

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ ТАРАСА
ШЕВЧЕНКА
ГЕОГРАФІЧНИЙ ФАКУЛЬТЕТ
КАФЕДРА ГЕОГРАФІЇ УКРАЇНИ**

На правах рукопису

УДК: 796.5(477.62)

**СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО
ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ ТА ІСПАНІЇ**

Галузь знань: 10 Природничі науки

Спеціальність: 103 Науки про Землю

Освітня програма: Економічна географія

Спеціалізація: Географія рекреації та туризму

Кваліфікаційна робота магістра
студентки II курсу
ОР Магістр
денної форми навчання
групи географії рекреації та туризму
Полько Катерини Петрівни

Науковий керівник:
кандидат географічних наук, доцент
Уліганець Сергій Іванович

КИЇВ – 2024

ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
Розділ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ ТА ІСПАНІЇ ЯК ПЕРСПЕКТИВНИЙ ВИД ТУРИСТИЧНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ.....	5
1.1 Історичні передумови розвитку гастрономічного туризму в Україні та Іспанії.....	5
1.2. Класифікація гастрономічного туризму.....	10
1.3. Слоуфуд як один із напрямів гастрономічного туризму.....	14
1.4. Практичні рекомендації щодо залучення українських виробників до мережі «Slow Food».....	18
Розділ 2. ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ В УКРАЇНІ ТА ІСПАНІЇ.....	20
2.1. Аналіз стану гастрономічного туризму Іспанії.....	20
2.2. Аналіз стану гастрономічного туризму України	26
Розділ 3. ПРІОРИТЕТИ ТА ПРОБЛЕМИ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ ЯК ПЕРСПЕКТИВНОГО ВИДУ ДІЯЛЬНОСТІ.....	38
3.1. Проблеми гастрономічного туризму, як перспективного виду діяльності.....	38
3.2. Пріоритети гастрономічного туризму, як перспективного виду діяльності.....	40
ВИСНОВКИ.....	42
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ.....	45
ДОДАТКИ.....	47

ВСТУП

На сьогоднішній день харчування є важливим елементом туристичної індустрії. Досліджуючи визначні пам'ятки міста, туристи також хочуть дізнатися більше про особливості місцевої кухні, оскільки вона є невід'ємною частини місцевої культури та звичаїв.

Пошук нових шляхів організації харчування ґрунтується на дослідженні гастрономічних елементів туристичних продуктів, основних принципів локального брендингу, що формують туристичний імідж регіону, та процесів, які створюють враження про продукт у свідомості споживачів. Місцеву кухню можна розглядати як регіональний туристичний ресурс, що дозволяє створювати нові туристичні продукти та відкриває нові аспекти туристичної дестинації. Місцева кухня може бути використана для розуміння соціального та економічного способу життя туристичної дестинації.

Зв'язок між гастрономією та туризмом може сприяти збільшенню притоку туристів, продовженню їх перебування та, відповідно, збільшенню доходів від туризму.

Туристичне харчування та напої є важливою галуззю, яка має значний вплив на соціальний та економічний розвиток країни, тому важливо підтримувати та просувати різноманітні варіанти харчування, які можуть допомогти зберегти ідентичність регіону та підвищити його туристичну привабливість. Туризм взаємопов'язаний з ресторанним бізнесом, який підтримує місцевих виробників та пропагує важливість якісної, екологічно чистої їжі.

Місцева кухня сприяє формуванню у туристів відчуття землі, дому, комфорту та безпеки.

Сам гастрономічний туризм є одним з найперспективніших напрямків розвитку ринку туристичних послуг і може бути визначений як спеціалізований вид туризму, пов'язаний з дослідженням і дегустацією кулінарних традицій з усього світу, синтезом екології, культури і виробництва. З точки зору

організатора туризму та гастрономічні тури - це знайомство з унікальними технологіями виробництва місцевої продукції, традиціями споживання цієї продукції, оволодіння кулінарними техніками та мистецтвом, участь у фестивалях та їх дегустація.

Актуальність теми. Гастрономічний туризм стає все більш популярним у всьому світі. Люди купують спеціальні гастрономічні тури, щоб познайомитися з кухнею тієї чи іншої країни або ж окремого регіону.

Об'єктом дослідження є гастрономічний туризм.

Предметом дослідження є стан та перспективи розвитку гастрономічного туризму Іспанії та України.

Метою даної роботи є виявлення особливостей гастрономічного туризму в Європі, порівняння гастрономічного туризму в різних країнах і регіонах та його вплив на туристичну індустрію в цілому.

Для досягнення мети були поставлені наступні завдання:

- визначити поняття "гастрономічний туризм";
- визначити сучасний стан гастрономічного туризму;
- виявити особливості гастрономічного туризму в Іспанії та Україні;
- визначити пріоритети та проблеми гастрономічного туризму як інноваційного виду туристичної діяльності.

Дослідження ґрунтується на загальнонаукових методах аналізу та синтезу інформації.

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ ТА ІСПАНІЇ ЯК ІННОВАЦІЙНИЙ ВИД ТУРИСТИЧНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

1.1. Історичні передумови розвитку гастрономічного туризму в Україні та Іспанії

Сучасні тенденції у світовій економіці характеризуються збільшенням частки третинних галузей, переходом економічних систем більшості країн до постіндустріальної фази та значним зростанням невиробничого сектору. Глобальною тенденцією є збільшення частки сектору послуг у структурі зайнятості, валової доданої вартості та ВВП, а також відносний спад промислового виробництва, видобувних галузей та сільського господарства.

Яскравим прикладом цієї глобальної економічної тенденції є динамічний розвиток туристичної індустрії як типової складової сфери послуг, на яку на сьогоднішній день припадає 15-17% світового приватного споживання, 7% інвестицій та близько 1,2 млрд робочих місць.

Одним з найперспективніших секторів ринку туристичних послуг є гастрономічний туризм. Гастрономічний туризм поєднує екологію, культуру та виробництво, знайомлячи та дегустуючи кулінарні традиції з усього світу. З точки зору організаторів туризму, гастрономічні тури - це чудовий спосіб дізнатися про унікальні технології виробництва місцевої продукції та традиції споживання цієї продукції. Гастрономічні тури дають змогу туристам отримати нові знання та кулінарні навички, а також взяти участь у фестивалях і тематичних культурних заходах.

Цілі та методи гастрономічного туризму повністю відповідають соціально-гуманітарній місії туризму як важливого елемента "культурного діалогу", поваги до загальнолюдських культурних цінностей, способу життя, світогляду та толерантності до традицій. Пропозиція національних страв і напоїв є основою

гостинності та сприяє встановленню культурних контактів, взаєморозумінню і спілкуванню в широких масштабах між громадянами різних країн.

Термін "кулінарний туризм", який використовується в багатьох країнах, був запропонований професором Л. Лонгом з Університету Огайо.

Аналіз наукової та фахової літератури свідчить, що це питання активно вивчається в Україні, де дослідження А. Бусигіна, Є. Маслова, І. Комарницького, В. Федорченка, Т. Божук та Л. Прокопчук показали, що цей вид туризму має значний вплив на історико-культурний культурне тло, а також досліджено особливості створення регіонального туристичного продукту на основі місцевої кухні та кулінарних традицій.

Слід зазначити, що в українському туризмознавстві відсутнє єдине визначення цього виду туризму. Існують такі терміни, як кулінарний туризм, винно-гастрономічний туризм, гастрономічні тури, гастротуризм, гастрономічний туризм тощо.

Найбільш всеохоплюючим є термін "гастрономічний туризм", який походить від терміну "гастрономія" (вивчення взаємозв'язку між їжею і культурою, що належить до галузі соціології). З іншого боку, кулінарія - це галузь прикладної діяльності, пов'язана з приготуванням їжі, що включає сукупність прийомів, обладнання та рецептів, і є частиною гастрономії.

Іншими словами, гастрономічний туризм - це вид туризму, пов'язаний з виробництвом їжі та напоїв у різних країнах, технікою приготування, дегустацією та знайомством з кулінарними традиціями народів світу.

Про великий потенціал розвитку цього виду туризму свідчить створення Всесвітньої асоціації кулінарних міст гастрономії «Delice», членами якої є понад 20 регіональних центрів. Асоціація організовує столиці з власними кулінарними традиціями та різноманітні гастрономічні фестивалі. Члени асоціації вважають, що ресторани та послуги громадського харчування є важливою частиною ідентичності регіону, формують якість життя, забезпечують здоров'я населення та відіграють ключову роль у формуванні туристичного іміджу регіону.

На міжнародному та національному ринках працює багато туристичних агентств, що спеціалізуються на послугах для вибагливих мандрівників. Вони пропонують різноманітні тури, серед яких:

- відвідування ресторанів по всій країні, щоб скуштувати оригінальні страви та напої;
- участь у приготуванні національних страв;
- відвідування традиційних місцевих виробників продуктів і знайомство з історією та рецептами місцевої кухні;
- участь у спеціалізованих майстер-класах, виставках та курсах для ознайомлення з конкретними продуктами та технікою приготування страв з них;
- участь у фестивалях і церемоніях, пов'язаних з гастрономією;
- відвідування дегустаційних залів та дегустація таких продуктів, як вино, сир, мед та наливки, приготовані за традиційними рецептами;
- випробування унікальних методик харчування з лікувальною метою або для зміцнення здоров'я [1].

Авангардистами ідеї гастрономічних турів вважаються іспанці. Вони вміло поєднували налагодження торгівлі та технічного виробництва із залученням туристів, які були знайомі з гарною та здоровою їжею. Сьогодні спеціалізовані тури до Італії, Франції, Китаю, Японії, Іспанії, Таїланду, Франції та Швейцарії користуються великим попитом серед любителів вишуканої кухні та оригінальних продуктів з усього світу. Попит на цей вид подорожей традиційно високий серед німців, японців, американців і британців. Жителі країн Східної Європи менш зацікавлені в гастрономічних турах оскільки: по-перше - ці тури досить дорогі і не розраховані на масове споживання, а по-друге, через традиційний образ відпустки - море, сонце і пляж.

Винні тури у Франції, Італії та Іспанії дуже відомі і пропонують прогулянки виноградниками, збір винограду, дегустація вин та участь у традиційних винних фестивалях. Справжні поціновувачі вина знають, що найважливішою характеристикою вина є те, що воно не любить подорожувати.

Тому вишукані вина стабільної якості можна знайти тільки в підвалах і бочках, де вино готується і зберігається.

Пивні тури до Німеччини, Австрії, Чехії та Бельгії запам'ятаються любителям пива не тільки різноманітністю смаків та кольорів, але й можливістю відвідати пивоварні, відомі пивні бари та взяти участь у фестивалях.

Багато гастрономічних фестивалів відбувається і в Україні. Наприклад, фестиваль кави та пива у Львові та фестиваль гастрономічного мистецтва в Києві.

Популярністю користуються сирні тури до Нідерландів, Швейцарії та Італії, які дозволяють скуштувати найкращі сири та відвідати сирні ярмарки.

В Японії суші можна купити за допомогою гастрономічного гіда і приготувати їх на очах у мандрівників разом з професійним шеф-кухарем.

Сьогодні гастрономічний туризм добре організований у Чехії та Угорщині, у Шотландії, Франції, Італії та Іспанії розвинулася мережа національних ресторанних турів.

У багатьох країнах створена спеціальна інфраструктура для любителів гарної, смачної їжі. У Барселоні, наприклад, Музей шоколаду працює з 2000 року і приваблює близько 100 000 відвідувачів на рік. Експонати музею представляють понад 3000 років історії шоколаду, починаючи зі священного індійського напою і закінчуючи сучасними продуктами. У музеї також є дитячий відділ з іграми та вікторинами на шоколадну тематику. У спеціальній частині музею виставлені шоколадні скульптури, що зображують знамениті будівлі Барселони, відомих літературних діячів і героїв мультфільмів, а в салоні відвідувачі можуть продегустувати благородні напої і придбати смачні сувеніри.

У 2011 році Інститут світової політики опублікував результати опитування щодо асоціації України з сусідніми країнами: Грузією, Молдовою, Польщею та Румунією. В опитуванні взяли участь 30-50 експертів з Грузії, Молдови, Польщі та Румунії, які повідомили, що в цих країнах Україна асоціюється з "гостинними людьми" (Польща), "національною кухнею та культурою" (Грузія, Молдова та Румунія), а також повідомили, що вони асоціюються з "культурою країни".

Таким чином, українська кухня є важливим фактором стимулювання туристичних потоків.

Це досить новий для України вид туризму, який має значні перспективи розвитку. Організація гастрономічних турів сприятиме відродженню традиційної української кухні.

За даними етнографічних досліджень, українська кухня налічує понад 4000 рецептів різноманітних м'ясних страв, переважно зі свинини, риби, овочів, яєць та молочних продуктів. В українському меню завжди була велика кількість різноманітних борошняних страв. Бабки, вареники, деруни, млинці, зливи та випічка також дуже різноманітні та винахідливі, включаючи паски, тістечка, пироги, маківники, вергуни та солодові пироги.

Як і інші кухні з багатою історією, українська кухня часто є регіональною, вбираючи в себе кулінарні традиції інших країн. Наприклад, західноукраїнська та східноукраїнська кухні помітно відрізняються в порівнянні з польською кухнею на Поділлі, турецькою кухнею на Буковині, угорською кухнею на Гуцульщині.

Локальні кулінарні особливості варто враховувати під час відпочинку. Харчуючись багато років традиційною їжею, ми звикли до певної кількості спецій, прянощів, жирів, солі, певного балансу рідин і твердих продуктів, напоїв тощо. Потрапляння в незвичне кулінарне середовище створює додатковий стрес для організму. Наприклад, надмірне споживання спецій може спричинити розлад шлунку, а надмірне вживання солі може призвести до підвищення артеріального тиску. Крім того, необмежене споживання жирної їжі може швидко призвести до збільшення ваги.

1.2. Класифікація гастрономічного туризму

Кулінарний туризм (гастрономічний туризм) - це вид туризму, пов'язаний з вивченням і дегустацією кулінарних традицій країн світу.

Гастрономічний туризм - це особливий вид відпочинку, здатний задовольнити найвибагливіших мандрівників: шанс побачити будь-яку країну або регіон зсередини і доторкнутися до його найдавніших харчових звичаїв і традицій.

Гастрономічний туризм - це подорож країною або континентом з метою ознайомлення з місцевою кулінарією та кулінарними традиціями її регіонів, а також для дегустації цікавих страв і продуктів, які є унікальними для мандрівника.

Гастрономічні тури можуть включати в себе:

- відвідування ресторанів з міжнародною кухнею;
- участь у гастрономічних фестивалях;
- можливість дізнатися більше про історію та рецепти сезонних страв місцевої кухні;
- можливість взяти участь у приготуванні місцевих страв.

Важливим є визначення спеціалізації гастрономічного туризму. До основних видів спеціалізації слід віднести: винний, рибний, сирний, кавовий, медовий, фруктовий-ягідний, цигарковий, чайний, шоколадний, агро, змішаний.

Види гастрономічних турів:

1. Сільські ("зелені") - гастрономічні тури запропонують туристам можливість скуштувати екологічно чисті та бездомішкові продукти харчування.

"Зелені" гастрономічні тури включають збір дикорослих ягід, овочів та фруктів на фермах, пошук трюфелів та прогулянки виноробними стежками.

2. Міські тури - гастрономічні тури з відвідуванням різноманітних ресторанів, кондитерських фабрик, невеликих ковбасних майстерень тощо.

Типи гастрономічних турів.

1. Екскурсійні тури як гастрономічні свята - тури з дегустаціями страв і напоїв, де пояснюються особливості місцевої кухні, а також демонструються технології приготування страв і продуктів.

2. Спеціалізовані кулінарні тури - гастрономічні тури, під час яких ви дізнаєтеся, як куштувати і готувати різні страви. Спеціалізовані кулінарні тури супроводжуються шеф-кухарем, який не тільки інформує туристів про кулінарні особливості, а й навчає гастрономів, як готувати страви.

3. Спеціалізовані гастрономічні фестивалі, такі як: ірландський фестиваль устриць у вересні, німецький «Октоберфест» на початку жовтня та фестиваль «Божоле Нуво» у Франції.

Гастрономічний туризм має такі підвиди як: культурно-пізнавальний, розважальний, діловий, освітній, рекреаційний та лікувально-оздоровчий.

Винний туризм - це особливий вид туризму, спрямований на дегустацію, споживання та купівлю вина безпосередньо у виробників. Винний туризм включає в себе:

- відвідування виноградників;
- дегустаційні зали та винні погреби;
- ресторани, що пропонують послуги з дегустації вин;
- участь у винних фестивалях;
- участь в інших спеціалізованих заходах.

Мета гастрономічного туру - насолодитися кулінарними особливостями певної країни. Ця мета не обмежується куштуванням рідкісних та екзотичних страв або випробуванням незліченної кількості кухонь. Йдеться про насолоду місцевими рецептами, які ввібрали в себе традиції, звичаї та кулінарну культуру місцевого населення протягом століть.

Гастрономічна подорож - це палітра, на якій туристи малюють свій образ країни. Їжа розкриває таємниці психіки людей і допомагає зрозуміти їхній менталітет.

Однак гастрономічні тури як послуга - це не просто поїздки, а низка продуманих заходів, які дозволяють відвідувачам скуштувати традиційну кухню

певного регіону або інгредієнти з особливим смаком, який не можна знайти більше ніде в світі.

Особливості гастрономічного туризму:

- усі країни мають умови для розвитку кулінарного туризму;
- це унікальні особливості цього виду туризму;
- крім того, гастрономічний туризм не є сезонним видом відпочинку;
- кулінарний туризм тією чи іншою мірою інтегрований у всі тури.

Однак, на відміну від інших видів туризму, знайомство з кухнею країни є основною мотивацією, метою та елементом гастрономічного туризму.

Гастрономічні тури можуть мати кілька напрямків:

- сільські тури;
- ресторанні тури;
- освітні тури;
- екологічні тури;
- подієві тури;
- комбіновані тури.

Сільські тури - це тури, під час яких туристи тимчасово проживають у сільській місцевості та куштують місцеву кухню і делікатеси, вироблені в цій місцевості, в тому числі беруть участь у сільськогосподарських роботах. Наприклад, тури зеленої гастрономії включають збір лісових ягід у лісі, збір овочів і фруктів на фермах, збір трюфелів і прогулянки винними дорогами. Необхідна умова - проживання туристів, як приватне, так і професійне, має бути в сільській місцевості або невеликих містечках без скупчення людей.

Такі тури цікаві не лише кулінарним елементом, але й тим, що дають можливість через їжу та продукти зануритися у повсякденне життя місцевих жителів, дізнатися про їхні звичаї, звички, практики та інші тонкощі.

Ресторанні тури - це поїздки, які включають відвідування найвідоміших і найпопулярніших ресторанів, де виділяються якість, висока кухня і національний характер. Париж, безумовно, є "ресторанним" містом номер один у світі, будучи столицею моди, а також столицею їжі [6]. Освітні поїздки - це

поїздки, які передбачають навчання в спеціальних навчальних закладах, на курсах або майстер-класах, що спеціалізуються на кулінарному мистецтві. Наприклад, відома французька кулінарна школа «Le Cordon Bleu» спільно з готелем «Four Seasons Hotel George V» пропонує програму "Відкрий для себе французьку кухню".

Екологічні тури - відвідування екологічно чистих ферм і виробництв, де відвідувачі знайомляться з екологічно чистими органічними продуктами та їх виробництвом. Екотуризм особливо розвинений у Франції, Німеччині, Великобританії, Швейцарії та США, і туристи часто відвідують ці країни. Подієві тури - тури, метою яких є відвідування певного місця в певну пору року та участь у гастрономічно тематичному соціальному або культурному заході. Прикладами можуть слугувати фестиваль динь "Cavaillon" у Кавайоні, Франція, у липні та "Tomatina" у Буньолі, Іспанія, у серпні [16].

Крім того, існують гастрономічні тури, які демонструють лише одну страву з кожного регіону. Комбіновані тури - це подорожі, які включають деякі з вищезгаданих напрямків. Комбіновані тури підходять для досвідчених мандрівників, які вже знайомі з гастрономією країни, інакше вони можуть призвести до інформаційного перевантаження. Приклад комбінованого туру по Франції: перші пару днів відвідати ресторан в Парижі, потім провести пару днів в кулінарній школі з топ-шефом, після чого відправитися в глибинку Франції, щоб познайомитися з вирощуванням трав в Провансі або виготовленням сидру в Нормандії [16].

Винний туризм - це можливість скуштувати оригінальний букет і смак вина на тій землі, де воно було вироблене. Саме тому українське вино найкраще пити в Криму чи Закарпатті, французьке - у Франції, іспанське - в Іспанії, а італійське - в Італії.

1.3. Слоуфуд як один із напрямів гастрономічного туризму

Слоуфуд в перекладі з англійської означає "повільна їжа". Протилежність фастфуду. Довгий час повільна їжа була єдиним і тому найпопулярнішим напрямком у гастрономії. Люди просто не вміли їсти поспіхом, і ніхто не думав про створення уніфікованих страв швидкого приготування. Напрямок «повільної їжі» народився в Італії в 1986 році, щоб скласти конкуренцію фастфуду. Спочатку ідея "повільної їжі" належала невеликій групі італійських гастрономів, які не асоціювалися з ідеєю фастфуду - швидкого приготування, швидкої їжі. Тому не дивно, що вони негативно відреагували на відкриття ресторану швидкого харчування "Макдональдс" у старовинному міланському особняку в 1986 році. На їхню думку, відкриття такого ресторану не відповідало стилю старовинної вілли. Рух виступав проти фастфуду загалом і McDonald's зокрема. Вони підготували маніфест, який закликав до бойкоту фастфуду і всього, що з ним пов'язано. Загальновідомо, що основним принципом роботи закладів швидкого харчування є надання людям швидкої їжі, а основним стилем роботи таких закладів є миттєве приготування їжі. Гастрономи (люди, які знаються на хорошій їжі, люблять вишукані страви та є поціновувачами), звісно, не могли прийняти ідею фастфуду, і в 1989 році був офіційно започаткований міжнародний рух «Slow Food».

Рух «Slow Food» знайшов багато прихильників і незабаром почав поширюватися на інші країни. Основним напрямком руху було створення закладів громадського харчування, які протистояли фастфуду, подавали здорову їжу та зберігали національні кулінарні традиції. Таким чином, невелика група гастрономів перетворилася на впливову міжнародну організацію «Slow Food», яка налічує близько 100 000 членів зі 100 країн світу. Організація організовує щорічний з'їзд продовольчої спільноти «Terra Madre» і є засновником Університету гастрономічних наук, який пропонує академічні програми з культури харчування.

Повільна їжа - це насамперед здорові, поживні та якісні продукти. До них відносяться різні зернові, овочі, фрукти, м'ясо, молоко та молочні продукти. Пріоритет віддається національним продуктам харчування. «Slow Food» заохочує людей їсти тільки натуральну їжу, тобто сільськогосподарські та сільські продукти, які виробляються без шкоди для навколишнього середовища та здоров'я, таким чином підтримуючи місцевих фермерів та місцеві кулінарні традиції.

Учасники руху «Slow Food» вважають, що сучасне життя набуло надмірно швидкого ритму, що люди живуть на високій швидкості і завжди кудись поспішають. Щодня сучасній людині доводиться багато чого робити, щоб досягти певного рівня успіху і залишатися на хвилі. Обов'язки на роботі, обов'язки вдома та різноманітні зобов'язання перед друзями та родиною створюють цей швидкий темп життя. Ми намагаємося зробити все можливе, щоб зберегти вже досягнутий рівень життя і не опинитися в не вигідному становищі порівняно з іншими. Філософія повільної їжі закликає людей захистити себе від божевілля швидкого темпу життя за допомогою простих плотських задоволень. «Slow Food» має намір повернути людям задоволення від їжі. Згідно з філософією руху, важливо не тільки насолоджуватися смаком здорової їжі, але й процесом її приготування, через який можна знайти і відчутти смак самого життя. Розумна людина повинна бути достатньо мудрою, щоб звільнитися від швидкості, яка веде людство до вимирання. «Slow Food» виступає проти глобалізації та шаленого темпу сучасного життя. Тому їхня філософія стосується не лише їжі, але й життя в цілому.

«Slow Food» приділяє велику увагу походженню продуктів харчування. Це пов'язано з тим, що харчуванню відводиться особлива роль, тому весь процес від виробництва до приготування і споживання знаходиться "під особливим контролем" і кожному етапу надається особливе значення і пильна увага. У багатьох країнах ці процеси суворо регламентовані в індустрії громадського харчування, і кожен процес має свої особливості. Ресторани повільної їжі - це

здебільшого невеликі, приватні ресторани та кафе. Існує п'ять основних правил повільної їжі.

Правило перше. Їжа повинна бути натуральною, смачною і приносити задоволення. Повільна їжа визначається як:

- натуральні продукти від фермерів (у сільській місцевості);
- свіжі овочі, фрукти, крупи, м'ясо та молоко.

Такі продукти можна придбати на продовольчих ринках. У містах сезонно (зазвичай восени) організовуються сільськогосподарські ярмарки, на яких можуть збиратися фермери зі своїми врожайми. Якщо ви щодня купуєте продукти в найближчому супермаркеті, ви, природно, починаєте забувати смак справжньої сільської їжі. Але ж усім відомо, що домашня їжа - це джерело енергії та здоров'я. Чим вона натуральніша, тим краще. Тому сьогодні багато людей шукають продукти, вироблені в сільській місцевості.

Правило друге. Їжа має бути екологічно чистою. Тобто вона має бути вирощена або вироблена в екологічно чистих районах, далеко від промислових об'єктів.

Правило третє. Їжу слід вживати з мінімальною хімічною або термічною обробкою. Це означає, що їжа не повинна містити хімічних добавок, а завдяки мінімальній термічній обробці зберігаються вітаміни та поживні речовини.

Правила четверте і п'яте. Ці правила варто розглядати разом, оскільки вони діють одночасно: їсти треба повільно, в міру і відчувати лише позитивні емоції. Це не тільки полегшує травлення, але й дозволяє повністю насолодитися їжею та отримати від неї задоволення. Під час їжі не варто починати незручних розмов, обтяжувати себе чи близьких нагальними питаннями. Краще їсти в компанії приємних співрозмовників і теплому сімейному колі, насолоджуючись смаком їжі і смаком життя, приємно спілкуючись на цікаві теми. У такому випадку травлення відбувається легко і з користю для всього організму. І, звичайно ж, добре пережовувати їжу - І. Ільф і Є. Петров пишуть, що "добре пережовуючи їжу, ви допомагаєте суспільству" - а з медичної точки зору, добре пережовуючи

їжу, ми допомагаємо процесу травлення, роблячи засвоєння їжі в організмі більш швидким і успішним [9].

Гасло «Slow Food»: "Смачно, чисто і чесно ". "Смачно" означає, що продукти та їжа, виготовлена з них, мають приємний смак. "Чисто" означає, що виробництво і споживання продукту поважає екосистему, не порушуючи навколишнє середовище, а сам продукт є екологічно чистим. "Чесно" означає, що в організаціях громадського харчування повинні пропонувати доступні ціни для клієнтів і платити справедливу заробітну плату працівникам.

Порівнюючи ідеї фастфуду та слоуфуду ми бачимо чіткі відмінності. Якщо ви їсте, щоб жити, слоуфуду є ідеальним для вас. Він заохочує до натуральних, свіжих, місцевих продуктів, уникає переїдання і радить помірні порції, щоб уникнути проблем з травленням і ожиріння. Це також поживна і здорова їжа, яка забезпечує достатнє споживання білків, жирів, вуглеводів, вітамінів та інших речовин, необхідних організму.

Фастфуд - це їжа, яку можна з'їсти швидко, на ходу, не відриваючись від повсякденних справ, і хоча вона економить час, вона зовсім не приносить користі здоров'ю і навіть може бути шкідливою. В основному це пов'язано з їхньою високою калорійністю. Історично склалося так, що фастфуд був розроблений таким чином, щоб бути висококалорійним. Люди приходять до ресторанів швидкого харчування, щоб швидко поїсти. Це означає, що голод потрібно вгамувати мінімальною кількістю їжі. Тому енергетичну цінність продуктів потрібно було підвищити. Це призвело до створення сендвічів з приблизно такою ж калорійністю, як обід. Щоб клієнти повернулися до ресторану швидкого харчування, їм має сподобатися подана їжа. Тому смак фастфуду покращують, додаючи більше жиру, цукру, приправ і харчових добавок. Однак збільшення калорійності не робить їжу здоровішою.

Наприклад, жир живить лише м'язи і дає мало енергії для інтелектуальної діяльності. Для людей, які проводять більшу частину робочого часу в офісі і рідко рухаються, вживання фастфуду має сумний вплив на їхнє здоров'я і може призвести до збільшення ваги майже за місяць. Таким чином, повільна їжа і

швидка їжа є протилежностями. Якщо ви вирішили дотримуватися правил повільного харчування, почніть з малого.

Намагайтеся їсти здорову, натуральну та свіжу їжу. Найперше, виключіть зі свого раціону продукти швидкого харчування, такі як газовані напої, чіпси, гамбургери і локшину швидкого приготування. По можливості, звикайте готувати їжу самостійно, без додавання бульйонних кубиків чи штучних супових концентратів. Нехай кожен прийом їжі буде приємним і, перш за все, корисним.

1.4 Практичні рекомендації щодо залучення українських виробників до мережі «Slow Food»

«Slow Food» - це міжнародна екологічна гастрономічна організація, яка налічує понад 100 000 прихильників у більш ніж 150 країнах світу, в тому числі в Україні. Діяльність «Slow Food» спрямована на захист біорізноманіття, гастрономічну освіту та забезпечення прямої комунікації між виробниками продуктів харчування та кінцевими споживачами [9].

Останнім часом рух «Slow Food» набирає обертів і в нашій країні, незважаючи на труднощі та події яки ми переживаємо кожного дня, ми продовжуємо боротися за здорову, локально вироблену та справедливую їжу. У раціоні всіх українців має бути гармонія, яка сприяє гармонії всіх інших аспектів нашого прекрасного життя.

Основні принципи повільного харчування:

1. Їсти тільки те, що по сезону. Наприклад, взимку не рекомендується їсти червоний перець, баклажани та полуницю. Також каші влітку не вважаються сезонною їжею.

2. Не віддавати перевагу їжі поза домом, навіть готовій або напівфабрикату, а харчуватися їжею, приготованою власноруч. Прихильники «Slow Food» харчуються в ресторанах, а це, як правило, ресторани, які використовують тільки свіжі, натуральні продукти.

3. Вони не економлять на їжі.
4. Цікавляться місцевою та міжнародною кухнею.
5. Харчування в приємній компанії. Це дозволяє прихильникам «Слоу Фуд» познайомитися один з одним, щоб добре провести час за їжею.
6. Відсутність консервантів, барвників та генетично модифікованих продуктів.
7. Переконатися, що вони харчуються продуктами місцевого виробництва. Прихильники «Slow Food» вважають, що домашня їжа найкраще засвоюється.

Тому світовий ринок продуктів харчування є найбільш перспективним для України. Цей ринок включає в себе не тільки сільськогосподарську сировину, а й виробництво продуктів харчування з доданою вартістю, що є першочерговим пріоритетом. Залучення українських виробників до мережі «Slow Food» не тільки допоможе їм у розвитку власних підприємств, але й замотивує локальних та регіональних виробників у відродженні та популяризації місцевих традиційних продуктів та створенню більш якісних продуктів харчування. Це в свою чергу призведе до збільшення потенціалу та привабливості України на міжнародній арені як одного з потенційних центрів гастротуризму не тільки в межах Європи, але і в світовому масштабі в загальному.

Експерти наголошують, що люди повинні мати гарні відчуття, їсти повільно, але в міру; їжа повинна бути мінімально хімічно обробленою; їжа повинна мати гарний смак і приносити задоволення; їжа повинна бути місцевого виробництва та екологічно чистою.

РОЗДІЛ 2. ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ В УКРАЇНІ ТА ІСПАНІЇ

2.1. Аналіз стану гастрономічний туризму Іспанії

Чудовий спосіб насолодитися якомога більшою кількістю різноманітних кухонь і вин та отримати масу натхнення від краси теплої Іспанії - взяти участь у гастрономічному турі до цієї піренейської країни. Літо - ідеальний час для гастрономічного туризму в Іспанії.

Іспанія приваблює золотими пляжами, розкішними замками і палацами, запальними фестивалями, відважними тореадорами і кулінарною культурою, виплеканою цією землею.

А найголовніше - це одна з найсмачніших у світі кухонь. Їжа, вино і темп повсякденного життя все це частина культури, яка приваблює якомога більше туристів і повертає їх до регіону, щоб поринути в цю атмосферу знову.

Туристична поїздка до цієї привітної країни не обходиться без відвідування винних погребів, виноградників, дегустацій відбірних вин, сироварень, олійниць та оливкових гаїв.

Гастрономічний майстер-клас в путівнику по всіх автономних регіонах Іспанії, де ви зможете насолодитися різноманітністю національних кухонь і продегустувати білі і червоні вина з 90 сортів винограду, які широко вирощуються в Іспанії.

Іспанію можна умовно поділити на вісім гастрономічних зон:

- 1) на півночі готують рибні страви Країни Басків (тріска «піль-піль», або тріска по-біскайськи, астурійська фабада, сири і сидр.);
- 2) у Піренейській зоні чудові соус «чилі-ндрон» і шинка;
- 3) у Каталонії готують печеню «касуела», часниковий соус «аліолі» і пікантні копчені ковбаси «фует»;
- 4) Валенсія знаменита стравами з рису, зокрема особливо відома «паелья»;
- 5) в Андалусії можна спробувати холодний овочевий суп «гаспачо» і шинку «хабуго»;

- б) у центральній зоні – запечене м'ясо і найкращі в Іспанії ковбаси;
- 7) на Балеарських островах, батьківщині майонезу, – страви зі свинини, булочок з листового тіста «енсаймадас» і ковбаси «собрасада»;
- 8) на Канарських островах своєрідна рибна кухня, у стравах багато тропічних фруктів (банани, авокадо, папая)[10], (Додаток А).

Понтеведра, Херес, Ла-Ріоха, Пенедес, Рібера-дель-Дуеро та Сомонтано - найпопулярніші виноробні регіони, де любителі вина можуть відвідати відомі винні погребі з дегустаційними залами, відомі бари та ресторани, винні погребі і навіть спа-центри. До того ж, екскурсійна програма цілком доступна за ціною. З дегустацією, обідом та вечерєю, проживанням вартість складатиме 90-100 євро на людину в середньому.

Не дивно, що Іспанія є одним з найпопулярніших туристичних напрямків у світі. За даними Іспанського національного інституту, протягом багатьох років Іспанія входить до трійки лідерів у світі.

Іспанія входить до так званого поясу країн середземноморської дієти. Основу раціону іспанців складають овочі, фрукти та морепродукти. Протяжність берегової лінії країни складає 4964 кілометри. Відповідно в кожному регіоні є свій типовий набір морепродуктів.

Іспанці проводять більшу частину свого часу поза домом, харчуючись у ресторанах та кав'ярнях. Поширеною практикою є сніданок у барі. Такі бари поєднують в собі функції кав'ярні, бару та ресторану, і подають відповідні страви в залежності від часу доби. Сніданок подається до 12:00 і, як правило, солодкий. О 15:00 на кухні подають гарячу їжу. з 16:00. З 16.00 кухня зачиняється, а вечеря подається пізно ввечері.

Серед середземноморських країн Іспанія, як ніхто інший, надає найбільшого значення приготуванню вечері. Меню ресторанів пропонують лише кілька страв на обід, зате на вечерю є безліч основних страв і закусок на вибір. Іспанці не витрачають багато часу на обід, але ніхто не поспішає на вечерю. В Іспанії вечерю часто подають близько 10 вечора. На десерт подають сезонні фрукти і морозиво, а також пудинги і випічку.

Перед тим, як їсти основну страву, перш за все потрібно замовити хліб з помідорами. Це дуже смачна місцева закуска. Великі шматки хліба натирають часником, оливковою олією, помідорами і посипають базиліком. Хліб з помідорами зараз є фірмовою стравою багатьох ресторанів, але в минулому їх їли переважно бідні іспанці. Втім, хліб з помідорами іноді подають як безкоштовну закуску, а в наші дні ресторани зобов'язані за законом подавати цю страву на сніданок.

Також рекомендуються тортильї. Не варто плутати іспанські тортильї з мексиканськими. Це абсолютно різні страви. Так називають картоплю, запечену з яйцями, часником і цибулею. Обов'язковою стравою в меню для гурманів є, звичайно ж, диня з хамоном, їх потрібно їсти разом. Каталонці люблять експериментувати зі смаками, тому не дивуйтеся, якщо ви зробите салат з чого завгодно. Наприклад, каталонський салат може містити мариновані огірки, шинку з хамоном, овочі та анчоуси.

У Каталонії можна спробувати, наприклад, курку з креветками. З перших трьох страв гаспачо є обов'язковою. Цей суп чимось нагадує овочевий салат і є плодом уяви бідних домогосподарок. Раніше жінки готували чоловікам овочеві салати, але після довгих подорожей і частих потрясінь, коли наставав час вечері, вони їли вже не салат, а щось ближче до супу. У сучасному технологічно розвиненому світі помідори, огірки, перець, цибуля і часник перетираються в гаспачо. Його їдять зі свіжими, хрусткими, великими шматками білого хліба. Цей суп виник в іспанських портах, і його назва схожа на "Suquet de ríque". Густа рибна юшка більше схожа на рагу, ніж на тушонку.

Але перлиною каталонського столу є, звичайно ж, паелья. Рис з різними добавками готують у спеціальних горщиках. Паелья може бути з м'ясом, рибою, морепродуктами або овочами, Паелью можна приготувати з найрізноманітніших видів м'яса, риби, морепродуктів та овочів. Паелья буває різних видів, включаючи м'ясо, рибу, морепродукти та овочі і у багатьох каталонських ресторанах є окреме меню для неї. Кожна варіація цієї страви ретельно пояснюється, і є навіть меню паельї з фотографіями. Якщо ви зважилися на

паелью, дотримуйтеся тих же правил, що і туристи, які відвідують Іспанію. Швидше за все, вам подадуть дорогу, не дуже смачну, погано приготовлену їжу. Шукайте ресторани подалі від центральних вулиць.

Каталонці люблять рибу. Ви знайдете тут багато рибних страв а найпопулярнішою серед них є дорадо, її подають всюди. Обов'язково спробуйте рибу з гриля.

У регіонах, розташованих ближче до гір, більше м'ясних страв. Для любителів екзотики спробуйте смаженого кабана з каштанами. Часто подається з пастою в спеціальному соусі.

Однак в Іспанії обов'язково потрібно пити сангрію. Цей напій готують з червоного вина, часто з додаванням бренді. Обов'язково додають цитрусові та лід. Паличкою, яку подають із сангрією, вичавлюють фрукти, щоб надати напою неповторного смаку.

Іспанські десерти зазвичай готують з яєць, сухофруктів і горіхів. Один з найпопулярніших десертів є крема каталана. Це пудинг на основі яєць, до якого додають кукурудзяне борошно та вершки. Ще один іспанський десерт «Чуррос» в Іспанії люблять усі, як дорослі, так і діти. Готується із заварного тіста в кілька етапів.

Подорожуючи Каталонією, не обов'язково шукати ресторани з розкішним інтер'єром. Меню мало чим відрізняється від вибору в маленьких, непримітних ресторанчиках, а туристи з радістю беруть гроші. В Іспанії кваліфіковані кухарі часто працюють в маленьких, непримітних ресторанчиках, про які знають лише місцеві жителі. Якщо ви обідаєте в таких закладах, то з більшою ймовірністю отримаєте відмінну їжу за адекватну ціну. Слід також пам'ятати, що каталонці - великі патріоти і дуже шанобливо ставляться до тих, хто проявляє повагу до місцевої культури.

У іспанців є одна характерна риса – любов до святкувань та фестивалів. Це невід'ємна риса іспанської культури. Будь-яка подія тут перетворюється на фестиваль, а їжа стає основою розваг.

Фестиваль Кальсотада. Фестиваль цибулі або цибулевий гриль – Кальсотада. Це традиційне каталонське цибульне свято, сама страва заснована на цибулі карчо, соусах і закусках. Це довга біла цибуля, вирощена особливим методом. Зовні вони дуже схожі на зелену цибулю. Кальчотто збирають в кінці зими, після чого ця цибуля набуває приємну солодкість. Однак його не можна їсти сирым. Кальчотто традиційно смажать на сильному вогні і подають із соусом. А їсть лише солодку цибулю. Особливе приготування традиційного каталонського соусу називається ромеско. Таку назву обрали на честь солодкого червоного перцю ромеско, який є основним інгредієнтом цього соусу. Соус дуже простий і складається з томатної основи, перцю, часнику, оливкової олії, солі (іноді винного або яблучного оцту) і мелених горіхів з панірувальними сухарями (частіше мигдаль).

Фестиваль тако в Галісії. У другу неділю кожного місяця серпня в місті Карбаріньо проходить Фестиваль тако (Fiesta del Pulpo), один із найбільших гастрономічних фестивалів у Галісії. На вихідних сюди з'їжджаються тисячі туристів, щоб скуштувати найсмачніших молюсків, приготованих прямо з великих мідних казанів. Галісійська кухня характеризується великою кількістю риби та морепродуктів, з акцентом на смак та свіжість. Для приготування традиційної страви використовується від 25 до 30 тонн восьминогів. Щороку місцеві жителі старанно готують знамениту закуску з гігантських мідій «Pulpo a la Gallega», і з кожним роком їх кількість збільшується. На доповнення до молюсків ми також пропонуємо інші типові галісійські страви, такі як шматки свіжого хліба, випеченого за стародавніми рецептами, домашні емпанади та вино Рібейро.

Свято каштанів Кастаньяда. La Castañada — це традиційне свято, яке проводиться напередодні Дня всіх святих 31 жовтня в деяких регіонах північної Іспанії, таких як Галісія, Кантабрія, Астурія та Леон. Його також відзначають у деяких частинах Канарських островів. Свято також відзначають у Каталонії по обидві сторони французько-іспанського кордону. Це свято відоме у всьому світі

як «Свято каштанів» його святкують як збір каштанів і це символізується як подяка за врожай.

Фестиваль морепродуктів в О-Гроув, Іспанія. Фестиваль морепродуктів (Fiesta del Marisco) проводиться в містечку О-Гроув, Іспанія, вже понад півстоліття. Різноманітність і відмінна якість видів морепродуктів щороку приваблює 200 000 туристів. Щороку 12 жовтня тут проводяться кулінарні та морепродуктів конкурси, конкурси їжі, ринки морепродуктів, кулінарні демонстрації та змагання з карвінгу. Огрів — маленьке рибальське селище, яке не може вмістити такий наплив туристів. Тому на осінніх фестивалях на Атлантичному узбережжі встановлюють наметові містечка. Щодня проводяться дегустації, на яких представлено краби, кальмари, морські гребінці, креветки, устриці, лобстери та лобстери, виловлені на світанку, приготовані за місцевими рецептами та подані з білим вином Albariño. Усе це відбувається під звуки народної музики та стукіт підборів танцюристів. Під час фестивалю також проводять конкурс на найкращу страву з мідій та найбільшого спійманого краба.

Фестиваль равликів. Це свято вважається національною туристичною визначною пам'яткою Каталонії, Наразі фестиваль налічує понад 250 тисяч учасників, а сама фан-спільнота «Равлик» налічує понад 50 тисяч учасників. Тут можна спробувати різноманітні страви з равликів. Деякі настільки ексклюзивні, що ви не знайдете їх більше ніде в світі. До речі, це не просто дегустація, а змагання між командами кожної країни. Найпростіше і популярне блюдо - равлики, приправлені сіллю і перцем, приготовані на звичайній сковороді.

Gastronomica. Щорічний фестиваль в Іспанії є одним із наймасштабніших, що збирає представників міжнародної та баскської кухні. Ця подія була створена в першу чергу в році, щоб об'єднати гастрономічну культуру всіх жителів провінції Гіпускоа, де розташований Сан-Себастьян. У рамках Food Festival шеф-кухари найвідоміших ресторанів регіону приготують для ваших гостей найкращі страви. Ця подія відбудеться в жовтні в Сан-Себастьяні, Іспанія.

Фестиваль перцю в Гербоні. Це свято відзначається в першу суботу серпня в місті Гербон у Падроні. Багато людей приходять щороку, щоб скуштувати

свіжий перець чилі, який, як припускають, був привезений з американських країн. Фестиваль проходить у дубовому гаю Гербонського францисканського монастиря та включає безкоштовну дегустацію, ходу прикрашених тракторів та музичні виступи.

Fiesta de la Alcacciofa, Бенікарло. Фестиваль артишоку в Бенікарло проходить на початку березня і вшановує один із найсмачніших овочів Іспанії. Фестиваль проводиться в місті Бенікарло в регіоні Валенсія і включає кулінарні змагання, гастрономічні демонстрації та продовольчі ринки.

2.2. Аналіз стану гастрономічного туризму України

Останніми роками все більшої популярності набуває гастрономічний туризм. Туристи відвідують різні країни, щоб спробувати місцеву їжу та напої. В той час забуваючи про неймовірне різноманіття української кухні.

У нашій країні гастрономічний туризм ще перебуває на стадії становлення і в чистому вигляді не існує, але елементи гастрономічного туризму включені в інші основні програми.

Розвиток гастрономічного туризму має велике значення для Закарпаття, одного з провідних туристичних регіонів країни.

Потенціал для розвитку гастрономічних маршрутів у регіоні визначається кількома факторами.

1. Етнічне та демографічне різноманіття. Висока різноманітність та можливість поєднання кількох кухонь на одному маршруті створює сприятливий ґрунт для створення незвичайних гастрономічних турпродуктів.

2. Високопродуктивне та різноманітне сільське господарство. Розвинений агропромисловий комплекс дозволяє виробляти не тільки різноманітну сільськогосподарську продукцію, але й екологічно чисту продукцію. Регіон має потенціал стати лідером у виробництві біологічних продуктів. Водночас, давні традиції сільського господарства є основою для розвитку гастрономічного подієвого туризму.

3. Сприятливі природні умови, зокрема ґрунти та клімат, визначили потенціал для розвитку виноградарства. Етнотуризм може зайняти важливе місце в туристично-рекреаційному секторі регіону.

Муніципалітети регіону наразі розробляють програми розвитку туризму, які обов'язково включають створення нових туристично-ресторанних комплексів. Дизайн бару та ресторану може бути використаний для створення унікальної атмосфери для туристів. Тут інтегровані винні та етнографічні тури. Вони включають в себе: відвідування виноградних господарств та виноробень, дегустації винограду та виноробної продукції, а також знайомства з традиціями місцевої кухні, звичаями та фольклором.

Останнім часом популярними стали також винні тури, особливо в Причорноморському та Карпатському регіонах України. Вперше такі тури були організовані в Одеській області в 2005 році, з програмою відвідування всього циклу виробництва вина.

Виробництво вина, технології його виготовлення, пакування та зберігання завжди знаходили шанувальників цього цілющого напою. Організація туристичних маршрутів до виноробних регіонів, залучення підприємців, бізнесменів та численних груп для дегустацій та відвідування свят, пов'язаних зі збором врожаю винограду, є одним із завдань гастрономічного туризму. Він також включає в себе туристичні програми з відвідуванням різних виноробних регіонів. Однак такі турпродукти поки що недостатньо представлені на українському туристичному ринку.

У 2007 році подібна туристична програма в Чорноморському регіоні включала відвідування Одеського заводу шампанських вин "Коньяк" та інших відомих підприємств: "Коктебель", "Інкерман", "Масандра", "Таврія" та "Новий Світ".

Проте винні тури все ж набувають популярності. З'являються туристи які бажають відвідати традиційні виноробні центри України – Закарпаття, Одеської, Херсонської та Миколаївської областей. Виноробні підприємства мають виставкові та дегустаційні зали для стимулювання продажів.

Кілька районів Одеської області наразі розробляють та впроваджують власні програми розвитку туризму в регіоні. Цікавими прикладами вже є винні тури з відвідуванням виноградників, винних заводів і музеїв та дегустацією вин. В регіоні також започатковано проведення етнічних фестивалів, які дозволяють відвідувачам зануритися в традиції та культуру народу. Одеса - винна столиця півдня України. Туроператори активно організовують дегустаційні тури на завод шампанських вин, завод "Французький бульвар", музей коньячного виробництва Н.Л. Шустова та винний завод "Шабо".

Закарпатська область, яка межує з Польщею, Словаччиною, Угорщиною та Румунією, є цікавим регіоном для відвідувачів як і з сусідніх регіонів, так і гостей з-за кордону. Кухня Закарпатської області сформувалася під впливом природних, соціально-економічних та історичних факторів. Цьому сприяло розселення в різні часи угорців, турків, татар, німців, росіян, австрійців і чехів та близькість до інших країн.

Яскравим прикладом розвитку гастрономічних маршрутів на території Закарпаття є маршрут «Дорога смаку та вина Закарпаття». Від самого початку його створення основною метою було створити повноцінний маршрут для туристів, який би дав можливість насолодитися вишуканістю місцевої кухні у різних виконаннях не витрачаючи при цьому багато часу на саме складання маршруту та його реалізацію. На Закарпатті виноробство зосереджене в руках приватних осіб і невеликих сімейних компаній, рецепти яких передаються з покоління в покоління протягом століть.

Закарпатська кухня характеризується багатим розмаїттям інгредієнтів і простими технологіями приготування. Борошняні страви займають почесне місце в закарпатській народній кухні. Особливою популярністю серед місцевих жителів користуються страви з кукурудзяного борошна. Закарпатці надають перевагу гострим та ароматним стравам. Характерно, що в приготуванні більшості страв обов'язково використовується "поприга" (мелений солодкий стручковий перець чилі). Паприка є невід'ємною приправою на Закарпатті

Улюбленими стравами угорців Закарпатської області є перкерт, поплікач, бограч, кереце, леґо, рокот крунплі, торґоня та чирке поплікач. Загалом, угорська кухня базується на паприці, помідорах та гіркому перці. Найпопулярніша страва серед туристів - бограч.

Бограч - це гастрономічне диво угорського походження, страва мадярських (угорських) скотарів, які колись кочували на Уралі, Кавказі та в Карпатах. Легенда розповідає, що турецький яничар наказав двом полоненим мадярам (священику і пастуху) приготувати цю страву. Пастух зняв шкуру з ягняти і розрізав тушу. Священик поклав м'ясо в казан і додав велику кількість червоної приправи, яка завжди була у турків. Яничар скуштував страву і вигукнув: "Нехай сьоме пекло проковтне вас! Скільки паприки додали ви до м'яса!". Він кричав і довго бігав по табору з висолопленим язиком.

Обсмажуємо копчене сало і додаємо подрібнену цибулю. Свинячі гомілки нарізати помірними шматочками і обсмажити, посипати меленим червоним перцем (паприкою) і склянкою холодної води, а коли паприка почне тонути в жири, долити води і варити до 70% готовності. Додайте кольрабі, петрушку і моркву, залийте водою і варіть з нарізаною дрібними кубиками картоплею, маленькими галушками і кмином. Страва популярна серед туристів, оскільки готується в казані під відкритим небом, має неповторний пряний смак і аромат, а також привабливий зовнішній вигляд .

Щоб задовольнити потреби мандрівників, зберегти та відродити старі традиції, організовуються різноманітні фестивалі, одним з яких є угорський фестиваль кренделів (угорською - *récs*). У Німеччині їх називають браслетами, ймовірно, від латинського *bracellus*. У Чехії - *pretzel*, у Фінляндії - *viipurinrinkeli*, а в Румунії - *kovriga*. Браслети згадуються в історичних джерелах з VI століття. У середньовіччі звичайним людям не дозволялося їх виготовляти. Кренделі, особливо ті, що випікалися в монастирях, набули містичного значення, з трьома отворами, що символізували Святу Трійцю.

У 14 столітті крендель став символом німецького пекаря. Їх часто робили з трьох інгредієнтів - борошна, дріжджів і води - без відходів. Німецькі іммігранти привезли їх до США.

Для приготування кренделів використовують борошно, воду, маргарин, яйця та дріжджі. Вони можуть бути солодкими або солоними. Тісто розкачують на тонкі брусочки та кільця. Потім їх замочують у воді на кілька хвилин і ставлять у духовку. Весь процес займає 20 хвилин.

У селі Дмитровичі, що неподалік Львова, є ферма кіз під назвою "Шеврет". Це справжній рай для любителів сиру. Тут можна скуштувати фету, бринзу та козяче молоко. Всі кози живуть у хороших умовах і харчуються повноцінним раціоном. Гурманам сподобається сир сігалон, стиглий кроттен з прованськими травами та лардо (козячий сир, загорнутий у бекон).

Ласунам варто відвідати знамениту столичну шоколадну фабрику. «Шоколадна фабрика Рошен». Тут вам покажуть весь процес виготовлення кондитерських виробів і розкажуть секрети виробництва таких шедевральних кондитерських виробів, як сухий джем. Після екскурсії на вас чекає дегустація.

Львів - справжній рай для любителів хмільного напою. Ви можете відвідати Музей пива, продегустувати пиво та закуски, пообідати в ресторані при пивоварні та зустрітися з представниками пивної еміграційної служби. Все це та багато іншого чекає на вас у Львові - культурній столиці України.

Львів, культурна столиця України, є домом для деяких з провідних пивоварень країни.

Важливим елементом української гастрономії є алкогольні напої, з різноманітними горілками, коньяками, винами та міцними наливками. Багато рецептів алкогольних напоїв здавна відомі українцям, зокрема самогон, калганівка, спотикач, медове вино, слив'янка та вишня. Особливої уваги заслуговує медова горілка, яка поєднує в собі суперечливі смаки та втілює різноманітну національну ідентичність України.

Для любителів більш міцних напоїв рекомендується відвідати село Малинівка, Харківської області. Тут знаходиться знаменитий лікєро-горілочний завод "Прайм". На його території знаходиться перший в Україні музей горілки.

Гуцульська кухня також приваблює гастрономічних мандрівників.

Тому під час фестивалю організують кулінарні майстер-класи з дегустаціями, щоб познайомити відвідувачів з традиційними рецептами хуторської кухні.

Найчастіше страви гуцульської кухні готують з кукурудзяного борошна, кукурудзяної крупи, картоплі та грибів. Душа гуцульської кухні - банош. Банош - це страва з кукурудзяного борошна. У минулому ця страва вважалася стравою бідняків і готувалася за наявності невеликої кількості сметани (більшість людей мали овець або велику рогату худобу) та кукурудзяної крупи. Рецепт баноша наступний.

Сметану помістити в каструлю, довести до кипіння, посолити, перемішати, додати просіяне кукурудзяне борошно середнього помелу і варити на повільному вогні. Добре вимішуємо дерев'яною ложкою або лопаткою і варимо, поки не зникнуть грудочки і суміш не стане однорідною, а на поверхні баноша з'являться жирні крапельки сметани. Готова страва має середню консистенцію та жовтий колір. Має злегка кислуватий смак. Гарячим розливаємо кефір у чашки та подаємо до столу.

Для гастрономів чорба (густий суп) вважається кулінарним шедевром. Чорба - це основна, гаряча перша страва румунської кухні, яка подається із заправкою. Для румунської кухні характерне використання інгредієнтів, які повільно дозрівають, таких як цибуля та квасоля.

Серед улюблених страв румунів Закарпатської області - токан, інгрошара, токан та інгрошара. Їх основу складають помідори, рис і спеції, з додаванням кабачків, квасолі, баклажанів, моркви та м'ясних гібчі. Токан зазвичай готують на вогні в казані. Кукурудзяну кашу варять зі сметаною і свіжими вершками, а коли вона готова, її розкладають на шар вареної каші, шар сиру і сала, а потім знову кашу.

У ресторанах часто можна зустріти страви словацької кухні. Місцеві словаки подають смачні страпаккі, карбонати, джуді, часникову половку та палачінті. Традиційні страпаккі (вареники з сирої тертої картоплі, звареної в підсоленій воді з капустою) і сьогодні мають численні рецепти, в тому числі з твердим сиром, нарізаною ковбасою, бринзою, кропом і сметаною.

Смажений сир, традиційна закуска, походить зі Словаччини і смакує з вином, виготовленим місцевими виноробами. Однією з чеських фірмових страв на Закарпатті є кнедлики - соковиті м'ясні вироби, які подаються з соусом. Найпопулярнішим традиційним борошняним виробом є гомбовці, виготовлені з дріжджового тіста та сиру, які чеською мовою називаються кнедлики.

Єврейські страви, такі як човрент і страви з гусячого м'яса, викликають великий інтерес як у місцевих жителів, так і у туристів. Євреї Закарпаття мають свої власні традиційні страви, такі як кугл, човрент і торт хаман.

Найулюбленішими циганськими стравами є кров'яна та печінкова гурка, циганська печінка, тушкована грудинка та циганська свиняча підчеревина. Гурка - це ковбаси з різними начинками, такими як легені, печінка, шкварки, варена кукурудзяна крупа або рис, кров тварин, цибуля та приправи. Шедевром закарпатської кухні є шовдаль (копчений свинячий окіст), який традиційно готують на Великдень. Це пов'язано з внеском німців. Німці на Закарпатті здавна успадкували швабський спосіб приготування телятини та баранини. Місцеві поляки перейняли рецепти гуляшів, лазаньї, бігосу та крупника.

Сало є культовим українським гастрономічним делікатесом. Археологічні дослідження свідчать, що українці вживали сало з давніх часів. У той час страва мала символічне значення: кабан символізував силу, хоробрість і відвагу. Згодом сало стало високо цінуватися за його тривалий термін зберігання та здатність зберігати їжу протягом тривалого часу. Згадки про культуру споживання сала в Україні можна знайти ще за доби Київської Русі.

Найпопулярнішою стравою в українському національному раціоні є борщ, який так само відомий, як французькі соуси, італійські спагеті та японські суши. Міжурядовий комітет з охорони нематеріальної культурної спадщини, до складу

якого увійшли представники держав-учасниць Конвенції ЮНЕСКО, у 2022 році вніс культуру приготування українського борщу до списку нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО, яка потребує термінової охорони

Існує 50 різновидів українського борщу, і майже кожен регіон має свій власний рецепт, включаючи Полтавщину, Волинь, Чернігівщину, Галичину, Львівщину, Поділля та Придніпров'я. До складу українського борщу входить до 20 різних продуктів, які проходять комбіновану теплову обробку для створення насиченого та неповторного смаку, аромату та соковитості. У 2020 році в селищі Опішня на Полтавщині відкрили Музей Звареного Борщу.

Сезонність клімату та народний календар визначили існування багатьох обрядових страв, таких як паска, кутя, узвар, коливо, макітри, млинці, вареники та пироги.

Найбільш вдалою формою є поєднання винного та пізнавального або сільського туризму. Зупиняючись у сільській садибі зеленого туризму. У рамках ознайомлення туристів з традиціями, обрядами, побутом, способом життя та ремеслами людей, які проживають у різних регіонах України, поширеним є відвідування туристами етнічних ресторанів, тобто ресторанів, де подають страви традиційної української та інших національних кухонь, а також відвідування ними ресторанів, де подають страви інших національних кухонь та інших етнічних кухонь, і для них є звичним відвідування ресторанів, де подають страви інших етнічних кухонь.

Нещодавній досвід показує, що туристичні потоки зросли в регіонах, де на основі унікальних традицій були розроблені спеціальні експериментальні туристичні продукти, такі як фестивалі та народні гуляння. Нещодавно в Україні було організовано низку гастрономічних фестивалів: "Карпатський рататуй" (Ужгород), "Карпатська бринза" (Раків), фестиваль молодого вина "Закарпатське вино" (Україна), "Карпатське вино" (Україна), Закарпатське Божоле" (Ужгород), винні фестивалі "Свято винограду" (Україна) фестиваль сиру і вина (Львів).

На просторах Інтернету можна знайти також цікавий проект ютуб-блогера Михайла Кацурина. Він подорожує Україною в пошуках цікавих локацій та

смачної їжі. На каналі Михайла можна знайти близько десяти цікавих відео про їжу характерну для певних міст чи регіонів. Блогер цікаво розроідає про заклади які можна відвідати, автентичну їжу та її кухарів.

Такий формат ознайомлення людей з кухнею різних регіонів є дуже перспективним та цікавим. В наш час ознайомлення з інформацією через відеоролики є дуже популярним та ефективним для розвитку туристичного потенціалу країни. Після споживання такого контенту у інтернет користувачів з'являється зацікавленість та бажання відвідати нові місця.

У 2020 році в Україні з'явилась громадська організація «Дорога вина та смаку». Саме тоді стартував проєкт «Українські географічні зазначення». За рік до того у 2019 році ЄС організував навчання та семінари для 10 власників гастрономічного бізнесу. Їх поінформували про успіх подібних проєктів в Італії та надали конкретні інструменти, які допоможуть досягти таких же результатів. В результаті учасники цього заходу і стали організаторами. Пілотним регіоном було обрано Бессарабію. Зараз найвідомішими гастрономічними маршрутами цієї організації є «Дорога вина та смаку Української Бессарабії», «Дорога вина та смаку Закарпаття», «Дороги вина та смаку Київщини», «Дорога смаку Прикарпаття», «Дорога вина та смаку Слобожанщини». Інші області також успішно намагаються приєднатись до організації щоб розвивати туристичний напрямок (Додаток Б).

В рамках цього проєкту залучаються області країни з потенціалом створення гастрономічних турів. На кінець 2022 року було залучено вже 14 областей, у 5-ти областях створено громадські спілки які розвивають потенціал своїх регіонів, на карті вони позначені зеленим. Червоним позначено області в яких створено ініціативні групи, які займаються створенням «Доріг». Фіолетовим позначені регіони, які звернулися до Проєкту ЄС «Підтримка розвитку системи географічних зазначень в Україні» з готовністю надати інформацію щодо потенціалу розвивати цей напрямок.

З відомих гастрономічних маршрутів цієї організації є «Дорога вина та смаку Української Бессарабії», «Дорога вина та смаку Закарпаття», «Дороги вина

та смаку Київщини», «Дорога смаку Прикарпаття», «Дорога вина та смаку Слобожанщини»

«Дорога вина та смаку української Бессарабії» об'єднує 22 учасники та 36 винно-гастрономічних туристичних проєктів в Одеській області, демонструючи культурну ідентичність людей, які тут проживають – переважно українців, болгар, молдован, гагаузів та липованів (Додаток В).

Серед цікавих локацій є:

- Сімейна виноробня «Колоніст» створена у 2005 році сім'єю Плачкових. Вони виготовляють вина преміум класу.
- Центр культури вина «Шабо» де виготовляють вино, бренді, виноградну горілку. Також там пропонуються екскурсії для відвідувачів та дегустації.
- Комплекс відпочинку «Фрумушика-Нова». Тут розташований новий готельний комплекс на території якого є музей під відкритим небом.
- Бринзарня «Куба-далеко» розташована на території Дунайського біосферного заповідника. На території є козина ферма та бринзарня де можна продегустувати продукцію.
- Екоферма «Равлики Бессарабії». Тут вирощують равликів породи *Helix aspersa Muller*. Для відвідувачів тут організують екскурсії де розказують про процес вирощування равликів. Також є зона відпочинку, де можна продегустувати равликів та липованські страви.

Це далеко не всі локації маршруту, адже його довжина складає приблизно 900 кілометрів. Також організатори завжди готові додавати до маршруту нові гастролокації, проте потенційні учасники повинні відповідати певним вимогам санітарних норм та харчової безпеки.

Подорожувати маршрутом можна у будь яку пору року адже більшість локацій працює весь рік [3].

Також у жовтні 2020 року в санаторному комплексі «Деренівська купіль» на Закарпатті був представлений туристичний маршрут «Дорога вина та смаку Закарпаття», який знайомить із історією, традиціями та автентичною кухнею

області (Додаток Г). Організатори назвали такі основні зупинки маршруту: Перша закарпатська палинчарня, равликівська ферма, виноградники «Шато Чизай», готельно-ресторанний комплекс «Золота Пава», оздоровчо-рекреаційний комплекс «Косино», курортна територія «Шаян», ФГ «Пан Еко», ОСГ «Бараново», комплекси «V&P», «Перлина Закарпаття». У воркшопі «Дорога вина та смаку Закарпаття» також взяли участь представники обласної влади. Також зацікавились вивченням маршруту 16 національних туроператорів: «Sputnik Kyiv DMC», «Богемія-Сервіс», «JS Travel», «МІСТ-ТУР», «Royal Travel», «Арктур» та ін.

Тур розрахований на три дні. А цікавими локаціями маршруту є:

- Виноградники «Шато Чизай». Тут відвідувачам пропонується цікава екскурсія, відвідання музею та виносховища, дегустація благородних напоїв.
- Фермерське господарство «Бараново». Це автентична сироварня з власною еко-фермою. Туристам пропонується дегустація продуктів власного виробництва.
- «Равликівська ферма» - перший проект подібного типу на Закарпатті. Тут проводять екскурсії-дегустації для відвідувачів.
- Ресторанція «Карась». Тут туристам пропонують поринути у світ риболовлі а пізніше кухарі приготують улов.
- Буйволина ферма «Карпатський буйвіл» Пропонує екскурсії фермою та дегустації продукції з буйволиного молока.

«Дорога вина та смаку Київщини». Наразі вже створено 5 напрямків «Доріг»: Ржищівський, Ясногородський, Чорнобильський, Яблунівський та Яготинський (Додаток Д). Організація області займається постійним оновленням маршрутів: додаються нові локації, розширюються старі та формуються нові напрямки.

Найпопулярнішим є маршрут в Яготинському напрямку. Цікавою локацією маршруту є медоварня «Медовий спас». Тут виготовляють унікальний медовий натуральний напій «Сікера». Для туристів тут пропонують про дегустувати напій, також на них очікує екскурсія на підприємство та цікава

розповідь від господаря. Також можна відвідати козину ферму «Zinka». Тут можна спробувати продукцію з козиного молока та відвідати екскурсію.

На Яблунівському напрямку можна відвідати рибне господарство «Озеро Михайлина». Тут можна посмакувати рибою, та відпочити біля озера.

На органічній фермі Zabirya Organic Farm вирощується велика кількість овочів. Ферма займає прощу близько 8 га. На її території є розплідник саджанців лохини, теплиці, сад та багато комплексів для догляду за фермою. Для туристів тут пропонуються дегустації та екскурсії.

Таким чином, гастрономічні тури є цікавими не тільки для українських туристів, але й для іноземних туристів і надають унікальну можливість для регіону стати туристичним центром нового типу.

РОЗДІЛ 3. ПРІОРИТЕТИ ТА ПРОБЛЕМИ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ, ПЕРСПЕКТИВНОГО ВИДУ ДІЯЛЬНОСТІ

3.1. Проблеми гастрономічного туризму, як перспективного виду діяльності

Гастрономічний туризм – це безперечно перспективний вид туризму, потенціал якого закладено майже у кожному регіоні України. Найважливішим викликом для української туристичної галузі є виживання цієї галузі за теперішніх умов та подальший її розвиток. Ефективне вирішення цієї проблеми полягає в розробці та впровадженні стратегій конкурентних переваг, які в недалекому майбутньому зможуть перетворити Україну на одну з провідних країн у цій галузі.

Як крок до досягнення цієї мети у 2004 році була створена Асоціація кулінарів України. Асоціація має на меті організувати та об'єднати зусилля українських кулінарів для підвищення рівня кулінарної культури, якості та сервісу в країні, а також сприяти активному впровадженню та поширенню новітніх тенденцій у сфері ресторанного сервісу. Національна кухня є одним з ключових елементів у залученні іноземних туристів адже кулінарне мистецтво зберігає якості та традиції народу і завжди є цікавим для представників інших країн.

Також у зв'язку з прийняттям нової стратегії розвитку України на найближчі роки, особливий акцент було приділено розвитку гастрономічного напрямку, та туристичної галузі в цілому, вже зараз розробляються механізми для просування української кухні на світових майданчиках, що дасть змогу покращити імідж України як автентичного та перспективного центру гастрономії.

Одним з напрямків для нових стратегій може стати розвиток кулінарного туризму на території східної України, в особливості Слобожанщині, яка має багаті свої автентичні та багатовікові національні кулінарні традиції. Даний

регіон маю велику потребу в цьому оскільки у зв'язку з руйнуваннями, завданими внаслідок російської агресії, велика частка місцевих підприємств первинного та вторинного сектору зазначили значних пошкоджень (якщо не були знищені повністю). Тому на сьогоднішній день акцент на розвитку третинного сектору економіки в післявоєнний період дасть цьому регіону можливість активно відновлюватися за рахунок доходів з гастрономічного туризму.

Таким чином, створення кулінарних турів сприятиме залученню більшої кількості туристів з України та з-за кордону до регіону та покращенню економічної ситуації в загальному.

Для реалізації цього стратегічного плану необхідно вирішити низку проблем, пов'язаних з кількома взаємопов'язаними секторами - туризмом, готельним та ресторанним бізнесом.

Однак передумови для розвитку кулінарного туризму в Україні, безумовно, існують.

По-перше, для середньостатистичного туриста їжа та напої є одним з трьох основних пріоритетів під час подорожі. Якщо кулінарне дослідження є основною мотивацією подорожі при організації туру, то це відображає внутрішні уподобання потенційних клієнтів.

По-друге, кулінарний туризм може показати гостям багатство народних традицій. Гості можуть дізнатися про народні звичаї, елементи фольклору та традиційні методи виробництва, а також про місцеву кухню. Тут важливо відзначити взаємозв'язок між якісним кулінарним туризмом і виробництвом органічних продуктів харчування та просуванням місцевих виробників.

По-третє, кулінарний туризм не обмежується національними кухнями. Відвідування найкращих ресторанів, що представляють кухні інших країн, також може бути частиною кулінарного туризму.

По-четверте, кулінарний туризм може активно залучати туристів до кулінарного процесу. Окрім простого відвідування ресторанів, він також може запропонувати своєрідний міжнародний кулінарний курс, включаючи майстер-

класи з найкращими шеф-кухарями та ремісниками, що дасть змогу власноруч долучитися до створення локальних шедеврів кулінарії.

Нарешті, по-п'яте, для кулінарного туризму не існує сезону. Більше того, поняття української "етнічної кухні" є дуже широким, і українська, єврейська, угорська, польська, татарська та інші кухні можуть бути відкриті для туристів. Варто також зазначити, що, за даними Міжнародної асоціації кулінарного туризму, майже всі види культурного дозвілля - музеї, театри, музичні фестивалі - користуються великою популярністю серед шанувальників цього виду туризму. Часто організуються спеціальні тури, які враховують як кулінарні, так і культурні елементи.

3.2. Пріоритети гастрономічного туризму, як перспективного виду діяльності

На основі аналізу ринку туристичних послуг можна внести пропозиції щодо інноваційного розвитку гастрономічного туризму в нашій країні:

1. З метою популяризації гастрономічних традицій країни за підтримки Державного агентства розвитку туризму доцільно започаткувати національний проект "Етнічна кухня України", у його рамках слід створити національний реєстр етноресторанів, які відповідають європейським стандартам обслуговування та пропонують страви етнічної кухні, гастрономічний путівник регіонами України, календар гастрономічних фестивалів, семінарів та конференцій, майстер-класів з етнічних гастрономічних традицій для науковців та практиків, тематичні веб-сайти. Останній аспект є особливим важливим, оскільки для максимального залучення потенційних відвідувачів потрібно мати потужні інформаційні ресурси, які допомогли б збільшити та спростити доступ до інформації для потенційно зацікавлених туристів.

2. Для забезпечення ефективного розвитку винного та гастрономічного туризму слід ініціювати підготовку кадрів у сфері винного та гастрономічного туризму, які могли б забезпечити належний рівень сервісу для потенційних

відвідувачів і відповідно внести свою роль у формування іміджу України як країни з високими гастрономічними стандартами.

Для забезпечення ефективного розвитку винного та гастрономічного туризму слід ініціювати підготовку фахівців на базі бакалаврських та магістерських програм у профільних вищих навчальних закладах. Така професійна підготовка повинна включати як культурні, гастрономічні та технічні аспекти, так і практичні навички у виборі та дегустації продуктів харчування, вин, спиртних напоїв та створенні гастрономічних турів для гурманів.

3. Основою для співпраці з кращими виробниками італійської, іспанської, французької та швейцарської виноробної, харчової та переробної промисловості, вирощування сільськогосподарської сировини та впровадження сучасних, екологічно чистих технологій виробництва продуктів харчування має стати вивчення кращого міжнародного досвіду розвитку гастрономічного туризму. Гастрономічний туризм є важливим елементом комплексу маркетингових комунікацій для просування продукції місцевих виробників.

4. Місцеві органи влади та органи місцевого самоврядування повинні підтримувати створення об'єктів гастрономічного туризму (етнічні ресторани, дегустаційні зали, музеї гастрономії, етнічні села та містечка, спеціалізовані атракції та туристично-екскурсійні маршрути тощо) в рамках розробки та реалізації регіональних програм сталого розвитку туризму.

Таким чином, всі передумови для розвитку гастрономічного туризму в Україні існують, залишається лише спрямувати зусилля у правильне русло.

ВИСНОВКИ

Часто кулінарний туризм - це короткі поїздки на вихідні: за два-три дні більшість туристів можуть отримати базове враження про нову кухню.

Однак можливі й більш тривалі поїздки. Можна організувати курси народної кулінарії, кулінарні тури країною або тури з метою дізнатися більше про місцеву кухню. В обох випадках програма повинна базуватися на найкращих народних ресторанах, що представляють національні кулінарні традиції регіону.

Оскільки організація кулінарного туризму недостатньо розвинена і не є відповідальним сектором, найкращим способом просування теми кулінарного туризму було б створення незалежної асоціації операторів, які б об'єдналися з цією метою і прояснили взаємні обов'язки. В рамках такої асоціації можна виділити три основні напрямки роботи. Це: спільні маркетингові зусилля на цільових ринках з різними формами організацій кулінарного туризму, формування партнерств для просування кулінарного туризму в цілому, формування систем оцінки якості та освітніх програм для персоналу. Участь таких асоціацій у діяльності Ради з питань туризму та курортів також дозволяє їм вирішувати глобальні питання.

Варто зазначити, що практично кожна країна має потенціал для розвитку гастротуризму, оскільки кожна країна має свою національну кухню і традиції гостинності.

Розвиток кулінарного туризму в Україні значною мірою сприятиме становленню, збереженню і навіть відродженню певних традиційних страв. Цей вид туризму є досить новим для України, але має великі перспективи для розвитку. Крім того, організація гастрономічних турів сприяла б популяризації України на міжнародній арені як одного з нових

Гастрономічні тури сприятимуть відродженню традиційної кухні в українському селі. На сьогоднішній день гастрономічний туризм процвітає в Чехії, Угорщині та Шотландії, Франції, Італії та Іспанії.

З метою покращення теперішнього стану та побудові правильної стратегії розвитку гастрономічного туризму в Україні на майбутні роки, потрібно приділити особливу увагу розвитку даного виду туризму в Іспанії. Дана країна була піонером в розвитку гастротуризму не тільки у Європі, але у світі. Завдяки правильній стратегії та розумінні потреб туристів, за доволі короткий проміжок часу Іспанії зуміла побудувати імідж унікальної гастрономічної країни, яка не залишить байдужим нікого, хто б захотів відвідати її та відкрити її для себе з дещо незвичного боку. Свого часу рішення зробити акцент на малих, крафтових виробниках та господарствах, дало потужний поштовх для розвитку цієї галузі у цій країні та, в свою чергу, дало можливість місцевому населенню забезпечити себе та своїх дітей гідним та забезпеченим майбутній займаючись розвитком та збереженням місцевих кулінарних традицій.

Вирушаючи на відпочинок, слід враховувати особливості місцевої кухні, щоб повернутися додому без зайвої ваги і проблем зі здоров'ям. Іспанська кухня зазнала змін протягом століть і незвичайна тим, що в ній поєднуються європейські та близькосхідні кулінарні традиції. На неї вплинули римляни та маври, а згодом і Новий Світ. Саме з Америки були завезені найважливіші види овочів і спецій, такі як помідори, перець, перець чилі і, перш за все, картопля. Після Другої світової війни відбулися значні зміни, коли багато регіонів Іспанії стали улюбленим місцем відпочинку німецьких туристів. Згодом деякі туристичні напрямки почали пропонувати посереднє поєднання німецької та іспанської кухні.

Однак тема гастрономічного туризму, як в Україні, так і за кордоном, також характеризується недостатньою кількістю досліджень у цій галузі. Аналіз праць науковців дозволяє зробити висновок, що вивченню гастрономічних турів сьогодні приділяється мало уваги.

З огляду на вищезазначене, гастрономічний туризм є важливою складовою туристичного сектору та напрямом розвитку, а тому потребує більш високого рівня інтеграції з ресторанним господарством та домогосподарствами.

Останнє має великий потенціал культурних та кулінарних традицій, і на даному етапі необхідно знайти оптимальні структури управління кулінарним туризмом, створити нормативно-правову базу та більш ефективно використовувати освітній та науковий потенціал цієї галузі.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Антоненко В.Г. Міжнародний туризм як чинник взаємодії взаємозбагачення культур.//Філософські нариси туризму. За ред. проф. Пазенка В.С. - К., 2005. - С.222-233.
2. Басюк, Д. І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні / Д. І. Басюк // Наук. пр. НУХТ - 2012. - № 45. - С. 128-132.
3. Божук Т.І., Прокопчук Л.А. Сучасний стан і перспективи розвитку винного туризму (на прикладі Закарпатської області). // Туристична індустрія: сучасний стан і перспективи розвитку. Матеріали 6 Міжн. наук.-практ. конференції (28-29 квітня 2011, м Луганськ). -Випуск 6. -Том 2. - Луганськ, 2011. - С.171-177.
4. Бусигін А. В. Як організувати кулінарний туризм / А. В. Бусигін // Туризм : практика, проблеми, перспективи. - 2011. - № 2. - С. 55.
5. Дорога вина та смаку Української Бессарабії. О, Море.City. URL: <https://omore.city/articles/144326/scho-proponue-doroga-vina-ta-smaku-ukrainskoi-bessarabii>.
6. Мезенцев К. Територіальна організація підприємств ресторанного господарства України / К. Мезенцев, В. Сайчук // Вісник КНУ ім. Т. Шевченка - 2011. - № 8. - С. 84.
7. Міжнародний туризм// Журнал туризм, М. 2008.
8. Немоляєва М.Е., Хадорков Л.Ф. Міжнародний туризм: вчора, сьогодні, завтра. - М.: Міжнародні відносини.2004, - 269с.
9. Сайт міжнародної некомерційної організації Slow Food [Електронний ресурс]. - Режим доступу: < <http://www.slowfood.com> >
10. Свиридова Н. Д. Розвиток кулінарного туризму в регіоні як об'єкт державного управління / Н. Д. Свиридова // Актуальні проблеми економіки. - 2009. - № 2 (44). - С. 18-21.

11. Словінська М. Г. Гастротуризм в Іспанії [Електронний ресурс] / М. Г. Словінська, М. Е. Кругляк – Режим доступу до ресурсу: <https://conf.ztu.edu.ua/wp-content/uploads/2022/12/294.pdf>.
12. Соколова М. У. Історія туризму. М., 2002, -376с.
13. Сучасні різновиди туризму : навч. посіб. / М. П. Кляп, Ф. Ф. Шандор. – К: Знання, 2011. - 334 с.
14. Традиції харчування в Україні та регіонах [Електронний ресурс]. - Режим доступу : <<http://staroverovka.ucoz.ua/>>.
15. Характеристика туристичних потоків України та регіонів [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <<http://www.bconsult.com.ua>>.
16. Характеристика туристичної галузі України [Електронний ресурс]. - Режим доступу : <<http://turobzor.com.ua>>.

ДОДАТКИ

Особливості гастрономічних регіонів Іспанії



Дороги вина та смаку України



Дороги вина та смаку української Бессарабії

ДОРОГИ ВИНА ТА СМАКУ УКРАЇНСЬКОЇ БЕССАРАБІЇ

WINE AND TASTE ROUTE OF UKRAINIAN BESSARABIA

Ізмаїл — Криничне — Болград
Izmail — Krynychne — Bolhrad

Струмок — Приморське — Вилкове
Strumok — Prymorske — Vylkove

ДОРОГА
ВИНА ТА СМАКУ
СМАКУЙ БЕССАРАБІЮ

Одеса — Шабо — Білгород-Дністровський
Odesa — Shabo — Bilhorod-Dnistrovskiy

Одеса — Фрумушика-Нова — Лісне
Odesa — Frumushika-Nova — Lisne

Заклади розміщення туристів

Ресторан локальної кухні

Виноробня, виноробче підприємство, винний лавок

Ферма, відкриті для відвідування

Музеї, визначні місця

Локальна кухня

Дегустаційна зала

Традиційні продукти

Виноградники, відкриті для відвідування

Дороги вина та смаку Закарпаття



Дорога вина та смаку Київщини

