Гастрономічний туризм як складова регіонального туризму (на прикладі Хмельницької області)

Нікітчук Ю.О.

Київський національний університет імені Тараса Шевченка, м. Київ, Україна, juliadelita@gmail.com

Надішла до редакційної колегії: 15.05.2021.

Прийнята: 01.06.2021

Анотація. У статті розкрито особливості та переваги гастрономічного туризму, його види та перспективи розвитку. Описані тенденції інтенсивного впровадження даного туристичного напрямку. Визначено головні особливості подільської кухні, зокрема в межах Хмельницької області. Досліджено суб'єкти господарювання, що здійснюють свою діяльність у сфері ресторанного бізнесу, які популяризують місцеві традиційні страви. Досліджено зростання крафтового виробництва, що розташовані на території Хмельницької області та можуть слугувати дестинаціями для гастрономічного туризму. На сьогодні, гастрономія є не лише важливою складовою задоволення фізичних потреб під час поїздки, але й ключовим мотивом подорожей. Незважаючи на стрімкий розвиток даного виду туризму, він є малодосліджений. Завдяки багатовіковій історії, яка сформувала автентичну кухню, великій кількості фермерських господарств, Хмельницька область має достатню кількість ресурсів, які формують конкурентноспроможний туристичний продукт. Розвиток гастрономічного туризму дає можливість не лише для пізнання туристами культури, традицій, кухні регіону, але й позитивно впливає на економічну складову території. У процесі дослідження використовувалися такі методи: історичний, описовий, аналізу та синтезу, порівняння.

Ключові слова: гастрономічний туризм, туризм, подільська кухня, Хмельниччина, туристична дестинація.

Gastronomic tourism as part of regional tourism (for example, Khmelnitsky region)

Nikitchuk Ju.

Taras Shevchenko National University, Kyiv, Ukraine, juliadelita@gmail.com

Abstract. The article reveals the features and benefits of gastronomic tourism, types and prospects. The tendencies of intensive introduction of this tourist direction are described. The main features of Podillya cuisine are identified, in particular within Khmelnytskyi region. Business entities operating in the restaurant business that promote local traditional dishes have been studied. The growth of craft production, located in Khmelnytskyi region and can serve as destinations for gastronomic tourism, has been studied. Today, gastronomy is not only an important component of meeting physical needs during a trip, but is also a key motive for travel. Despite the rapid development of this type of tourism, it has been yet poorly studied. Due to a long history that has formed an authentic cuisine, a large number of farms, Khmelnytsky region has a sufficient number of resources that form a competitive tourism product. The development of gastronomic tourism provides an opportunity not only for tourists to learn about the culture, traditions, cuisine of the region, but also has a positive effect on the economic component of the territory. Methods used in the research process are historical, descriptive, analysis and synthesis, comparison.

Key words: gastronomic tourism, tourism, Podillya cuisine, Khmelnytskyi region, tourist destination.

Постановка проблеми. Нинішні туристи все частіше хочуть «відчути на смак» країну, чи регіон, який вони обрали своєю туристичною дестинацією. Місцева кухня виступає інструментом філігранного вивчення кулінарних вподобань та побуту жителів даного краю, неоцінимим ресурсом рецептурного збагачення, що непідкупно приваблює туристів.

Гастрономічний туризм дає можливість пізнати культурну спадщину, адже кухня відображає спосіб життя, традиції народів, що проживали на певній території раніше. Не дивно, що традиційна кухня стала складовою нематеріальної культурної спадщини.

На сьогодні, гастрономія є не лише важливою складовою задоволення фізичних потреб під час поїздки, але й ключовим мотивом подорожей.

Головна мета гастрономічного туризму надати можливість кожному бажаючому спробувати локальні продукти та страви, що вирощенні саме в тій місцевості та приготовлені за традиційними рецептами, а по можливості й самому взяти участь у кулінарному процесі. Це відрізняє даний вид туризму від усіх інших і робить його унікальним.

Проведення даного дослідження зумовлене потребою у більшому висвітленні даного виду туризму (наукові доробки, статті, публікації).

Матеріали і методи досліджень. Дослідженнями розвитку гастрономічного туризму займалися закордонні вчені, такі як К. Холл, Д. Гілмор, Б. Пін, Р. Мітчелл, Д. Хендерсон, Ю. Лін, Т. Пірсон, Л. Кей.

Історико-культурний аспект гастрономічного туризму, особливості створення гастрономічних продуктів, що засновані на основі традиційної української кухні висвітлюються у роботах А. Бусигіна, Е. Маслова, І. Комарніцького, В. Федорченка, Д. Басюк (Basiuk D. I., 2012.), Т. Сокол, Т. Божук (Bozhuk T .I, 2011), Л. Прокопчук. Т. Шпараги, В. Бойко, О. Любіцевої, Ф. Шандора, Г. Волкової., Т.Г. Сокол та З.С Каноністова розглядають даний вид туризму як вид тематичного, В.К. Федорченко та І.М. Мініч – спеціалізованого.

У дослідженнях використовуються такі методи: теоретичного узагальнення, описовий, аналізу, синтезу, історичний, порівняння.

В українській туризмології не існує єдиного чіткого терміну для визначення гастрономічного туризму. Існують поняття «кулінарний туризм», «винно-гастрономічний туризм», «гурман-туризм», «гастрономічний туризм», «ресторанний туризм». Схожа тенденція прослідковується у закордонній літературі. Такі автори як Л. Лонг, Б. Мак-Керчер, Е. Вольф, М. Холл та Р. Мітчел використовують поняття «culinary tourism», «gastronomic tourism», «gourmet tour», «food tourism».

Результати та їх аналіз. Аналіз європейського досвіду та реалізації першого в країні проекту «Дороги вина та смаку Української Бесарабії» показує, що гастрономічний туризм є безперечно перспективним, як в Україні в цілому, так і в окремих її регіонах, і швидко зростаючим напрямком туризму.

Створення фестивалів, промоутинг локальної традиційної кухні на просторах Інтернету, атрактивні гастротури – сприяють розвитку гастрономічного туризму у різних регіонах нашої держави. Завдяки розвитку даного виду туризму багато територій, що були привабливими для туристів у історико-культурному аспекті, відомими туристськими локаціями, зможуть залучити у свій край подорожуючих з новою ціллю, а саме –гастрономічною. Це дозволить збільшити термін перебування туристів у тій, чи іншій місцевості, що слугуватиме в свою чергу розвитку фермерських господарств краю, готельно-ресторанного бізнесу.

Хмельниччина має багато вікову історію, завдяки чому утворилися різноманітні кулінарні традиції краю, що формують надзвичайно великий потенціал для розвитку гастрономічного туризму, тому доцільним є дослідження гастрономічних ресурсів, що представлені в межах області.

Всесвітня асоціація гастрономічного туризму визначає гастрономічний туризм, як подорожі метою яких є отримання автентичного досвіду, який заснований на культурі споживання їжі або напоїв; відкритті унікальних місць та їхньої культури через національну кухню (World Food Travel Association. http://www.worldfoodtravel.org).

Гастрономічний туризм – це нове явище, яке формує новий туристичний продукт, обумовлений, зокрема, тим фактом, що за даними спеціалізованої літератури більше третини туристичних витрат припадає на їжу. Тому кухня туристичної дестинації є одним із надзвичайно важливих аспектів, що визначає якість відпочинку (World Tourism Organization https://www.e-unwto.org/).

В 2011 р. Інститутом світової політики (Semchenko O. A., 2014) було проведено маркетингове дослідження серед різних країн з приводу асоціацій, що викликає Україна з боку гастротуризму. За результатами дослідження у багатьох країнах світу Україна асоціюється з «гостинним народом», з «національною кухнею та культурою», з «літом, відпочинком, канікулами, фруктами».

Гастрономічний туризм достатньо різноманітний і може включати наступні напрямки:

- ресторанний тур – подорож, яка включає у себе відвідування закладів харчування, які в своєму меню мають традиційні страви, намагаються популяризувати місцеву кухню та ознайомити відвідувачів з культурою краю;
- сільський тур – перебування туристів у сільській місцевості, метою яких є дегустація локальної кухні та продуктів, що виробляють у даному регіоні.
- відвідування виробництв, що спеціалізуються на виготовленні продуктів харчування та напоїв, залучення до самого процесу виробництва;
- відвідування гастрономічних виставок, ярмарок, фестивалів;
- освітній тур – навчання у спеціалізованих закладах кулінарного спрямування, участь у майстер-класах, проходження курсів;
- комбінований тур – поєднує риси кількох попередніх турів.

Серед переваг гастрономічного туризму виділяють такі (Kornilova N. V., 2018) :

1) він є складовим елементом усіх турів, так як споживання їжі є однією головним фізіологічних потреб людини, які мають задовольнятися щодня. Проте, на відміну від інших видів туризму, головною метою подорожі виступає охнайомлення з місцевою традиційною кухнею дестинації в якій перебувають туристи;

2) допомагає розвитку локальних господарств, що виготовляють терруарний продукт, готельно-ресторанного бізнесу тощо;

3) не має сезонності, що дає змогу приносити дохід від гастрономічного туризму цілий рік;

4) популяризує місцеві страви та традиції;

5) розвиватися даний вид туризму може у всіх країнах, що є надзвичайно привабливим для регіонів, які не мають можливостей, локацій для розвитку історико-культурного туризму тощо.

До глобальних тенденцій розвитку гастрономічного туризму відносять:

1. Зростання ринку гастрономічного туризму. Він розвивається надзвичайно стрімкими темпами.

2. Гастрономічні туристи – це туристи, які пізнають культуру, традиції певної дестинації, регіону через смак. Для них є важливим споживання їжі, страв, що виготовлені з локальних продуктів.

3. Територія є основою для гастрономічного туризму. Завдяки терруарності продукту – зростає його цінність.

4. Важливим є визначення продукту, який характерний для певної території та буде слугувати її ідентифікатором у смакових якостях.

5. Стійкість. Розглядається залучення мандрівників до території задля того, щоб вони пізнали історичну та культурну спадщину певної території через локальну кухню, продукти.

6. Якість. Туристські локації, регіони, які мають на меті розвиток гастрономічного туризму, повинні захищати та популяризвути місцеву продукцію, виробників, формувати конкурентноспроможні пропозиції на ринку, залучати експертів кулінарної справи тощо.

7. Зв'язок. Туристичні місця повинні формувати чіткий опис своїх пропозицій. Імідж території формується завдяки соціальним мережах, відомим кухарям, путівникам.

8. Співпраця. Необхідно, щоб всі особи, які працюють у туристичній дестинації (виробники продуктів харчування, фермери, рибалки, шеф-кухарі, ресторатори, готельєри, представники державної адміністрації тощо), брали участь у створенні туристичного продукту гастрономічного туризму (World Tourism Organization. https://www.e-unwto.org/).

На сьогодні, можливість дегустації страв автентичної локальної кухні активно застосовується як засіб для залучення гастрономічних туристів до певного регіону. Кількість закладів, де пропонують місцеві страви з використанням місцевих продуктів, дуже обмежена; переважають загальновідомі українські страви. Саме тому потрібно визначити страви та продукти, які будуть асоціюватися саме з конкретною місцевістю Це можуть бути, наприклад, кавуни для Херсонщини або галушки для Полтавщини.

Українська кухня здатна виступити суттєвим фактором стимулювання туристичних потоків. Формування в туристичних зверненнях посилання на місцеву автентичну кухню збільшить кількість запитів туристів на ці страви, що спонукатиме до розширення меню існуючих закладів харчування. Розробником такої рекламної кампанії мають бути місцеві туроператори, а також органи влади, які відповідають за розвиток туризму, як суб'єкти, які разом найбільш зацікавлені в залученні туристів. Важливим кроком на шляху популяризації регіональних кулінарних традицій має стати розробка детальної гастрономічної мапи України, розміщення та промоція якої в Інтернет-просторі дозволить підвищити рівень пізнаваності гастрономічних особливостей регіонів України і тим самим посилити їх туристичну привабливість.

Українська народна кухня – це така ж культурна спадщина українського народу, як мова, література, мистецтво. Це – неоціненний здобуток, яким можна і варто пишатися, про який не слід забувати. Українська кухня створювалася упродовж багатьох віків, тому вона у певній мірі відображає не лише історичний розвиток українського народу, але й його звичаї, традиції та культуру. Варто згадати про борщ, що вже внесений в перелік національної культурної спадщини. Про це згадувалось навіть на фб-сторінці представництва ЮНЕСКО в Україні. І зараз готується до подання внесення позиції «український борщ» до переліку всесвітньої культурної спадщини (Ukrainskyi tsentr kulturnykh doslidzhen. http://uccs.org.ua).

А в етнографічних дослідженнях зафіксовано, що українська кулінарія налічує понад 4 тисячі рецептів різноманітних страв із м'яса (особливо свинини), риби, овочів, яєць, молочних продуктів.

Останнім часом в Україні спостерігається сталий розвиток гастрономічного туризму. Про це свідчить велика різноманітність вітчизняних кулінарних фестивалів.

Найбільша концентрація гастрономічних туристичних ресурсів зосереджена в Закарпатській, Львівській, Полтавській областях й містах Київ, Луцьк і Львів. За статистикою, близько 80% внутрішніх туристичних потоків припадає саме на дані області (Slyvenko V. A., Dolhiier A. I., Khrulkova K. A., 2019).

Проте, багато інших областей України теж можуть похвалитися автентичними рецептами різних страв.

Хмельниччина є торгівельною «меккою», відома Кам'янець-Подільською фортецею та Подільськими товтрами, проте кухня цієї місцевості часто залишається поза полем зору туристів, що відвідують область.

У 2016 році у місті Хмельницький відбувся перший фестиваль вуличної їжі «Проскурівські смаколики». Головна мета фестивалю – прославити Хмельницький як гастрономічне і туристичне місто, куди б спеціально приїжджали скуштувати різної смакоти. Кухарі з найпопулярніших ресторанів міста готували просто неба забуті стародавні страви регіону, які є маловідомими для широкого загалу (Novyny Khmelnychchyny: https://ye.ua).

Гастрономічні фестивалі можна поділити на:

- Фестивалі національної кухні
- Вуличної їжі
- Міської їжі
- Присвячені конкретній страві
- Алкогольні фестивалі та інші (Kornilova N. V., 2018).

На території Поділля фестивалі лише починають набувати популярності. Їх значно менше, аніж у західних областях України, проте потенціал краю у гастрономічному напрямі дуже великий.

Так як більшість фестивалів зазвичай припадає на теплий період року, а у 2020 році, навесні розпочалася пандемія пов'язана з COVID-19, то фестивалі не проводилися у 2020 році.

У 2019 році у готельно-ресторанному комплексі «Ксенія», що знаходиться у селі Врублівці Кам'янець-Подільського району проходив Міжнародний фестиваль ресторанних технологій «Best Cook fest Podillia – 2019». Відбувався він в період з 28 лютого – 1 березня 2019. Раніше фестиваль вже приймав гостей у Києві, Львові, Харкові. Організаторами є Український кулінарний союз та Слобожанська гільдія кулінарів (Ofitsiinyi sait Khmelnytskoi oblasnoi derzhavnoi administratsii. https://www.adm-km.gov.ua).

Під час фестивалю відбувалися майстер-класи серед професіоналів даної сфери, презентувалися страви від відомих ресторанів. На фестивалі проходили змагання у таких номінаціях: ресторанний сервіс, практичний клас (супи, овочеві страви, закуски, страви з риби, м'яса та інші), арт-клас (цукрові квіти, художня робота з тіста, карвінг), змагання барменів. Учасникам потрібно було мати з собою кухонний інвентар та продукти. Необхідною технікою забезпечували уже на самому конкурсі.

Серед конкурсантів були гості з різних куточків України, а також Хорватії, Македонії, Греції, Туреччини, Молдови, Саудівської Аравії, Словенії, Маврикій, Ізраїлю, Албанії.

У рамках фестивалю були передбачені, окрім самого конкурсу ще й екскурсії Кам'янцем-Подільським, культурно-мистецька програма та інші атракції (Podillia news: informatsiinyi portal. https://podillyanews.com).

На 2021 рік у Кам'янці-Подільському заплановані такі фестивалі та ярмарки:

- Міжнародний фестиваль величної їжі та напоїв «Кам'янець» (14-16 травня)
- Подільський ярмарок (1-31 серпня)
- Міжнародний фестиваль «Октоберфест» (1-3 жовтня) (Ofitsiinyi sait Khmelnytskoi oblasnoi derzhavnoi administratsii. https://www.adm-km.gov.ua).

Подільська кухня – це мультикультурна, багата на овочі й фрукти, сезонна, традиційна кухня тих народів, які проживали на цій території: українців, поляків, євреїв, чехів, вірмен, литовців і навіть турків. Відбитком литовської кулінарної традиції стала присутність серед традиційних страв Хмельниччини різноманітних рулетів зі свинини, м'яса птиці, субпродуктів. До фаршу додають яйця, родзинки, чорнослив, шпиг, а ще – хрін та інші овочі. Різноманітні

прянощі надають стравам надзвичайних смакових якостей і екзотичних ароматів. Литовською національною стравою, яку шанують хмельничани, є картопляна ковбаса – ведерей, яку готують у Віньковецькому та Дунаєвецькому районах. Це ретельно очищені товсті свинячі кишки, начинені тертою сирою картоплею або крупою з жиром. Ці ковбаси печуть, обливши топленим свинячим салом. Полюбляють і шюпініс – особливу кашу, зварену з гороху, картоплі і смаженого свинячого м'яса. Варто покуштувати свинячі копчені ковбаси під назвою «скіландіс» і вареники з тертої сирої картоплі, начинені сиром або рубленим м'ясом. Завдяки впливу польської кухні, тут уміють готувати салати зі свіжих, квашених і солоних овочів, які споживають зі сметаною або кислим молоком. Влітку всім смакують холодні супи з полуниці, черешні, яблук, а також із лісових ягід. Восени їх замінюють супи з огірків та грибів. Хмельничани з польським корінням вміють готувати й бігос. Страва має складний смак від поєднання квашеної капусти зі свіжою, асорті з м'яса, дичини, грибів, ще й ковбаски – додають біґосу неперевершеної смакоти (Putivnyk, 2010).

Також на цих землях проживало багато вірмен. У Кам'янці-Подільському у них був навіть свій власний суд (1496-1790 рр.) і вони практично не асимілювалися. Вірмени дуже вплинули на подільську кухню, особливо що стосується методики приготування м'яса, маринадів і ферментації продуктів. У них було багато маринадів, які ставали основою соусів до м'яса. У той час як в українській кухні м'ясо зазвичай доповнювалося важкою їжею, такою, як картопля, каша чи хліб, вірмени вчили нас працювати з ферментацією, солінням і виготовленням соусів на основі трави портулак (Vinnytsia OK: http://vinnitsaok.com.ua).

Подільська кухня — це ще той мікс культур, народів та історичних перипетій. У XVI столітті на території сучасної Вінниччини і Хмельниччини проходили три торгові шляхи, через які йшли каравани з усім на світі. Там були і спеції, і дорогоцінні хутра, і волоські вина, і засолена риба — все це залишалося на місцевих ярмарках і ринках. Багато міст регіону мали Магдебурзьке право, що давало можливість проводити ярмарки. Найбільший з ярмарків на території Російської імперії був якраз на Поділлі — у Хмельницькій області. З 1835 року ярмарок проводився у Ярмолинцях, що мав назву – Петропавлівський. Завдяки великим обсягам торгівлі, належав до найвижчої категорії (Yarmolynetska tsentralna biblioteka: http://biblioyar.at.ua).

Якщо Сорочинський ярмарок, оспіваний Гоголем, був головним ярмарком, де продавали одяг, то на Поділлі у той час був найбільший продуктовий базар. Таким чином, у регіоні збереглася величезна історична база кулінарної спадщини.

Смакові уподобання того, чи іншого регіону напряму залежить від наявності продуктів. Відомо, що Поділля завжди славилося своєю родючістю та багатими врожаями. Саме тому у стравах поєднувалося багато смаків, наприклад: солодке, кисле, солоне та гостре.

У Подільській кухні, а саме популярності тих, чи інших страв, велику роль відігравав становий поділ. Кухня поділялася на палацову та сільську, міщанську. Зумовлено це було тим, що на території даного регіону була велика кількість польських маєтків, які на своїй території мали теплиці. У них вирощувалися ананаси, лимони, апельсини. Такі екзотичні фрукти були звичними заможнім людям того часу, проте зовсім недоступними для простих селян. Найбільші теплиці були у Потоцьких та Грохольських (VezhA: informatsiinyi portal: https://vezha.ua).

До страв, що відносяться до замкової кухні також входять ті, що містять у рецептурі страви з оленини та дикого кабана. Селянам було заборонено полювати на великих диких тварин, тому це м'ясо у приготуванні використовувалося лише заможними жителями регіону.

Також, замки мали власні броварні. Пиво використовували для приготування супів, борщів та випічки. На території Вінницької області проходило три чумацькі шляхи. Купці привозили різноманітні спеції, що було рідкісним товаром того часу.

Селяни ж готували різноманітні каші. Солоні – зі шкварками, сметаною, хроном, морквою. Солодкі – з топленим молоком та фруктами. Голубці з квашеної капусти готувалися з різними начинками, а згодом, після появи картоплі, почалася ера нових страв: картопляники з черемшею, свистуни з грибами та інші.

Активно використовувалася рослинна їжа. Відомими стравами є борщ з кропивою, оладки та варення з кульбабок, квас з бузини та пиріжки з калиною.

Окрім звичного борщу на свинячих реберцях та буряковому квасі, на Поділлі популярністю користувалися й рибні борщі, а саме з карасями. Його, до речі, в "Щоденнику" та й інших творах нерідко згадував Шевченко. Рецептів борщу було декілька. Наприклад, можна було готувати звичайний червоний борщ, а під кінець приготування додати трохи лісових грибів і смажених карасів. Також відомими є рецепти борщу з сушеними карасями, капустою та пшоняною кашею. Популярні рецепти борщу з квасолею, сушеними фруктами, а саме чорносливом, чи вишнями.

Влітку на Поділлі полюбляють готувати ягідні та фруктові супи з черешні, полуниці, лісових ягід.

Коцюруби – незвична, але поширена страва з товченої картоплі та галушок, яка подається з часником зі шкварками. Манзарики – пиріжки з сиром та зеленню (Zruchno travel: turystychnyj portal: https://zruchno.travel).

Годзя – є доволі специфічною стравою. Деякі кулінарні фахівці розглядають її як своєрідне рідке овочеве рагу, інші називають борщем без буряка. Основні складові: картопля, капуста, цибуля, морква, квасоля, солені огірки. Всі інші додаткові інгредієнти можуть варіюватися як завгодно: м'ясо, гриби, селеру, червона капуста, томати, перець. Для цієї страви господині Вінниччини обов'язково розпалювали піч, де годзя потроху доходила цілу ніч. Ситна й вітамінна страва. Місцеві мешканці вважають, що годзя наступного дня смачніша.

Уланівська картопля. На перший погляд – нічого особливого. Просто смачна смажена в олії картопля з часниковим соусом. Однак цей рецепт Глафіри Дорош, кухаря з селища Уланів, в середині XX століття наробив неабиякого галасу та раптово потрапив в меню ресторанів по всій країні та за її межами (Den': https://m.day.kyiv.ua).

Плацинади – це бесарабська страва, яка була свого часу поширена на півдні Поділля (Ямпільський та Могилів-Подільський райони). Її готують з бездріжджового тіста і начиняють бринзою або тушкованою зеленню.

Візитівка селища Зіньків Віньковецького району Хмельницької області – чорна ковбаса. Це сувенір для гостей і продуктова місцева «родзинка», яку не зустрінеш ще де-небудь. Рецепт приготування звичайний, але секрет міститься в самому процесі запікання у спеціальних печах. Побудова таких печей – місцеве «ноу-хау», що передається тільки вузькому колу людей, тому таку ковбасу можна покуштувати тільки у Зінькові (Putivnyk, 2010).

Український центр культурних досліджень розпочав проект «Гастроспадщина України». У рамках проекту буде створено першу українську енциклопедію «Українська гастроспадщина: традиції гостинності та культура приготування страв», до якої внесено вище згадану ковбасу.

Також, відповідно до Наказу № 38 н від 03.04.2019 «Зіньківська ковбаса (чорна)» була включена до Хмельницького обласного переліку елементів нематеріальної культурної спадщини (Ukrainskyi tsentr kulturnykh doslidzhen: http://uccs.org.ua).

Ідею відновлення та популяризації місцевої автентичної кухні підтримують ряд ресторанів Хмельницької області. Серед них, насамперед, варто зазначити «Ресторацію Шпігеля». Один із найвідоміших закладів подільської кухні розташований у самому центрі Хмельницького – у старовинному маєтку нотаріуса Ісаака Шпігеля. Місце надзвичайно колоритне та атмосферне – з

тихою музикою, світлинами на стінах та старовинними меблями. Закладу вдалося поєднати смачну автентичну кухню із сучасною інтерпретацією страв.

У 2020 році заклад став переможцем національної ресторанної премії «Сіль» у номінації «Найкращий ресторан української кухні» (Sil – restoranna premiia: https://saltawards.com).

Готельно-ресторанний комплекс "Південна Брама"(Zruchno travel: https://zruchno.travel), має у меню страви, які є характерними для Поділля. Тут можна спробувати борщ з сушеною грушею, чорносливом, на буряковому квасі. Раніше такий рецепт використовувався у селах, що розташовуються на березі річки Дністер. Подається він із намазкою із сала та зіньківським хлібом. Також можна скуштувати коропа, що приготовлений на вогні, або ж телячий язик під часниковим соусом.

«Цукерня Потоцьких» – ресторан, кондитерська, який розташований у центрі Хмельницького. Окрім страв, які сформовані на основі старовинних рецептів, які граф привозив зі своїх подорожей, адаптованих під сучасність, тут можна скуштувати багато страв приготовлених за оригінальними рецептами подільської кухні. До прикладу, саме у маєтку Потоцьких в Антонінах уперше на території тодішньої Російської імперії почалося розведення дзеркального коропа. Аж до середини 1980-х років цей вид вважався чи не єдиною породою сімейства коропових у Російській імперії, а пізніше – у Радянському Союзі. У закладі можна скуштувати уху та рулет з Антонінського коропа.

Подільська ресторація «ФРАНТЪ», що розташована у місті Кам'янець-Подільський пропонує своїм відвідувачам скуштувати страви подільської кухні XIX століття. У меню використане поєднання української, польської та вірменської кухні – найбільш поширених народів, що проживали на території Кам'янця.

Окрім ресторанів з автентичною подільською кухнею, створення та проведення фестивалів, для розвитку гастрономічного туризму потрібні також дестинації, які привернуть увагу як пересічних туристів, так і наприклад енофілів, турофілів. Такі люди часто мають на меті побувати у місцях створення того, чи іншого продукту, ознайомитися з виготовленням, відчути атмосферу у якій відбувається процес створення їхнього улюбленого продукту. На Хмельниччині є декілька таких місць.

Винороб Богдан Павлій, відомий своїми білими та рожевими винами (Veter do it: https://veterdoit.com/ukrainian-wine-gide/). Його виноградники знаходяться у селі Каветчина на березі Дністра, на території природного парку «Подільські Товтри». Поблизу Бакоти вирощують червоні європейські сорти – Каберне Совіньйон, Сіра та інші, і саме Богдан Павлій першим в Україні отримав тут врожаї італійських сортів – Санджовезе, Неро д'Авола та Неббіоло.

Південний схил, ґрунти суглинисті з великим вмістом вапняку, сонце, яке відбивається від поверхні Дністра, перепади нічних температур,— усі ці фактори сприяють роботі винороба з білими сортами винограду. Виноробню «Bohdan`s winery» засновано у 2012 році. Вже у 2014 році сортове біле вино Йоханітер отримало перше місце серед білих вин на дегустації, яку проводила Асоціація сомельє України. У 2019 році на конкурсі «Одеський залив» вина «Барбариска» та «Бакота» отримали срібні нагороди від авторитетного журі. Особливою гордістю винороба є сорт винограду Ркацителі рожевий.

На виноробні є дегустаційна зала на 12-14 осіб із панорамним видом на Бакоту та виноградники, тут можна скуштувати унікальні вина Подільських товтр (Vynnyi gid Ukrainy: https://www.uabestwine.com).

У серпні 2020 року Павлій отримав ліцензію на виробництво вина за спрощеною процедурою. І вже навесні 2021 року вино Bohdan's Winery можна буде придбати в магазинах та ресторанах (Nezalezhnyi hromadskyi portal: https://ngp-ua.info/2020/11/47818).

У 2015 році у селі Калюс Новоушицького району, було отримано першу партію вина. Колись, на території поселення був завод, що спеціалізувався на виробництві вина, а сьогодні власник виноробні «Kalyus Winery» продовжує місцеві традиції.

У 2019 році були розроблені сучасні етикетки та налагодилася логістична складова підприємства.

У 2015 році було розлито першу домашню партію авторського вина. З кожним роком урожаї та обсяги виробництва зростали, і врешті Юрій Данилюк наважився придбати необхідне обладнання та запустити власний бренд, з історичним ім'ям Kalyus Winery. А влітку 2019 року, промарковані свіжими етикетками, перші пляшки відправились до своїх замовників (Ogorodniki news: https://ogorodniki.news).

Обсяги виробництва вина складають понад 10 тисяч літрів. Виноград вирощується не лише в межах Хмельницької області, але й на орендованій ділянці, що знаходиться на Херсонщині.

Вирощуються такі сорти винограду як; Мускат, Шардоне, Каберне, Кортис, Мерло та інші.

На виноградні проводять дегустації вина, які тривають дві години. Така атракція для групи з восьми осіб коштує 2500 гривень та включає у себе:

- Екскурсію
- Історію та особливості виноробні
- Дегустацію вин (6 видів)
- Закуску, яка представлена сезонними фруктами, фермерським сиром тощо).

На території Хмельницької області є фермові господарства, які раді прийняти туристів та показати закулісся виготовлення тієї, чи іншої продукції.

У селі Голосків Кам'янець-Подільського району Хмельницької області розташувалося ферма «Tasty Snails», що спеціалізується на розведенні та продажу їстівних равликів Helix Aspersa Muller. Засноване господарство у 2019 році.

Окрім того, що м'ясо равлика є корисним, воно надзвичайно смачне та не містить холестерину. До його складу входить велика кількість вітамінів, що потрібна для людського організму. Слиз равлика високо цінується у косметології.

На фермі проводять екскурсії, на яких власник розповідає увесь процес вирощування равлика. Після ознайомлення з усіма етапами виробництва продукції проходить дегустація, на якій пропонують скуштувати ескарго під різними соусами, скуштувати канапку з ікрою, паштет з філе равлика та поєднати це з білим сухим вином та французьким багетом (Lacon – eko-ferma: https://lacon.com.ua/).

У Теофіпольському районі, у селі Волиця знаходиться аквaферма, яка займається розведенням африканських мармурових сомів. Рибу тут годують кормами, що містять рибне борошно. Вода, що поступає у басейни має два ступені очищення:

- Механічний
- Біологічний

Риба проходить лабораторні тести та визнана екологічно чистим продуктом.

Завітавши на аквaферму можна спробувати два види ковбаси – рублену та з фаршу, яка виготовляється шляхом коптіння м'яса гарячим та холодним методами (Suspilne: https://suspilne.media).

У селі Колодіївка, яке відносить до Староушицької громади розташувалася «Трав'ярні сім'ї Прудивусів». Завдяки унікальним природно-кліматичним чинникам даної території вирощені тут рослини мають у своєму складі набагато більшу кількість ефірних олій та кращу лікувальну дію.

На сьогоднішній день «Трав'ярня» радо вітає туристів з різних куточків України. Завітавши у гості можна продегустувати різні види чаїв (понад 30 видів), настоянок (Terytoriia uspishnykh investytsii: http://suinvest.biz/project).

У селі Чабанівка Кам'янець-Подільського району розташована ферма «Lacon» – національний виробник натуральної сирно-молочної продукції та єдине в Україні сертифіковане овече племінне репродуктивне господарство знаменитої французької молочної породи Лакон (Lacaune). На території побудований та діє сучасний міні молокозавод з виробництва сирів, переробки молочної продукції з власної сировини. Застосовується автоматизоване безконтактне доїння овець високоякісним імпортним обладнанням шведської фірми «DeLaval». Продукція є унікальною для вітчизняного сирно-молочного ринку за сукупністю таких характеристик як користь та безпека для організму і здоров'я людини, екологічність, неперевершені смакові якості та кулінарні можливості, а також не містить лактози. Виробник має широкий асортимент продукції: сири «Лакон-трюфель», «Пекоріно», «Манчего», «Рікота», «Пекоріно з прованськими травами», «Манчего з брусницею», «Фета», «Парміно», бринза «Лакон» (Lacon – eko-ferma: https://lacon.com.ua/).

Виробництва, на які безпосередньо можна потрапити для дегустації гастрономічної продукції та ознайомлення з процесом її виготовлення мають велику зацікавленість для туристів. Вони спонукають до нових знань, вивчення історії продукту, підприємства, що позитивно впливає на враження від подорожі.

Висновки. Проаналізувавши одні з останніх досліджень, можна зробити висновки, що кількість туристів збільшується на тій території, де відбувається процес створення нових туристичних продуктів гастрономічного туризму – фестивалів, ярмарок, народних свят. Такі події формують неабиякий інтерес серед подорожуючих до тієї, чи іншої туристської дестинації. Завдяки проведенню фестивалів не лише зростає потік туристів, але й відбувається процес розвитку локальних господарств, готельно-ресторанного бізнесу. Найактивнішим сезоном для таких дійств є літньо-осінній період. Хмельницька область має достатню кількість ресурсів та великий потенціал для того, щоб стати конкурентоспроможною серед інших регіонів подільського краю у гастрономічному туризмі.

Гастрономічним туристам важливо не лише посмакувати особливі страви національної кухні, але й відчути атмосферу, яка панує навколо, приєднатися до приготування, дізнатися історію виникнення певної страви і отримати оригінальний рецепт.

Завдяки популяризації місцевої кухні, а відповідно, поліпшення стану розвитку гастрономічного туризму, буде відбуватися й сприяння економічного розвитку, включаючи у себе різні сектори економіки.

Ресторанна сфера має відіграє важливу роль у популяризації, підвищенню інтересу та розвитку місцевої кухні. Ресторація Шпігеля, Південна брама, Франт та інші заклади області використовують для приготування своїх страв старовинну рецептуру подільської кухні, яку адаптують під сучасного споживача.

Туристи, що цікавляться терруарними продуктами надзвичайно велика. Тому місцевим господарствам варто створювати туристичну інфраструктуру на своїх виробництвах. Створювати місця для ночівлі, облаштовувати дегустаційні зали, пропонувати екскурсії, які покажуть процес виготовлення, ознайомлять з історією продукту та інше.

На сьогодні, на території Хмельницької області є господарства, які раді вітати та ласувати туристів продуктами, що вирощенні, виготовленні в межах краю. Равликові, сирні, аквафеми, виноробні – усе це слугує надзвичайно привабливими дестинаціями для гастротурів.

Важливою складовою для подальшого розвитку гастрономічного туризму є залучення місцевої влади, закладання коштів у бюджет для розвитку даного виду туризму, залучення лідерів

думок, об'єднання територіальних громад в межах яких розташовані потенційно привабливі підприємства для споживачів туристських послуг, задля створення спільного продукту, або ж туристичного шляху.

Список використаних джерел

Basiuk D. I., 2012. Innovacijnyj rozvytok gastronomichnogo turyzmu v Ukraini [Innovative development of gastronomic tourism in Ukraine] Nauk. pr. NUHT. 2012. Vypusk 45 (in Ukrainian).

Bozhuk T .I., L. A., 2011. Suchasnyi stan i perspektyvy rozvytku vynnoho turyzmu (na prykladi Zakarpatskoi oblasti). Turystychna industriia: suchasnyi stan i perspektyvy rozvytku: VI mizhnar. nauk.- prakt. konf. Tom 2. Vypusk 6 (in Ukrainian).

Eko-ferma «Tasty snails». https://tastysnails.com/ekskursiyi/

Gastropodorozhi z Dmytrom Borysovym: Podillia. Zruchno travel: turystychnyj portal. https://zruchno.travel

Global Report on Food Tourism, World Tourism Organization (UNWTO), 2012. Madrid, Spain. https://www.e-unwto.org/

Godzia, bazonia i babka negre. Den': https://m.day.kyiv.ua

Gospodar z Khmelnychchyny vidrodyv starovynni vynogradnyky. Ogorodniki news: https://ogorodniki.news

Istoriia Yarmolynets. Yarmolynetska tsentralna biblioteka. http://biblioyar.at.ua

Kornilova N. V., 2018. Gastronomichni festyvali v Ukraini yak faktor rozvytku gastronomichnoho turyzmu [Gastronomic festivals in Ukraine as a factor in the development of gastronomic tourism] Ahrosvit. Vypusk 20 (in Ukrainian).

Kornilova N. V., 2018. Suchasni tendencii rozvytku gastronomichnogo turyzmu [Current trends in gastronomic tourism] Efektyvna ekonomika. Vypusk 2 (in Ukrainian).

Lacon – eko-ferma. https://lacon.com.ua/

Ofitsiinyi sait Kamianets-Podilskogo derzhavnogo istorychnogo muzeiu-zapovidnyka. http://muzeum.in.ua

Ofitsiinyi sait Khmelnytskoi oblasnoi derzhavnoi administratsii. https://www.adm-km.gov.ua

Olena Pavlova pro podilsku kukhniu. VezhA: informatsiinyi portal. https://vezha.ua

Na Khmelnychchyni fermer vyroshchuie afrykanskykh somiv. Suspilne: https://suspilne.media

Navesni 2021 roku v magazynakh ta restoranakh mozhna bude kupyty vyno, yake vyrobliaietsia u Bakoti. Nezalezhnyi hromadskyi portal. https://ngp-ua.info/2020/11/47818

Peremozhtsi natsionalnoi restorannoi premii Sil 2020. Sil – restoranna premiia: https://saltawards.com

Pid Kamiantsem vyruvatyme kulinarnyi festyval. Podillia news: informatsiinyi portal. https://podillyanews.com

Putivnyk. Khmelnytska oblast / redkol.: I. Kurus (holova), L. Bazhenov, Y. Boiev ta in.; khudozh. B. Lohinov, P. Mashkov. K.: Bohdana, 2010. 320 s.: 1000 il.

Semchenko O. A., 2014. Imidzheva polityka Ukrainy. Zovnishnopolitychnyi imidzh Ukrainy: pozytyvni i nehatyvni skladnyky [Image policy of Ukraine. Ukraine's foreign policy image: positive and negative components] Seriia «Monohraf».

Slyvenko V. A., Dolhiier A. I., Khrulkova K. A., 2019. Shliakhy aktyvizatsii vitchyznianoho hastroturyzmu na mizhnarodnomu turystychnomu rynku [Ways to intensify domestic gastrotourism in the international tourism market] Efektyvna ekonomika. Vypusk 5 (in Ukrainian).

Staroushytska hromada. Terytoriia uspishnykh investytsii. http://suinvest.biz/project «U mene take vidchuttia, niby ya vydobuvaiu zoloto» — Olena Pavlova pro kukhniu Podillia. Vinnytsia OK: http://vinnitsaok.com.ua.

Ukrainskyi tsentr kulturnykh doslidzhen. http://uccs.org.ua

Vynnyj turyzm: gid po najkrashchykh ukrainskyh vynorobniakh. Veter do it: https://veterdoit.com/ukrainian-wine-gide/

Vynorobnia «Bohdan`s winery». Vynnyi gid Ukrainy: https://www.uabestwine.com

World Food Travel Association. http://www.worldfoodtravel.org

Zabuti recepty i tradycii: u Khmelnytskomu vpershe prohodyt' festyval' vulychnoi izhi po-proskurivsky. Novyny Khmelnychchyny: https://ye.ua