

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

На правах рукопису

**РОЗВИТОК ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ ЗАКАРПАТСЬКОЇ
ОБЛАСТІ**

Галузь знань: 10 Природничі науки
Напрямок підготовки: 106 Географія
Освітня програма: Економічна географія
Спеціалізація: Географія рекреації та туризму

Кваліфікаційна робота бакалавра
здобувачки 4 курсу
освітнього рівня бакалавр
Бикової Анни В'ячеславівни

Науковий керівник:
кандидат географічних наук, доцент
кафедри географії України
Гринюк Олег Юрійович

ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ	5
1.1. Поняття гастрономічного туризму та історія його розвитку у світі	5
1.2. Види та форми гастрономічного туризму.....	9
1.3. Історія розвитку гастрономічного туризму в Україні	13
РОЗДІЛ 2. РОЗВИТОК ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В ЗАКАРПАТСЬКІЙ ОБЛАСТІ	18
2.1 Традиційні страви та напої Закарпатської області	18
2.2 Гастрономічні маршрути та фестивалі в Закарпатській області.....	23
2.3 Аналіз розвитку гастрономічного туризму в Закарпатській області.	32
РОЗДІЛ 3. РОЗРОБКА ПРОЄКТУ ГАСТРОНОМІЧНОГО МАРШРУТУ ПО ЗАКАРПАТСЬКІЙ ОБЛАСТІ.	39
3.1. SWOT-аналіз розвитку гастрономічного туризму в Закарпатській області .	39
3.2. Створення та представлення власного маршруту по Закарпатській області	42
ВИСНОВОК	50
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	53
ДОДАТКИ	59

ВСТУП

Актуальність теми дослідження. У липні 2022 року наш український борщ став об'єктом нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО. Він має безліч варіацій приготування у різних областях України, серед яких додавання копченої груші до цієї страви, чи чорносливу, чи карасів та ще багато інших. Кожна частина нашої держави має власні особливі національні страви, які є її візитними картками та можуть стати магнітами для туристів. Важливим є висвітлювати сильні сторони тих чи інших регіонів, задля розвитку в країні туризму як такого. Закарпатська область є колоритною та відвідуюною частиною нашої держави. Гастрономічний туризм на її території, як однієї з тих, що мають найбільш цікавий вибір страв національної кухні, може стати одним зі шляхів післявоєнного розвитку нашої держави. Створення гастрономічних маршрутів на її теренах є шляхом залучення більшої кількості туристів, в тому числі й іноземних, що вкрай важливо для держави, яка переживає важкі часи, а також для поширення та ознайомлення людей з традиціями даної області і відповідно їх збереження.

Метою курсової роботи є аналіз розвитку гастрономічного туризму на території Закарпатської області та розроблення гастрономічного туру по Закарпаттю.

Об'єктом дослідження курсової роботи є Закарпатська область України, а **предметом** – гастрономічний туризм на Закарпатті.

Для досягнення поставленої мети слід виконати наступні **завдання**:

1. розкрити значення поняття «гастрономічний туризм», його видів та форм;
2. дослідити історію розвитку гастрономічного туризму в світі та в Україні;
3. проаналізувати розвиток гастрономічного туризму в Закарпатській області, існуючі гастрономічні маршрути та фестивалі націй території, її традиційні страви та напої;

4. провести SWOT-аналіз проблем розвитку гастрономічного туризму в Закарпатській області;

5. розробити авторський туру по Закарпатській області.

Методологічною основою дипломної роботи стали роботи Л. Лонг, Еріка Вольфа, Д. Дасілви Т. Трададенко, Д. Басюка, С. Саламатіна, Джозефа Б. Пайна і Джеймса Х. Гілмора, С.Ю. Гатауліна, В.В. Шикеринець, С.А. Макарчука, Г.Г. Вишневської, А.П. Бусигіна, Д.О. Стешенка, А.Ю. Парфіненка, Т. Шпараги, Є. Маслова, В. Бойко, О. Любіцевої, В. Антоненка, І.М. Школи, З.С. Каноністової, Т.Г. Сокола, І.М. Мініча, В.К. Федорченка, а всього було використано 59 джерел інформації.

Структурно робота складається зі вступу, 3 розділів, висновків та списку використаних джерел інформації, викладена на 58 сторінках тексту.

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ

1.1. Поняття гастрономічного туризму та історія його розвитку у світі

За даними Всесвітньої туристичної організації (ЮНВТО, Глобальна доповідь із продовольчого туризму), 79% мандрівників при побудові маршруту спираються на попередньо вивчений календар гастрономічних подій та особливість місцевої кухні. На харчування припадає близько 30% загальних витрат у подорожі, а кожен третій турист у світі розглядає національну кухню як важливу складову частину мотивації цієї поїздки [13].

Виявляючи бажання познайомитись з новою для себе культурою того чи іншого народу, насамперед люди звертаються до його традиційних страв, адже національна кухня виступає частиною людської спадщини. Це пояснюється тим, як традиційні рецепти заносять до світової спадщини ЮНЕСКО. Серед даного списку ми можемо бачити корейську капусту кімчі, вірменський лаваш, а 1 липня 2022 року на 5-му позачерговому засіданні Міжурядового комітету з охорони нематеріальної культурної спадщини до Репрезентативного списку нематеріальної культурної спадщини людства ЮНЕСКО було занесено і український борщ. Саме вивчення та розуміння процесу приготування їжі, використання відповідних продуктів на тій чи іншій території, виходячи з умов її географічного розташування, спосіб та звички споживання дають можливість відчутти та зануритись у атмосферу того чи іншого народу, а відповідно отримати певні враження, яких шукають туристи. Традиційні страви як такі, а також особливості кухні кожної країни виступають візитними картками для них і є найпершим джерелом знайомства з іншим народом. Так ми можемо одразу уявити, що азіатська кухня часто використовує рис у своєму раціоні, а мексиканська буде відрізнятись гостротою та надлишком спецій. Їжа розповідає про історичний аспект життя людей, часто ми можемо пов'язати певну страву з певним періодом. Так, наприклад, можна почути безліч історій про те, як страва «затірка» рятувала життя

людей за часів Другої світової війни. Окрім історії, їжа також може дати розуміння про природні умови досліджуваної території, економічне становище країни та спосіб життя різних ланок її населення, а також виступає ресурсом, який можна задіяти у туристичній галузі держави чи її регіону.

Гастрономічний туризм є практично наймолодшим видом туризму, адже йому близько 20 років. Він має п'ять чітко виражених етапів свого становлення. Перший – зародження гастрономічного туризму. Спочатку було запропоновано термін «кулінарний туризм». Вважається, що його було вжито професором університету Bowling Green (США) Лусі Лонг у 1998 р., коли туристи цілеспрямовано прагнуть вивчити певну культуру через їжу певної місцевості.

Вихід гастрономічного туризму на світову арену є другим етапом його становлення [17]. У 2001 р. Ерік Вольф вперше на науковому рівні написав про кулінарний туризм, пізніше розвинув дану тему в першій книзі Міжнародної організації кулінарного туризму (International Culinary Tourism Association), що заснована ним же у США у 2003 р і знаменується початком третього етапу становлення гастрономічного туризму – впровадження структури управління гастрономічним туризмом [17, 30, 49]. Згодом, у 2012 р., асоціація була перейменована у «Всесвітню асоціацію гастрономічного туризму» (World Food Travel Association) після того, як американські дослідження показали, що англomовні люди неоднозначно розуміють термін «кулінарний туризм». Тоді у обіг було введено і термін «гастрономічний туризм» [30, 49].

Четвертий етап мав на меті вдосконалення основних дефініцій, а саме – зміна терміну «кулінарний туризм» на «гастрономічний туризм», адже більшість туристів сприймала перший як щось для еліти. І останній, п'ятий етап розумів під собою впровадження гастрономічного туризму у світові регіони туризму, тобто утворились туристичні компанії з міжнародною спеціалізацією за даним напрямком, такі як «Gourmet Getaways» (Італія), «Gourmeton Tour» (США), «The International Kitchen» (Великобританія), що пропонують познайомитись з процесом створення світових делікатесів, перейняти певні навички, довідатись секрети

майстерності приготування таких страв, а також приготувати їх під керівництвом кухара-майстра [17].

Єдине визначення такого виду туризму, як гастрономічний – відсутнє. Можна почути такі терміни, як вже розглянутий «кулінарний туризм», також існує винний туризм, винно-гастрономічний туризм, гурман-туризм [29]. Всесвітня асоціація гастрономічного туризму у своєму глосарії пропонує наступні терміни з поясненнями:

- «Food Travel and Food Tourism» (мандрівки їжі та туризм їжі) - акт подорожі задля того, щоб відчути смак місця, щоб отримати відчуття місця. Визначення цієї фрази автоматично включає напої, задля того щоб не розтягувати сам термін на велику кількість слів. Крім того, мається на увазі, що якщо люди їдять, вони, ймовірно, також і п'ють. «Фуд-мандрівки» та «фуд-туризм» пропонується використовувати у якості синонімів.

- Culinary Tourism (кулінарний туризм) – як вже згадувалось, асоціація почала використовувати даний термін, коли галузь була ще молодою, проте через 10 років зіткнулись з тим, що носії англійської мови розуміють його неоднозначно та сприймаються як щось елітне.

- Gastronomy Tourism (гастрономічний туризм) – асоціація вважає, що даний термін вживається в Європі та переважно серед носіїв романських мов. Наразі його також можна почути і в Азії та на Близькому Сході. Для європейців «food travel» (фуд-мандрівка) звучить досить банально та елементарно, що можна порівняти з полюванням на їжу, або пошуком їжі у магазині. Термін «гастрономія» в свою чергу використовується для пояснення кулінарної культури регіону, і для них саме це формулювання найбільш чітко та точно [8].

Можемо зробити висновок, що фактично поняття «кулінарний туризм» та «гастрономічний туризм» є абсолютними синонімами, де перший – є сьогодні менш вживаним через помилкове несприйняття суспільством. Отже, Всесвітня асоціація гастрономічного туризму визначає поняття гастрономічний туризм наступним чином: подорожі з метою отримання автентичного досвіду, заснованого на культурі споживання їжі або напоїв та відкритті унікальних місць, їхньої

культури через національну кухню [29]. Е. Вольф, що є засновником сучасної індустрії туризму та Всесвітньої асоціації гастрономічного туризму, дає таке пояснення: «Гастрономічний туризм - це пошук і насолода унікальною, незабутньою їжею і напоями як на іншому кінці Землі, так і на сусідній вулиці, адже, крім подорожей по своїй країні або всьому світі, ми також можемо стати гастрономічними туристами у своєму регіоні, місті чи навіть районі».

Для прикладу також можна навести пояснення терміну іншими вченими, щоб зібрати більш повне уявлення. Так за визначенням Т. Трададенко, гастрономічний туризм - це подорож по країнах і континентах для знайомства з особливостями місцевої кухні, кулінарними традиціями з метою покуштувати унікальні для приїжджого людини блюдо або продукт. Мета таких турів виступає бажання насолоди місцевою рецептурою, що увібрала в себе вікові традиції і звичаї місцевих жителів та культуру приготування їжі. Д. Басюк у свою чергу наголошує, що гастрономічним туризм варто розглядати як спеціалізований вид туризму, пов'язаний з ознайомленням і дегустацією національних кулінарних традицій країн світу, що є синтезом екології, культури і виробництва. С. Саламатіна дає наступне визначення даного виду туризму: вид діяльності, метою якого є знайомство з етнічною кухнею країни або регіону, основними продуктами, особливостями технології приготування страв, а також підвищення рівня знань із кулінарії [48]. Д. Дасілва під терміном кулінарний туризм (гастрономічний туризм, виступає синонімом) розуміє будь-який досвід туризму, в якому високо цінується і/або споживається їжа і питво, яке відображає місцеву, регіональну або національну кухню, традиції, культуру, традиційні або кулінарні методи» [4]. Особисто для мене дане роз'яснення є найбільш влучним, адже гастрономічний туризм може мати на меті різні цілі: лише ознайомлення з культурою та традиціями іншого народу, або включати дегустацію цих страв задля отримання задоволення, або підвищення рівня власних кулінарних знань (в тому числі і з професійної точки зору), або відвідують фестивалів пов'язаних зі стравами, відвідування об'єктів гастрономічного туризму (наприклад, сироварні), відвідування ресторанів з регіональною кухнею тощо. Отже, гастрономічний туризм – це вид туризму, що

має на меті будь-який досвід знайомства зі стравами (їжа, напої), або їх споживання, або методика їх приготування, або комбінація всіх заходів разом, задля знайомства з культурою іншого народу, країни, регіону і насолоди цим процесом.

1.2. Види та форми гастрономічного туризму

Гастрономічний туризм, як окремий вид туризму, має свої особливі риси та переваги, серед яких перш за все варто відмітити, що умови для його розвитку мають абсолютно всі країни, регіони й території, адже кожна може запропонувати свої національні страви. Окремо також можна виділити те, що він не має сезонного характеру, адже такі подорожі можна здійснювати цілий рік. Він сприяє розвитку та просуванню місцевих господарств, ресторанів, готелів, туристичних фірм, а також виробників продовольчих товарів. Гастрономічний туризм так чи інакше часто є складовим елементом усіх турів, але, проте тут знайомство з національною кухнею виступає головним мотивом, подорожі. Ще однією перевагою буде те, що гастрономічний, на відміну від інших видів туризму, змушує використати людину не лише такі свої відчуття, як зір та слух, але й смак та запах. Розвиток гастрономічного туризму є логічною тенденцією в ракурсі переходу до економіки, де враження виступають двигуном. Як підкреслюють Джозеф Б. Пайн і Джеймс Х. Гілмор, що враження є четвертою економічною пропозицією, яка так відрізняється від послуг, як послуги від товарів [17, 30].

Сьогодні можна знайти велику кількість досліджень, що присвячені класифікації гастрономічного туризму. За вже згаданою раніше Т. Трададенко, гастрономічний туризм класифікується за його програмним забезпеченням (кулінарні свята та фестивалі), а також окремо виділено івентивний (подієвий) гастрономічний туризм [48]. С.Є. Саламатіна в свою чергу пропонує розрізняти види спеціалізації гастрономічного туризму, такі як винний, рибний, сирний, кавовий, медовий, фруктово-ягідний, цигарковий, чайний, шоколадний, агро,

змішаний [47]. А С.Ю. Гатауліна, В.В. Шикеринець та С.А. Макарчук пропонують поділяти гастрономічний туризм лише на два види: сільський («зелений») і міський, аргументуючи це тим, що при першому туристи мають на меті скуштувати екологічно чистий продукт [48]. Г.Г. Вишнеvsька та А.П. Бусигін класифікують гастрономічний туризм за ключовими критеріями: специфіка місцевості (сільський «зелений» та міський), мета поїздки або бажання спробувати певний напій або страви (винний, пивний, сирний, шоколадний). Грубо кажучи, дана класифікація об'єднала у собі дві попередніх [45]. Д.О. Стешенко, А.Ю. Парфіненко класифікують гастрономічний туризм зовсім інакше, виділяючи: сільський (дегустація місцевої кухні і продуктів, що вироблені у даному регіоні), ресторанный (відвідування найпопулярніших ресторанів з високою якістю, ексклюзивністю кухні та мають національне спрямування), освітній (навчання в спеціальних освітніх установах за кулінарною спеціалізацією, курси та майстер-класи), подієвий (відвідування місцевості в певний час, ставлячи на меті участь у громадських та культурних заходах із гастрономічною тематикою) [48]. Можна зробити висновок, що всі наведені вище вчені мають рацію, проте кожен класифікує гастрономічний туризм за різними ознаками. Отже, всі наявні класифікації, що існують сьогодні по даному виду туризму, можна розділити наступним чином:

- за напрямом подорожі (святковий, фестивальний);
- за видом конкретного продукту або напою (винні, пивні, сирні, шоколадні, чайні, кавові, агро, фруктові-ягідні, змішані);
- за метою подорожі (культурно-пізнавальний, оздоровчий, гурман);
- за розташуванням туристичного місця (сільський та міський);
- за особливостями організації (гастродипломатія) [16].

Класифікація гастрономічного туризму [16, с. 15-16]

Ознака класифікації	Підвид турів	Характеристика туристичної діяльності
За розташуванням туристичного місця	Сільський	Збір лісних ягід, овочів і фруктів, полювання на трюфелів або прогулянку по дорогах виноробства
	Міський	Відвідування ресторанів із дегустацією делікатесних і фірмових страв
За видом конкретного продукту або напою	Винні	Відвідування виноградників та екскурсії на виноробні господарства з дегустацією вин
	Пивні	Відвідування пивоварень, як великих так і домашніх, дегустації
	Сирні	Відвідування заводів і сирних льохів, дегустації
	Шоколадні	Відвідування шоколадних фабрик, дегустації
	Чайні	Відвідування чайних плантацій, фабрик із розфасовування продуктів збирання
	Кавові	Відвідування кавових плантацій, фабрик із розфасовування продуктів, збирання
	Агро	Відвідування агрокомплексів, фермерських угідь
	Фруктово-ягідні	Дегустація фруктів, овочів, які притаманні для цієї місцевості, країни
	Змішані	Поєднання декількох спеціалізацій
За метою подорожі	Культурно-пізнавальний	Відвідування різних екскурсій
	Оздоровчий	Дегустація чайних зборів із цілющих трав; меду в поєднанні з апітерапією, винотерапія, дієтотерапія
	Гурман	Дегустація страв та напоїв гастрономічними спеціалістами (сомельє, дегустатор)
За напрямом подорожі	Святковий	Відвідування та участь у гастросвятах
	Фестивальний	Відвідування та участь у гастрофестивалях
За особливістю організації	Гастродипломатія	Організація дипломатичних прийомів на усіх рівнях з урахуванням кулінарних

		особливостей країн гостей та країни-організатора
--	--	--

Відповідно до розробок Всесвітньої асоціації гастрономічного туризму, розрізняють також окремі напрями, що пов'язані з гастрономічним туризмом:

- Кулінарні школи та майстер-класи.
- Кулінарні розваги.
- Кулінарні напрями.
- Кулінарні події.
- Кулінарні медіа.
- Кулінарні заготовки.
- Гастрономічні магазини.
- Гастрономічні тури від агентств.
- Гастрономічні заклади.
- Фермерські ринки.
- Гастрономічні клуби.
- Виробництво харчових продуктів.

Окремо заведено розрізняти гастрономічні тури та виділяти особливості кожного з них. Існують міські тури та по сільській місцевості. Під першими розуміють відвідування популярних рестораних закладів, які щонайменше мають позитивні оцінки містян, згуртований кухарський колектив і удостоєні «Червоним Гідом Мішлен» [16]. «Червоний путівник Мішлен» - (французькою Michelin, Le Guide Rouge) – найбільш відомий і впливовий з сучасних рестораних рейтингів, який видає компанія з виробництва шин Michelin з 1900 року [57]. Другий же представляє собою дегустацію екологічно чистих продуктів, подалі від міської місцевості, враховуючи сільськогосподарські роботи. Окремо також виділяють подієві, тобто ті, що орієнтовані на відвідування тематичних заходів, такі як різні свята, фестивалі чи ярмарки. Освітні мають на меті відвідування курсів, майстер-класів та спеціальних освітніх установ. Спеціалізовані представляють собою знайомство з технологією приготування певної страви чи продукту, серед них

можуть бути пивні, винні, шоколадні, сирні тощо. Екологічний тур – це відповідно знайомство з виробництвом органічних продуктів та їх безпосередня дегустація. А також звичайно існують комбіновані, тобто ті що поєднують різні поєднання вище перерахованих видів. Окремо також існує поділ за організаційними моментами туру, який ґрунтується на особистих уподобаннях туриста: індивідуальні тури (ті, що враховують особисті уподобання), пакетний (стандартний набір послуг), інклюзив (спланований набір послуг для певного виду туризму). Вона ґрунтується за ступенем зацікавленості туриста їжею, виділяють:

- Гастрономічні критики – туристи, що розуміються на тонкощах приготування страв та напоїв, вони перш за все зацікавлені саме якістю кухні та рівня обслуговування, атмосферою закладу.
- Любителі – туристи, які цікавляться якісною продукцією місцевих виробників та сезонними продуктами.
- Покупці – туристи, для яких їжа виступає не головною метою туру, а лише додатковим задоволенням у подорожі.
- Незалучені – ті туристи, які спокійно ставляться до їжі, для них вона не є важливим елементом подорожі.
- «В'ялі споживачі» – туристи, що не проявляють інтересу до нової їжі чи страв впродовж своїх подорожей [16].

1.3. Історія розвитку гастрономічного туризму в Україні

Україна має багату історико-культурну спадщину та національні традиції традиції. Майже кожна область нашої країни відома своїми унікальними рецептами та стравами, що говорить про великі можливості розвитку гастрономічного туризму у нашій державі. В Україні він почав розвиватись на початку ХХІ століття. Цьому сприяло здобуття державою незалежності, відповідно нові можливості євроінтеграції, а також фокус на туризмі, як додаткове джерело отримання прибутків. У 2006 році в Україні була створена профільна Асоціація сприяння

гастрономічного та винного туризму, що стало вагомим кроком у розвитку даного напрямку [14]. Інститут світової політики здійснив дослідження, що були направлені на виявлення асоціацій у потенційних іноземних туристів при згадці України, це сталось у 2011 році. Зібрані дані дали зрозуміти, що наша держава, це перш за все, гостинний народ. З цього було зроблено висновок, що магнітом для респондентів є український етнос, наші традиції, а отже і наша кухня та національні страви [26].

Соціологічна група «Рейтинг» у 2013 році, продовжуючи проект «Народний ТОП», поставила своїм респондентам завдання, назвати три найулюбленіші страви, не зважаючи на те, до кухні якого народу вона належить. Вибірка складалась з населення України віком від 18 років і старші, 2000 респондентів. Згідно зібраних результатів, улюбленою стравою українців є борщ, який згадали 44% людей у опитуванні. Серед інших варіантів відповідей також звучали вареники та страви з м'яса, особливо останні явно переважають страви з картоплею та рибою. На Заході популярнішими є голубці, вареники, деруни, холодець, а в Центрі – рибні страви, холодець і сало. Північний регіон надає перевагу картопляним стравам, супам та відбивним, а на південний – пельменям, смаженій картоплі та плову. На Сході і Донбасі надають перевагу салатам і м'ясним стравам, полюбляють окрошку та салати «Шуба» та «Олів'є». Жіноче меню є більш «легким» та значно різноманітнішим, ніж чоловіче. Останні надають перевагу вареникам, шашлику, пельменям, картоплі та салу. Проте, жінкам важко відмовити собі у випічці та десертах [41]. Такий досить широкий вибір страв, серед яких ми можемо зустріти ті, що не стосуються нашої національної кухні, можна пояснити особливостями історичного розвитку нашої держави, прослідковується певний зв'язок культур з державами-сусідами.

За даними Мінекономрозвитку, уже в 2016-му Україна потрапила до 30-ки країн, що є найпривабливішими для іноземних туристів, зайнявши 27 позицію та обійшовши Ірландію, Швейцарію, Сингапур та багато інших держав. Найбільш відвідуваними місцями нашої держави є Карпати, Київ, Львів, Одеса та Чернігів. Важливим буде звернути увагу на те, що іноземців приїждять в Україну, передусім

цікавлячись саме гастрономічним туризмом, а вже потім для відвідування визначних місць та розваг [25]. Загалом, в Україні спостерігався сталий розвиток гастрономічного туризму, доказом чого виступають абсолютно різноманітні кулінарних фестивалів з дегустацією страв народів світу, винні тури тощо. Значна їх кількість проводиться саме в літній сезон, що підтверджується збільшенням туристичних потоків у цей період. Такі заходи привертають велику кількість туристів, в тому числі іноземних, і стають головною мотивацією для організації свого відпочинку в Україні [29].

Проблема розвитку гастрономічного туризму широко аналізується в наукових працях України, наприклад дослідження Т. Шпараги, Є. Маслова, В. Бойко, О. Любіцевої та багато інших. У своїх роботах вони розглядають передумови розвитку цього виду туризму з історико-культурної точки зору, характеризують гастрономічний туристичний продукт за регіонами України на основі етнічних кулінарних традицій. Д. Басюк та В. Антоненко у своїх працях обґрунтовують необхідність розвитку гастрономічного туризму в окремих регіонах України. І.М. Школа розглядає гастрономічний туризм як хобі-туризм, З.С. Каноністова та Т.Г. Сокол – як тематичний туризм, а І.М. Мініч та В.К. Федорченко – як професійний туризм [14]. Можна зробити висновок, що питання гастрономічного туризму в Україні не стоїть на місці. Даний вид туризму має великі перспективи розвитку в нашій державі. Його стратегічною метою є створити конкурентоспроможний на світовому ринку продукт, що може задовольнити туристичні потреби, а також забезпечити комплексний розвиток територій на основі їх соціально-економічних інтересів та збереженні балансу між економікою та охороною культурної спадщини, до якої входить і їжа. Українська кухня є неоціненним здобуток нашого народу, яким українці мають пишатися та всебічно популяризувати через гастрономічний туризм. Під час таких турів можна відвідати як ресторанні заклади національної кухні, так і брати участь у гастрономічних фестивалях або відвідувати виробництва національних продуктів і напоїв, серед яких можуть бути різноманітні сироварні, винні заводи тощо. Такі тури дають можливість туристам познайомитись не лише з рецептурою українських страв, а і

з історією нашої держави, дізнатись про неї більше. Це ще одна можливість розповідати про Україну, а як наслідок – зберегти нашу історію та спадщину. Сьогодні гастрономічний туризм виступає і засобом «спілкування» між культурами та народами, це простір для обміну досвідом між людьми [6].

Існують фактори, що стримують розвиток туризму як такого в Україні, в тому числі і гастрономічного. Перш за все, занедбаний стан історико-архітектурної спадщини виключає можливість їх внесення у туристичні маршрути. Серед факторів стримування можна також виділити загальний низький рівень розвитку туристичної, розважальної та транспортної інфраструктури. Засоби розміщення країни не відповідають міжнародним стандартам та низький рівень підготовки спеціалістів даної галузі, що як наслідок несе собою низьку якість надання послуг та сервісу. Окремо також можна виділити недостатню кількість маркетингових програм популяризації національного продукту [14]. До проблем реклами також можна віднести невміння виділяти у кожному регіоні свою етнічну візитку картку. Сьогодні просуваються аналогічні продукти різними областями, що є вкрай вагомим помилкою, адже кожна область України володіє своїми автентичними рецептами, культурною спадщиною та історією. Правильний регіональний брендинг міг би докорінно змінити систему гастрономічного туризму у нашій державі та запропонувати нові, цікаві маршрути і тури, де кожен регіон виділявся б своєю неповторністю та унікальністю.

Особливо важливим стримуючим фактором розвитку туризму в Україні, в тому числі і гастрономічного, є війна, що тримає з 2014 року на сході, та набула повномасштабного характеру у 2022 році. Для туристів це є вагомим обмеженням при виборі країни для подорожі, що змушує оминати нашу. Проте, у світі є багато прикладів, коли після масштабних військових конфліктів країни швидко відновлювали туристичну галузь. Серед таким можна виділити Боснію та Герцеговину, конфлікт на території якої тривав з 1992 по 1995 роки. Приріст туристичних потоків за офіційними даними 1995 р. складав всього 24%, а вже у 2019 р. загальний вклад туризму в економіку країни становив 10,5%. Однак, за даними Всесвітньої туристичної організації у 2020 р. Боснія і Герцеговина посіла

третє місце у світі за темпами розвитку туризму, що є абсолютно швидким результатом. Окремо також доцільно виділяти Ізраїль, конфлікт у якому триває і нині, проте це не стало вагомою причиною для туристів, котрі обирають цю країну для подорожі. Схожими ситуаціями швидкого відновлення туризму після воєнних конфліктів вирізняється з поміж також Грузія, Єгипет, Кіпр та Хорватія. Причиною цьому є наявність унікальних магнітів, що приваблюють туристів навіть у самі важкі години для цих країн [15].

РОЗДІЛ 2. РОЗВИТОК ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В ЗАКАРПАТСЬКІЙ ОБЛАСТІ

2.1 Традиційні страви та напої Закарпатської області

Закарпатська область України знаходиться на заході країни, на південно-західних схилах Українських Карпат, межує з Львівською областю на півночі та з Івано-Франківською на сході. Західна Україна – це найколеритніша частина нашої держави, де зберігаються традиції нашого народу. Нематеріальна спадщина, до якої можна віднести і кухню краю, теж є вкрай особливою та багатою на різну кількість рецептів, які можуть виступають візитними картками Закарпатської області. Також ця область межує з чотирма країнами – Румунія, Угорщина, Словаччина та Польща, що каже про її вигідне географічне положення та можливості розвитку різних напрямів туризму. Дана частина нашої держави, як і вся держава загалом, впродовж всієї своєї історії приваблювала завойовників з сусідніх держав, тимчасове панування яких лишило свій відбиток на звичаях та культурі. Таким чином, це пояснює широкий спектр національних страв, адже інші країни мали свій вплив на традиційну кухню, якою представлена область. Склад населення області є багатонаціональним, що також вплинуло на формування кухні цієї території. Основним і корінним і населенням є українці. Значну вагу також становлять угорці, словаки, німці та інші національності. Міжнаціональне спілкування, обмін досвідом між різними культурами, а в багатьох випадках і родинні стосунки, сприяли тому, що народні традиції й особливості харчування окремих національностей з'єдналися і стали загальними для всього населення Закарпатської області.

Природні та кліматичні умови області також є один з факторів розвитку національної кухні, адже вони дають можливість виробляти необхідну кількість продуктів рослинного і тваринного походження. Гірські райони мають сприятливі умови для відгодівлі худоби, виробництва молочної продукції, вирощування картоплі. Низинні райони, де клімат більш лагідний, мають повний достаток

високоякісних овочевих та зернових та фруктових культур. Також ліси та узгір'я області дають можливість збирати гриби, ягоди, полювати на дичину, а річки – на рибу. В області створено ряд рибних господарств, які вирощують такі цінні види риби, як форель, короп та інші. В області активно розвивається колективне та індивідуальне городництво і садівництво, відгодовується багато свійської птиці, кролів і свиней.

Характерною рисою закарпатської кухні є простота в наборі продуктів і доступність технологій. Кухня базується в основному на тих продуктах, які можна виростити на місці, хіба що в окремих зонах кухня має свої особливості. Увесь скарб страв Закарпатської області приховано під вправним поєднання різних продуктів як тваринного, так і рослинного походження, приготування їх за перевіреними домашніми рецептами і способами кулінарної обробки. У гірських районах переважну більшість їжі готують з картоплі, квасолі, кукурудзяного борошна, капусти, грибів, молочних продуктів, бо саме тут їх вдосталь. Низинні райони більшу перевагу надають стравам з пшеничного борошна та різних овочів. Окрема увага також приділяється солодошам, що також несуть свою харчову цінність і є прикрасою будь-якого столу. Найбільш поширеними десертами є страви з вершків, яєць, сиру, меду та фруктів. Приготування їжі спрямоване насамперед на забезпечення працездатності і здоров'я людини. Складаючи меню та готуючи, господині дбають про те, щоб їжа містила всі необхідні для організму людини поживні речовини, тобто білки, жири, вуглеводи, вітаміни, мінеральні солі, потрібні калорії, тобто їжа відповідає вимогам щодо раціонального харчування. Кожен окремий прийом їжі формують таким чином, щоб страви в них якомога рідше повторювалися. Взимку ж, щоб не залишитись без корисних речовин, ягід та овочів, вони заготовляють і переробляють їх для довгого зберігання шляхом консервування, засолювання, квашення, сушіння тощо [28]. Закарпатське лечо, це саме та страва, яку господині часто закривають на зиму, щоб в холодну пору року була можливість підживитись вітамінами. Страва угорського походження, вона є досить простою у приготуванні, а інгредієнти доступні. Традиційне лечо готується

з солодкого перцю, цибулі та томатів із додаванням яєць та сметани. Іноді можна зустріти варіації, де до лєчо додають домашні ковбаски, копчене м'ясо [3].

Закарпатці люблять гоструваті та запашні страви, тому цим смаковим якостям приділяється особлива увага. Під час приготування їжі використовують багато прянощів, таких як чорний і червоний перець, кмин, часник та хрін. Особливо часто до страв також додають свіжу зелень петрушки чи кропу, чи селеру. Окремо кухня ставиться своїми соусами, вони є абсолютно різні, до різних страв. Найбільш поширеними є грибні, томатні та сметанні соуси. До кручеників мукачівських подають грибний соус, а для попрікаша з курчат - сметанний. Закарпатська кухня також має свої оригінальні гарніри, такі як рис тушкований по-закарпатськи, торгоня, гарніри з картоплі, мамалиги тощо [28]. Наприклад, торгоня представляє собою одну зі стародавніх угорських мучних страв. Замішане круте тісто необхідно підсушити та натерти на тертці, а отримані мілкі кульки сушити ще. Далі шматочки підсмажують з червоним меленим перцем, тушкують в духовці з овочами та зеленню. Розсипчаста торгоня гарно пасує до наваристого перкельту. Останній же теж представляє собою чи не найпопулярнішу угорську страву, що перекладається як «смажене». Основу перкельту складають свинина, цибуля, помідори, часник та паприка, все це смажиться та тушкується разом. Страва є досить універсальною, адже можливі її варіації з використанням різних видів м'яса, включаючи рогату та крилату худобу, а також рибу, раків, і навіть вегетаріанський рецепт з використанням грибів та овочів [3]. Справжній перкельт серед інших вирізняється однорідним виглядом, темним за кольором та густим за текстурою соусом, що повністю огортає м'ясо [44].

Значна кількість народних страв даної області також має велику дієтичну цінність. До таких страв можна віднести кулєша з молоком, галушки з сиром або з капустою, картопля та квасоля підбивані, юшка з лопаток, поливка куряча чи кминкова, киселиця фруктова, банош, гомбовці з сиру, яблука запечені та багато інших [28]. Наприклад, гомбовці – це солодка страва з дріжджового тіста з фруктовою начинкою, особливість приготування якої полягає у приготуванні на пару, а іноді страву також присипають панірувальними сухарями. А страва банош

– це в'язка кукурудзяна каша, що заправлена вершками або сметаною та часто подається до столу з бринза, шкварки чи грибами. Конкретно ця страва належить саме до гуцульської кухні [3]. Існує цілий перелік лікувальних напоїв, зокрема можна виділити велику кількість різних чаїв. Чай липовий, чай шипшиновий, чай кминовий, чай з м'яти, відвар із звіробою та інші [28]. Відвідуючи область, можна придбати різні варіанти трав'яних зборів, на етикетках яких буде вказане їх «призначення», маркетинговий хід: для схуднення, для міцного сну, Іван-чай, шлунковий тощо.

Окремо, я б хотіла виділити традиційний смаколик Закарпатської області – сирні коники, які можна назвати своєрідним фастфудом області. Дана страва є абсолютно унікальною, адже готують її лише у Карпатах. Це одночасно і іграшка, і сувенір, і їжа, а придбати їх можна майже на кожному кроці. Столицею цієї страви є село Брустури на Прикарпатті [53]. Така проста на вигляд, проте така трудомістка у приготуванні страва однозначно зможе привернути увагу туристів. Саме зацікавленість людей етнографією та відродженням традицій, традиційних страв та продуктів сприяє розвитку території. Таке відродження традицій призводить до збільшення кількості робочих місць, відкриття нових підприємств, нових виробництв на основі старих традиційних, відбувається розвиток території та піднесення соціально-економічної ситуації. Бажання скуштувати такий особливий для Закарпатської області та дійсно традиційний смаколик – викликає у туристів певні враження, що також позитивно впливають на розвиток туризму, адже вони захочуть поділитись таким своїм досвідом з друзями, в соціальних мережах, тощо. Можна назвати це рекламним ходом. Коли люди діляться власними враженнями один з одним, у них виникає відповідна асоціація з територією через той досвід, що вони мали, і вони поширюють це сприйняття далі. Таким чином, формується певне стереотипне враження, що стає прийнятним для великої кількості людей. Сирні коники – це дуже влучний приклад гастрономічного туризму для даної області, а також приклад того, як традиція може послугувати поштовхом до розквіту цілої території.

Ще одна цікава страва, яка прийшла до Закарпатської області з чеської, австрійської та єврейської кухні – це кнедлики. Перші рецепти цієї страви історики взагалі виявили у Стародавньому Римі, у кулінарній книзі Апіція. Страва має форму кулі або конуса, що відварений у підсоленій воді чи приготований на пару. Раніше цю страву варили в окропі, із зачерствілого хліба, обсмажували на пательні, вона вважалась їжею для бідних верств населення. Проте, пізніше більш вишукані її варіації змогла куштувати і знать [27]. Сьогодні цю страву готують з дріжджового тіста, додаючи сиру чи варену картоплю, м'ясо, сир та відварюють до готовності. Кнедлики також готують з начинкою, часто додають до супу або подають разом з ним, вони гарно смакують з різними соусами, а солодка варіація страви посипається подрібненими горіхами, чи всіма можливими фруктовими сиропами.

Ще одна широко відома страва національної закарпатської кухні має назву бограч. Родом він з праугорських племен, від угорських пастухів, які готувати його у казанах. З часом, рецепт зазнав певних змін, тому про справжній перший смак страви ми можемо лише будувати здогадки. Отже, страва готується з м'ясом декількох видів – яловичина, свинина, телятина, копчені реберця та сало, також овочі – картопля, морква, солодкий перець, помідори, і додаються приправи – паприка, кмин, зелень, кріп та інші. Бограч все ще готують у казані, він гострий, адже до нього додають перець чилі. Родзинку страві додає обов'язкова дія, а саме – занурення палаючої палиці наприкінці приготування, що додає страві саме цей димний, копчений запах [3].

Серед напоїв особливої уваги заслуговує закарпатська палинка, що представляє собою фруктову горілку. Традиція палинковаріння на Закарпатті нерозривно пов'язана з культурними та історичними особливостями дунайського регіону, народи якого в цей час входили до складу Угорського королівства. Традиційний міцний фруктовий алкогольний напій з'явився в Угорському королівстві в 1332 році. За літописами, придворний лікар настоював фруктовий самогон на розмарині і лікував цим засобом угорського короля Карла Роберта Анжу та його дружину, що страждали від артриту. Перша назва палинки перекладалась як «жива вода угорської королеви», що свідчить про застосування цього напою

спочатку в медичних цілях, проте це стосувалось лише знаті. Селяни ж гнали фруктову горілку з паданців, макухи та інших непридатних в їжу плодів. Пізніше, примітивними перегінними кубами обзаведуться майже всі винороби і пивовари, а виробництво палинки зробилося привілеєм помісної аристократії і деяких монастирів. Держава швидко зрозуміла вигоду виготовлення палинки та монополізувала дане виробництво [43]. Для виробництва напою окрім фруктів використовують також різні ягоди. Це може бути ожина, полуниця, також використовують черешні. Зустрічається також приготування палинка на груші, сливі, винограді, яблуках і навіть абрикосах.

2.2 Гастрономічні маршрути та фестивалі в Закарпатській області

Загалом, подієвий туризм є чудовим способом залучення туристів на певну територію. Такий вид туризму заохочує людей відвідати якусь країну або регіон з бажанням познайомитись з культурою краю ближче, саме через національні свята, паради та фестивалі. Наприклад, символом Болгарії є дамаська троянда. Не видно, що на будь-якому курорті цієї країни можна придбати велику кількість косметичних та доглядових засобів з цієї рослиною, солодоців з її смаком. Можна побачити навіть окремі магазини, де продається виключно продукція на цій болгарській троянді. В країні щорічно в першу суботу і неділю червня проходить фестиваль троянд, тому це є чудова можливість для залучення туристів саме в цей період, адже вони зможуть побачити країну з іншої сторони, не лише як морський курорт та отримати незабутні враження від своєї подорожі.

Закарпатська область дуже багата на фестивалі, які можуть послугувати для неї чудовою рекламою, та на основі яких можна створювати окремі туристичні продукти, де такі події будуть основною дестинацією подорожі. Особливо велика кількість фестивалів має гастрономічне направлення, адже область має багату національну кухню, яку можна показувати з абсолютно різних сторін.

Одним з таких фестивалів, що отримав не тільки статус міжнародного, але і визнання одного із кращих та наймасштабніших фестивалів Закарпаття є фестиваль виноградарів-виноробів «Угочанська лоза» – традиційне свято вина у місті Виноградів. В мережі Інтернет, можна знайти інформацію про програму фестивалю, коли він проводився останній раз, це був 2019 рік. Організатори пропонували туристам проїхати «Винним шляхом Боржавською вузькоколійкою» за маршрутом Виноградів – Шаланки. Це єдина діюча на Закарпатті вузькоколійка, з якої відкриваються неперевершені пейзажі Виноградівщини. Півторагодинна подорож потягом з зупинками, а також у програмі туру дегустація вин в дегустаційному залі винного підвалу Ференца II Ракоці в селі Шаланки. Основне фестивалеве дійство відбувалось на наступний день, коли центральними вулицями міста проходила театралізована хода, що представляла багатонаціональність та мультикультурність прикордонного району. Далі у парку Перені гості мали можливість скуштувати близько 150 видів домашніх вин високої якості, відвідати колоритні сільські двори, а також була організована концертна програма, головною зіркою якої став один з кращих музичних гуртів Закарпаття, «Чаламада». Такий фестиваль дав можливість ознайомитись з культурою цього краю, його традиціями та звичаями, а найголовніше - гастрономією винорядного краю [58]. На нашу думку, пандемія COVID-19 послугувала основною причиною припинення функціонування цього фестивалю, а повномасштабне вторгнення продовжило таку тенденцію. Наразі, актуальну інформацію за 2024-2025 рік про дану подію знайти не вдається. На жаль, подібна ситуація сьогодні не обійшла багато фестивалів, тому відомі та популярні раніше події – сьогодні можуть бути припинені на завжди. Туристична галузь не входить до первинних потреб людини, тому при економічних кризах, війнах, пандеміях, коли людина обмежена у своїх фінансових можливостях (або має будь-які інші скрутні обставини), вона буде зазнавати занепаду першою. Проте, всі фестивалі можуть бути відновлені знову, якщо залучили гарну їх промоцію та фінансування.

Фестиваль-ярмарок «Гуцульська бринза» започатковано в 1999 році та він безперечно є візитівкою Рахівського району Закарпатської області, а також

демонструє культурно-мистецьке життя цього краю. Його можна вважати традиційним щорічним підсумком відродження і розвитку на Рахівщині вівчарства. Сьогодні, вівчарство для Закарпаття – це складова самобутньої історії, етнографії і культури. Навіть така відома традиційна страва, як банош часто подається саме з бринзою. Тут можна спробувати справжню гуцульську бринзу, що приготована різними способами, а також придбати продукцію для себе. Це свято присвячене в першу чергу поверненню пастухів, які за кілька місяців до цього йдуть в полонини, а повертаються вже з початком осені, тому фестиваль проводять в першу неділю цієї пори року. На ньому також запалюють полонинську ватру, яка з давніх давен слугує оберегом на кожній полонині для вівчарів і отар. Після цього, гості фестивалю зможуть розглянути експозиції народних ремесел, що представляє кожен регіон, позмагатись між собою у конкурсах, а також послухати виступи різноманітних творчих колективів [54].

«Ужгородська паланчіта» (м. Ужгород) Слово «палачінта» в перекладі з угорської мови на закарпатський діалект означає «млинець». Це ще одне гастрономічне свято, метою якого є підтримка та збереження закарпатських традицій, що проводиться взимку. На фестивалі вас чекатимуть млинці за оригінальними рецептами, з усіма можливими начинками, також інші традиційні закарпатські страви, дегустація напоїв серед яких закарпатське вино та глінтвейн. Програмою також передбачені народні гуляння та концертна програма. За традицією автору найсмачнішого млинця вручать приз «золота палачінтовка», тобто сковорідка [2]. Наразі можна знайти інформацію, як даний фестиваль доєднується до благодійного руху. Після 24 лютого 2022 року, організатори під час проведення цієї події збирають кошти на потреби нашої армії, що є вкрай важливим сьогодні.

У селі Колочава Закарпатська області проходить фестиваль ріплянки – традиційна місцева страва, основним інгредієнтом якої є картопля. Колочавці, жителі цього села, називають цей продукт «ріпа», він чого вже і походить загальна назва цього рецепту. Фестиваль проводиться з 2013 року, у другу неділю червня, мета події – популяризація улюбленої страви жителів цього села, як своєї місцевої

кухні. Програма фестивалю дозволить побачити процес приготування ріп'янки, відповідно кожен зможе навчитись цьому рецепту, варіацій якого є багато, а також дізнатись секрети його приготування, перейняти досвід жителів села, які охоче поділяться своїми вміннями. Окрім цього, гостям також видають буклети з рецептом. Свято також супроводжується театралізованими діями, піснями та танцями [49].

Окремої уваги заслуговують фестивалі вина. Загалом, досить відомий факт, що Закарпаття має давні виноробні традиції, продукція яких є дуже популярною сьогодні. Розглянемо для прикладу два, відповідно про біле та червоне вино. Фестиваль «Біле вино» в місті Берегово – це міжнародний фестиваль вина, що вперше було проведено у 2000 році. Це місто здавна було центром виноробства, сьогодні тут збереглось багато винних підвалів і деякі досі використовуються. Починаючи з цього часу, щорічно закарпатські винороби з приходом весни збираються на центральній площі міста, що має назву Кошута, і впродовж 2-3 днів пропонують продегустувати свої кращі зразки вина та обмінятись досвідом між собою. Даний фестиваль проводить Винний Лицарський Орден святого Венцела, члени якого взяли на себе зобов'язання відродити та популяризувати винну славу Березівщини. Програмою фестивалю зазвичай також передбачена виставка та продаж устаткування для виробництва, науково-просвітницька конференція з питань виноградарства та виноробства, культура пиття вина, виступи музикантів і танцювальних колективів та багато іншого [55]. Для поціновувачів червоного вина – фестиваль «Червоне вино», який щорічно проходить у місті Мукачево. Відбувається він впродовж декількох днів, у січні місяці. Це один з перших виноробних фестивалів в Україні, що було започатковано у 1996 році. Даний захід є справжнім святом, окрім дегустації найкращих сортів вин, гостей також будуть дивувати колядками, унікальними закарпатськими смаколиками, цікавими розповідями, виступами місцевих виконавців, театралізованими сценками та унікальною атмосферою загалом. Також на це свято приїжджають сотні виноробів, як і власників великих компаній, так і маленьких підприємств. Варто відмітити, що організатори фестивалю гарантують своїм гостям високу якість продукції, адже до

участі допускають лише надійних та перевірених виробників. Для того, щоб взяти участь, варто перш за все підтвердити наявність обладнання для виготовлення вина, мати у своїй власності виносховище, адже вино має зберігатись за належних йому умов [56].

А у селі Геча відбувається фестиваль варіння леквару, або іншими словами – традиційного закарпатського джему, що виготовляється з певних сортів сливи. Цей рецепт часто використовується як начинка до різноманітних десертів, або окремий повноцінний смаколик. Історія сливового повидла має давнє походження. Літні жителі села свідчать про те, що приготування такої страви сягає своїм корінням аж 18 століття. Окрім свого важливого історичного та етнічного значення, леквар також несе сакральний сенс, адже варіння цієї страви об'єднує угорську селянську громаду. Під час даного заходу можна скуштувати та придбати страви з лекваром. Окремо також проводяться конкурси на найсмачнішу угорську страву, у різних номінаціях. Для учасників фестивалю та його гостей із різних областей України пропонується також розважальна програма [52]. При пошуку інформацію про дану подію вдалося знайти програму даного свята угорською мовою.

"Термальні води Косино" проводить фестиваль «Чемпіонат бограчу». До цієї події можна долучитись не лише у якості гостя, а й як учасник. Так як захід є костюмованим, це означає що кожен хто приймає участь має бути вдягнутий у традиційне вбрання, тому цей фестиваль точно зможе познайомити вас з національним колоритом території. У гостей також буде можливість станцювати запальний угорський чардаш. Проте, найголовнішим елементом події звичайно виступає дегустація бограчу та місцевих напоїв, а також можливість дізнатись таємниці приготування страв на живому вогні [33].

Варто окремо розглянути гастрономічні маршрути по Закарпатській області. Існують різні їх тематики, тому кожен турист знайде щось собі до вподоби. Наприклад, у 2021 з'явилась пропозиція започаткувати гастрономічний туристичний маршрут «Гуцульські сирні плаї», до якого планувалось залучили 13 виробників. Така ідея вмотивована тим, щоб туристи мали можливість відвідати не поодинокі локації, а зібрати певні з них до купи, щоб під час однієї подорожі

завітати одразу в декілька таких точок. Маршрут об'єднує багато локацій, серед яких саме різні крафтові виробництва сирів. Ідея з'явилася внаслідок діяльності європейського проекту «Підтримка розвитку системи географічних зазначень в Україні». Сертифіковані господарства, що увійшли до даного маршруту є учасниками даної ініціативи, виробники продуктів із захищеним географічним значенням – гуцульська овеча бринзя (Рахівський район) та гуцульська коров'яча бринз (Верховина, Івано-Франківщина). Окрім бриндзи пропонується також скуштувати вурду, гусянку, різноманітні тверді сири та інші кисломолочні продукти. Даний маршрут створювався, рівняючись на французькі дороги сиру, зокрема, йдеться про Дорогу сиру Савойї. До туру також входить відвідування двох дегустаційних залів та музею гуцульської бринзи у Рахові. Програма пропонує знайомство з давніми традиціями сироваріння, вівчарства та скотарства на полонинах Карпат, які обережно зберігають впродовж століть. Звичайно передбачена дегустація, що включає приблизно 15 різних видів продукції, а також є змога прийняти участь у процесі приготування, а не лише бути відстороненим спостерігачем [38]. Такий маршрут звичайно чудово підходить для поціновувачів сиру, а також є досить зручним через своє вузьке тематичне спрямування. Іноді, на мою думку, в гастрономічних турах можна помітити перенасичення дестинаціями, коли туристу пропонують за одну подорож відвідати і виробництво вина, і виробництво сирної продукції, і скажемо певну пташину ферму, що не має сфокусуватись на одній тематиці. Додавати до одного маршруту різні за спрямуванням локації є доцільним, проте я вважаю, що треба дотримуватись певного балансу, щоб у туристів не виникало відчуття розгубленості.

У 2012 році розроблявся ще один туристичний маршрут містом Ужгород – кавовий. В цьому місті біля однієї з кав'ярень її власниця відкрила пам'ятник кавоману, біля другої її власниця встановила пам'ятник кавовій чашці, відомий скульптор Михайло Колодко ще в одному ресторанчику виготовив ведмедика з кавових зерен, а також можна побачити скульптурну композицію «Турка». Маршрут пролягає до міста Мукачево, де є лава, на якій сидять два скульптурні кавомани та п'ють каву. Туристи будуть мати можливість продегустувати напої, а

також придбати мелену або в зернову каву з назвою «Закарпатська». Запропонував ідею створення даного маршруту завідувач кафедри туризму, проректор УжНУ та колекціонер кави – Федір Шандор. Домовившись з власником ресторану «Палачінта», з одного боку стіни закладу буде намальована карта, за якою екскурсоводи матимуть можливість наочно показати що таке кавовий маршрут та кава по-закарпатськи. На карту планувалось нанести всі локації, де варто зупинитися, згадані вище кавові пам'ятники та найкращі заклади зі смачним напоєм. З іншого боку стіни розташовані виставкові композиції кави з різних країн світу, чашечки фінджі, кавовий леквар та все інше, що пов'язано з цим продуктом. Туристичний інформаційний центр, який очолює Олександр Коваль, вже другий рік збирає відгуки про кав'ярні серед яких надалі планують обирати ті, що будуть внесені до цього маршруту [30]. Такий маршрут можна розглядати, як свого роду виклик місту Львів, адже знаючи всі принади його копалень, туристи забувають, що існують також інші міста, що можуть запропонувати свої рецепти кави, зокрема кава по-закарпатськи. Саме в Закарпатській області можна знайти кілька десятків видів та варіацій цього напою, кавові зерна різноманітної прожарки та помолу.

«Колочавські Медові Стежки» – це новий пішохідний маршрут на Закарпатті, що включає близько 20 місцевих пасік та локації, де проводять апітерапії, а також різні пам'ятки культури та природи. Всі ці елементи зібрані на карті, яку розробили в межах проекту «Карпатська бджола – спільні заходи із збереження унікальної природної спадщини в українсько-польському прикордонні». На цій же карті позначено ще один результат реалізації цього проекту – атракційна пасіка «Від дуплянки до розумного вулика», що функціонує на новаторському підході у бджільництві. Загалом, проект спрямований на створення цілісних підходів до збереження аборигенної, карпатської бджоли разом зі старими традиціями бджільництва. Основними результатами проекту стануть транскордонні заходи, спрямовані на популяризацію природної спадщини (фестиваль меду в Колочаві, заключна конференція у Косові, воркшоп у Ряшеві). Маршрут «Колочавські Медові Стежки» має протяжність 22 кілометри, його метою є урізноманітнити дозвілля

туристів та відкрити нові «медові» локації, насолодитись природною і культурною спадщиною Колочава [1].

Маршрут «Північнозберезький винний теруар», проходить через міста Мукачево та Іршава, а також два райони. Він включає в себе шість рекомендованих об'єктів. Серед них три розташовані у місті Мукачево, наприклад таке місце, як Замок Паланок. Винний сад – це ресторан та винарня клубного типу, саме тут можна спробувати такі історичні сорти вина, як Цвайгельт, Мюллер Тургау, Черсегі. Медовий дім має дегустаційну залу, де можна побачити колекцію меду з більш ніж 60 країн світу, унікальну карту України в сотах, воскові свічки та колекцію іграшкових бджілок. Звичайно ж, відбудеться дегустація різних сортів меду з місцевої пасіки та медових напоїв власного виробництва, а ще буде змога одягнути костюм пасічника і спробувати попрацювати зі справжнім вуликом. У селі Бобовище Мукачівського району, прямо у скелі знаходяться винні підвали, у дегустаційному залі гості мають змогу скуштувати різнобарвну палітру вин, від сухих сортів до десертних, а також легендарне вино – «Троянда Закарпаття». У цьому ж селі розташований винний підвал родини Анталовського, де відвідувачам запропонують майже два десятки сортів вин власного виробництва. Село Пістрялово Мукачівського району познайомить гостей з фермерським господарством Шато Паук, площа виноградників якого складає 32 гектари, з них європейські сорти 27,5 га, а об'єм виробництва вина сягає 50 тисяч літрів на рік. Маршрут також пропонує до відвідування три фестивалі, серед яких вже розглянутий в цій роботі фестиваль «Червене вино» в місті Мукачево. Також фестиваль «Гамора» в селі Лисичево Іршавського району, це перший фестиваль ковальського мистецтва та народних промислів, що проходить в липні кожного року на базі унікальної діючої водяної кузні. Вона є унікальною, через те що лишається майже єдиною працюючою на силі води в Європі. Фестиваль «Бобовищанське гроно» в селі Бобовище Мукачівського району щорічно проходить в жовтні та вважається візитною карткою краю, де можна зануритися у традиції та культуру наших предків, а також спробувати смачне вино [10].

Маршрут «Солодке Закарпаття» був розроблений закарпатськими кондитерами разом із кафедрою туризму Ужгородського національного університету. Гості регіону зможуть скуштувати солодощі усіх національних меншин краю, яких налічується понад 100, а тому тут представлені ледь не всі кухнісвіту. Баники, кіфлики, фанки, чивриги, знамениті торти «Добош» і «Празький», «Естергазі», єврейські маковики та багато інших кондитерських виробів. Крім випічки та солодких напоїв, на додаток буде представлена також дегустація сирів та різних видів меду, адже як відомо саме ці два продукти чудово пасують один до одного. Гості маршруту будуть мати можливість долучитись і до виготовлення цих солодощів і навіть більше, адже також передбачено шоколадний масаж, ванільна ванна, шоколадне обгорткування. Загалом, туристи зможуть обрати собі шлях залежно від власних уподобань [39]. Особливість даного маршруту полягає саме у присутності в ньому SPA-процедур, тобто окрім гастрономічного туризму, турист також долучається і до рекреаційної діяльності. Безперечно, це є родзинкою «Солодкого Закарпаття» і точно зможе привернути увагу потенційних гостей.

Ще один винний маршрут, «Південно-Березький винний теруар», проходить через місто Берегово та Берегівський район і включає в себе вісім рекомендованих об'єктів. П'ять з них розташовані у місті Берегово. Першим об'єктом, що розташований при в'їзді у місті Берегово є дерев'яний пам'ятник «Виноградний прес», як символ виноградарства. Наступний об'єкт – це дегустаційний зал «Старий підвал», що розташований в горі, по якій колись проходили північні кордони Римської імперії. Він існує понад 300 років, а його стіни вкриті шаром благородної плісняви. Тут виготовляються сухі марочні вина з історичних районованих сортів винограду Берегівського виноробного краю за традиційними технологіями, а готовий продукт витримуються у дубових бочках. Далі пропонується відвідати винний підвал Василя Надя, де вина зберігаються у 400-літніх винних погребах. Ще одним об'єктом є музей винороба Чиза, завод «Чизай». Музей винороба Чиза – це перший музей знакової для Закарпаття справи. Програма екскурсії включає прогулянку територією виноробної компанії, спуск у виносховище та відвідування

музею. Чиз – реальна історична фігура, перший власник виноградників і виробник вина в урочищі поблизу Берегова. Звичайно ж, до маршруту також включені і виноградники Шато Чизай, що являють собою унікальний мікротеруар. Це найгарніші виноградники України, тут на 70 гектарах зростають добірні лози таких сортів, як Черсегі Фюсереш, Піно Нуар, Каберне Фран, Трамінер Рожевий та інші. Також в селі Яноші Берегівського району знаходиться музей вина, в залі якого розташована виноробна карта краю, що датована 1884 роком. Загалом, тут більше ста винних експонатів, серед яких стародавні знаряддя виробництва, бочки тощо, а також у гостей є можливість продегустувати найкращі сорти закарпатських марочних вин. В селі Кідьош Берегівського району розташовані винні підвали. Тут напій виготовляють в домашніх умовах, за традиційними технологіями з витримкою у дубових бочках. Поряд, розташована дегустаційна зала, де можна скуштувати ці вина. В північносхідному напрямку від села Бене Бергівського району знаходять винні підвали родини Урста, їх вік понад 400 років. Тут пропонуються авторські купажі вин та вина традиційних сортів. Маршрутом також передбачено відвідування свята молодого вина у місті Берегово, яке щорічно проходить у листопаді місяці. Впродовж фестивалю відтворюють традицію вивезення першої бочки вина поточного урожаю, а також відтворюють традиції середини XIX століття [10]. Загалом, наведені для прикладу 2 винні маршрути є не єдиними за своєю тематикою в Закарпатській області. На мою думку, саме винних маршрутів в даній області є достатня кількість.

2.3 Аналіз розвитку гастрономічного туризму в Закарпатській області

Гастрономічний туризм хоч і часто є основною мотивацією подорожі, проте всеодно супроводжується іншими видами туризму. Наприклад, відвідуванням історичних пам'яток міста, так як у винному маршруті «Північнозберезький винний теруар», куди до переліку рекомендованих об'єктів ввійшов замок Паланок. Таке комбіноване проведення чату урізноманітнює відпочинок, робить

його більш динамічним та цікавим. Проте, варто не перенасичувати тематичні маршрути чи тури елементами іншої тематики, адже тоді втратиться першочерговий задум. Таким чином, для того щоб розробити гастрономічним маршрут по Закарпатській області, варто звернути увагу також на інші ресурси цієї території. Знаючи про них, з'явиться можливість створити не сухий та одноманітний продукт, куди будуть включені виключно гастрономічні дестинації, а дозовано розбавити його і іншими принадами Закарпаття.

Закарпатська область має помірно-континентальний клімат, який формується переважно вологими повітряними масами з Атлантичного океану і континентальним повітрям помірних широт, адже гори перешкоджають проникненню холодних повітряних мас з півночі. В Закарпатській області чітко прослідковується 4 пори року. Найбільше опадів випадає на сході та північному сході області, зменшуються у в південно-західному напрямку. Переважно опади припадають на літо, яке іноді супроводжується зливами та грозами. Сніговий покрив у гірській частині області встановлюється в середині листопада, сходить на початку квітня. На рівнинній території нерідко бувають зими без стійкого снігового покриву. За показниками кількості днів із сонячним сяйвом Закарпатська область поступається лише південним областям України. Сприятливі кліматичні умови дозволяють забезпечити відпочинок цілий рік, оскільки кліматичні умови для повноцінного відпочинку зберігаються тут протягом 10-11 місяців на рік [32].

Закарпатська область - одна з найбільш лісистих областей України, де лісистість становить 52%, а площа земель лісового фонду, підпорядкованих Закарпатському обласному управлінню лісового та мисливського господарства складає 588,8 тис га [16]. В Карпатах збережені найбільші в Європі ділянки пралісів, унікальні рослинні угруповання від низинного до альпійського поясу. Екосистема Карпатського біосферного заповідника віднесена до найцінніших екосистем Землі і входить до міжнародної мережі біосферних резерватів ЮНЕСКО [51]. Закарпатська область перетнута густою мережею річок, включаючи 152 ріки довжиною приблизно 10 км, серед яких можна виділити Терембл, Синявку, Велику Угольку та інші. Найбільшою серед них є річка Тиса, ліва притока Дунаю.

Різноманіття річок створює унікальні можливості для різних видів водних видів спорту. Закарпатська область багата на мінеральні води всіх бальнеологічних груп, що представлені різноманітними мінеральними та термальними водами та виявлені у різних частинах області, за якістю та кількістю лікувальних джерел дана область визнана провідною в Україні [31]. Закарпатська область може вразити так званими водограями – тобто водоспадами. Наприклад, "Шипот" у селі Пилипець Хустського району, "Скакало" у селі Чинадійово Мукачівського району, "Тростянець" у селі Кваси Рахівського району, "Труфаниця" у селі Ясіня Рахівського району. Спелеоресурси представлені Карпатськими печерами. [50].

Загалом, стримуючим фактором розвитку гастрономічного туризму, як і будь-якого іншого виду, на території Закарпатської області та України в цілому виступає пандемія COVID-19, що розпочалась у 2019 році. Через унеможливлення проведення будь-яких масових заходів, було відмінено багато фестивалів в даній області, які, на жаль, такі не відновили свою діяльність досі. А також повномасштабне вторгнення на територію України, яке почалось 24 лютого 2022 року та наклалось на пандемію. Війна несе собою безліч причин при яких людина не просто не має фінансової можливості долучатись до відпочинку, а не має бажання відпочивати. Фінансування переважно йде на потреби армії, допомогу постраждалим, реабілітацію військових та багато інших негаразд. Відповідно, туризм у нашій державі не мав абсолютно часу на своє відновлення після пандемії, це ще одна причина чому нині деякі заходи так і не відновили своє функціонування.

Гастрономічний туризм є одним із найперспективніших напрямів. Турист має змогу пізнавати нові смакові поєднання, одночасно знайомлячись з іншими культурами, кулінарною майстерністю та новими рецептами страв інших народів. Хоч багато науковців заявляють про активний розвиток цього виду туризму в Україні, насправді ж це не так. Винні тури по Закарпатській області досі не набули широкої популярності серед туристів, в тому числі і серед іноземних. І взагалі, гастрономічні маршрути присутні в області, проте деякі з них або досі розробляються, або досі довершуються, або так і не вийшли на етап розробки. Вони є, проте їх не така велика кількість. Найбільше, переважають саме винні маршрути.

У розділі 1 було розглянуто приклади пост-воєнного відновлення туризму в інших країнах. Це відбувалось переважно через те, що кожна така країна мала свою особливість, навколо якої можна було розвивати туризм. Наприклад, на Кіпрі стрімкого розквіту почав набувати круїзний, екологічний та купально-пляжний туризм. У Єгипті став розвиватися рекреаційний і культурно-пізнавальний туризм, у Боснії і Герцеговині - «темний туризм». А от у Грузії якраз одним з видів туризму, почав розвиватись став гастрономічний, зокрема, винний. Сьогодні Грузію знають як гостинну країну, в якій неповагою буде навіть відмовитись від того, щоб сісти за стіл. Наш народ завжди був відомий, як привітний, господарський, працьовитий та гостинний. Гастрономічний туризм може стати однією з основних опорів в відновленні туризму в Україні після війни. Даний вид туризму може бути як окремою темою туру чи маршруту, так і бути додатковою частиною будь-яких інших видів туризму. Закарпатська область багато на різноманітні природні ресурси, створюючи маршрути по яким, можна залучати в програми і різні крафтові сироварні, відвідування винний погребів, точки з найсмачнішою кавою по-закарпатські, включати відвідування різних фестивалів, зокрема наведених в цій роботі. Це абсолютно широке та ресурсне поле для розвитку туристичної галузі. Серед стратегій розвитку гастрономічного туризму по Закарпатській області можна запропонувати наступні:

- залучення іноземних інвестицій, пропонувати готельним мережам зі світовим ім'ям приходити на ринок нашої держави та розповідати про переваги гастрономії Закарпаття;
- просування існуючих гастрономічних турів Закарпатською областю, створення потужної рекламної кампанії, задля того, щоб наша країна асоціювалась з місцем відпочинку, а не лише з небезпекою та військовими діями;
- гастрономічний туризм може, як вже згадувалось, стати частиною турів з іншою тематикою, зокрема можна пропонувати такі тури для військових, адже після війни стане питання відновлення їх психічного здоров'я [15].

- користь також принесе звернення до професіоналів, що допоможуть створити справжній бренд Закарпатської області та хорошу рекламу, можна звернутись за запитом про брендинг саме гастрономічної складової регіону.

Щодо останньої запропонованої стратегії, можна звернутись за допомогою до такої організації, як Bloom Consulting. Невміння виділяти у кожному регіоні свою етнічну візитку картку не дозволяє у повній мірі зацікавити туристів тією чи іншою територією. Сьогодні часто можна побачити, як схожі між собою продукти просуваються у різних регіонах. Таким чином, складається враження, що окремо всі регіони позбавленні своєї «екзотики», є достатньо посередніми і відповідно – не цікавити для подорожі. Правильний регіональний брендинг може допомогти виділити унікальність кожної області, в тому числі і правильно продати гастрономію Закарпатської області.

Bloom Consulting представляє собою іспанську консалтингову фірму, що спеціалізується на національному брендингу. У 2003 році її заснував Хосе Філіпе Торрес. Робота компанії зосереджена в основному на проектах брендингу країни, брендингу міста та брендингу регіону, включаючи дослідження в галузі туризму. Щорічно компанія публікує Bloom Consulting Country Brand Ranking у двох окремих версіях: Tourism та Trade. У рейтингу використовуються десятки змінних, щоб формують позиціонування країни не за суб'єктивними поглядами, як це роблять схожі компанії, а за сталими фактами. Чим вище країна в списку, тим краще вона в порівнянні зі своїми конкурентами в позиціонуванні для залучення прямих іноземних інвестицій або туристів [5]. Компанія надає країнам, регіонам і містам широкий спектр консалтингових послуг і власну технологію для створення інноваційних стратегій брендингу місць, а також вимірює ефективність і репутацію нації та бренду конкретного місця. Бренд країни, регіону чи міста — це актив, яким необхідно керувати за допомогою чіткого та різноманітного набору методологій щоб досягти бажаних цілей. Підхід Bloom Consulting до брендингу виходить далеко за рамки логотипу, слогану та інших методів маркетингу. Команда заглиблюється в місце, щоб справді відчувати його ідентичність, що дає змогу розробити дієву стратегію. Цей підхід ґрунтується на запатентованому інструменті, створеному для

ілюстрації різноманітності точок сприйняття брендингу місця та цілісного бачення. Для кожної країни, регіону та міста є п'ять параметрів або вимірів брендингу: привабливість для інвестицій; привабливість для туризму; привабливість для таланту; посилення популярності (збільшення зусиль громадської дипломатії); зміцнення експорту. Кожен вимір має свою цільову аудиторію з чіткими специфічними потребами. Цільовою аудиторією туризму, наприклад, є відповідно туристи, які будуть прагнути отримати неперевершені враження від відпустки, відвідуючи те чи інше місце. Таким чином, методологія Bloom Consulting або працює цілісно, об'єднуючі всі п'ять параметрів, або фокусується на виділенні кожного виміру окремо, для розробки унікальних та індивідуальних стратегій. В основі колеса лежить центральна ідея – емоція, яку людина відчуває, але не може передати словами, коли «спілкується» з місцем особисто чи онлайн [7]. Відповідно, якщо звернутись до цієї фірми із запитом про позиціонування національної кухні Закарпатської області, можна отримати працюючу стратегію. На її основі буде простіше розвивати гастрономічний туризм області, впроваджувати маркетингові ходи і, як результат – залучати більшу кількість туристів в цю місцевість. Брендинг території є сучасним та потрібним інструментом, тим більше якщо розглядати Закарпатську область в країні, яка вистояла криваву війну. Люди будуть робити на цьому акцент, через що наша країна може почати асоціюватись виключно з горем та болем. Коли війна закінчиться, важливо пам'ятати про неї та всіляко освітлювати для інших націй, адже це наша історія. Проте, така позиція буде здебільшого зрозуміла саме нам, українцям, адже ми на власні очі бачили це. Інші ж люди, коли відправляються у відпустку, вони мають на меті отримати позитивні емоції, отримати розрядку. Тому задля того, щоб люди хотіли приїхати до нас, ми маємо сформувати позитивний імідж для туристів, адже вони їдуть за враженнями.

Згідно даних головного управління статистики Закарпатської області [23], можемо проаналізувати інформацію про діяльність туристичних організацій. Це туристичні оператори та агенти, діяльністю яких є організація та забезпечення створення туристичного продукту, реалізація та надання туристичних послуг, посередницька діяльність щодо реалізації характерних та супутніх послуг. Остання

актуальна інформація наявна лише за 2020 рік. Впродовж 2019 року 28,0 тис. осіб офіційно скористалися послугами туристичних організацій даної області. З них 19,9 тис. осіб – громадяни України, які виїжджали за кордон, 8,0 тис. осіб склали внутрішні туристи та 0,1 тис. осіб становили іноземні громадяни. Порівнюючи з попереднім роком кількість громадян України, які виїжджали за кордон, збільшилася на 5,6%, кількість внутрішніх туристів – на 27,3%, кількість іноземних туристів – зменшилася на 37,4%. У 3,5 рази збільшилася кількість відвідувачів, яким було надано екскурсійні послуги. У 2019 році здебільшого метою поїздки туристів було проведення дозвілля та відпочинку. Серед загальної кількості туристів 17,8% склали діти та підлітки, що становили 5,0 тис. осіб. Впродовж 2019 року загалом суб'єктами туристичної діяльності області надано 185,2 тис. туроднів, де на кожного туриста в середньому припадало по 6,6 туродня, всього було продано туристичних путівок на 273,0 млн. грн [24].

Загалом, Закарпатська область входить до групи регіонів, з найбільшою кількістю гастрономічних фестивалів та свят [11]. Такий факт є аргументованим та природним, зважаючи на всі наведені вище факти у цій роботі: широкий асортимент традиційних страв, вплив сусідніх культур на національну кухню краю, природну та кліматичну обумовленість території, а також народний колорит, що зберігся. Гастрономічний туризм даної області може стати однією з провідних стратегій розвитку території після закінчення війни та джерелом надходження коштів у бюджет як області, так і всієї країни. Наразі, існують стримуючі фактори функціонування гастрономічної туристичної діяльності (відголоски пандемії та повномасштабна війна). Проте, за вдалого підлаштування цього виду туризму під реалії, які нас чекають по завершенню війни (створення позитивного іміджу країни, створення окремих турів з елементами гастрономії задля відпочинку та реабілітації військових), а також вдалий брендинг області та залучення іноземних інвестицій на цю територію зможе принести розквіт туристичній галузі регіону.

РОЗДІЛ 3. РОЗРОБКА ПРОЄКТУ ГАСТРОНОМІЧНОГО МАРШРУТУ ПО ЗАКАРПАТСЬКІЙ ОБЛАСТІ.

3.1. SWOT-аналіз розвитку гастрономічного туризму в Закарпатській області

Провівши аналіз природних умов, туристичних ресурсів та розвиток гастрономічного туризму Закарпатської області було проведено SWOT-аналіз (Таблиця 3.1 в Додатку А).

Серед сильних сторін можна виділити перш за все вигідне географічне положення Закарпатської області, адже вона межує з 4 країнами (Румунія, Угорщина, Словаччина, Польща). Широкий спектр національних страв пояснюється впливом інших країн на дану кухню (панування інших держав на цій території, вплив країн-завойовників, багатонаціональний склад населення, міжнаціональне спілкування, обмін досвідом між різними культурами та родинні стосунки між ними). Характерною рисою закарпатської кухні є простота в наборі продуктів і доступність технологій. Кухня базується в основному на тих продуктах, які можна виростити на місці, хіба що в окремих зонах кухня має свої особливості. Вона органічна, адже відбувається приготування продуктів тваринного та рослинного походження, за перевіреними домашніми рецептами і способами кулінарної обробки. Приготування їжі спрямоване насамперед на забезпечення працездатності і здоров'я людини. Їжа відповідає вимогам щодо раціонального харчування. Окрема увага у національних стравах також приділяється солодощам. Існує різноманіття чайних напоїв, що може називатись візитною карткою Закарпатської області.

Також треба виділити сприятливий клімат області, адже чітко можна прослідкувати 4 пори року, а за показником кількості днів із сонячним сяйвом вона поступається лише південним областям. За показниками кількості днів із сонячним сяйвом дана область поступається лише південним областям України. Дана область є однією з найбільш лісистих в Україні. Тут збережені найбільші в Європі ділянки

пралісів, унікальні рослинні угруповання від низинного до альпійського поясу. Екосистема Карпатського біосферного заповідника віднесена до найцінніших екосистем Землі і входить до міжнародної мережі біосферних резерватів ЮНЕСКО. При організації відпочинку тут, це може стати великим плюсом, адже дерева виділяють фітонциди, що справляють оздоровчий ефект на організм людини. Окремо варто також сказати, що Закарпатська область перетнута густою мережею річок, багата на мінеральні води всіх бальнеологічних груп, що представлені різноманітними мінеральними та термальними водами та виявлені у різних частинах області. За якістю та кількістю лікувальних джерел вона визнана провідною в Україні. В області наявні водограїв (водоспади). Спелеоресурси Закарпаття представлені Карпатськими печерами.

Природні та кліматичні умови області також є один з факторів розвитку національної кухні, адже вони дають можливість виробляти необхідну кількість продуктів рослинного і тваринного походження. Гірські райони мають сприятливі умови для відгодівлі худоби, виробництва молочної продукції, вирощування картоплі. В області створено ряд рибних господарств, які вирощують такі цінні види риби, як форель, короп та багато інших. Активно розвивається колективне та індивідуальне городництво і садівництво, відгодовується багато свійської птиці, кролів і свиней. Низинні райони мають повний достаток високоякісних овочевих, зернових та фруктових культур.

Таким чином, можемо зробити висновок, що Закарпатська область України має всі передумови для розвитку гастрономічного туризму. Він може бути доповнений іншими видами туризму через різноманіття природних умов області: водні види спорту, екотуризм, етнотуризм, спелеотуризм, оздоровлення, бальнеологічний туризм тощо. Такі DESTИНАЦІЇ можна додавати до гастрономічних турів та маршрутів, задля їх урізноманітнення, щоб вони ставали більш динамічні. Це буде приваблювати різні цільові аудиторії, допоможе створити більш широкий спектр гастрономічних туристичних продуктів області. Національна кухня краю є органічною, що високо цінується у наш час.

Серед слабких сторін розвитку гастрономічного туризму в Закарпатській області можна виділити річки Закарпаття, які характеризуються значним коливанням зимових та літніх опадів, що в свою чергу викликає нестійкий гідрологічний режим. Також сюди можна віднести той слід на нашій культурі та звичаях, який лишило тимчасове панування завойовників з сусідніх держав на наших землях. Це пояснює чому деякі традиції та страви втратили свій першочерговий вигляд та сенс. Слабкою стороною також можна вважати низький рівень інформатизації Закарпатської області, що пояснюється відсутністю деяких послуг у гірських районах місцевості і унеможливлення проведення їх там.

Існує також певний перелік загроз. Стримуючими факторами розвитку гастрономії Закарпатської області, перш за все, виступає війна в Україні, що почалась у 2014 році та набула повномасштабного характеру у 2022 році. Іноземні туристи можуть оминати нашу державу при виборі країн для відпочинку через це. Також низький рівень інформатизації у високогірних районах області може стати завадою, адже сьогодні все більше людей при виборі місця відпочинку надають перевагу місцям, де є стабільне Інтернет-з'єднання або бодай мобільний зв'язок. В такому випадку, важливим буде пояснювати потенційним гостям області переваги такого відпочинку, їх користь для здоров'я, в тому числі користь для зору людини. Показати позитивні сторони відмови від гаджетів на час перебування у даному турі, тобто впровадити відповідні маркетингові стратегії.

Створення одноманітних та схожих між собою маршрутів, як в Закарпатській області, так і по всій державі загалом є важливою проблемою. Однакові та типові тури чи маршрути не будуть цікавити потенційних туристів, тому варто виявити ті унікальні особливості та вміло створити особливі туристичні продукти, аналогів яким не буде як мінімум в інших областях України. Гастрономічні тури можуть стати такими, адже національна кухня краю є неповторною, тому вона владо може бути не лише автономною тематикою маршруту, а і додатком до маршрутів чи турів іншого спрямування. Наприклад, при створенні продукту екотуризму, можна додавати до них відвідування сироварень області, чи кавового маршруту, або гастрономічного фестивалю чи свята. Це дозволить охопити більшу аудиторію

споживачів, які, наприклад, не цікавляться екотуризмом, або не розуміють його суті, проте їх зацікавила перспектива відвідати винні погребі в місті Мукачево та відвідати дегустацію винних напоїв Закарпатської області. Відбувається збільшення спектру послуг, а відповідно очікується більших потоків туристів в дану область.

3.2. Створення та представлення власного маршруту по Закарпатській області

Проаналізувавши туристичний потенціал Закарпатської області нами було розроблено тур «Закарпатська насолода». Даний тур розрахований на 18 осіб. Цільова аудиторія складає дорослих людей, адже програмою передбачено куштування алкогольних напоїв. Основна мета туру полягає у знайомстві з національними стравами Закарпатської області та традиційними рецептурами їх приготування, відвідування дегустаційних залів та екскурсій гастрономічного спрямування, формування власної думки щодо культури харчування в області. Дегустаційні об'єкти маршруту обрані таким чином, що пасують один до одного. Дегустація сиру, до якого часто пропонують мед та вино. Відповідно, маршрутом запланована також дегустація меду та вина. Тривалість туру 2 дні та 2 ночі, тому ми відносимо його до турів вихідного дня. Тур має пізнавальне та відповідно гастрономічне спрямування. Сезонність даного туристичного продукту – цілий рік. До обслуговування по програмі туру входить проживання у готельно-ресторанному комплексі "PRINCE" (харчування ВВ), два ресторани (не входять у вартість туру), відвідування екскурсійних об'єктів (музеї, дегустаційні зали, дегустації) та транспортні послуги (входять у вартість). Маршрут даного туру є автобусним, його протяжність становить 1 737 кілометрів, а тривалість – 24 години та 9 хвилин їзди, без врахування неапланованих зупинок. Маршрут охоплює різні населені пункти Закарпатської області (місто Мікачево, місто Хуст, місто Берегове, село Іза, село Гать), виїзд заплановано з міста Києва. кільцевий

Маршрут є кільцевим, тому повернення відбувається також у місто Київ. Планується щотижневий тур (з п'ятниці по неділю кожного тижня).

Нами було створено маршрут даного туру [34]. Блакитний колір на картосхемі маршруту «Закарпатська насолода» (рис. 3.1, рис 3.2, рис. 3.3) відповідає самому маршруту. Червона позначка – це початкова та фінальна точка маршруту, місто Київ, адже маршрут є кільцевим, тобто починається та закінчується в одній і тій самій точці. Зелена позначка показує готель, у якому буде проживати та снідати група туристів. Коричневі позначки на картосхемі відповідають екскурсійним об'єктам, відвідування яких передбачено маршрутом. Помаранчеві позначки – це заклади харчування, що передбачені маршрутом, проте не будуть входити у вартість туру (обід, вечеря).

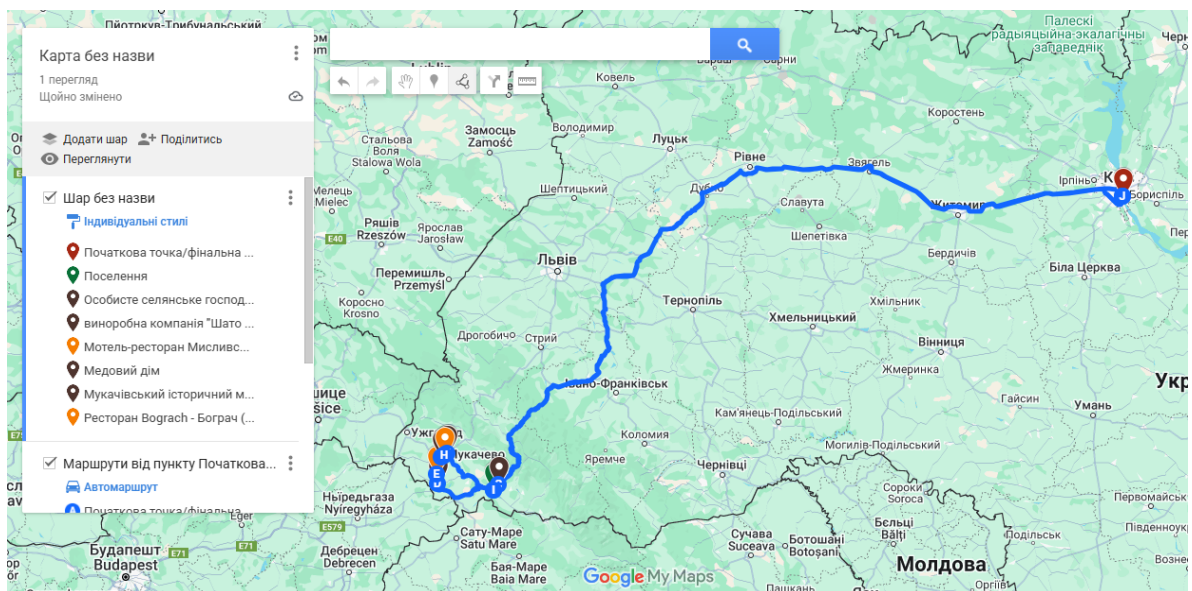


Рис. 3.1 Маршрут туру «Закарпатська насолода» [34]

Для проведення даного туру буде орендовано транспортний засіб. Це можна зробити звернувшись в транспортну компанію «Одісей». Для даного маршруту було обрано автобус MERCEDES-BENZ «SPRINTER 315 CDI», 2015 року. Цей транспортний засіб має вміщення для 18 пасажирів, обладнаний кондиціонером, телевізором, DVD, CD та м'якими сидіннями. Тариф рахується як 21 грн за кожен кілометр маршруту [42].

По приїзду, перш за все варто буде заселити туристів в готель. Так як ми маємо велику кількість туристів (18), ми не можемо розглядати варіант поселення у якість садибі, адже зазвичай вони розраховані на меншу кількість осіб. Тому, проживання буде організоване у готельно-ресторанному комплекс "PRINCE", що розташований у місті Хусті. Серед послуг для гостей є бар та ресторан, безкоштовним Wi-Fi, передбачено терасу. Номери даного комплексу укомплектовані шафою, телевізором із плоским екраном, кондиціонером, постільною білизною та рушниками. Деякі номери мають у своєму розпорядженні балконом. Надаються номери з окремою ванною кімнатою, що оснащена душем та безкоштовними туалетно-косметичними засобами. Працівники цілодобової стійки реєстрації володіють англійською та українською мовами. Харчування типу ВВ передбачає доплату у 170 гривень (планується 2 сніданки, тому до вартості туру буде додано 340 гривень) [19]. При бронюванні даного туру, турист буде мати можливість обрати такі номери для проживання: сімейний люкс номер (3 людини), двомісний стандарт номер (2 людини), двомісний напівлюкс номер (2 людини) та одномісний економ номер (1 людина). Відповідно ціна за різні номери буде відрізнятися.

Маршрутом передбачено відвідування двох ресторанів. Перший, для проведення обіду – мотель-ресторан «Мисливська Чарда». Харчування відбувається на розсуд туристів та не буде включатися до вартості туру. Ресторан спеціалізується на стравах закарпатської та угорської кухонь. Ціни у закладі – демократичні. Наприклад, відбивна з курячого філе та картопляне шпоре обійдеться в 125 грн. Проте, даний ресторан також можна вважати гастрономічним об'єктом показу у даному турі, адже в меню є страви національної кухні області, наприклад різні варіації перкельту, тому бажаючі можуть продовжити знайомство з кухнею області і під час обіду. Даний заклад розташований за адресою вулиця Головна 1б, село Гать, Закарпатська область [35].

У ресторані «Богроч» заплановано проведення вечері туристів. Вартість також не включена до ціни туру та відбувається на розсуд подорожуючих. Даний заклад має позитивні відгуки в мережі та демократичні ціни. У меню представлені

різні страви національної кухні Закарпатської області, такі як банош, перкельт, юшка, гуцульський борщ тощо. Через це даний заклад також можна вважати гастрономічним об'єктом показу у даному турі. Ресторан славиться своїм бограчем, отже бажаючі можуть замовити цю страву і таким чином познайомитись з ще однією візитівкою краю. Розташований за адресою площа Кирила та Мефодія 10-12, місто Мукачево, Закарпатська область [46].

Також маршрутом заплановане відвідування 4 екскурсійних об'єктів. Один з них – ОСГ «Бараново». Це перша точка нашого маршруту, що розташована за адресою вулиця Центральная 259, село Іза, Закарпатська область. ОСГ заснована в 2005 році Юрієм Лепесем та його родиною, які вирішили відродити традиційне вівчарство та сироваріння краю. Дана сироварня спеціалізується на виробництві різних видів за найкращими традиціями закарпатського сироробства. Пакет послуг включає дегустацію 10 видів сиру та напою на вибір (вино чи йогурт), а також екскурсію музеєм народного ремесла та виробництва. Тривалість – 1-1,5 години [26, 40].

Наступним об'єктом маршруту є Виноробна компанія «Шато Чизай». Виноробний комплекс був заснований у 1995 році, коли на місці старовинного маєтку побудували нове підприємство. Сьогодні він оточений 272 гектарами виноградників, у його підвалах зберігається 500 бочок. Продукція даного підприємства виробляється з увагою до виноробної історії краю. Розташований він за адресою Урочище Чизай 1, місто Берегове, Закарпатська область. Класичний пакет дегустації передбачає екскурсію територією, тур по музею винороба Чиза, відвідини виносховища та до витриманих вин, а також дегустацію вин від професійного сомельє. Тривалість – 1-1,5 години [22, 59].

Також серед об'єктів показу маршруту була обрана дегустаційна зала меду «Медовий дім». Вона розташований за адресою вулиця Стара 50, місто Мукачево, Закарпатська область та знаходиться поруч з територією пивзаводу. У музеї представлені зразки меду з Польщі, Ліхтенштейну, Ізраїлю, Іспанії, Тибету, Чехії, Австралії та деяких інших країн. У пакет дегустації для дорослих входить куштування трьох сортів меду, трьох видів медових напоїв та бджолиного пилку.

Все це відбувається у супроводі лекції про життя бджіл, про продукти бджільництва, а також консультацією по їх застосуванню. Після дегустації туристи зможуть отримати пам'ятку-опис про походження та застосування продуктів бджільництва. Також можна придбати різні продукти бджільництва, наприклад сам мед, прополіс, пилок, маточне молочко, трутневий гомогенат, медова косметика та багато інших [20, 21].

Ще один об'єкт, що передбачений маршрутом та не стосується гастрономії області, проте урізноманітнює даний тур - це Мукачівський історичний музей. Знаходиться він у замку «Паланок», що в місті Мукачево Закарпатської області. Сам замок представляє собою пам'ятку архітектури XIV-XVIII століття та є зразком середньовічної фортифікаційної споруди. Історичний відділ музею експонує рідкісні предмети кам'яного віку, мідно-бронзової доби, знайдені під час археологічних розкопок на Закарпатті, що представлені у залах Верхнього замку. В музеї також є етнографічна колекція та картинна галерея з полотнами видатних митців краю. Представлені також експозиції «Вишивка та народний одяг Закарпаття», «Старовинні меблі», «З історії єврейської громади», каплиця Ілони Зрині з колекцією писанок, меморіальна кімната Ш. Петефі, музей болгарської культури, а також працює «камера тортур» [37]. Всі згадані вище об'єкти відмічені відповідною позначкою на картосхемі, а також описані у Таблиці 3.2. (Додаток Б)

Програма обслуговування туру починається з п'ятниці, перший день. Фактично, тур розпочинається з моменту відправлення групи туристів з міста Києва, з автостанції «Видубичі», платформа №1 о 19:00. Передбачений нічний переїзд до Закарпатської області. Відвідування закладів, об'єктів екскурсійної програми, дегустацій та музеїв заплановано на 2й день, тобто в суботу. Другий день туру, субота, розпочинається з заселення в готельно-ресторанний комплекс "PRINCE" о 05:30. Далі туристи мають вільний час щоб трохи перепочити з дороги, а о 08:00 їх чекає сніданок при готелі. О 10:00 починається екскурсійна програма туру, автобус відправляється на перший об'єкт маршруту. Вже о 10:12 група туристів прибуває на ОСГ «Бараново», де пройде дегустація, екскурсія музеєм народних ремесел та по виробництву. Через дві години, о 12:12 автобус

відправляється наступний екскурсійний об'єкт і прибуває о 13:22 на виноробну компанію «Шато Чизай». Там пройде екскурсія територією даного підприємства, тур музеєм винороба Чиза, відбудуться також відвідини виносховища, візит до витриманих вин та дегустація вин від професійного сомельє. О 14:52 автобус з туристами відправляється далі. О 15:01 він прибуває в мотель-ресторан «Мисливська Чарда», де запланований обід для подорожуючих. Далі, в 16:30 транспорт вирушає на наступний екскурсійний об'єкт і о 16:54 прибуває в дегустаційну залу меду „Медовий дім”. Там пройде дегустація з екскурсійним супроводом. В 17:30 група відправляється відправлення на наступний екскурсійний об'єкт, в Мукачівський історичний музей, де запланована екскурсія. Сюди група туристів має приїхати в 17:45. Далі за планом автобус о 19:15 вирушає далі. О 19:27 транспорт має приїхати в ресторан Vograch – Бограч, де запланована вечеря для подорожуючих. О 20:57 автобус відправляється і везе групу туристів назад в готель. Прибуття в готель має відбутись о 22:01, далі туристи відправляються на ночівлю до своїх номерів. Третій день маршруту туру, неділя, починається з того, що о 08:00 туристи снідають при готелі, далі проходять процедуру виселення. Об 11:00 автобус з туристами виїздить з готелю та прямує у зворотньому боці. Так як даний маршрут є кільцевий, він завершується в момент прибуття назад в Київ, на автостацію «Видубичі», платформа №1, що планується о 21:19. Програма обслуговування туру представлена у Таблиці 3.3. (Додаток В)

Визначившись з маршрутом та його програмою, варто розрахувати ціну туру для одного туриста, враховуючи потрібні статті витрат. Тривалість туру – 2 дні та 2 ночі. Протяжність маршруту – 1 737 км. Турист подорожує в складі групи з 18 осіб. На даний тур буде замовлено автобус, тариф якого рахується як 21 грн за кожен кілометр. Туром передбачено поселення в готелі з харчуванням ВВ (2 сніданки, 340 грн) та поселення в номерах різних категорій (сімейний люкс номер (3 людини, 4500 грн за 1 номер), двомісний стандарт номер (2 людини, 1990 грн за 1 номер), двомісний напівлюкс номер (2 людини, 2300 грн за 1 номер) та одномісний економ номер (1 людина, 1150 грн за 1 номер). Відповідно ціна за різні номери буде відрізнятись. До вартості туру також входять: пакет послуг від ОСГ

«Бараново» (дегустація, екскурсія, 170 грн з людини), пакет послуг від виноробної компанії «Шато Чизай» (екскурсія територією, тур музеєм винороба Чиза, відвідини виносховища, візит до витриманих вин та дегустація вин від професійного сомельє, 300 грн з людини), пакет послуг від дегустаційної зали меду «Медовий дім» (дегустація з лекційним супроводом, 190 грн з людини), вхідні квитки до Мукачівського історичного музею (100 грн з людини) та екскурсія в ньому (300 грн з людини). (Таблиця 3.4 в Додатку Г).

Оренда транспортного засобу буде коштувати 36477 грн, що означає 2026,5 грн з людини. Враховуємо також доплату за 2 сніданки з кожного туриста, тобто 340 грн. Проживання в сімейному люкс номері готелю, що вміщує 3 людини, має вартість 1500 з людини. Проживання в двомісному стандарті готелю, що вміщує 2 людини, має вартість 995 грн з одного туриста. Проживання двомісному напівлюксі готелю, що також вміщує 2 туриста, має вартість 1150 грн з людини. Таку саму вартість буде мали проживання в одномісному економ номері готелю. Так як розміщення передбачено в різних категоріях номерів, рахувати будемо окремо для кожної категорії номеру. Це означає, що при покупці даного туру турист може обрати тей номер, який йому підходить, виходячи з побажань. Так, якщо турист їде з двома друзями або рідними, він може обрати сімейний люкс номер в готелі, щоб жити разом. Кількість різних категорій номерів обмежена, тому при покупці туру варто уточнювати які та в якій кількості лишились і чи можуть вони бути заброньовані.

Для туристів, що оберуть проживання в сімейному люкс номері готелю вартість даного туру на 1 туриста складатиме 6114,5 грн. Для туристів, що оберуть проживання в двомісному стандарті готелю ціна туру для 1 подорожуючого складе 5609,5 грн. Для туристів, що оберуть проживання в двомісному напівлюксі готелю ціна за тур на 1 людину становитиме 5764,5 грн. А для туристів, що оберуть проживання в одномісному економ номері готелю ціна на 1 туриста становитиме також 5764,5 грн, що еквівалентно попередній категорії номеру, так як двомісний напівлюкс являє собою ті самі умови, що і одномісний економ номер, але з

можливістю проживати вдвох. Всі розрахунки детальніше наведено в Таблиці 3.5 (Додаток Г).

Маршрут туру «Закарпатська насолода» має гастрономічне та пізнавальне спрямування. Обрані заклади харчування мають у своїх меню традиційні страви Закарпатської області, що також відповідає меті маршруту та знайомить туристів з національною кухнею краю. Він не перенасичений об'єктами інших видів туризму, проте урізноманітнений відвідуванням Мукачівського історичного музею, щоб зробити маршрут більш динамічним та познайомити туристів з містом Мукачево, через яке пролягає програма їх туру. Тур вихідного дня, підійде для людей, які не мають можливості або бажання брати довгострокову відпустку, але хочуть відвідати Закарпатську область у короткий термін. Маршрут розрахований на дорослих, адже передбачає дегустацію алкогольних напоїв (вино). Турист має можливість обрати серед різних категорій номерів у запропонованому готелі, що дозволяє оселитися наодинці або залучити до подорожі друзів чи різним та жити разом впродовж подорожі.

ВИСНОВОК

В ході написання дипломної роботи на тему «Розвиток гастрономічного туризму на території Закарпатської області» було розкрито поняття «гастрономічний туризм», його види та форми. Отже, гастрономічний туризм – це вид туризму, що має на меті будь-який досвід знайомства зі стравами (їжа, напої), або їх споживання, або методика їх приготування, або комбінація всіх заходів разом, задля знайомства з культурою іншого народу, країни, регіону і насолоди цим процесом. Мною також був досліджений розвиток даного виду туризму у світі та на території України.

У другому розділі було проаналізовано традиційні страви та напої Закарпатської області, серед яких: банош, бограч, перкельт, гомбовці, торгоня, палинка, сирні коники та інші. Також були проаналізовані існуючі на території області гастрономічні фестивалі, тобто подієвий туризм, яким може бути пов'язаний з гастрономічним, наприклад фестиваль ріплянки у селі Колочава, «Ужгородська паланчіта», свято вина «Угочанська лоза» та інші. Серед маршрутів було проаналізовано кавовий маршрут у місті Ужгород, «Гуцульські сирні плаї», «Колочавські Медові Стежки», «Південно-Березький винний теруар» та інші. Таким чином, було проведено аналіз розвитку гастрономічного туризму в Закарпатській області. Вона має широкий асортимент традиційних страв, вплив сусідніх культур на національну кухню краю, природну та кліматичну обумовленість території, а також народний колорит, що зберігся. Гастрономічний туризм даної області може стати однією з провідних стратегій розвитку території після закінчення війни та джерелом надходження коштів у бюджет як області, так і всієї країни. Наразі, існують стримуючі фактори функціонування гастрономічної туристичної діяльності, до яких відноситься ситуація після пандемії COVID-19 та повномасштабна війна. Проте, за вдалого підлаштування цього виду туризму під реалії, які нас чекають по завершенню війни (створення позитивного іміджу країни, створення окремих турів з елементами гастрономії задля відпочинку та реабілітації

військових), а також вдалий брендинг області та залучення іноземних інвестицій на цю територію зможе принести розквіт туристичній галузі регіону.

У третьому розділі дипломної роботи проведено SWOT-аналіз проблем розвитку гастрономічного туризму в Закарпатській області за результатами якого, можна зробити висновок, що Закарпатська область України має передумови для його розвитку. Він може бути доповнений іншими видами туризму через різноманіття природних умов області: водні види спорту, екотуризм, етнотуризм, спелеотуризм, оздоровлення, бальнеологічний туризм тощо. Такі точки можна додавати до гастрономічних турів та маршрутів, задля їх урізноманітнення, щоб вони ставали більш динамічні. Це буде приваблювати різні цільові аудиторії, допоможе створити більш широкий спектр гастрономічних туристичних продуктів області. Національна кухня краю є органічною, що високо цінується у наш час. Стримуючими факторами розвитку гастрономії Закарпатської області окрім вже наведених вище, також виступає те, що іноземні туристи можуть оминати нашу державу при виборі країн для відпочинку через війну, а також низький рівень інформатизації у високогірних. Проблемою також може стати створення одноманітних та схожих між собою маршрутів, як в Закарпатській області, так і по всій державі загалом.

Було представлено проєкт туру «Закарпатська насолода», розроблена його програма та розрахована вартість на одного туриста. Це тур вихідного дня, він є пізнавальним та гастрономічний. Його тривалість – 2 дні та 2 ночі, розрахований на 18 осіб. Даний тур є автобусним, він охоплює різні населені пункти Закарпатської області (місто Мукачево, місто Хуст, місто Берегове, село Іза, село Гать), виїзд з Києва, кільцевий маршрут (повернення в Київ). Планується щотижневий тур (з п'ятниці по неділю кожного тижня). Протяжність маршруту становить 1 737 км, а тривалість – 24 години (саме переїздів). Цільова аудиторія даного туру – 18 і старше, так як передбачена дегустація алкогольних напоїв. Для проведення даного туру буде орендовано транспортний засіб. Проживання буде організоване у готельно-ресторанному комплексі "PRINCE", що розташований у місті Хусті включаючи 2 сніданки. Турист має можливість обрати серед різних

категорій номерів у запропонованому готелі, що дозволяє оселитися наодинці або залучити до подорожі друзів чи різним та жити разом впродовж подорожі. Маршрутом передбачено відвідування двох ресторанів для проведення обіду (мотель-ресторан «Мисливська Чарда») та вечері (Ресторан «Бограч»), вартість не входить до ціни туру. Обрані заклади харчування мають у своїх меню традиційні страви Закарпатської області, що також відповідає меті маршруту та знайомить туристів з національною кухнею краю. Також маршрутом заплановане відвідування таких екскурсійних об'єктів: ОСГ «Бараново», виноробна компанія «Шато Чизай», дегустаційна зала меду «Медовий дім» та Мукачівський історичний музей. Він не перенасичений об'єктами інших видів туризму, проте урізноманітнений відвідуванням музею, щоб зробити маршрут більш динамічним та познайомити туристів з містом Мукачево, через яке пролягає програма їх туру. Даний тур рекомендовано людям, які не мають можливості або бажання брати довгострокову відпустку, але хочуть відвідати Закарпатську область на короткий термін.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. «Колочавські Медові Стежки» – новий пішохідний маршрут на Закарпатті URL: <https://ekarpaty.com/rozrobleno-novyuy-pishokhidnyy-marshrut-kolochavski-medovi-stezhky/> (дата звернення: 01.04.2025).
2. «Ужгородська палачінта»: В Ужгороді проведуть традиційний фестиваль млинців URL: https://mukachevo.net/news/uzhorodska-palachinta-v-uzhorodi-provedut-tradytsiynnyy-festyval-mlyntsiv_3169931.html (дата звернення: 01.04.2025).
3. 12 закарпатських страв URL: <https://vidviday.ua/blog/12-zakarpatskykh-blyud> (дата звернення: 01.04.2025).
4. ASSESSING THE ECONOMIC POTENTIAL FOR CULINARY TURISM IN SURINAME: A VALUE CHAIN APPROACH URL: <https://www.surinamecompete.org/wp-content/uploads/2016/01/Assessing-The-Economic-Potential-Of-Culinary-Tourism-Revised.pdf> (дата звернення: 01.04.2025).
5. Country Brand Ranking TOURISM EDITION 2024/2025 URL: https://www.bloom-consulting.com/en/pdf/rankings/Bloom_Consulting_Country_Brand_Ranking_Tourism.pdf (дата звернення: 01.04.2025).
6. Gastronomic Tourism as a Means of Activating Tourist Destination URL: [https://economics-msu.com.ua/web/uploads/pdf/Scientific%20Bulletin%20of%20MSU.%20Series%20Economics_2020_Issue_1\(13\)_61-66.pdf](https://economics-msu.com.ua/web/uploads/pdf/Scientific%20Bulletin%20of%20MSU.%20Series%20Economics_2020_Issue_1(13)_61-66.pdf) (дата звернення: 01.04.2025).
7. OUR 5 CORE PLACEMAKING AND PLACE BRANDING SERVICES URL: <https://www.bloom-consulting.com/en/place-branding-services> (дата звернення: 01.04.2025).
8. World Food Travel Association URL: <https://www.worldfoodtravel.org/food-tourism> (дата звернення: 01.04.2025).
9. Аналіз ведення лісового господарства Закарпаття. Частина I URL: <https://tlu.kiev.ua/pro-nas/novini-zakhodi/novina/article/analiz-vedennja-lisovogo-gospodarstva-zakarpattja-chastina-i.html> \ (дата звернення: 01.04.2025).

10. Винний туризм Закарпаття. Створення концепції винного туристичного маршруту (звіт про результати проведеного дослідження в рамках проєкту «Карпатська академія спадщини виноробства») URL: https://www.pbu2020.eu/files/uploads/pages_en/Info-promo/Time%20for%20results/WineAcademy/kontseptsia-vynnoho-marshrutu.pdf (дата звернення: 01.04.2025).

11. ВІТЧИЗНЯНА ПРАКТИКА РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ URL: <https://dspace.nuft.edu.ua/server/api/core/bitstreams/7221dd02-21f5-4a1e-8105-8bfeb3b507c7/content> (дата звернення: 01.04.2025).

12. ГАЛЕРЕЯ URL: <https://baranovo.org/gallery/> (дата звернення: 01.04.2025).

13. ГАСТРОНОМІЙНИЙ ТУРИЗМ: ІСТОРИЯ, ТЕОРІЯ І СУЧАСНІ ПРАКТИКИ URL: https://tourlib.net/statti_ukr/nesterchuk.htm?utm_source (дата звернення: 01.04.2025).

14. ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ В УКРАЇНІ: ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ НА СУЧАСНОМУ ЕТАПІ URL: https://tourlib.net/statti_ukr/vorobejchyk.htm (дата звернення: 01.04.2025).

15. ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ ЗАКАРПАТТЯ ЯК ОДИН З ЕТАПІВ ПОВОЄННОГО ВІДНОВЛЕННЯ УКРАЇНСЬКОГО ТУРИЗМУ URL: https://tourlib.net/statti_ukr/bojko20.htm (дата звернення: 01.04.2025).

16. ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ, КУРС ЛЕКЦІЙ URL: https://www.tkfk.te.ua/wp-content/uploads/2024/02/%D0%93%D0%BB%D0%B0%D0%B4%D1%87%D1%83%D0%BA-%D0%9E.%D0%9F.-%D0%93%D0%B0%D1%81%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%BC%D1%96%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%B9-%D1%82%D1%83%D1%80%D0%B8%D0%B7%D0%BC.pdf?utm_source (дата звернення: 01.04.2025).

17. Гастрономічний туризм, підручник URL: <https://book.sumy.ua/files/contents/923.pdf> (дата звернення: 01.04.2025).

18. Готельно-ресторанний комплекс «PRINCE» Галерея URL: <https://www.prince-khust.com/gallery> (дата звернення: 01.04.2025).
19. Готельно-ресторанний комплекс «PRINCE» Головна URL: <https://www.prince-khust.com/rooms-rates> (дата звернення: 01.04.2025).
20. Дегустаційний зал меду URL: http://www.transcarpathiatour.com.ua/ru/honey_hall (дата звернення: 01.04.2025).
21. Дегустація URL: <https://medovuj-dim.com/tasting> (дата звернення: 01.04.2025).
22. Дегустація вина в Шато Чизай URL: <https://chizay.com/tour/tasting/> (дата звернення: 01.04.2025).
23. Державна служба статистики України Головне управління статистики у Закарпатській області URL: <https://uz.ukrstat.gov.ua/> (дата звернення: 01.04.2025).
24. Діяльність туристичних організацій URL: <https://uz.ukrstat.gov.ua/news/2020/press/press1652.pdf> (дата звернення: 01.04.2025).
25. До речі, в туризмі Україна не пасе задніх URL: <https://www.ukrinform.ua/rubric-society/2664756-do-reci-v-turizmi-ukraina-ne-pase-zadnih.html> (дата звернення: 01.04.2025).
26. З ЧОГО ВСЕ РОЗПОЧАЛОСЬ? URL: <https://baranovo.org/interesting/> (дата звернення: 01.04.2025).
27. Закарпатські кнедлики історія та рецепт URL: <https://myasota.com.ua/zakarpatski-retsepti/zakarpatski-knedliki-istoriya-ta-retsept> (дата звернення: 01.04.2025).
28. ЗАКАРПАТСЬКІ НАРОДНІ СТРАВИ URL: <https://utek.uz.ua/wp-content/uploads/2024/08/Kuklyshyn-knyga.pdf> (дата звернення: 01.04.2025).
29. ІСТОРИЧНІ ТА РЕГІОНАЛЬНІ ОСОБЛИВОСТІ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ URL: [http://eprints.zu.edu.ua/38030/1/TOPICAL-ASPECTS-OF-MODERN-SCIENTIFIC-RESEARCH-28-30.09.23%20\(1\).pdf](http://eprints.zu.edu.ua/38030/1/TOPICAL-ASPECTS-OF-MODERN-SCIENTIFIC-RESEARCH-28-30.09.23%20(1).pdf) (дата звернення: 01.04.2025).
30. Кавовий маршрут з'явився в Ужгороді URL: <http://uzhgorod.in/kavovyj-marshrut-z-yavytsya-v-uzhgorodi/> (дата звернення: 01.04.2025).

31. КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА на здобуття освітнього ступеня магістра «Рекреаційно-туристичні ресурси Закарпатської області: сучасний стан, проблеми та перспективи використання, вивчення у шкільній географії» URL: <http://lib.ndu.edu.ua/dspace/bitstream/123456789/3232/1/%D0%9B%D0%B8%D0%BC%D0%B0%D1%80%D0%B5%D0%BD%D0%BA%D0%BE%20-%20%D0%9C%D0%90%D0%93%D0%86%D0%A1%D0%A2%D0%95%D0%A0%D0%A1%D0%AC%D0%9A%D0%90.pdf> (дата звернення: 01.04.2025).
32. Кліматичні умови Закарпатської області. Реферат URL: <https://osvita.ua/vnz/reports/geograf/26223/> (дата звернення: 01.04.2025).
33. Косино запрошує на Чемпіонат Бограча – 2019 URL: <https://tourinform.org.ua/kosino-zapros Huye-na-chempionat-bogracha-2> (дата звернення: 01.04.2025).
34. Маршрут туру «закарпатська насолода» Бикова Анна URL: https://www.google.com/maps/d/u/0/edit?mid=1sMlo1ezVEz_pjADuHc0iZqj9CP0mjZw&usp=sharing (дата звернення: 01.04.2025).
35. МИСЛИВСЬКА ЧАРДА Про нас URL: <https://myslyvska-charda.com/index.html> (дата звернення: 01.04.2025).
36. МИСЛИВСЬКА ЧАРДА Фотогалерея URL: <https://myslyvska-charda.com/gallery.html> (дата звернення: 01.04.2025).
37. Мукачівський історичний музей URL: <https://www.karpaty.info/ua/uk/zk/mk/mukachevo/museums/history/> (дата звернення: 01.04.2025).
38. На Закарпатті започаткують гастрономічний туристичний маршрут (ФОТО) URL: <https://pershij.com.ua/na-zakarpatti-zapochatkuyut-gastronomichniy-turistichniy-marshrut-foto/> (дата звернення: 01.04.2025).
39. На Закарпатті розробили «солодкий» туристичний маршрут URL: <https://zakarpattya.net.ua/News/61201-Na-Zakarpatti-rozrobyly-quot;solodkyiquot;-turystychnyi-marshrut> (дата звернення: 01.04.2025).
40. НАЙЦІКАВИШЕ ВІДБУВАЄТЬСЯ НА ЕКСКУРСІЇ! URL: <https://baranovo.org/excursion-and-tasting/> (дата звернення: 01.04.2025).

41. НАРОДНИЙ ТОП: УЛЮБЛЕНІ СТРАВИ УКРАЇНЦІВ URL: https://ratinggroup.ua/research/ukraine/narodnyy_top_lyubimye_blyuda_ukraincev.html (дата звернення: 01.04.2025).
42. Оренда мікроавтобусів MERCEDES URL: <https://zakaz-avtobusa.com.ua/uk/kiiv/avtopark-kiev-uk/mikroavtobusi-17-24-misc/orenda-mikroavtobusiv-mercedes-4/> (дата звернення: 01.04.2025).
43. Палинка в історії Закарпаття URL: <https://palinochka.com.ua/palynka-v-istoriyi-zakarpattya.html> (дата звернення: 01.04.2025).
44. ПЕРКЕЛЬТ URL: <https://picantecooking.com/uk/recipes/klasika/perkelt-p-rk-lt> (дата звернення: 01.04.2025).
45. ПОТЕНЦІАЛ КУЛІНАРНИХ ТУРІВ У КОНТЕКСТІ СПЕЦІАЛІЗОВАНОГО ТУРИЗМУ URL: https://tourlib.net/statti_ukr/vyshnevskya.htm (дата звернення: 01.04.2025).
46. РЕСТОРАН БОГРАЧ МУКАЧЕВО URL: <https://www.instagram.com/bograch.rest/> (дата звернення: 01.04.2025).
47. СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ НА ПІВДНІ ОДЕЩИНИ URL: https://tourlib.net/statti_ukr/salamatina.htm (дата звернення: 01.04.2025).
48. СУТНІСТЬ ТА КЛАСИФІКАЦІЯ ВИДІВ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ URL: https://tourlib.net/statti_ukr/omelnycka2.htm (дата звернення: 01.04.2025).
49. ТРАДИЦІЯ ПРИГОТУВАННЯ РІПЛЯНКИ В С. КОЛОЧАВА МІЖПІРСЬКОГО РАЙОНУ URL: <https://zakfolkcenter.info/load/tradytsiya-prygotuvannya-riplyanky-v-s-kolochava-mizhgirskogo-rajonu> (дата звернення: 01.04.2025).
50. ТУРИСТИЧНО-РЕКРЕАЦІЙНИЙ ПОТЕНЦІАЛ ЗАКАРПАТТЯ ТА ПРОЛЕМИ ІНВЕСТИЦІЙНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ РЕГІОНУ URL: https://tourlib.net/statti_ukr/sichka.htm (дата звернення: 01.04.2025).

51. ТУРИСТИЧНО-РЕКРЕАЦІЙНИЙ ПОТЕНЦІАЛ ЗАКАРПАТСЬКОЇ ОБЛАСТІ URL: <https://www.daemmt.odesa.ua/index.php/daemmt/article/view/72/54> (дата звернення: 01.04.2025).

52. У Гечі на Берегівщині відбувся ювілейний Фестиваль леквару (ФОТО) URL: <https://zakarpattya.net.ua/News/195041-U-Hechi-na-Berehivshchyni-vidbuvsia-iuvileinyi-Festyval-lekvaru-FOTO> (дата звернення: 01.04.2025).

53. У Карпатах виготовляють унікальні їстівні фігурки URL: <https://podrobnosti.ua/2354629-u-karpatah-vigotovljajut-unkaln-stvn-fgurki.html> (дата звернення: 01.04.2025).

54. Фестиваль «Гуцульська бринза» в Рахові – найколеритніший фестиваль Закарпаття (ФОТО) URL: <https://goverla.online/2024/08/festyval-guczulska-brynza-v-rahovi-najkolorytnishyj-festyval-zakarpattya-foto/> (дата звернення: 01.04.2025).

55. Фестиваль вина «Біле вино» URL: <https://otdyhaem.com.ua/ua/zakarpatskaja/beregovo/festival-vina-beloe-vino/> (дата звернення: 01.04.2025).

56. ЧЕРВОНЕ ВИНО – ОДИН З НАЙБІЛЬШИХ ВИННИХ ФЕСТИВАЛІВ В УКРАЇНІ URL: <https://sanatorii-zakarpattia.com.ua/bloh/chervene-vino-odin-z-najblshikh-vinnikh-festivalv-v-ukran/> (дата звернення: 01.04.2025).

57. Червоний гід Мішлен: як відвідати кращі ресторани Європи та не розоритися URL: <https://www.unian.ua/tourism/lifehacking/10840844-chervoniy-gid-mishlen-yak-vidvidati-krashchi-restorani-yevropi-ta-ne-rozoritisya.html> (дата звернення: 01.04.2025).

58. Через тиждень у Виноградіві відбудеться фестиваль вина «Угочанська лоза» (ПРОГРАМА) URL: <https://zakarpattya.net.ua/News/191873-Cherez-tyzhden-u-Vynogradovi-vidbudetsia-festyval-vyna-Uhochanska-loza-PROHRAMA> (дата звернення: 01.04.2025).

59. Чому Шато? URL: <https://chizay.com/about-us/> (дата звернення: 01.04.2025).

ДОДАТКИ

Додаток А

Таблиця 3.1

SWOT-аналіз розвитку гастрономічного туризму в Закарпатській області

Сильні сторони	Слабкі сторони
<ul style="list-style-type: none"> • Вигідне географічне положення, межує в 4 країнами (Румунія, Угорщина, Словаччина, Польща). • В Закарпатській області чітко прослідковується 4 пори року. • За показниками кількості днів із сонячним сяйвом дана область поступається лише південним областям України. • Закарпатська область - одна з найбільш лісистих областей України. Тут збережені найбільші в Європі ділянки пралісів, унікальні рослинні угруповання від низинного до альпійського поясу. Екосистема Карпатського біосферного заповідника віднесена до найцінніших екосистем Землі і входить до міжнародної мережі біосферних резерватів ЮНЕСКО. • Закарпатська область багата на мінеральні води всіх 	<ul style="list-style-type: none"> • Річки Закарпаття характеризуються значними коливаннями зимових і літніх опадів, що викликає нестійкий гідрологічний режим. • Наша держава впродовж всієї своєї історії приваблювала завойовників з сусідніх держав, тимчасове панування яких лишило свій відбиток на звичаях та культурі. Деякі страви та традиції втратили свій першочерговий сенс назавжди, змінені під стороннім впливом. • За регіональними відмінами рівня інформатизації по всій Україні, західні області мають низький рівень, що пояснюється відсутністю деяких послуг у гірських регіонах місцевості, а також унеможливленням їх проведення там (Інтернет, мобільний зв'язок тощо). • Війна в Україні

бальнеологічних груп, що представлені різноманітними мінеральними та термальними водами та виявлені у різних частинах області. За якістю та кількістю лікувальних джерел вона визнана провідною в Україні.

- Закарпатська область перетнута густою мережею річок.

- Наявність водограїв (водоспади).

- Спелеоресурси представлені Карпатськими печерами.

- Широкий спектр національних страв пояснюється впливом інших країн на дану кухню (панування інших держав на цій території, вплив країн-завойовників, багатонаціональний склад населення, міжнаціональне спілкування, обмін досвідом між різними культурами та родинні стосунки між ними).

- Природні та кліматичні умови області також є один з факторів розвитку національної кухні, адже вони дають можливість виробляти необхідну кількість продуктів рослинного і тваринного походження.

- В області створено ряд рибних господарств, які вирощують такі цінні види риби, як форель, короп тощо.

- В області активно розвивається колективне та індивідуальне городництво і садівництво, відгодовується багато свійської птиці, кролів і свиней.

- Гірські райони мають сприятливі умови для відгодівлі худоби, виробництва молочної продукції, вирощування картоплі.

- Низинні райони мають повний достаток високоякісних овочевих, зернових та фруктових культур.

- Характерною рисою закарпатської кухні є простота в наборі продуктів і доступність технологій. Кухня базується в основному на тих продуктах, які можна виростити на місці, хіба що в окремих зонах кухня має свої особливості.

- Кухня – органічна, приготування продуктів тваринного та рослинного походження, за перевіреними домашніми рецептами і

<p>способами кулінарної обробки. Приготування їжі спрямоване насамперед на забезпечення працездатності і здоров'я людини. Їжа відповідає вимогам щодо раціонального харчування.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Окрема увага у національним стравах також приділяється солодошам. • Різноманіття чайних напоїв. 	
Можливості	Загрози
<ul style="list-style-type: none"> • Область межує з чотирма країнами, що каже про її вигідне географічне положення та можливості розвитку різних напрямів туризму, а також сприяє транскордонному співробітництву. • Сприятливі кліматичні умови дозволяють забезпечити відпочинок цілий рік. • Мінеральні води всіх бальнеологічних груп виступають ресурсом для рекреаційного відпочинку та оздоровлення. Ними можна урізноманітними гастрономічними маршрути області. • Різноманіття річок створює можливості займатись 	<ul style="list-style-type: none"> • Створення одноманітних та схожих між собою маршрутів, що не зацікавлять туристів. • Невміння виділяти у кожному регіоні свою етнічну візитну картку не дозволяє у повній мірі зацікавити туристів тією чи іншою територією. Це погрожує тим, що схожі між собою продукти просуваються у різних регіонах. • Небажання туристів відвідувати місця, де відсутнє інтернет з'єднання або мобільний зв'язок (високогірні райони області). • Зменшення потоку іноземних туристів через війну в країні.

різними водними видами спорту, ними також можна доповнити гастрономічні маршрути області.

- Ліси, найбільші в Європі ділянки пралісів, унікальні рослинні угруповання від низинного до альпійського поясу та екосистема Карпатського біосферного заповідника є ресурсом для розвитку екотуризму. Це також може додати різноманіття в гастрономічні маршрути по області.

- Проведення часу в лісах області дає можливість отримати різні фітонциди, що сприяє оздоровленню. Розголос такого факту буде привалювати туристів.

- Наявність водограїв в області дає можливість включати їх до маршрутів, як гарний природний об'єкт задля споглядання за природою. Вони можуть стати об'єктом показу в гастрономічних маршрутах, урізноманітнити їх.

- Спелеоресурси області дають можливість розвитку відповідно спелеотуризму.

- Широкий спектр національних страв дає можливість

розвитку гастрономічного туризму різного спрямування, тематики.

- Ліси та узгір'я області дають можливість збирати гриби, ягоди, полювати на дичину, а річки – на рибу. Це також буде приваблювати свою цільову аудиторію. Відповідно даними заняттями можна також розбавити гастрономічні маршрути.

- Ряд рибних господарств області могли б пропонувати туристам порибалити, що зацікавить свою цільову аудиторію. Цим також можна урізноманітнити гастрономічні маршрути.

- Натуральність та органічність продуктів та страв області є хорошою рекламою у час, коли всі шукають домашню, якісну та здорову їжу.

- Різноманіття десертних страв дає можливість створення «солодких» маршрутів чи турів.

- Розвиток етнотуризму, як місця збереження національних традицій. Створення гастрономічних етно-турів.

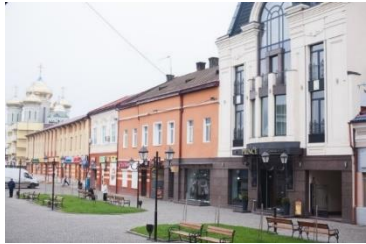
- Збільшення потоку туристів з України, через війну і


відповідне унеможливлення виїзду на кордон.


- Скористатись послугами консалтингової фірми Bloom Consulting, що спеціалізується на національному брендингу.


- Гастрономічний туризм Закарпатської області може стати один з джерел післявоєнного відновлення туризму в Україні.


Опис DESTИНАЦІЙ туру, закладів проживання та харчування


Дестинація	Опис	Фото об'єкта екскурсії/заклада
<p>Готельно-ресторанний комплекс "PRINCE".</p>	<p>Комплекс розташований за адресою вулиця Карпатської Січі, 20, місто Хуст, Закарпатська область. До послуг гостей – бар та ресторан, безкоштовним Wi-Fi, передбачено терасу. Готель має 12 номерів. У помешканні Prince номери укомплектовані шафою, телевізором із плоским екраном, кондиціонером. постільною білизною та рушниками, а декотрі номери оснащені балконом. Надаються номери з окремою ванною кімнатою, обладнану душем та</p>	 <p>Рис 3.4 Вигляд готельно-ресторанного комплексу "PRINCE" з вулиці, вхід [18]</p>


	<p>безкоштовними туалетно-косметичними засобами. Працівники цілодобової стійки реєстрації володіють англійською та українською мовами. Є можливість замовити сніданок (харчування ВВ) [19].</p>	
<p>Особисте селянське господарство «Бараново»</p>	<p>ОСГ розташоване за адресою вулиця Центральная 259, село Іза, Закарпатська область. Засноване сім'єю Лепеїв, що вирішила відродити традиційне вівчарство та сироваріння краю [26]. Пакет послуг включає дегустацію 10 видів сиру та напою на вибір (вино чи йогурт), а також екскурсію музеєм народного ремесла та виробництва. Тривалість – 1-1,5 години [40].</p>	 <p>Рис 3.5 Дегустаційна зала ОСГ «Бараново» [12]</p>

<p>Виноробна компанія «Шато Чизай»</p>	<p>Виноробний комплекс був заснований у 1995 році, коли на місці старовинного маєтку побудували нове підприємство. Сьогодні він оточений 272 гектарами виноградників [59]. Розташований за адресою Урочище Чизай 1, місто Берегове, Закарпатська область. Класичний пакет дегустації передбачає екскурсію територією, тур по музею винороба Чиза, відвідини виносховища та до витриманих вин, а також дегустацію вин від професійного сомельє. Тривалість – 1-1,5 години [22].</p>	 <p>Рис 3.6 Виноробна компанія «Шато Чизай» [22]</p>
--	--	--

<p>Мотель-ресторан «Мисливська Чарда»</p>	<p>Ресторан розташований на першому його поверсі та може вмістити 20 осіб. В закладі подають страви угорської та закарпатської кухні. Розташований даний комплекс за адресою вулиця Головна 1б, село Гать, Закарпатська область [35]. Ціни демократичні, адже відбивна з курячого філе (85 грн) та картопляне пюре (40 грн) обійдеться лише в 125 грн. Проте, як вже було сказано, в меню також є страви національної кухні області, наприклад перкельт (різні варіації), тому бажаючі можуть скуштувати її.</p>	 <p>Рис 3.7 Мотель-ресторан «Мисливська Чарда», вигляд з вулиці [36]</p>
---	--	--

<p>Дегустаційна зала меду «Медовий дім»</p>	<p>Розташований за адресою вулиця Стара 50, місто Мукачево, Закарпатська область, поруч з територією пивзаводу. У музеї представлені зразки меду з Ліхтенштейну, Іспанії, Польщі, Тибету, Ізраїлю, Чехії, Австралії та інших. Для дорослих дегустація включає три сорти меду, три види медових напоїв та бджолиний пилок. Куштування меду супроводжується лекцією про життя бджіл, про продукти бджільництва та консультацію по їх застосуванню. Після дегустації є можливість отримати пам'ятку-опис про походження та застосування продуктів бджільництва. Також можна придбати різні продукти бджільництва, наприклад сам мед, прополіс, пилок, маточне</p>	 <p>Рис 3.8 Дегустаційна зала «Медовий Дім» [21]</p>
---	--	--

	<p>молочко, трутневий гомогенат, медова косметика тощо [20, 21].</p>	
<p>Мукачівський історичний музей</p>	<p>Даний історичний музей знаходиться у замку міста Мукачево «Паланок». Історичний відділ музею експонує рідкісні предмети кам'яного віку, мідно-бронзової доби, знайдені під час археологічних розкопок на Закарпатті, що представлені у залах Верхнього замку. В музеї також є етнографічна колекція, картинна галерея, експозиції «Вишивка та народний одяг Закарпаття», «Старовинні меблі», «З історії єврейської громади», каплиця Ілони Зріні з колекцією писанок, меморіальна кімната Ш. Петефі, музей болгарської культури, а також працює «камера тортур» [37].</p>	 <p>Рис 3.9 Мукачівський історичний музей [37]</p>

<p>Ресторан «Бограч»</p>	<p>Розташований за адресою площа Кирила та Мефодія 10-12, місто Мукачево, Закарпатська область. Заклад представляє себе як етно-ресторан. В меню велика кількість страв традиційної кухні. Судячи з назви закладу, його візитка картка – це бограч. В меню також є банош, перкельт, юшка, гуцульський борщ тощо. У кожного буде можливість обрати вечерю на власний розсуд. На території ресторану також є літні альтанки, бажаючі можуть уточнити про можливість повечеряти на дворі [46].</p>	 <p>Рис 3.10 Ресторан «Бограч» [47]</p>
--------------------------	---	---

Додаток В*Таблиця 3.3*

Програма обслуговування туру

1 день (п'ятниця)	19:00 – виїзд з Києва, автостанція «Видубичі», платформа №1. Нічний переїзд до Закарпатської області.
2 день (субота)	05:30 – прибуття в Закарпатську область, заселення в готельно-ресторанний комплекс "PRINCE". 08:00 – сніданок при готелі. 10:00 – відправлення на екскурсійну програму.

10:12 – прибуття на Особисте селянське господарство “Бараново”. Дегустація, екскурсія музеєм народних ремесел та по виробництву.

12:12 – відправлення на наступний екскурсійний об’єкт.

13:22 – прибуття на виноробну компанію «Шато Чизай». Екскурсія територією «Шато Чизай», тур музеєм винороба Чиза, відвідини виносховища, візит до витриманих вин та дегустація вин від професійного сомельє.

14:52 – відправлення на обід.

15:01 – прибуття в мотель-ресторан «Мисливська Чарда». Обід.

16:30 – відправлення на наступний екскурсійний об’єкт.

16:54 – прибуття в дегустаційну залу меду „Медовий дім”. Дегустація з екскурсійним супроводом.

17:30 – відправлення на наступний екскурсійний об’єкт.

17:45 – прибуття в Мукачівський історичний музей, екскурсія.

	<p>19:15 - відправлення на вечерю.</p> <p>19:27 – прибуття в ресторан Bograch – Бограч. Вечеря.</p> <p>20:57 – виїзд назад в готель.</p> <p>22:01 – прибуття в готель, ночівля.</p>
3 день (неділя)	<p>08:00 – сніданок в готелі, виселення</p> <p>11:00 – виїзд з готелю.</p> <p>21:19 – прибуття в Київ, автостанція «Видубичі», платформа №1.</p>

Додаток Г

Таблиця 3.4

Статті витрат для розрахунку ціни туру

№	Стаття витрат	Розрахунки	Примітка
1	Оренда транспортного засобу (з водієм)	21 грн/км	
2	Один сніданок при готелі	170 грн	
3	Проживання в сімейному люкс номері готелю (3 людини)	4500 грн	

4	Проживання в двомісному стандарті готелю (2 людини)	1990 грн	
5	Проживання двомісному напівлюксі готелю (2 людини)	2300 грн	
6	Проживання в одномісному економ номері готелю	1150 грн	
7	Пакет послуг від ОСГ «Бараново» (дегустація, екскурсія)	170 грн/людина	
8	Пакет послуг від виноробної компанії «Шато Чизай». (екскурсія територією, тур музеєм винороба Чиза, відвідини виносховища, візит до витриманих вин та дегустація вин від професійного сомельє).	300 грн/людина	

9	Пакет послуг від дегустаційної зали меду «Медовий дім». (дегустація з лекційним супроводом).	190 грн/людина	
10	Вхідні квитки до Мукачівського історичного музею.	100 грн/людина	
11	Екскурсія в Мукачівському історичному музеї.	300 грн/людина	

Додаток Г

Таблиця 3.5

Розрахунки

№	Стаття витрат	Розрахунки	Результат
1	Оренда транспортного засобу (з водієм)	$21 \text{ грн} * 1737 \text{ км} = 36477 \text{ грн}$ $36477 \text{ грн} / 18 \text{ осіб} = 2026,5 \text{ грн}$	2026,5 грн
2	Доплата за 2 сніданки в готелі	$170 \text{ грн} * 2 = 340 \text{ грн}$	340 грн
3	Проживання в сімейному люксі номері готелю (3 людини)	$4500 \text{ грн} / 3 \text{ особи} = 1500 \text{ грн}$	1500 грн

4	Проживання в двомісному стандарті готелю (2 людини)	1990 грн/2 особи = 995 грн	995 грн
5	Проживання двомісному напівлюксі готелю (2 людини)	2300 грн/2 особи = 1150 грн	1150 грн
6	Проживання в одномісному економ номері готелю	1150 грн	1150 грн
7	Пакет послуг від ОСГ «Бараново» (дегустація, екскурсія)	170 грн	170 грн
8	Пакет послуг від виноробної компанії «Шато Чизай». (екскурсія територією, тур музеєм винороба Чиза, відвідини виносховища, візит до витриманих вин та дегустація вин від професійного сомельє).	300 грн	300 грн

9	Пакет послуг від дегустаційної зали меду «Медовий дім». (дегустація з лекційним супроводом).	190 грн	190 грн
10	Вхідні квитки до Мукачівського історичного музею.	100 грн	100 грн
11	Екскурсія в Мукачівському історичному музеї.	300 грн	300 грн