикли доповнювати м'ясо досить важкими стравами, а вірмени використовували соуси на основі трав портулаку [20].

Цікавою стравою подільської кухні є годзя. Вона схожа на овочеve рагу, також нагадує борщ, проте без буряка. Головними інгредієнтами є квасоля, солені огірки, капуста, цибуля, картопля та морква. Ще можна додати гриби, перець, м'ясо та селеру [7].

Однією з відомих подільських страв є уланівська картопля, смажена в олії з часниковим соусом. Напрочуд проста страва, рецепт якої належить Глафірі Дорош, свого часу була дуже популярною і подавалася в ресторанах не лише України, а й за її межами. На Південному Поділлі поширена знаменита бессарабська страва плацинади. Готується з бездріжджового тіста з начинкою з творогу та овочів, приготованих на пару.

Аналізуючи останні публікації та основні джерела, можна зробити висновок, що кількість туристів зростає в районах, де відбувається процес створення нових туристичних продуктів гастрономічного туризму (свята, фестивалі та ярмарки).

Такі події викликають великий інтерес у мандрівників. Завдяки проведенню фестивалів збільшується не лише потік туристів, а й процес розвитку місцевих господарств та готельно-ресторанної індустрії, що безпосередньо впливає на економіку держави. Сезони, коли ця діяльність найбільш активна — з літа до осені.

Поділля вже має достатню кількість унікальних та автентичних гастрономічних турів та фестивалів, що створює умови для формування

конкурентоспроможного гастрономічного туристичного продукту на національному та міжнародному ринках (табл 2.2) [21].

Таблиця 2.2

Найбільші гастрономічні фестивалів Поділля

Область проведення фестивалю	Назва фестивалю
Вінницька область	• «Apple Bar» • Всеукраїнський фестиваль борщу • Фестиваль польової кухні • «Vinnytsia Food Fest» • «Мамалига vs Банош»
Хмельницька область	• Міжнародний фестиваль ресторанних технологій «Best Cook fest Podillia» • «Проскурівські Смаколики» • Міжнародний фестиваль «Октоберфест»
Тернопільська область	• «Борщ'їв» • «Галицька дефіляда» • «Вареник і капуста-fest» • Фестиваль коропа «Коропфест»

На теренах Поділля фестивалі тільки починають набирати популярності. Хоча їх кількість порівняно із західною Україною невелика, але гастрономічний потенціал цього регіону величезний. У 2020 році не було фестивалів, оскільки більшість фестивалів зазвичай проводяться в теплі місяці, а пандемія коронавірусної хвороби (COVID-19) почалася навесні, а на даний момент через повномасштабне вторгнення заборонено проводити заходи подібного типу.

2.3 Проблеми та перспективи розвитку гастрономічного туризму в Україні

У всьому світі туризм трактується як соціально-економічне явище, яке прямо чи опосередковано впливає на розвиток усієї пов'язаної з ним інфраструктури.

Проте Україна має величезні туристичні ресурси, які ще не досягли відповідного рівня розвитку аби розкрити свій потенціал. Україна має платформу для впровадження та просування всіх видів туризму, тому туристична галузь в Україні має великий потенціал для розвитку, який може проявлятися в різних формах і видах туризму. Що стосується гастрономічного туризму, то аналіз ситуації на внутрішньому та міжнародному туристичному ринку показує, що розвиток туристичного ринку в Україні ще знаходиться на початковій стадії, і на це є багато причин [1]:

- недостатня популяризація Українських осередків туризму за кордоном;
- недостатнє розширення туристичної інфраструктури;
- недостатня ефективність реалізації механізму забезпечення пріоритетності національних політик у сфері організації експорту туристичних послуг;
- внутрішня економічна та політична нестабільність;
- відсутність загального комплексного бачення країни як туристичної дестинації майбутнього.

Україна має широкі можливості для розвитку гастрономічного туризму. Однак сьогодні цей вид туризму все ще знаходиться на початковій стадії розвитку. Це пояснюється наявністю багатьох проблем, які заважають успішному розвитку гастрономічного туризму в нашій країні. Проблеми розвитку гастрономічного туризму в Україні показано на рисунку (2.3) [1].



Рис. 2.3 Проблеми розвитку гастрономічного туризму в Україні [1]

Безумовно, причини такої ситуації здебільшого зумовлені складною соціально-економічною ситуацією, в якій перебуває Україна, та відсутністю чіткої стратегії розвитку цієї галузі в регіонах країни. Проте це питання ширше, оскільки стосується не лише гастрономічного туризму, а й розвитку національної економіки України, її стратегії виходу на світовий ринок.

Розвиток і діяльність кожного сектору економіки має передусім регулюватися певною правовою базою. Слід зазначити, що законодавча база, пов'язана з індустрією туризму, є неповною, неефективною, недієвою, а в деяких випадках суперечливою та важкою для тлумачення. Це стосується і гастротуризму, оскільки на даний момент немає спеціальних законів у цій сфері [13].

Складна політична ситуація в Україні є основним чинником, що негативно впливає на розвиток, у тому числі, гастротуризму. Військові дії на сході, півночі та півдні України та анексія Криму призвели до погіршення туристичного іміджу України, оскільки багато потенційних туристів сприймають країну як державу, у якій йде повномасштабна війна, що свідчить про небезпеку для їх життя.

Для нашої країни Крим завжди був туристичним центром, відомим своїми винними традиціями та культурою, а також особливою національною кухнею. Наразі приїзд туристів до Криму, як внутрішніх, так і іноземних, повністю припинився [1].

Ще одним викликом для розвитку туризму в усьому світі й Україні стало поширення коронавірусної інфекції. Ослаблена війною економіка, яка раніше не характеризувалася швидким розвитком, тепер стикається з іншою проблемою, яка не була передбачена в бюджеті — боротьба з поширенням вірусу та його наслідками.

Через закриття кордонів і загрозу подальшого поширення коронавірусу міжнародний туризм був змушений на деякий час призупинити роботу. Тому в найкращому сценарії в Україні прогнозують лише відновлення внутрішнього туризму [1].

Важливою частиною індустрії туризму є туристична інфраструктура. Сучасний розвиток інфраструктури має задовольняти не тільки іноземців, а й вітчизняних туристів, але на даний момент вона залишає бажати кращого.

Як наслідок, неможливо забезпечити високу якість обслуговування, що відповідає потребам мандрівників. Гастрономічні напрямки часто є далекими від національних і міжнародних комунікаційних центрів і маршрутів.

Наприклад, багато гастрономічних фестивалів проводяться в сільській або гірській місцевості, до якої важко дістатися через відсутність транспорту. Інша проблема полягає в тому, що туристи не можуть відвідувати ці заходи через відсутність у передмістях місць проживання та ночівлі. Це також стосується малих приватних підприємств, які виробляють продовольчу продукцію.

Неналежний стан доріг, недостатній розвиток транспортних мереж, відсутність інформаційного обладнання (інформаційних вказівників) є негативними явищами, які характеризують сучасний стан транспортної системи нашої країни [15].

За даними Держстату, в Україні відчувається дефіцит готельних закладів — 1793. Компанії, які надають якісні послуги, зосереджені в містах, а їх брак найбільше відчувається на периферії. Ці готелі часто перебувають у незадовільному стані, потребують ремонту та заміни меблів, оскільки розташовані в старих приміщеннях.

Що стосується сектору громадського харчування, хоча в країні спостерігається тенденція до збільшення кількості ресторанів, ринок ще не насичений.

Для порівняння: в Європі одне місце в ресторані припадає на 8 мешканців, у Львові — на 25 мешканців, у Києві — на 35 мешканців, у Дніпропетровську — на 40 мешканців. Подібно до готельного господарства, підприємства громадського харчування зосереджені в основному в містах та не всі заклади громадського харчування пропонують якісне обслуговування.

Проблемою розвитку гастрономічного туризму є те, що значна частина гастрономічних дестинацій розташована далеко від великих міст, а тому має невелику кількість тимчасових закладів розміщення та харчування на периферії.

Перспективи розвитку гостротуристичного сектору України залежать від наявності туристичних ресурсів, розвитку внутрішнього споживчого ринку, насичення якісними послугами та продуктами, розвитку умов для залучення іноземних інвестицій. Крім того, законодавчу базу в туристичному секторі необхідно адаптувати до законодавства Європейського Союзу.

Для досягнення цієї мети необхідно визнати туризм однією з пріоритетних галузей економіки на державному рівні. Гармонізація законодавства України з нормами європейського та міжнародного права забезпечить створення правової системи в туристичній сфері, яка не впливає на функціонування туристичної діяльності як на українському, так і на міжнародному туристичних ринках [1].

Імідж України як країни гастрономії на міжнародній арені спрямований на формування нового покоління талановитих кадрів у сфері туризму та суміжних з гастрономією галузей. Щоб гарантувати туристам високий рівень обслуговування, що відповідає сучасним стандартам якості, українські традиції гостинності потребують подальшого зміцнення та професіоналів сфери туризму.

Запорукою розвитку гастрономічного туризму є розвиток туристичної інфраструктури. Будівництво туристичної інфраструктури має здійснюватися відповідно до міжнародних вимог, що дасть змогу задовольнити потреби гастрономічних туристів з України та представників інших країн.

У перспективі для розвитку гостротуризму необхідно буде вирішити проблеми транзитного транспорту, організації залізничного сполучення, розвитку автомобільних доріг та доступу до закладів громадського харчування.

Необхідно збільшити кількість закладів розміщення та ресторанного господарства, особливо в сільській місцевості та вздовж автомобільних доріг.

Вони працюватимуть над удосконаленням існуючих закладів, тобто їх трансформацією та покращенням якості послуг.

Пріоритетом для гастрономічного туризму є створення агроосель. Таким чином вітчизняні та закордонні туристи зможуть брати участь у житті села та надавати робочі місця місцевим жителям. Вони зможуть ознайомитися з процесами збирання врожаю, догляду за домашніми тваринами та виробництвом сільськогосподарської продукції [1].

Українська гастрономія потребує впровадження досягнень науково-технічного прогресу. До нових напрямків кулінарії відносяться кухня ф'южн і молекулярна гастрономія. «Fusion» — це стиль приготування, який поєднує в собі смаки та стилі Сходу та Заходу, старі та нові традиції.

Молекулярна гастрономія заснована на тому, що в процесі приготування використовуються новітні досягнення молекулярної хімії: карбонізація, стерифікація та емульсифікація [1].

У громадському харчуванні має з'явитися новий тренд — демократичні ресторани. Вони поєднують технології швидкого харчування з якістю національної домашньої кухні.

Концепція «вільний рух» передбачає відсутність обслуговуючого персоналу, приготування страв в присутності відвідувачів та відкриту кухню.

Крім цього, у світі спостерігається тенденція до створення ресторанів у різних місцях із захоплюючими інтер'єрами, концепціями, унікальними послугами та стравами. Такі заклади можуть розташовуватися під водою, на деревах, у пустелях, скелях і печерах. Ресторани такого типу включають різні концепції: сафарф-ресторан, ресторан-акваріум, в'язниця-ресторан та інші. Розвиток такого типу ресторанів має великі перспективи і попит серед туристів [13].

Цей напрямок розвитку ресторанного бізнесу дуже популярний у всьому світі і стає все більш популярним в Україні. Сучасні технології можуть збільшити інтерес до традиційної місцевої кухні. Тому ці впровадження є дуже перспективними для ринку гастротуризму України.

РОЗДІЛ 3. ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ В КРАЇНАХ ЄВРОПИ

3.1 Гастрономічна культура як елемент національної ідентичності

Гастрономічна культура виражається різними явищами, оскільки це ментальна структура, не виражена в матеріальній формі. До них відносяться національна кухня, системи громадського харчування, інформаційні системи, програми та проекти з культури харчування [12].

Гастрономічна культура-це специфічна система втілених в культурі норм, принципів і зразків:

- набори продуктів, прийнятих в певній культурі, і їх поєднання;
- практика споживання їжі, а також про процес її приготування і вживання;
- способи приготування їжі.

Загалом, структура гастрономічної культури складається з двох елементів (табл. 3.1) [17].

Таблиця 3.1

Структура гастрономічної культури

№	Складова	Характеристика
1	Культура прийняття їжі	Це особливий випадок культури споживання. Умови вживання страв визначаються культурою так само, як і процес їх приготування. Культура харчування встановлює правила взаємин між людьми і їжею. Це включає в себе правила застільного етикету, відносну соціальну і культурну цінність того чи іншого блюда, ідеї про те, як організувати трапезу. Тому використання одноразового посуду цілком доречно на молодіжних вечірках і в ресторанах швидкого харчування, але не прийнято, наприклад, на дипломатичних прийомах.
2	Кулінарна культура	Технічні аспекти приготування їжі

		визначають арсенал засобів, які існують в цій культурі щодо продуктів харчування. Область кулінарної культури включає в себе принципи вибору продуктів, їх обробки і поєднання, семантику сировини і правила, що регулюють їх використання.
--	--	---

Серед різних термінів, що використовуються в дослідженнях продуктів харчування, поняття "гастрономічна культура", одне з найбільш широко використовуваних, стає все більш популярним.¹ Цей термін був введений в науковий обіг наприкінці 20 століття, але досі є неоднозначним. Це пов'язано, з одного боку, з розумінням гастрономічної культури як національної кулінарної традиції, як набору типових страв даного народу, а з іншого боку, як показника рівня розвитку суспільства.

Гастрономічна культура ототожнюється з певними знаннями, втіленими в практиці приготування і вживання їжі. Таким чином, складається уявлення про країни з "високою" і "низькою" гастрономічною культурою, в результаті чого виникає уявлення про необхідність підвищення рівня гастрономічної культури окремих особин. Таким чином, гастрономічна культура стає ознакою певної «нормальності» в області харчування і споживання, а також ознакою приналежності до певної культури [24].

Гастрономія, якщо говорити короткоце — це все наукові знання, пов'язані з харчуванням людини. Її мета — подбати про людину і забезпечити її кращим харчуванням. Виходячи з цього судження, можна припустити, що гастрономія є теоретичною основою задоволення від смаку і основою наукової класифікації продуктів харчування. Отже, правила приготування і вживання їжі не формуються спонтанно, а слідує якимось «реальним», єдино правильним універсальним принципам.

Поняття "гастрономічна культура" часто ототожнюють з національною кухнею і національними кулінарними традиціями, між ними існує цілий

взаємозв'язок. Крім того, для точності вживання краще розрізняти поняття "національна кухня" і "національні гастрономічні традиції".

Слід зазначити, що гастрономічна культура країн ідентифікуються в сучасному світі. Вона має яскраво виражені ознаки і здатна зміцнити національну ідентичність і забезпечити самоідентифікацію людей [12].

Вітчизняні та міжнародні представництва ресторанного бізнесу не тільки спеціалізуються на стравах національної кухні, а й здійснюють популяризацію своєї гастрономічної культури за межами країни.

Слід зазначити, що культура харчування країн має свої традиції і звичаї, пов'язані з приготуванням повсякденних, обрядових та святкових страв. В широкому асортименті кулінарних композицій національної кухні світу, варто відзначити стабільні зв'язки з різними громадськими заходами та урочистостями.

Говорячи про національну кухню, необхідно мати на увазі систему колективних уявлень про харчові звички країни. Сюди входять страви, які вважаються представниками певної гастрономічної культури, а також так звані фірмові страви, тобто продукти, характерні для певного регіону. Ці ідеї дуже стійкі і не тільки розділяються всіма носіями даної культури, а й транслуються через кордони [17].

Різницю між регіональною і національною кухнею слід бачити головним чином в історичних подіях. Становлення національної кухні відбувалося у державі, яка тільки починала створюватися і, відповідно, стало результатом формування культури країни.

Та ж країна, де процес націоналізації виявився повільним, виробила регіональну ідентичність. Кулінарні історики також говорять про неточність категорії «Національна кухня» — «Центром гастрономії є регіон, а не нація».

Насправді певна однаковість кліматичних умов і культурних традицій можливо тільки в досить обмежених регіонах, де можуть формуватися правила і принципами, що визначатимуть характер харчування [10].

Національна кухня часто підноситься як оригінальна і наближається за своїми характеристиками до так званої народної кухні. Але ця ідентичність не відповідає дійсності. Народні чи так звані селянські страви мають місцевий характер — вони засновані на місцевих продуктах і простих способах їх обробки, їх рецепти передаються в усній формі з покоління в покоління і являють собою сукупність індивідуальних сімейних традицій, незважаючи на деякі спільності в технології [18].

Народна кухня, з одного боку, відображає економічне становище людей, а з іншого — вірування і символи, що розділяються всіма носіями цієї культури.

У міру розвитку суспільства воно починає засвоювати досягнення професійної культури, але в основі його норм усна народна кухня побутування і специфіки, обумовленої кліматичними, географічними та історичними умовами, нерозривно пов'язана з примітивними і традиційними уявленнями. Народна кухня, прирівнювана до національної кухні, формує та демонструє історичну перспективу національної єдності [17].

Національна кухня має репрезентативний характер. Вона не передбачає свого втілення в повсякденних гастрономічних практиках, але задає певну самобутність, яку необхідно відтворювати в критичних ситуаціях. Це гастрономічні страви національної кухні як набір символічних страв, тобто страв, які представляють дану культуру в ситуаціях міжкультурної взаємодії і ідентифікують індивідів як представників певної культури.

3.2 Особливості національних кухонь країн Європи

У туризмі їжа вважається важливою складовою розваги і пізнання місцевої культури, тому гастрономічні тури останнім часом стають все більш популярними.

За даними Всесвітньої туристської організації, 79% туристів будують маршрути, попередньо вивчивши календар гастрономічних подій і особливості місцевої кухні. Кожен третій турист у світі розглядає національну кухню як

важливий елемент мотивації до подорожі, при цьому на їжу припадає близько 30% загальних витрат на поїздку [18].

Гастрономічний туризм-це вид туризму, пов'язаний з освоєнням і дегустацією національних кулінарних традицій країн світу. Гастрономічні тури значно розвинені і організовуються в багатьох європейських країнах. Саме тому опис національної кухні в окремих європейських країнах є актуальним.

Кухня європейських країн має свої особливості і залежить від місця розташування країни: Західна, Східна, Північна та Південна Європа.

Західна Європа. У Німеччині добре розвинений винний туризм. Німеччина виробляє в середньому дев'ять мільйонів галонів вина на рік. Велика частина винограду в країні відноситься до сорту Рислінг, з нього і виробляється знамените біле вино з тонким і витонченим смаком. 88% вирощуваного винограду відноситься до білих сортів, і тільки 12% - до червоних або рожевих. Серед найбільш поширених сортів винограду варто відзначити: Сильванер, Мюллер-Тургау, Рислінг, Рулендер та Моріо-Мускат [33].

З точки зору розвитку німецького винного туризму, можна виділити декілька основних виноробних регіони країни. На 2 з них є знамениті винні маршрути — «Саксонський винний шлях» та «Німецька винна дорога».

Вважається, що місцева кухня Німеччини стоїть на 3 китах: ковбасі, квашеній капусті і пиві. Сосиски і сардельки — предмет національної гордості, капуста — основа німецької кухні, а пиво настільки смачне, що туристи з усього світу приїжджають на щорічний пивний фестиваль "Октоберфест" [33].

Французька кухня вважається зразком світової кухні, яка є еталоном вишуканості. Її велич заснована на вмілому підборі продуктів і грамотному поєднанні інгредієнтів, а також на скрупульозній увазі до деталей.

Французька кухня — предмет національної гордості. І це настільки серйозно, що проводяться спеціальні гастрономічні та винні тури до Франції. Для гурманів це незабутня пригода не тільки з відвідуванням кращих ресторанів, але і з відвідуванням знаменитої кулінарної школи і місцевих

маєтків, де вручну готуються Легендарні страви, такі як фуа-гра, дозрівають знамениті сири і виробляється ароматне оливкова олія [8].

У цій країні з молока кіз, корів і овець виробляють десятки сортів сиру. Французи рідко вживають в їжу злаки. Традиційна французька кухня славиться не тільки своєю вишуканою і простою кухнею, але і такими винами, як бордо, бургундське, шампанське і коньяк. Всупереч поширеній думці французи не їдять багато круасанів на сніданок, бо вони для них занадто калорійні. Найвідомішими національними стравами країни є: кок-а-він, рататуй, фондю, цибулевий суп та смажені жаб'ячі лапки [18].

Основу щоденного раціону нідерландців складають бутерброди, риба і картопля фрі. Типовий місцевий сніданок можна з'їсти на ходу, взявши слабосолений оселедець або бутерброди з білим хлібом. Вдень на вулицях міст з'являються намети, які торгують очищеною рибою, яка повністю готова до вживання [35].

Національні страви Нідерландів, які обов'язково потрібно спробувати:

- Суп Ертен — це густий суп з подрібненого гороху, заправлений копченою ковбасою або шинкою.
- Консому пот-а-фе — це легкий прозорий суп, в який додають нежирну шинку і обсмажену моркву.
- Хутспорт — це тонко нарізана варена яловичина з гарніром з картопляного пюре, приправленого тушкованою морквою і підсмаженою цибулею.
- Рісттафель — це рис, обсмажений до золотистої скоринки з тушкованими овочами і дрібно нарізаними шматочками яловичини або свинини.

Асортимент алкогольних напоїв в Нідерландах не обмежується знаменитим пивом Heineken. Весь світ вважає ялівцеву горілку "Еневер" прародителькою англійського джина. З безалкогольних напоїв вам подадуть гарячий шоколад, підігрітий лимонад, гідну каву, молоко з анісом [35].

Східна Європа. Протягом майже двадцяти років польська кухня стрімко розвивалася. Після падіння комуністичного режиму польські кухарі кинулися готувати екзотичні страви, зацікавилися молекулярною кухнею і експериментували з продуктами з різних куточків світу. Сьогодні страви, пов'язані з певним регіоном, екологією, традиціями та історією, стають все більш популярними [32].

Поляки добре знають французьку та італійську кухню, вони добре знайомі з чеською та китайською кухнею, але необхідно багато часу, щоб скласти свою власну характеристику.

Серед найулюбленіших польських страв — литовський холодник, руські вареники, український борщ та карп по-єврейськи. І вони почасти схожі на страви сусідніх країн, але, безумовно, відрізняються деякими типово польськими нюансами, і поляки вважають їх кулінарним надбанням своєї країни [32].

Вони почасти схожі на страви сусідніх країн, але, безумовно, відрізняються деякими типово польськими нюансами, і поляки вважають їх кулінарним надбанням своєї країни.

На додаток до перерахованих традиційних страв, звичайно ж, існує цілий ряд популярних страв регіональної кухні. Наприклад, в Познані поширені дріжджові пизи та пири з гзіком (домашній сир з картоплею), на півночі готують чорнину (суп із гусячої си качиної крові), на сході — картопляні кішки (ковбаски), бабаки та квасницю. І все ж, незважаючи на такі регіональні відмінності, можна сказати, що об'єднує більшість поляків і викликає дитячі спогади — домашня кухня [32].

Чеська кухня дуже об'ємна і дуже різноманітна. Сьогодні можна простежити 2 кулінарні традиції: західну (німецько-чеську), засновану на великій кількості ковбасок і різних видах капусти, і східну (чесько-словацьку), яка відрізняється простотою приготування, але є не такою ситною [40].

Більшість туристів, які приїжджають до Чехії і хочуть познайомитися з національною кухнею, в першу чергу прагнуть спробувати кнедлики.

Різноманітність варіантів велика: хлібні прості і хлібні з начинкою, картопляні кнедлики, солодкі (мармеладні, макові, сливові та з варенням). Хлібні і картопляні кнедлики подають як самостійне блюдо або як гарнір до м'яса або риби. Солодкі кнедлики поливають вершковим маслом або джемом і посипають панірувальними сухарями [40].

Поза конкуренцією серед напоїв чеської кухні є пиво. Найпопулярнішими марками чеського пива є Prazdroj, Gambrinus, Budvar і Pilsner Urquell.

На молдавську кухню вплинули єврейська, грецька, німецька, турецька, балканська та українська кухні, але вона, певною мірою, зберегла свою оригінальність.

Незамінним атрибутом молдовської кухні є місцеве вино. Виноробна промисловість в Молдові добре розвинена. Крім багатьох відомих марок вина від великих виробників, до столу часто подають домашнє вино. У багатьох сім'ях є свої рецепти вин, які передаються з покоління в покоління. З місцевих сортів винограду відомі: Фетяска Регале, Буджацьке, Лучафер, Албе, Рара Нягре та Херес [39].

В основі більшості молдавських страв лежать овочі. І це не дивно, сприятливий клімат, географічне розташування та родючі землі зробили цю країну ідеальним районом для вирощування різноманітних фруктів та овочів.

Основними національними та улюбленими серед туристів є такі молдовські страви: плацинди, мамалига, чорба, вертути та сармале [39].

Північна Європа. Ісландська кухня — це унікальний світ смаку і кулінарних шедеврів, який відрізняється своєю неповторністю і особливостями. Це обумовлено кліматом і географічним положенням острова. Ісландська кухня заснована на традиційних продуктах, таких як баранина, оселедець, коренеплоди та риба, які стали символом кухні цього нордичного народу [38].

В основному тут харчуються рибою. Найпопулярнішими є тріска, лосось та сьомга. Рибний пиріг — важлива частина ісландської кухні. Баранина тут також дуже популярна. Місцеві жителі розводять баранів, яких на Ісландських пасовищах підгодовують травами і мохом, що додають м'ясу неповторний смак.

Одним з традиційних страв з баранини є копчена баранина — м'ясо коптиться над димом протягом 4 тижнів, що надає йому особливий аромат і смак. Оселедець — ще один незамінний продукт в ісландській кухні. Ісландці використовують оселедець в якості основного інгредієнта для приготування різних страв, таких як «sildartarta», обсмажений оселедець з цибулею і сметаною, і «súrmatur», законсервований шляхом ферментації [38].

Найпопулярніші страви Ісландії: nákarl (копчена акула), skyr (специфічний йогурт), kleinur (коржі) та risengrynsgröt (молочна рисова каша).

Прикладом гастрономічного туру по Ісландії може служити поїздка по «Золотому кільцю» — кругова доріжка по найпривабливішим місцям тепличного сільськогосподарського центру острова. Гастрономічні тури включають відвідування ресторанів і екскурсії в такі комплекси, як, наприклад, «центр Фрідхеймар», де використовується тепло геотермальних джерел для вирощування помідорів, перцю і огірків найвищої якості, і тут ви можете покуштувати страви національної кухні, приготовані з овочів в поєднанні з молочними продуктами, рибою та бараниною.

Деякі туристи досі вважають кухню Великої Британії країни занадто одноманітною і консервативною. Проте, ця країна може порадувати гурманів не тільки вівсяними пластівцями, але і досить екзотичними делікатесами. Кухня відрізняється залежно від регіону [36].

Слід відзначити десерти даної країни, їх можна віднести до вищих досягнень кулінарного мистецтва за світовими стандартами та за думкою всієї королівської родини: яблучний пиріг, карамельний пудинг та різдвяний пиріг з мигдалем і родзинками. Серед інших популярних страв слід виокремити ягня під м'ятним соусом та йоркширський пудинг.

Головним напоєм тут є чай. До цього напою тут майже церемоніальне ставлення, тому що всі місцеві жителі забувають про всі справи і п'ють його рівно о 17:00 годині. Серед алкогольних напоїв лідируючі позиції займають ірландський лікер, пиво, джін, ель та сидр [36].

Місцева кухня Ірландії ситна і дещо грубувата. Набір ірландських страв дуже простий і складається в основному з сиру, морепродуктів, м'яса і картоплі. Але все ж варто віддати належне традиційній ірландській кухні — навіть прості страви тут готуються по-особливому [34].

Важливе місце в національній кухні Ірландії займає сироваріння, тут виробляється дуже багато його видів: «Milleen», «Ardrahan», «Doolin», блакитний з пліснявою «Cashel blue» та «Coolea» з горіхово-фруктовим смаком (рис. 3.1).



Рис. 3.1 Різновиди ірландських сирів

Національні страви ірландської кухні: чорний та білий ковбасні пудинги, гельський стейк та пастуший пиріг. Щодо напоїв, то найпопулярнішими є ірландський віскі та темне пиво.

Південна Європа. Грецька кухня — це середземноморські страви, які мають спільні риси зі стравами Італії, Балкан, Туреччини та Близького Сходу. Важливими продуктами є оливки, йогурт, баклажани, сир та кабачки. Серед солодошів поширені різні горіхи і насіння в поєднанні з медом. До найбільш

популярних алкогольних напоїв відносяться рецину, вино, ципуро та узо. До безалкогольних напоїв відноситься кава, особливо холодна кава фраппе [37].

Грецькими національними стравами є клевтіко, мусака, долма, фасолада, мелидзаносалата, василопита та спанакопита. Гастрономічні тури проводять по північній столиці Греції - міста Салоніки. Тут можна пройтися центральними красивими вулицями, зазирнути в кав'ярню і скуштувати знамениту каву «фраппе», покататися на човні, милуючись нічними вогнями міста, а після — насолодитися вечерею в традиційній грецькій таверні [37].

Північна Італія — це страви з макаронів, а ще полента та ризотто, центр Італії — всі види риби, м'яса та сир пекорін, південь Італії — оливки і оливкова олія, помідори, сир Рікотта, апельсини і каперси. Різноманітність кліматичних і ґрунтових умов країни визначає різноманітність вироблених сортів вина.

В Італії налічується 20 виноробних регіонів. Всю країну можна розділити на 3 виноробні зони: Північну, Центральну і Південну, туди і найчастіше відбуваються гастрономічні та винні тури [8].

Національна кухня в Італії вважається найкориснішою і легкою, тому туристам не варто турбуватися про свою фігуру під час подорожі. Страви італійської кухні завжди подаються свіжими в будь-якому ресторані країни, але в цій країні вважається поганим тоном готувати заморожену рибу чи подавати черствий хліб. Найпопулярніші страви: тальятелле болоньезе, лазання, парміджана, тірамісу та фокачча.

Національні страви іспанської кухні відрізняються багатим набором інгредієнтів, але в той же час вони прості. Основними інгредієнтами, які використовувалися століттями, є часник, оливкова олія, спеції, цибуля, безліч трав. До речі, корисно враховувати, що традиційна іспанська кухня відноситься до середземноморської.

Щоб більш детально дізнатися про рейтинг найпоширеніших страв країни можна ознайомитися з даною таблицею (табл. 3.1) [8].

Таблиця 3.1

Рейтинг найпоширеніших страв

Місце	Назва страви	Характеристика
1	Тапас	Це невеликі бутерброди, які можуть бути гарячими або холодними. Існує неймовірна різноманітність варіантів оздоблення і подачі цієї страви.
2	Гаспачо	Іспанська національна страва. Гострий томатний суп — ефективний засіб від літньої спеки. В Іспанії це знають і дуже люблять це блюдо.
3	Паелья	Традиційна іспанська їжа, до складу якої обов'язково входить рис. Класичний рецепт включає, крім рису, м'ясо курки або кролика, яке доступне простим людям.
4	Торт «Сантьяго»	Цей десерт є одним з популярних страв в Іспанії завдяки своєму оригінальному горіховому смаку, який виходить при додаванні в тісто подрібненого мигдалю. Традиційно десерт подають з келихом червоного десертного вина.
5	Теруельський мігас	Смачний і ситний кулінарний шедевр, приготований із засоленого хлібу, подається в теплому вигляді.

3.3 Авторський гастрономічний тур по країнах східної Європи

В ході роботи з'ясувалося, що гастрономічні тури з України розробляються в основному до найближчих сусідніх країн і часто вони однотипні. Саме тому я розробила новий гастрономічний тур до сусідніх країн нашої держави аби порівняти нашу та їхні національні кухні.

«Смак східної Європи» — пізнавально-гастрономічний тур в межах України, Угорщини, Словаччини та Польщі. За видом пересування — автомобільний (автобусний). За формою маршруту — кільцевий (рис. 3.2).

Розрахований на вікову категорію молодь 18+ та людей середнього віку з середнім доходом. Тривалість подорожі — 7 днів/6 ночей. Цей тур є сезонним і включає відвідування регіонів з кінця квітня — до середини вересня.

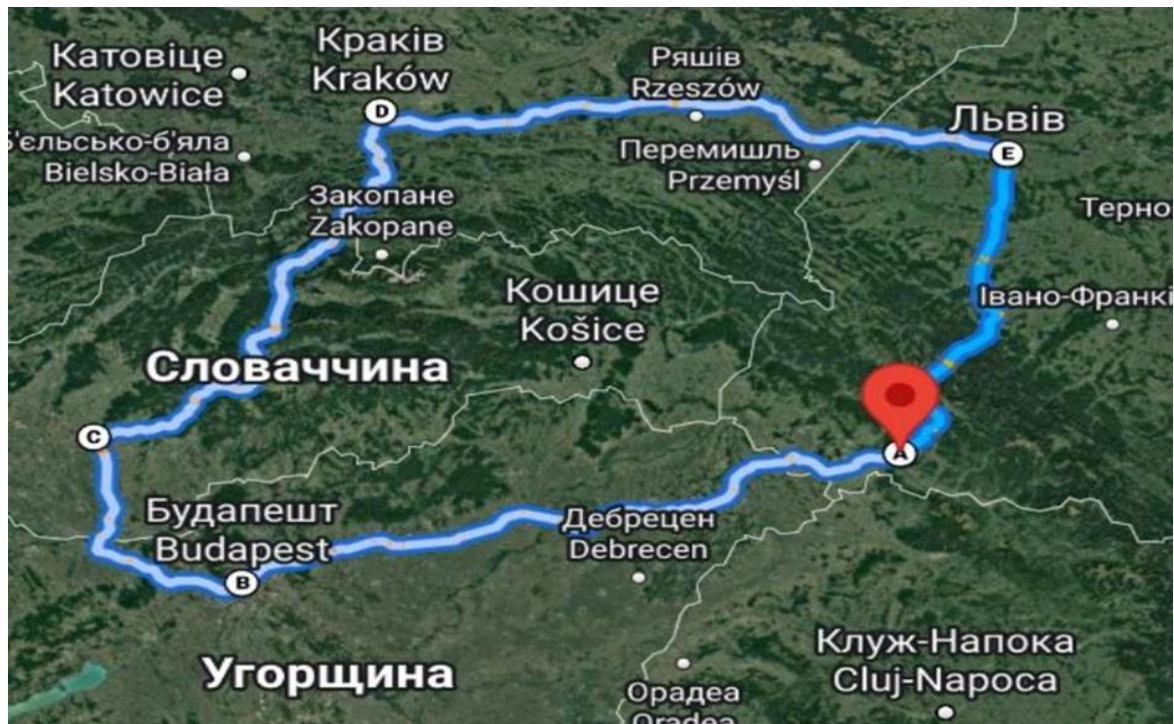


Рис. 3.2 Маршрут гастрономічного туру

Загальна протяжність маршруту — 1445км. (табл. 3.2).

Таблица 3.2

Загальна протяжність маршруту

№	Напрямок переїзду	Відстань переїзду (км)	Тривалість переїзду (год)
1	Львів-Іза	234 км	3 год 54 хв
2	Іза-Будапешт	383 км	4 год 36 хв
3	Будапешт-Нітра	163 км	2 год 9 хв
4	Нітра-Краків	337 км	4 год 26 хв
5	Краків-Львів	327 км	3 год 48 хв

Гастрономічний тур «Смак східної Європи» пропонує відвідування цікавих історичних та архітектурних пам'яток. Туристам ще пропонується екскурсійні програми та майстер-класи на підприємствах з виготовлення вина, кондитерських виробів, відвідання музеїв, проживання в комфортному готелі та дегустації різноманітних місцевих страв та напоїв. Програма туру «Смак східної Європи» наведена у табл. 3.3.

Таблиця 3.3

Програма туру «Смак східної Європи»

Час	Вид діяльності	Примітка
День 1.		
05:00	Збір групи та виїзд зі Львову	
09:00-10:30	Приїзд у місто Іза (екскурсія на Ранчо "Хайленд" з дегустацією равликів та сирів)	Екскурсія входить у вартість туру
10:30	Виїзд з Ізи до міста Будапешт	
День 2.		
16:00	Приїзд в Будапешт	
16:10	Заселення у хостел	
16:30	Вечеря	Вечеря входить у вартість туру
18:00-19:00	Ланцюговий міст (Вечірній оглядовий круїз Дунаєм)	Екскурсія входить у вартість туру
19:30	Повернення у хостел	
День 3.		
08:00-10:00	Похід на місцевий ринок (дегустація різних сирів, шинки та ковбас)	
10:30-13:30	Відвідини купальні Сечені	Вхідний квиток не входить у вартість туру
13:30	Обід (знайомство з гастро «родзинкою» Угорщини – її знаменитим рибним супом Halászlé)	Обід в ресторані не входить у вартість туру
14:00-15:00	Екскурсія Рибацьким бастионом	Екскурсія входить у вартість туру
15:15-17:00	Екскурсія Будайською фортецею	Екскурсія входить у вартість туру
17:00	Повернення до хостелу	
18:00	Вечеря	Вечеря входить у вартість туру
День 4.		
08:00	Сніданок	Сніданок входить у вартість туру
08:30	Виселення з хостелу	
09:00	Виїзд до міста Сентендре	
10:00-11:00	Візит до музею марципанів	Екскурсія не входить у вартість туру
11:00-12:00	Екскурсія по Скансену в	Екскурсія не входить у

	Сентендре	вартість туру
12:10	Виїзд до міста Нітра	
День 5.		
14:00	Приїзд до міста Нітра	
14:00	Заселення у хостел	
14:30	Обід	Обід входить у вартість туру
15:00-18:00	Екскурсія Нітранським замком	Екскурсія входить у вартість туру
18:00-20:00	Вечеря національними словацькими стравами та традиційними словацькими настоянками і винами у ресторані Paladium Restaurant and Cocktail Bar	Вечеря в ресторані не входить у вартість туру
20:00	Повернення у хостел	
08:30	Сніданок	Сніданок входить у вартість туру
09:00	Виїзд до Кракова	
День 6.		
14:00	Приїзд до Кракова	
14:00	Поселення у хостел	
14:30	Обід	Обід входить у вартість туру
15:00-16:30	Екскурсія Барбаканом	Екскурсія входить у вартість туру
16:40-18:00	Екскурсія в Краківському музеї горілки (дегустація різноманітних алкогольних напоїв та закусок)	Екскурсія не входить у вартість туру
18:00	Повернення в хостел	
18:30	Вечеря	Вечеря входить у вартість туру
День 7.		
08:30	Сніданок	Сніданок входить у вартість туру
09:00	Виселення з хостелу	
09:00-12:00	Ринкова площа (Ринок «Суконні ряди»)	
12:00	Обід	Обід в ресторані не входить у вартість туру
13:00	Виїзд до Львова	
20:00	Прибуття до Львова	

ВИСНОВКИ

«Гастрономічний туризм» — це вид туризму, метою якого є ознайомлення людей з приготуванням, дегустацією страв і напоїв певного регіону, області або країни. Гастрономічний туризм має відносно коротку історію. Термін «кулінарний туризм» був введений в 1998 році в США (Лос-Анджелес).

За призначенням цей вид туризму ділиться на сільський та міський; за метою поїздки — на культурний, освітній та рекреаційний; за видом певних продуктів — на винний, пивний, сирний, чайний, кавовий, шоколадний, фруктовий, ягідний; за спрямованістю — на святковий та фестивальний; за спеціальними гастрономічними турами — на гастродипломатію.

Дослідження гастрономічного туризму на Поділлі показало, що для вдосконалення гастрономічного туризму в Україні, створення конкурентоспроможних продуктів та поширення його на міжнародному туристичному ринку необхідно збільшити кількість гастрономічних закладів та вдосконалити освітню систему підготовки фахівців у цій сфері.

Було визнано доцільним організувати низку заходів, включаючи організацію тематичних (спеціалізованих) заходів та залучення місцевих органів влади до просування та підтримки розвитку гастрономічного туризму цієї місцевості.

Перешкодами для розвитку гастрономічного туризму в Україні стала низка проблем: неякісна інфраструктура, недосконалість законодавства про туристичну галузь, однаковість і невелика кількість гастрономічних маршрутів по країні, пандемія Covid-19, нестача кваліфікованого персоналу, складна політична та економічна ситуація, недостатня кількість об'єктів розміщення та громадського харчування, недостатня інформаційна та маркетингова підтримки, недостатня кількість ресторанів. Отже, можна сказати, що на сьогоднішній день існує достатня кількість проблем, які перешкоджають розвитку туризму в цілому, і зокрема, гастрономічному.

Україна має важливі перспективи для розвитку гастрономічного туризму. Основним завданням для цього є вдосконалення законодавчої бази туристичного сектора. Навчання персоналу і вдосконалення інфраструктури в галузі повинні ґрунтуватися на найвищих досягненнях міжнародної практики. Для розвитку гастрономічного туризму необхідний подальший розвиток і просування регіональних брендів, здатних задовольнити потреби туристів-гастрономів. У майбутньому планується модернізація існуючих закладів та створення нових гастрономічних закладів за підтримки муніципалітетів, компаній та інших інвесторів.

Вивчивши стан гастрономічного туризму в світі, були визначені основні лідируючі країни цього виду туризму. Серед них були виділені Франція, Італія та Іспанія. Найпопулярнішими гастрономічними напрямками є ресторани, місцеві ринки, гастрономічні фестивалі, ярмарки та кулінарні майстер-класи. Інтерес туристів до відвідування цих місць посилюється такими факторами, як включення ресторанів, кулінарії і всієї національної кухні в авторитетні світові рейтинги, такі як Michelin, а також в список всесвітньої спадщини ЮНЕСКО.

СПИКОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Басюк Д.І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні / Д.І. Басюк // Наукові праці НУХТ. 2012. №45. С.128-132.
2. Божук Т.І. Сучасний стан і перспективи розвитку винного туризму / Т.І. Божук, Л.А. Прокопчук // Туристична індустрія: сучасний стан і перспективи розвитку. Луганськ. 2011. №6. Том 2. С.171-177.
3. Вербенець О., Манько В. Обряди і страви святого вечора. Львів: Світчадо. 2007. 182 с.
4. Вишневська Г.Г. Потенціал кулінарних турів у контексті спеціалізованого туризму / Г.Г. Вишневська // Актуальні проблеми історії, теорії та практики художньої культури. – К., Національна академія керівних кадрів культури і мистецтв, 2013. – Вип. 31. – С. 112–118.
5. Влащенко Н. М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навч. Посібник. Харків. ХНУМГ ім. О. М. Бекетова. 2018. 373 с.
6. Гастрономічний туризм: історія, розвиток, становлення. Тези доповідей. Київ. Biznes. 2017. 50 с.
7. Гастроподорожі з Дмитром Борисовим: Поділля. Київ. Зручно тревел. 2020. 180 с.
8. Головка Л. І. Кухня народів світу: навч.посіб. для студентів галузі знань 24 «Сфера обслуговування» Бердянськ. 2013. 65 с.
9. Громадські спілки "Асоціація сприяння розвитку винного та гастрономічного туризму в Україні". за ред. А. І. Українця. Київ. Асоціація ГВТ. 2014. 100 с.
- 10.Денисик Б. Г., Коптєва Т.С. QUARRY AND DUMP LANDSCAPE SYSTEMS OF KRYVORIZHZHIA. XXth International Multidisciplinary Scientific GeoConference. Surveying, Geology and Mining, Ecology and Management – SGEM 2020. Bulgaria. Albena. 2021. С. 665–670.
- 11.Денисик Г. І., Ситник О.І., Денисик Б.Г. Міжзональні геоекотони України: монографія. Вінниця. «ТВОРИ». 2020. 363с.

12. Дишкантюк О. В. Гастрономічний туризм: підручник/О.В. Дишкантюк. К.В. Власюк, Одеса: 2021. 136 с.
13. Дмитрук О. Ю., Денисик Б.Г. Рекреаційні осередки та геоекотони Середнього Побужжя: монографія. Вінниця. «ТВОРИ». 2018. 204с.
14. Драчева Е. Л., Христов Т.Т. Гастрономічний туризм: сучасні тенденції и перспективи. Київ. 2015. С. 44-46.
15. Дрокіна Н. І. Перспективи розвитку туристичної інфраструктури Донецького регіону / Н. І. Дрокіна // Вісник ДІТБ. Серія : Економіка, організація та управління підприємствами туристичної індустрії та туристичної галузі в цілому. - 2013. - № 17. - С. 219-224.
16. Корнілова В. В. Сучасні тенденції розвитку гастрономічного туризму // Ефективна економіка. 2018. №2. 12 с.
17. Ніколенко В. В. Українська гастрономічна культура як соціальний феномен / В. В. Ніколенко // Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна. Серія : Соціологічні дослідження сучасного суспільства: методологія, теорія, методи. - 2016. - Вип. 36. - С. 75-81.
18. Новікова О.В., Радченко Л.О., Вінніченко К.П., Льовшина Л.Д., Пивоваров П.П., Чубар Л.І., Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: Навчальний посібник. Харків: Світ Книг, 2018. 411 с.
19. Омельницька В. О. Сутність та класифікація видів гастрономічного туризму. Приазовський економічний вісник. 2018. С. 15-20.
20. Павлова О. про кухню Поділля. Вінниця ОК: «У мене таке відчуття, ніби я видобуваю золото». Вінниця. 2019. С. 10-12.
21. Павлова О. Про подільську кухню / ВежА. Вінниця. 2020. С. 5-11.
22. Русавська В. А., Пиптик Н. «Нематеріальна культурна спадщина як сучасний туристичний ресурс: досвід, практики, інновації» Тези доповідей IV Міжнародної науково-практичної конференції-фестивалю

- (м. Київ, 20-21 травня 2021 р.) Київ: Вид. центр КНУКіМ, 2021. 426 с. С. 255-258.
23. Саламатіна С. Є. Стан та перспективи розвитку гастрономічного туризму на півдні Одещини / С. Є. Саламатіна // Наукові праці [Одеської національної академії харчових технологій]. - 2014. - Вип. 46(2). - С. 325-329.
 24. Стукальська Н. М. Гастрономічний туризм в Україні як тренд популяризації нематеріальної культурної спадщини / Н. М. Стукальська, А. В. Антоненко // Нематеріальна культурна спадщина як сучасний туристичний ресурс: досвід, практики, інновації : тези доповідей IV Міжнародної науково-практичної конференції-фестивалю, м. Київ, 20–21 травня 2021 р. – Київ : КНУКіМ, 2021. – С. 247–251.
 25. Фесенко Г.О. Гастротуризм як актуальний тренд сучасного розвитку сфери туризму в Україні. Ефективна економіка. Херсон. 2021. № 5. 20 с.
 26. Denysyk, H., Kanskyi, V., Kanska, V., Denysyk, B. Anthropogenic landscapes of Ukraine and their reconstruction. Czasopismo Geograficzne, 2022, 93(3), pp. 417–433.
 27. Getz, D. Explore wine tourism: Management, development and destinations. Cognizant Communication Corporation. New York. 2000. 255 pp.
 28. Hall, C. M., Sharples, L., Mitchell, R., Macionis, N., & Cambourne, B. (Eds.). Food tourism around the world: Development, management and markets. Routledge. 2003. 392 pp.
 29. Sytnyk Oleksii I., Denysyk Bogdan G., On the question of the philosophical foundations of the geocotones theory: synergetic, anthropocentrism, geosystem paradigm. Journal of geology geography and geoecology 2022 31(3), pp. 546-553.
 30. <https://kramnichka-stendov.in.ua/ua/p728699587-dekorativnaya-gastronomicheskaya-karta.html>
 31. <https://m.day.kyiv.ua>.

32. <https://novapolshcha.pl/article/ne-zhurekom-yedinim-desyat-golovnikh-strav-polyakiv/>
33. https://repository.ldufk.edu.ua/bitstream/34606048/11016/1/%D0%A4%D1%82%D0%A0_%D0%A0%D0%BE%D0%B7%D0%B4%D1%96%D0%BB_6_06.pdf.
34. <https://tripmydream.ua/ireland/cuisine>
35. <https://tripmydream.ua/netherlands/cuisine>
36. <https://tripmydream.ua/united-kingdom/cuisine>
37. https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D1%80%D0%B5%D1%86%D1%8C%D0%BA%D0%B0_%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%8F
38. <https://ukr-day.com/traditional-icelandic-cuisine-features-and-dishes/>
39. <https://www.activetravel.com.ua/top-9-najkrashhih-strav-moldovi-turi-do-m/>
40. <https://www.poehalisnami.ua/ua/countries/chekhiya/kitchen>