

УДК 379.85:791.6

Годя Іван Михайлович,
кандидат економічних наук

Ужгородський національний університет,
м. Ужгород, Україна, e-mail: dz2352@gmail.com

ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ ЗАКАРПАТТЯ: СУЧАСНИЙ СТАН І ПЕРСПЕКТИВИ

Мета. Метою статті є науково-практичне дослідження стану гастрономічного туризму Закарпаття та окреслення шляхів його подальшого розвитку.

Методика. Методика дослідження полягала у зборі фактичних даних, а також в синтезі та аналізі зібраного статистичного матеріалу, вивченні науково-практичних напрацювань вітчизняних та закордонних фахівців в галузі гастрономічного туризму.

Результат. Висвітлено сучасний стан гастрономічного туризму в Закарпатті та окреслено шляхи його подальшого розвитку, охарактеризовано особливості національних кухонь області, наведено перелік основних гастрономічних турів і фестивалів Закарпаття.

Наукова новизна. Виокремлено деякі об'єкти гастрономічного туризму, які є популярними в області, але не включені в програми турів, фестивалів, свят.

Практична значимість. Рекомендовано розширити географію гастрономічних маршрутів за рахунок гірських районів краю, а з метою урізноманітнення змісту гастрономічних турів збагатити їх атракціями, анімаційними послугами.

Ключові слова: гастрономічний туризм, кулінарний туризм, національна кухня, фестиваль, гастрономічний тур.

УДК 379.85:791.6

Годя Иван Михайлович,
кандидат экономических наук

Ужгородский национальный университет,
г. Ужгород, Украина, e-mail: dz2352@gmail.com

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ТУРИЗМ ЗАКАРПАТЪЯ: СОВРЕМЕННОЕ СОСТОЯНИЕ И ПЕРСПЕКТИВЫ

Цель. Целью статьи является научно-практическое исследование состояния гастрономического туризма Закарпатья и определение путей его дальнейшего развития.

Методика. Методика исследования заключалась в сборе фактических данных, а также в синтезе и анализе собранного статистического материала, изучении научно-практических наработок отечественных и зарубежных специалистов в области гастрономического туризма.

Результаты. Освещено современное состояние гастрономического туризма в Закарпатья и намечены пути его дальнейшего развития, охарактеризованы особенности национальных кухонь области, приведен перечень основных гастрономических туров и фестивалей Закарпатья.

Научная новизна. Выделены некоторые объекты гастрономического туризма, которые популярны в области, но не включены в программы туров, фестивалей, праздников.

Практическая значимость. Рекомендуется расширить географию гастрономических маршрутов за счет горных районов края, а с целью разнообразия содержания гастрономических туров обогатить их достопримечательностями, анимационными услугами.

Ключевые слова: гастрономический туризм, кулінарний туризм, національная кухня, фестиваль, гастрономический тур.

GASTRONOMIC TOURISM OF TRANSCARPATHY: CURRENT STATE AND PERSPECTIVES

Purpose. The purpose of the article is to study the state of gastronomic tourism of Transcarpathia and outline ways of its further development.

Method. The research methodology consisted of collecting actual data, as well as synthesizing and analyzing the collected statistical material, studying the scientific and practical developments of domestic and foreign experts in the field of gastronomic tourism.

Results The current state of gastronomic tourism in Transcarpathia is highlighted and the ways of its further development are outlined, features of national cuisines of the region are described, the list of main gastronomic tours and festivals of Transcarpathia is described.

Scientific novelty. Selected some objects of gastronomic tourism, which are popular in the region, but not included in the programs of tours, festivals, holidays.

Practical significance. It is recommended to expand the geography of gastronomic routes at the expense of mountainous regions of the region, and in order to diversify the content of gastronomic tours, to enrich their attraction, animation services.

Key words: gastronomic tourism, culinary tourism, national cuisine, festival, gastronomic tour.

Постановка проблеми. Сьогодні туризм становить важливу складову в галузі світової економіки. За даними Міжнародної туристичної організації частка туризму в світовому ВВП становить близько 9 % та близько 30 % в світовому експорті послуг та 6 % від обсягів світової торгівлі. В галузі туризму працює понад 235 млн. осіб, або кожний 12 працівник. Якщо в 2015 р. послугами туристичної галузі скористалося близько 983 млн. іноземних туристів, то в 2017 р. їх кількість досягла 1 млрд. осіб. На період 2017 р. товарообіг світового туризму досягнув понад 1,2 трильйонів дол. США [15]. Для багатьох країн, у т. ч. України, індустрія туризму є найважливішою статтею доходу і, як наслідок, одним із пріоритетних напрямів розвитку економіки. Численні туристичні підприємства пропонують клієнтам тури, диференціюючи їх за уподобанням, матеріальними можливостями, порою року, місцем відвідування тощо. Створення нового туристичного продукту пов'язується з освоєнням нових сегментів туристичного ринку, нових туристично-рекреаційних територій, залученням до туристичного ринку нових видів ресурсів. Перспективним у цьому плані є розвиток специфічних видів туризму, зокрема, гастрономічного. Адже тенденції сучасного туристичного ринку демонструють зростання інтересу серед споживачів саме до таких видів подорожей [9].

Закарпаття є полі етнічною територією, адже протягом кількох останніх століть край 19 разів входив до складу різноманітних державних утворень. Усе це відобразилося на національній свідомості закарпатських українців, яким доводилося щоразу опинятися в іншомовному середовищі

й пристосовуватися до сприйняття чужої культури. Тому своєрідність культури закарпатських українців характеризується активним запозиченням елементів культури сусідніх народів, опором щодо асиміляції в чужоземному середовищі у процесі формування і розвитку власної культури. Це відбувалося шляхом міжкультурної комунікації як на духовному, так і побутовому рівні [2, 127].

Постійне міжнаціональне спілкування, а в багатьох випадках і родинні зв'язки, сприяли тому, що народні традиції окремих національностей з'єднувалися і ставали спільними для всього населення Закарпатської області. Після приєднання краю до України закарпатська кухня збагатилася і за рахунок загальноукраїнських та російських кухонь. Такі страви, як борщ, розсольник, пельмені, оладки, вінегрет, сирники, яких тут раніше не готували, стали звичними. У свою чергу, мешканці, які приїхали в Закарпаття на постійне проживання, засвоювали особливості багатонаціональної закарпатської кухні. Разом із тим, у закарпатській кухні виявляються етнічні особливості національних меншин.

Все зазначене створює величезні можливості для розвитку в Закарпатті гастрономічного туризму.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Бурхливий розвиток гастрономічного туризму в світі взагалі й Україні зокрема викликав і зростання досліджень цього своєрідного різновиду туризму. Особливий внесок у його вивчення належить таким закордонним і вітчизняним вченим, як О. Агеєнко, В. Антоненко, О. Бабкін, Д. Басюк, Т. Божук, А. Бусигін, Г. Вишневська, Е. Вольф, А. Каурова, А. Коваленко, І. Комарніцький, В. Корнілова, Т. Кукліна, В. Матвеев, В. Омельницька, Л. Прокопчук, А. Расулова, С. Саламатіна, О. Стельмах, В. Федорченко, Ф. Шандор та ін.

Зокрема, А. Бусигін стверджує, що кулінарний туризм з огляду на цілий ряд причин, які детально розглядаються в статті, може стати одним з найбільш перспективних напрямів туризму в Україні. Він також детально розглядає алгоритм просування цього туристичного продукту на західний ринок, акцентує увагу на необхідності ретельної розробки програми кулінарних турів з врахуванням специфіки турів для гурманів [3]. В. Федорченко також обґрунтовує необхідність розвитку кулінарного туризму, розглядає означену проблему на широкому культурно-історичному тлі [16]. В. Ковешніков вбачає у винному та гастрономічному туризмі важливий потенціал розвитку економіки [8], Д. Базюк характеризує тенденції та перспективи розвитку еногастрономічного туризму в Україні [1], В. Омельницька здійснила аналітичний огляд сучасного стану розвитку гастрономічного туризму по регіонах та України в цілому, визначила кількість гастрономічних фестивалів за останні роки та їх регіональну зосередженість [13], В. Корнілова, проаналізувавши сучасні тенденції розвитку гастрономічного туризму, доходить висновку, що гастрономічний туризм можна вважати допоміжним інструментом у пізнанні культурної спадщини країн та регіонів світу, оскільки страви національної кухні є

одним із елементів, що відображають спосіб життя, світогляд, традиції етносів [9]. Аналіз наукової літератури виявив обмаль досліджень, присвячених розвитку в Закарпатті гастрономічного туризму.

Слід відзначити, що чіткого визначення того, що вважати гастрономічним туризмом не існує на сьогоднішній час. Ця проблема, як слушно зауважує В. Корнілова, помітна навіть на лінгвістичному рівні. Так, наприклад, дослідження в США показують, що люди розуміють абсолютно різні речі під такими начебто схожими поняттями як food tourism, culinary tourism або gastronomy tourism. Схоже, що і для україномовної аудиторії ситуація приблизно схожа.

На погляд дослідниці, під гастрономічним туризмом у строгому сенсі слова слід розуміти: спеціальні винні й гастрономічні тури; відвідування об'єктів гастрономічного туризму (спеціалізовані музеї, сироварні, винокурні, броварні тощо); відвідування ресторанів з регіональною кухнею; відвідування кулінарних курсів при готелях, а також спеціалізованих кулінарних центрах і школах; відвідування фермерських господарств; відвідування сільськогосподарських (фермерських) ринків; продовольчі виставки та ярмарки; гастрономічні та винні (пивні тощо) фестивалі тощо [9].

Деякі науковці виокремлюють також еногастрономічний туризм. Зокрема, Д. Базюк вважає цей різновид гастрономічного туризму виявленням нової філософії подорожей з метою пошуку незвіданих смаків та автентичних кулінарних традицій. «І в цьому контексті саме характерні страви та вина регіону виступають провідником між шукачем і певною географічною областю, її культурою і її цінностями, пов'язаними з цією землею і збережені багатьма поколіннями. Еногастрономічний туризм є свого роду тематичним туризмом. Об'єднання культурних, промислових, екологічних та соціальних аспектів, еногастрономічний туризм містить у собі ознайомлення з оригінальними технологіями приготування страв і напоїв, а також і традицій їх споживання [1, 121].

Погоджуємося з думкою вчених, що в Україні є регіони для такого туризму. Закарпатська область має у своєму розпорядженні великі туристичні можливості та ресурси для організації тематичних еногастрономічних турів, пов'язаних з культурою вирощування винограду, виробництвом вина та його вживанням, а також вживанням страв національної кухні [1, 121].

Щодо понять кулінарний і гастрономічний туризм, то вважаємо їх можна вживати в науковому обігові як синоніми.

Метою статті є висвітлення сучасного стану гастрономічного туризму в Закарпатті та окреслення шляхів його подальшого розвитку.

Виклад основного матеріалу. У Закарпатській області проживають представники понад 100 національностей. Поряд з українцями, кількість яких складає 80,5 %, компактними групами в певних районах краю проживають угорці, словаки, румуни, німці. Взаємні контакти

представників різних національностей сприяють поширенню особливостей кожної етнічної кухні, кожна з яких має свою специфіку.

Так, улюбленими стравами закарпатських угорців є: перкельт, попрікаш, бограч, керезет, лего, рокот-крумплі, торгоня, чірке-попрікаш тощо. Зазвичай угорська кухня базується на паприці, помідорах і гірському перці. Найбільшим попитом серед туристів користується бограч. Бограч – це гастрономічне диво угорського походження, страва мадярських (угорських) скотарів [12, 4].

Для приготування гуцульських страв найчастіше використовують кукурудзяне борошно, кукурудзяну крупу, картоплю, гриби. Душею гуцульської страви є банош. Банош – це страва, для приготування якої використовують кукурудзяне борошно. В давнину ця страва вважалась стравою бідняків, її готували, коли в наявності залишалася невелика кількість сметани (вівці та корови були майже у всіх) та кукурудзяної крупи. Гуцульська кухня відома своїми домашніми копченостями, грибною юшкою, голубцями, шупенею (страва з квасолі), фореллю у сметані, барабуляною кулешею з бринзою та шкварками, терчаниками в сметані з грибами, печенею по-гуцульськи, салом з часником, різними стравами з грибами (в т. ч. і маринованими), зупою з фазана по-гуцульськи, бабкою гуцульською, кулешею, книшем, гуркою, реберцями, салатами, кремзликами, борщем зі свинячим вушком, борщем гуцульським (з квашеного буряка та копченої буженини), а також бринзою – овечим сиром, котрий готують пастухи на літніх високогірних пасовищах, вурдою (різновид овечого сиру) [10, 13].

Характерною особливістю румунської кухні є використання таких інгредієнтів, як цибуля, бобові, які сповільнюють процеси старіння. Серед улюблених страв закарпатських румунів можна знайти приправлений бринзою токан, чорбу (густий суп), інгрошалу, мамалигу та гівеч, основу якого складають помідори, рис та спеції, які доповнюють кабачками, квасолею, баклажанами, морквою, поширеним є і м'ясний гівеч.

У раціоні закарпатців значаться і страви словацької кухні. У місцевих словаків можна скуштувати смачні страпачки, карбонати, Джадді; поливку (суп) часниковий, палачінти. Традиційні страпачки (галушки з сирі тертої картоплі, відварені у підсоленій воді з капустою) на сьогодні мають уже численну рецептуру: з твердим сиром, з посіченою ковбаскою, з бринзою, з кропом та сметаною. Зі Словаччини прийшла традиційна закуска – смажений сир, який добре смакує під вино місцевих виноробів [17, 107].

Однією з фірмових чеських страв Закарпаття є кнедлики, які подаються у вигляді гарніру до соковитого м'яса із соусом. Серед традиційних борошняних виробів найулюбленіші – гомбовці з дріжджового тіста або з сиру, які по-чеськи називають відомою вже назвою: кнедлики.

Виготовляють у Закарпатті й страви єврейської кухні – човлент та страви з гусячого м'яса. Євреї краю мають свої традиційні страви: кугл,

човлент, тістечко «Гаман». До найулюбленіших страв циганської кухні відносяться кров'янка та печінкова гурка, печінка по-циганськи, вим'я тушковане, а також реберця по-циганськи зі свинини. Гурка – ковбаса, яку виготовляють із різноманітною начинкою: з легенів, печінки, шкварок, відварених кукурудзяних круп або рису, крові домашніх тварин, цибулі та приправ. Кулінарним шедевром закарпатської кухні вважається шовдарь (копчений свинячий окіст), який традиційно готують до Великодня. Це є внесок німців. Закарпатські німці зберегли стародавні рецепти приготування телятини і баранини по-швабськи. У місцевих поляків перейнято вміння готувати фляки, лазанкі, бігос, крупник [7, 9].

Керуючись старовинними традиціями, кулінарна творчість краю постійно оновлюється і вдосконалюється, її таємниці передаються з роду в рід, із покоління в покоління.

Для переважної більшості закарпатських страв характерне вмале поєднання різних продуктів як тваринного, так і рослинного походження, приготування їх за перевіреними домашніми рецептами і способами кулінарної обробки.

Характерною рисою закарпатської кухні є простота в наборі продуктів і доступність технології приготування. У ній відсутні делікатесні продукти та пишні трапези. Приготування їжі спрямовано, насамперед, на забезпечення працездатності та здоров'я людини. Вона базується в основному на продуктах і сировині, які вирощуються або виробляються на місці й тому в окремих зонах має свої особливості. Наприклад, у гірських районах переважаючу кількість страв готують з картоплі, квасолі («пасулі»), кукурудзяного борошна, капусти, грибів, молочних продуктів, тому що саме їх тут багато. У низовині переважають страви з пшеничного борошна і різних овочів. Але, разом з тим, всі ці страви готують скрізь. Більшість страв готується з продуктів рослинного походження – картоплі, квасолі (боби і лопатки), борошна, грибів, різних овочів, в першу чергу таких, як помідори, солодкий перець, капуста, морква, кольрабі, цибуля, зелений горошок, огірки, редиска, редька, зелений салат та інші [12, 5].

З м'ясних продуктів переважає свинина, птиця, яловичина і баранина. Велика увага приділяється смаковим якостям страв. Закарпатці люблять гоструваті й ароматні страви, тому, готуючи їжу, використовують багато спецій – чорний і червоний перець (горошок, стручковий), кмин, часник, кріп тощо. Незважаючи на те, що гастрономічний туризм – достатньо новий для Закарпаття вид туризму, він має великі перспективи розвитку, а організація гастрономічних турів сприятиме відродженню національних кулінарних традицій українського села. Останніми роками зусиллями науковців-туризмологів і місцевих кухарів-новаторів відкриваються нові напрями розвитку цього виду туризму.

Зокрема, кафедрою туризму Ужгородського національного університету та туристично-інформаційним центром Закарпаття в області презентовано «Гастрономічний туристичний шлях», який представляє традиційні страви Закарпаття, кухню національних меншин, гастрономічні

фестивалі (їх понад 30 протягом року) і заклади, які їх найкраще готують. Турист зможе вибрати український, угорський, циганський, німецький, єврейський, словацький гастрономічний маршрут. Залежно від часу – одноденний тур або триваліший. В дорозі гостям місцеві словаки подаватимуть гомбовці й кнедлики, німці – мисливські ковбаски, роми – гурку, євреї – човлент, угорці – лечо і бо грач.

Основні гастрономічні тури та фестивалі в Закарпатській області, дати та місця їх проведення наведені у табл. 1.

Таблиця 1

Основні гастрономічні тури та фестивалі в Закарпатській області [13, 122]

Назва заходу	Дата проведення	Місце проведення
«Червоне вино»	11-15 січня	м. Мукачеве
Конкурс різників свиней – гентешів	Останні вихідні січня	с. Геча
«Ужгородська палачінта»	Кінець лютого	м. Ужгород
Всеукраїнський фестиваль вареників	17 березня	м. Яремче
«Біле вино»	3-5 березня	м. Берегово
Фестиваль вина і меду «Сонячний напій»	Перші субота-неділя травня	м. Ужгород
«Берлибашський бануш»	Травень	с. Костилівка
Фестиваль виноградарів і виноробів «Угочанська лоза»	Травень	м. Виноградів
Фестиваль тушкованого півня	30 червня	с. Косонь
«Червона черешня»	Червень	с. Пацканьово
Фестиваль ріплянки	Червень	с. Колочава
Фестиваль сиру «Молочна ріка»	Липень	с. Стужиця
Фестиваль чорниці «Верховинська яфина»	5 серпня	с. Гукливе
Фестиваль голубців	Початок серпня	с. Великий Бичків
Сливовий фестиваль «Свято Леквара»	25 серпня	с. Геча
Солодке свято меду в Мукачеві	Серпень	м. Мукачеве
Фестиваль «Гуцульська бринза»	5-6 вересня	м. Рахів
«Варишське пиво»	15-18 вересня	м. Мукачеве
Фестиваль «Смажений баранчик»	Вересень	с. Лазещина
«Золотий гуляш»	Середина жовтня	с. Мужієво
Фестиваль молодого вина і меду «Закарпатське божоле»	Друга неділя листопада	м. Ужгород

«Гастрономічний туристичний шлях» включає такі послуги:

1. Відвідування національних ресторанів Закарпаття на вибір гостей (угорська, словацька, німецька, польська, ромська, гуцульська, румунська, єврейська, словацька, чеська, австрійська).

2. Участь в гастрономічних фестивалях Закарпаття протягом року.

3. Ознайомлення з історією та рецептурою національної кухні у відповідності до сезонів.

4. Участь в приготуваннях національних страв.

5. Участь в національних святах, пов'язаних з народною гастрономією.

6. Відвідання кращих винних дегустаційних залів Закарпаття (Ужгород, Берегово).

7. Дегустації – вина, сирів, меду, наливки, палинок, настоянок, виготовлених за традиційними рецептами народів Закарпаття [6].

Розроблюючи свій маршрут, Ф. Гукливчик виходив із того, що Закарпаття – край перетину кордонів, народів та культур, що не могло не відзначитися на регіональній кухні. Гостина по-закарпатські – це симбіоз угорських, словацьких, чеських, ромських, єврейських, польських, румунських, німецьких та українських кулінарних традицій. Величезна кількість фестивалів, місця компактного проживання нацменшин, які зберегли свої традиції, унікальні рецепти та столітній досвід приготування страв і напоїв з місцевих продуктів сприяють розвитку гастрономічного туризму в краї [5].

В умовах продуктового різноманіття вітчизняним виробникам харчів важкувато вразити людей чимось новим. Тому кулінари вдаються до найрізноманітніших смакових поєднань. На Закарпатті кулінарних смакот чимало. Серед делікатесів – давно відомі тур'яреметівські жаб'ячі стегенця й берегівські равлики. Готують у краї салати і супи з папороті, а кухар із Виноградівщини Василь Івашко варить з неї навіть бограч. На Хустщині традиційну закарпатську пудбивану пасулю (квасолу) готують на буйволячому молоці, яке місцеві кулінари вважають цінним і перспективним продуктом для виготовлення різноманітних наїдків. Екзотичними вважаються й смажені, варені й копчені страви зі страусинового м'яса.

Втім, кулінари не обмежуються використанням у стравах екзотичних продуктів, вони вигадують незвичні кулінарні поєднання здавалось би несумісних інгредієнтів. Так, фермер із села Ботар на Виноградівщині Павло Тізеш нещодавно «випустив» ковбасу з лекваром (сливовим повидлом). Робить її кухар із м'яса свині місцевої породи – мангалиці – і додає сливовий леквар. На його думку, лише з ним смакує салямі. Новинку вподобали туристи, які навіть спеціально приїжджають до фермера, аби й собі прикупити чи взяти комусь у подарунок [11, 4].

Павло Тізеш відзначився авторством ще одного делікатесу – разом із відомим ужгородським кулінаром Валентином Штефаньом створив альтернативні українському «Салу в шоколаді» закарпатські цукерки «Шкварки в шоколаді».

Такі нетрадиційні пошуки в кулінарії, на думку Ф. Шандора, пов'язані з тенденцією до здешевлення їжі. Тобто експерименти на кухні починаються зі звичних продуктів, які є доступними, натуральними і корисними [11, 4].

Знайомство з регіональними продуктами і смаколикама – мета подорожі будь-якого гурмана. Гастрономічні фестивалі – саме для такої подорожі. Адже є можливість взяти участь в кулінарних майстер-класах,

поспостерігати як творять професіонали, і відкрити для себе секрети приготування найсмачніших страв. Найбільш цікаві й різноманітні гастрономічні фестивалі року відбуваються саме в Закарпатті: фестиваль лечо в с. Бакта (Берегівський р-н), фестиваль кукурудзи в с. Тисобикень (Виноградівський р-н), фестиваль сливового леквару в с. Геча (Берегівський р-н), фестиваль «Гуцульська бринза» в Рахові, фестиваль «Гуцульська ріпа» в с. Лазещина (Рахівський р-н), фестиваль меду в Мукачевому, фестиваль-ярмарок «Золотий гуляш» у с. Мужієво (Берегівський р-н), фестиваль «Біле вино» в Берегові, фестиваль-конкурс «Червене вино» в Мукачевому, свято молодого вина «Божоле» в Ужгороді та ін.

Відомий туризмознавець, професор Ужгородського національного університету та головний гастрономічний експерт Закарпаття Ф. Шандор так оцінює перспективи розвитку гастрономічного туризму краю: «Я вважаю, можна очікувати появу нових дегустаційних залів та поліпшення якості в тих, що вже є. Нещодавно ми збиралися на всезакарпатській конференції з дегустаторами Закарпаття різних профілів та обговорювали проблему якості й продажу нашої продукції. Гадаю, цього року буде поліпшено якість регіональних ресторацій, а також розширено кількість місцевих гастрономічних пропозицій. Уже зараз доробляють дегустацію закарпатського коньяку. Також цього року буде завершена та презентована дегустація мінеральних питних вод Закарпаття – сьогодні це дуже популярно у Європі. Ще зможемо порадувати туристів дегустацією м'ясних виробів, які зроблені методом сиров'ялення: шовдарь, пікниця, гурка, салямї» [14].

На думку фахівців, розвиток гастрономічного туризму має відбуватися у взаємодії сусідніх областей Карпатського регіону. Цей напрямок обговорили учасники круглого столу «Маркетинг територій через регіональні продукти харчування» в Музеї народної архітектури і побуту у Львові. Дискусію ініціювала Громадська спілка «Смак Українських Карпат». Вона діє на території 4-х областей України (Прикарпаття, Закарпаття, Буковина, Львівщина) та спільно з виробниками продуктів харчування і місцевими туроператорами працює над розробкою туристичного маршруту «Смак українських Карпат». Він покликаний показати автентичність, оригінальність, унікальність та колорит краю, а також підкреслити еталони смаку натуральних продуктів харчування. Під час круглого столу представники фермерських господарств і туроператори обговорили ідею виробництва, просування регіональних продуктів та їх ролі у маркетингу території, сформуливали потенційний перелік традиційних місцевих харчів, що мають підвищений попит у туристів та є такими, що формують імідж Карпатського краю [4].

По закінченні круглого столу стартувала фотомандрівка карпатськими фермерськими обійстями, яка має на меті популяризувати гастрономічні локації на території регіону.

Висновки. Практика останніх років свідчить, що туристичні потоки зростають у тих регіонах, де на основі самобутніх традицій формуються спеціалізовані інтерактивні туристичні продукти: фестивалі, народні свята. У Закарпатті, як ми пересвідчилися, у цьому напрямку зроблено чимало. Проте резерви для дальшого зростання гастрономічного туризму далеко не вичерпані. При цьому головним орієнтиром має бути інноваційний підхід при розробці нових пропозицій. Беручи до уваги приклад фестивалів у Часлівцях Ужгородського району та в Гечі Берегівського району, варто і на інші місцеві фестивалі й свята залучати зарубіжних учасників. Це, по-перше, підвищує цікавість і престижність таких заходів, а по-друге, якнайкраще популяризує як область у цілому, так і місцеві продукти і страви; по-третє, сприяє взаємозбагаченню різних кухонь.

Також слід звернути уваги на деякі об'єкти гастрономічного туризму, які є популярні в області, але не включені в програми турів, фестивалів, свят. Йдеться, насамперед, про закарпатську каву, відому далеко за межами краю. Вважаємо доцільним, використавши досвід львів'ян, запровадити свято кави і в Закарпатті. Тим більше, що у нас є такий відомий кавовий бренд, як «Меделін». З метою урізноманітнення змісту гастрономічних турів потрібно збагачувати їх атракціями, анімаційними послугами: проведення різноманітних змагань, конкурсів, вікторин. Це значно поживить тури, залучить нових бажаючих. Для проведення цих заходів, а також майстер-класів з виготовлення певних страв, мабуть, доцільно організувати в регіонах спеціально обладнані пункти з кваліфікованими кулінарами й аніматорами. Одним із напрямків розширення географії гастрономічних маршрутів, на нашу думку, можуть бути гірські райони області – Великоберезнянщина, Міжгірщина, Воловеччина. Вважаємо, що подальший розвиток гастрономічного туризму в гірських районах Закарпаття доцільно поширювати на полонини, де туристи у пішому порядку (що вже є користю для здоров'я) зможуть безпосередньо спостерігати за життям і харчуванням горян, спостерігати під звуки оригінальних музичних інструментів їх культуру і побут, одночасно милуючись чудовими краєвидами.

Список використаних джерел:

1. Базюк Д. Еногастрономічний туризм в Україні: тенденції та перспективи розвитку / Д. Базюк // Збірник матеріалів за результатами IV науково-практичної конференції студентів та молодих вчених «Сталий розвиток України: проблеми і перспективи». – Кам'янець-Подільський : Медобори-2006, 2016. – С. 121-123.
2. Бідзіля Ю. Проблема міжкультурної комунікації в поліетнічному інформаційному просторі (на прикладі Закарпаття) / Ю. Бідзіля // Науковий вісник Ужгородського університету. Серія : філологія. – 2009. – Вип. 21. – С. 125-134.
3. Бусьгин А. П. Как организовать кулинарный туризм? /А. П. Бусьгин // Гостиничный и ресторанный бизнес. – 2008. – № 2. – С. 74-76.
4. Галушак І. Гастрономічний туризм : карпатська агроновація / І. Галушак [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://trubyna.org.ua/novyny/hastronomichnyi-turyzm-karpatska-ahronovatsiia/>.
5. Гастрономічний тур по Закарпаттю від Ференца Гукливчика [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://price.tripua.info/index.php?page=tours&op=aboutTour&id=63&title>.

6. Гастрономічний туристичний шлях [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://ukarpatah.com.ua/article02.htm>.
7. Закарпатські страви на цілий рік / авт.-упоряд. І. Деяк, Ф. Шандор. – Ужгород : Мистецька лінія, 2009. – 256 с.
8. Ковешніков В.С. Винний та гастрономічний туризм: важливий потенціал розвитку економіки / В.С. Ковешніков, В.В. Гармаш // Інвестиції : практика та досвід. – 2017. – № 4. – С. 32-37.
9. Корнілова В. В. Сучасні тенденції розвитку гастрономічного туризму / В. В. Корнілова, Н. В. Корнілова // Ефективна економіка. – 2018. – № 2 [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/2_2018/37.pdf.
10. Кушнір М. Рецепти гуцульської кухні: «Бануш», «Гусянка», «Кремзлики» / М. Кушнір // Крайни Рахівщини. – 2009. – № 1. – С. 13.
11. Лесів А. Ковбаса з лекваром та суп із папороті. На Закарпатті можна скуштувати кулінарну екзотику / А. Лесів // Старий Замок. – 2013. – № 9. – 1 березня. – С. 4.
12. Міцко М. А. Закарпатська кухня / М. А. Міцко. – Ужгород : Патент, 2009. – 256 с.
13. Омельницька В. О. Сучасний стан ринку послуг гастрономічного туризму України / В. О. Омельницька // Економічні студії. – 2018. – № 2. – С. 121-126.
14. Поперечна Д. Гастрономічні прогнози-2018 від Федора Шандора / Д. Поперечна [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://uzhgorod.in.ua/statti/2018/gastronomichni_prognozi_2018_vid_fedora_shandora.
15. Туризм в Україні: куди їдуть найбільше і які напрями потрібно розвивати [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://expres.ua/news/2017/10/05/265404-turyzm-ukrayini-kudy-yidut-naubilshe-parqumapotrribno-rozvvuvaty>.
16. Федорченко В. Занимательное питание./ В. Федорченко // Гостиничный и ресторанный бизнес. – 2005. – № 2. – С. 86-89.
17. Цегельник А. О. Етнічна кухня як чинник розвитку кулінарного туризму / А. О. Цегельник // Вісник Державної академії керівних кадрів культури і мистецтв: наук. журнал. – К. : Міленіум, 2012. – № 2. – С. 105-110.

Список использованных источников :

1. Базюк Д. Эногастрономического туризм в Украине: тенденции и перспективы развития / Д. Базюк // Сборник материалов по результатам IV научно-практической конференции студентов и молодых ученых «Устойчивое развитие Украины: проблемы и перспективы». - Каменец-Подольский: Медоборы-2006, 2016. - С. 121-123.
2. Бидзиля Ю. Проблема межкультурной коммуникации в полиэтническом информационном пространстве (на примере. Закарпатье) / Ю. Бидзиля // Научный вестник Ужгородского университета. Серия: филология. - 2009. - Вып. 21. - С. 125-134.
3. Бусыгин А. П. Как организовать кулинарный туризм? / А. П. Бусыгин // Гостиничный и ресторанный бизнес. - 2008. - № 2. - С. 74-76.
4. Галушак И. Гастрономический туризм: карпатская агроновация / И. Галушак [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <https://trubyna.org.ua/novyny/hastronomichniy-turyzm-karpatska-ahronovatsiia/>.
5. Гастрономический тур по Закарпатья от Ференца Гукливчика [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://price.tripua.info/index.php?page=tours&op=aboutTour&id=63&title>.
6. Гастрономический туристический путь [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://ukarpatah.com.ua/article02.htm>.
7. Закарпатские блюда на целый год / авт.-сост. И. Деяк, Ф. Шандор. - Ужгород: Художественная линия, 2009. - 256 с.
8. Ковешников В. С. Винный и гастрономический туризм: важный потенциал развития экономики / В. С. Ковешников, В.В. Гармаш // Инвестиции: практика и опыт. - 2017. - № 4. - С. 32-37.
9. Корнилова В. В. Современные тенденции развития гастрономического туризма / В. Корнилова, Н. В. Корнилова // Эффективная экономика. - 2018. - № 2 [Электронный ресурс]. - Режим доступа: http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/2_2018/37.pdf.
10. Кушнир М. Рецепты гуцульской кухни: «Бануш», «Гусянка», «Кремзлики» / М. Кушнир // Крайне Рахівщини. - 2009. - № 1. - С. 13.
11. Лесив А. Колбаса с лекваром и суп из папоротника. На Закарпатье можно попробовать кулинарные экзотику / А. Лесив // Старый Замок. - 2013. - № 9. - 1 марта. - С. 4.
12. Мицко М. А. Закарпатская кухня / М. А. Мицко. - Ужгород: Патент, 2009. - 256 с.

13. Омельницькая В. А. Современное состояние рынка услуг гастрономического туризма Украины / А. Омельницькая // Экономические студии. - 2018. - № 2. - С. 121-126.
14. Поперечная Д. Гастрономические прогнозы-2018 от Федора Шандора / Д Поперечная [Электронный ресурс]. - Режим доступа: http://uzhgorod.in/ua/statti/2018/gastronomichni_prognozi_2018_vid_fedora_shandora.
15. Туризм в Украине: куда едут больше и какие направления нужно развивать [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://expres.ua/news/2017/10/05/265404-turyzm-ukrayini-kudy-yidut-naybilshe-napryamypotribno-rozvyvatu>.
16. Федорченко В. Занимательное питание. / В. Федорченко // Гостиничный и ресторанный бизнес. - 2005. - № 2. - С. 86-89.
17. Цегельник А. А. Этническая кухня как фактор развития кулинарного туризма / А. Цегельник // Вестник Государственной академии руководящих кадров культуры и искусств: наук. журнал. - М.: Миллениум, 2012. - № 2. - С. 105-110.

References:

1. Bazyuk D. Enhagostomy tourism in Ukraine: trends and prospects of development / D. Bazyuk // Compilation of materials on the results of IV scientific-practical conference of students and young scientists "Sustainable development of Ukraine: problems and perspectives". - Kamyanets-Podilsky: Medobory-2006, 2016. - P. 121-123.
2. Bidzilu Yu. The problem of intercultural communication in the polyethnic information space (for example, Transcarpathia) / Yu. Bidzil // Scientific Bulletin of Uzhgorod University. Series: philology. - 2009. - Vip. 21. - P. 125-134.
3. Busygin A.P. How to organize culinary tourism? /AND. P. Busygin // Hotel and restaurant business. - 2008. - No. 2. - P. 74-76.
4. Halushchak I. Gastronomic tourism: Carpathian agronomy / I. Halushchak [Electronic resource]. - Access mode: <https://trubyna.org.ua/novyny/hastronomichni-turyzm-karpatska-ahronovatsiia/>.
5. Gastronomic tour of Transcarpathia by Ferenc Guclivchik [Electronic resource]. - Access mode: <http://price.tripua.info/index.php?page=tours&op=aboutTour&id=63&title>.
6. Gastronomic tourist way [Electronic resource]. - Mode of access: <http://ykarpatha.com.ua/article02.htm>.
7. Transcarpathian dishes for the whole year / aut.-order. I. Deyak, F. Shandor. - Uzhgorod: Art Line, 2009. - 256 p.
8. Kovehnikov V. S. Wine and Gastronomic Tourism: An Important Potential of Economic Development / V.C. Kovezhnikov, V.V. Garmash // Investments: Practice and Experience. - 2017. - No. 4. - P. 32-37.
9. Kornilova V.V. Modern tendencies of development of gastronomic tourism / V.V. Kornilov, N.V. Kornilov // Effective economy. - 2018 - No. 2 [Electronic resource]. - Access mode: http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/2_2018/37.pdf.
10. Kushnir M. Recipes of Hutsul cuisine: "Banush", "Guslyanka", "Krezmes" / M. Kushnir // Kraiyans of Rakhivshchyna. - 2009. - No. 1. - P. 13.
11. Forests A. Sausage with lekvar and fern soup. In Transcarpathia you can taste culinary exotica / A. Lesov // Old Castle. - 2013. - No. 9. - March 1. - P. 4
12. Mitsko MA Transcarpathian cuisine / MA Mitsko. - Uzhhorod: Patent, 2009. - 256 p.
13. Omelnitskaya V.O. Modern state of the market of gastronomic tourism services of Ukraine / V.O.Omelnitskaya // Economic Studies. - 2018. - No. 2. - P. 121-126.
14. Transverse D. Gastronomic Forecasts-2018 by Fyodor Shandor / D. Transverse [Electronic resource]. - Access mode: http://uzhgorod.in/en/statti/2018/gastronomichni_prognozi_2018_vid_fedora_shandora.
15. Tourism in Ukraine: where to go the most and which areas need to be developed [Electronic resource]. - Mode of access: <http://expres.ua/news/2017/10/05/265404-turyzm-ukrayini-kudy-yidut-naybilshe-napryamypotribno-rozvyvatu>.
16. Fedorchenko V. Entertaining nutrition. / V. Fedorchenko // Hotel and restaurant business. - 2005. - No. 2. - P. 86-89.
17. Tsegelnik AO Ethnic cuisine as a factor in the development of culinary tourism / A.O. Tsehelnik // Bulletin of the State Academy of Leaders of Culture and Arts: Sciences. magazine. - K.: Millennium, 2012. - No. 2. - P. 105-110.