

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ІМЕНІ ТАРАСА ШЕВЧЕНКА  
ГЕОГРАФІЧНИЙ ФАКУЛЬТЕТ  
КАФЕДРА КРАЇНОЗНАВСТВА ТА ТУРИЗМУ

РОЗВИТОК ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В ОДЕСЬКІЙ  
ОБЛАСТІ

за спеціальністю: 242 Туризм  
галузі знань: 24 Сфера обслуговування  
за освітньо-професійною програмою: Туризм  
на здобуття освітнього ступеню: Бакалавра

Кваліфікаційна робота бакалавра  
студентки денного відділення  
IV курсу  
Литвин Яни Андріївни

Науковий керівник:  
Любіцева О.О.

## Зміст

ВСТУП.....	3
Розділ 1. Теоретичні положення і методика дослідження гастрономічного туризму в туристичній дестинації .....	5
1.1. Гастрономічний туризм: місце в системі туризму, ресурсна база .....	5
1.2. Поняттяєво-термінологічний апарат гастрономічного туризму .....	8
1.3 Методика дослідження гастрономічного туризму в туристичній дестинації .....	10
Розділ 2. Аналіз сучасного стану гастрономічного туризму в Одеській області	16
2.1. Кулінарні особливості «одеської кухні» .....	16
2.2. Характеристика інфраструктури гастрономічного туризму.....	21
2.3. Гастрономічні івенти .....	27
Розділ 3. Зарубіжний досвід розвитку гастрономічного туризму в туристичних дестинаціях .....	35
РОЗДІЛ 4. Напрямки розвитку гастрономічного туризму в Одеській області у післявоєнний період .....	47
4.1. SWOT-аналіз гастрономічного туризму в Одеській області .....	47
4.2. Пропозиції по удосконаленню організації гастрономічного туризму в Одеській області.....	51
ВИСНОВКИ.....	56
СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ.....	59
ДОДАТКИ .....	63

## ВСТУП

**Актуальність теми.** Через те, що людина має фізичну потребу в їжі, туризм неможливий без гастрономії. З розвитком людства гастрономія також розвивалася. Тепер вона є частиною культури, а не просто джерелом сили і енергії. Вона також є частиною будь-яких розваг і причиною подорожей. Сьогодні все більше людей подорожує в пошуках нових смаків і смаків через гастрономічний туризм.

Одеська область є не тільки популярним туристичним регіоном проживання України, але є місцем багатьох національностей і народів, кожен з яких має власну культуру життя, мови та харчування.

У Законі України «Про туризм» визначено лише кілька категорій туризму: культурно-пізнавальний, оздоровчий, спортивний, релігійний, сільський, підводний, гірський, пригодницький, мисливський, автомобільний, самодіяльний, релігійний, дитячий, молодіжний, сімейний, для осіб похилого віку та інвалідів. Гастрономічний туризм є частиною пізнавального туризму, а не окремою категорією.

Подорожі, зосереджені на їжі, стають все більш популярними. Причина стрімкого зростання гастрономічного туризму полягає в тому, що відвідувачі втомилися від традиційних екскурсій і шукають нові незабутні емоції. Виноробні райони з їхнім колоритом і місцевою кухнею стають все більш привабливими туристичними місцями. Винні тури та приватні виноробні господарства можуть розвиватися в Одеському регіоні. Про це свідчать імпортозаміщення, державна підтримка малих господарств і агропромисловості, а також запит на внутрішній туризм.

Обрана тема важлива, так як гастрономічний туризм є достатньо новим і перспективним видом туризму для регіонального розвитку, зокрема, для Одеської області. Це пов'язано з тим, що він дозволяє згладжувати сезонність і розвивати туристичну дестинацію в будь-який час року. Потенціал гастрономічних заходів в Одеському регіоні недостатньо. Це пов'язано з тим,

що не було спрямовано на просування регіону як туристичної дестинації та залучення туристів з усіх регіонів України, а також було недостатньо інформації про поточні події.

**Об'єкт дослідження** – гастрономічний туризм Одеської області.

**Предмет дослідження** – організаційні особливості гастрономічного туризму Одеської області.

**Мета дослідження** – виявити розвиток гастрономічного туризму в Одеській області.

**Завдання:**

- здійснити характеристику гастрономічний туризм;
- виявити поняттєво-термінологічний апарат гастрономічного туризму;
- охарактеризувати методикау дослідження гастрономічного туризму в туристичній дестинації;
- проаналізувати кулінарні особливості «одеської кухні»;
- визначити характеристику інфраструктури гастрономічного туризму;
- охарактеризувати гастрономічні івенти;
- узагальнити модель розвитку гастрономічного туризму в туристичній дестинації;
- створити SWOT-аналіз гастрономічного туризму в Одеській області;
- обґрунтувати пропозиції по удосконаленню організації гастрономічного туризму в м.Одеська область.

**Інформаційна база дослідження.** Інформаційна база представлена нормативно-правовими актами, монографіями, авторськими статтями, періодичною пресою та інформаційними сайтами мережі Інтернет.

**Практичне значення дослідження.** Результати досліджень можуть бути використані в подальшому для розвитку гастрономічного туризму в Україні.

**Структура і обсяг роботи.** Робота складається зі вступу, чотирьох розділів, висновків, списку використаних джерел та додатків. Загальний обсяг дипломної роботи 69 сторінок.

## **Розділ 1. Теоретичні положення і методика дослідження гастрономічного туризму в туристичній дестинації**

### ***1.1. Гастрономічний туризм: місце в системі туризму, ресурсна база***

У галузі туризму не існує єдиного термінологічного визначення. У Законі України «Про туризм» визначено лише деякі види туризму, які можна класифікувати як дитячий, молодіжний, сімейний, похилий вік, інвалідний, культурнопізнавальний, спортивний, релігійний, екологічний (зелений), сільський, підводний, гірський, пригодницький, мисливський, автомобільний, самодіяльний тощо.

Терміни «кулінарний туризм», «винногастрономічний туризм», «гурман-туризм» і «гастрономічний туризм» створені як в українських, так і в міжнародних дослідженнях. Українські вчені також докладали багато зусиль для вивчення цього питання. Такі дослідники, як Д. Басюк, С. Саламатіна, С.Ю. Гатауліною, Є.С. Соколов, Т.Т. Христовий, О.Л. Драчева, В.С. Ковешніков і Т.С. Кукліна, досліджували його [3].

Багато досліджень було проведено також щодо класифікації гастрономічного туризму.

Гастрономічний туризм поділяється на міський і сільський. Відмінність між ними виникає в тому, що туристи в сільській місцевості прагнуть спробувати екологічно чисті та «зелені» продукти.

Гастрономічний туризм класифікують за різними критеріями, наприклад, місцевість (сільська, «зелена» та міська), мета поїздки та бажання спробувати певний напій або страву (вино, пиво, сир, шоколад).

Наприклад:

- Частування місцевої кухні та місцевих продуктів харчування;
- Ресторан — це можливість відвідувати найвідоміші та популярні ресторани, які відрізняються високою якістю, унікальною кухнею та національною спрямованістю;

- Освітня програма навчання в спеціальних навчальних закладах із включеною кулінарною спеціалізацією, а також заняття та майстер-класи;
- Подієвий: відвідування місцевості протягом певного періоду часу за участю у громадських та культурних заходах, пов'язаних із гастрономією.

З цієї причини основними критеріями класифікації гастрономічного туризму є розташування туристичного місця, вид продуктів і напоїв, а також мета подорожі.

Гастрономічний туризм поділяється на такі категорії: американський, африканський та азійсько-тихокеанський [6, с. 248].

Гастрономічний туризм можна розділити на категорії відповідно до цілей:

- етнічний. Гастрономічна подорож з метою скуштувати саме національні страви різних народів;
- винний. Гастрономічна подорож, на якій можна дегустувати різні види вина.



*Рис.1.1 Види гастрономічного туризму*

Джерело: [3]

За організаційною формою:

- організований. Включає в себе унікальні тури, організовані туристичними компаніями, які співпрацюють з ресторанами, виробниками певних продуктів, організаторами фестивалів, власниками ферм, мешканцями села тощо;

- самодіяльний. Не потребує спеціальної підготовки відвідувачів, це організовується рядом туристів відповідно до їхніх смаків і грошей.

Гастрономічний туризм може бути одним із багатьох видів туризму, наприклад, пізнавальний, подієвий або діловий.

На думку багатьох фахівців у галузі кулінарії та ресторанного бізнесу, гастрономічний туризм не завжди можна відрізнити від інших видів туризму, поза національною кухнею у значному мірі є частина загальної культури.

Турист, який обирає її, є не менш важливою частиною розвитку гастрономічного туризму. Сайні Шеной розуміє гастрономічного туриста як людину, яка часто харчується, куштує локальну їжу та напої місцевого виробництва, віддає перевагу ресторанам вищого класу та майже ніколи не обирає ресторани громадського харчування, які працюють за системою франчайзингу [10].

Туристів, які подорожують гастрономічними локаціями, можна умовно розділити на п'ять категорій, причому лише перші дві з них можна розглядати як цільову аудиторію:

- гастрономічні експерти та критики;
- фудіс (люди, які цікавляться якісною їжею, місцевими виробниками та сезонними продуктами);
- зацікавлені покупці (пробують місцеву їжу без особливого ентузіазму, сприймають її як доповнення до задоволення під час відпустки);
- не залучені (не вважають важливою частиною відпустки, місцеве населення розглядають без негативу);
- «мляві споживачі» (не хочуть їсти щось нове під час подорожей) [10].

Метою туристів є не просто бажання скуштувати екзотичні страви, вони також хочуть повністю поринути в культуру приготування та споживання їжі, яка впливає на їхнє виявлення прови.

Отже, гастрономічний туризм є досить молодим видом туризму. Немає чіткого терміну «гастрономічний туризм», інші дослідники дають різне визначення [25].

Підводячи підсумок думок усіх дослідників, можна сказати, що гастрономічний туризм — це вид туризму, де клієнти задовольняють свої культурні та гастрономічні потреби, ознайомлюючись з кухнею певної країни, її звичаями та традиціями, побутовими звичаями та технологіями виробництва.

## ***1.2. Поняттяєво-термінологічний апарат гастрономічного туризму***

Гастрономічний туризм, згідно з визначенням українських науковців Д. І. Басюка, є спеціалізованим видом туризму, який включає відвідування та дегустацію різних національних кулінарних традицій країн світу, що є синтезом виробництва, екології та культури.

В. В. Корнілова визначає гастрономічний туризм як вид туризму, який включає участь у виробництві, технологіях приготування та дегустації національних страв і напоїв, а також кулінарними традиціями різних країн. З цієї точки зору це включає знайомство з технологіями приготування місцевих харчових продуктів, історією та традиціями їх споживання, а також можливість для туристів взяти участь у прийнятті національних страв, відвідуванні організацій кулінарних фестивалів і конкурсів.

Кукліна Т. С. вважає, що «гастрономічний туризм» — це тип туризму, який включає пересування між країнами світу з наданням ознайомлення з національними стравами, продуктами та напоями [23].

Расулова А. М. виділяє такі гастрономічні переваги:

- Гастрономічний туризм є основним мотивом, призначенням та компонентом гастрономічної подорожі, незважаючи на те, що він є частиною будь-якого туру;

- сприяє розвитку місцевих фермерів і виробників харчових продуктів, а також підприємств туристичної інфраструктури, таких як готелі та заклади харчування;

- не залежить від сезонності;

- підтримує місцеві кулінарні традиції;

- умови розвитку доступні для всіх країн і регіонів.

Національна академічна спільнота вже тривалий час не проводила дослідження щодо розвитку регіональної системи гастрономічного туризму в Україні. Наразі недостатньо досліджень про передумови розвитку гастрономічного туризму як у світі, так і в Україні, не вистачає досліджень про розвиток гастрономічного туризму в Україні та його вплив на економіку країни в цілому.

Одним із факторів, які сприяють останнім дослідженням, є регіональна статистика, а також дані про мету подорожей туристів, які відвідують Україну. Крім того, не існує динамічних показників кількості закладів ресторанного господарства в усій Україні та в окремих регіонах.

Суть будь-якого явища проявляється у визначенні. Туризм є складним соціально-економічним явищем, існує багато різних понять і термінів, визначення яких постійно розробляються та ідеально працюють.

Туризм, відповідно до Закону України «Про туризм», діє як тимчасовий виїзд особи з місця постійного проживання з оздоровчою, пізнавальною, професійно-діловою чи іншою оплатою без участі в оплачуваній діяльності.

Спеціальний вид туризму, відомий як подієвий туризм, на території туристичної мережі, яка завжди пов'язана з певною подією унікальні тури, які поєднують традиційний відпочинок із участю в масштабних заходах, таких як національні фестивалі та традиційні свята, фестивалі кіно та театру, моделі, аукціони, спортивні змагання тощо.

Туристична діяльність:

1. Декілька подій і взаємодій між туристами, туристичними підприємствами, сферою гостинності та адміністрацією під час залучення, розміщення та обслуговування відвідувачів;

2. Обслуговування туристів під час подорожі — це сфера праці, де створюється, реалізується та споживається туристичний продукт.

Тур – це туристичний подорож, організований туроператором і діє за єдиною ціною, з визначеним маршрутом, транспортом, харчуванням,

екскурсійними послугами та водою, а також термінами. Їх можна класифікувати як розові, серійні, групові, сімейні, індивідуальні та за видом транспорту та набору послуг, які включені чи не включені [3].

Туристичні послуги – це послуги, які надають підприємства, що займаються туризмом, що включають розміщення, харчування, транспорт, інформаційні та рекламні послуги, а також послуги закладів культури, спорту, побуту, розваг тощо, спрямовані на задоволення потреб туристів [25].

Оскільки туристична галузь постійно змінюється, нові терміни та ідеї з'являються, а старі допрацьовуються та змінюються. У процесі написання роботи використані основні поняття, наведені вище.

### ***1.3 Методика дослідження гастрономічного туризму в туристичній дестинації***

Загальні методи дослідження гастрономічного туризму схожі на загальнонаукові методи.

Наукове дослідження – це цілеспрямоване вивчення чогось. Розкриваючи закономірності розвитку певного об'єкта чи явища, людина отримує нові знання про нього, пояснює закони свого функціонування та вказує, які способи використання цих знань на користь суспільства [23].

Експериментальне дослідження спрямоване на предмет дослідження і базується на даних спостереження та експерименту. Нові факти встановлюються, їх систематизують і узагальнюють під час емпіричного дослідження. Теоретичне дослідження пов'язане з розвитком і вдосконаленням понятійного апарату галузі науки, і його призначення є пізнання об'єктивної реальності в її зв'язках і закономірностях. Дослідницька діяльність у сфері туризму базується на наборі принципів — загальних, базових положень. Ці принципи формулюють вимоги, необхідні для досягнення мети, на основі вивчення наукових законів [6, с. 249].

Основними принципами дослідження туризму, особливо гастрономічного, є:

1. Принцип чесності. Він вимагає використання таких методів і процедур, які не можуть отримати максимально точні знання про предмет дослідження, оскільки він забороняє використання однобічності, суб'єктивності та упередженості під час підбору та оцінки фактів.

Для підтримки принципу об'єктивності необхідно: чітко обґрунтувати вихідні позиції, слідкувати за логікою та методами дослідження, і забезпечити доказовість висновків і узагальнення. Доказовість результатів дослідження залежить від точності фактів та охоплення якнайбільшої кількості факторів, які стосуються туристичного дослідження.

2. Принцип врахування неперервних змін, які відбуваються в процесі розвитку досліджуваних явищ. Вказаний принцип походить від діалектичної природи ринкового процесу, коли досліджувані явища постійно змінюються від одного стану до іншого.

3. Принцип визначення основних елементів, які впливають на кінцевий результат. З великої кількості факторів, які впливають на процеси в галузі гастрономічного туризму, необхідно вибрати та вибрати варіанти.

4. Принцип єдності логічного та історичного. Цей принцип забезпечує врахування історії розвитку об'єкта (процесу), його поточного стану та майбутніх перспектив. Впровадження цього принципу вимагає від дослідника бути наступним у його пошуковій діяльності, отримати накопичений досвід і стан розвитку теорії.

5. Принцип концептуальної єдності туристичних досліджень. Дослідник повинен мати єдині позиції, знати сутність і закономірності туристичного процесу, щоб пояснити досліджувані явища [8, с. 32].

6. Принцип того, як досягнутий рівень співвідноситься з моделлю та призначенням. Результати дослідження оцінюються з точки зору мети проекту, ідеалу та перспективи розвитку.

7. Принцип єдності дослідницького процесу з практичним туристичним процесом. Дослідження гастрономічного туризму завжди має бути включено до

реального процесу туристичної діяльності, щоб сприяти вдосконаленню діяльності, а не викликати негативні наслідки.

8. Принцип, який по компенсації аспектний і цілісний підходи. Багатоплановість предмету дослідження туристичної галузі робить його неможливим як цілого. Дослідник повинен обмежуватися вивченням лише окремих елементів. З іншого боку, це забезпечує можливість і потребує дослідження об'єкта з іншої точки зору, оцінювати результати дослідження як часткові та порівнювати їх з даними, отриманими при вивченні досліджуваного явища в різних аспектах.

9. Основна ідея системного підходу. У туристичній індустрії завжди є система. Особливості системи не обмежуються характеристиками складових елементів; насамперед це стосується того, як елементи взаємодіють один з одним.

Мета дослідника розвивається в тому, щоб дослідити особливості та механізми цих зв'язків і відносин. Кожне обґрунтоване дослідження проходить через чотири основні етапи.

Перший крок до підготовки дослідження відбувається в оцінці поточного стану проблеми. Постановка проблеми, вибір об'єкта дослідження та визначення предмета дослідження огляд існуючих публікацій щодо цієї проблеми.

Створення або уточнення початкової дослідницької ідеї побудова загального моделі явища. Візування ідеї- організація дослідження. Визначте цілі та завдання, вибір стратегій і методів [11, с. 345].

Другий етап– збір первинної інформації:

- Збір даних і їхній опис.

– У теоретичному дослідженні: пошук і відбір фактів, їхня систематизація, опис під новим кутом зору.

Третій етап–обробка інформації.

Четвертий етап – аналіз отриманої інформації:

- Оцінювання результатів перевірки гіпотез, інтерпретація результатів у рамках вихідної дослідницької концепції.

- Співвіднесення результатів з існуючими концепціями й теоріями.

- Уточнення моделі досліджуваного явища.

- Формулювання загальних висновків і рекомендацій.

- Оцінювання перспектив подальшої розробки проблеми.

Послідовне проходження перерахованих етапів досить умовне в реальному дослідженні, оскільки практично завжди виникає необхідність коригувати результати попередніх етапів. При плануванні та проведенні наукового дослідження гастрономічного туризму варто уникати можливих недоліків, до яких слід віднести:

1. Низький науковий та методологічний рівень дослідження.

2. Відсутність глибокого теоретичного та практичного осмислення змін в туристичній політиці держави на конкретному етапі розвитку суспільства та на перспективу.

3. Поверховий, некритичний аналіз історії розвитку досліджуваного питання, наукової літератури, ринкової практики.

4. Використання методів, що не забезпечують необхідної об'єктивності й достовірності одержаних емпіричних даних.

5. Некоректне застосування статистичних методів обробки результатів дослідження.

6. Дублювання тематики досліджень [14, с. 425].

Досягнення високого методичного та наукового рівня дослідження гастрономічного туризму передбачає:

- відбір найбільш актуальної проблематики;

- конкретне й мотивоване обґрунтування визначення стратегії дослідження, його мети, завдань і предмета;

- спрямованість методики й організації дослідження на розкриття нових наукових фактів, закономірностей туристичних явищ, пошук шляхів оптимізації практичної туристичної діяльності;

- коректну організацію та поетапність проведення науково-дослідної роботи на основі системно-структурного підходу та використання адекватних засобів методологічного аналізу;

- визначеність у виборі та застосуванні понятійно-категорійного апарату дослідження;

- прогнозування розвитку туристичних процесів, ринку туристичних послуг тощо.

Основним призначенням якісних досліджень є отримання більш якісної інформації, ніж кількісної.

Збір якісних показників означає, що дослідник буде спиратися на висновки експертів у галузі досліджень. Точні кількісні показники, статистика та відстеження динаміки відсутні в якісній інформації. Гастрономічний туризм користується людськими враженнями та емоціями, тому якісний метод дослідження дозволяє вивчити ці враження та емоції, після чого він націлений на вивчення природи об'єкта [18, с. 20].

Науковець І. Нестерчук вважає, що гастрономічна культура – культурно специфічна система норм, принципів і зразків, яка втілюється в способах приготування їжі, в наборі прийнятих в даній культурі продуктів та їх поєднань, практиці споживання їжі, рефлексії над процесами приготування та споживання їжі. [2, с. 128]

Отже, до гастрономічної культури як об'єкта гастрономічного туризму можна віднести кулінарні традиції, рецепти, культуру прийняття їжі, а також звичаї та обряди, котрі пов'язані з гастрономією. У сучасних наукових дослідженнях значна увага надається також проблемам організації гастротуризму, його переваг в контексті соціально-економічного розвитку територій.

Зазначається, що як окремий вид туризму, гастрономічний туризм має свої особливі риси:

- умови для розвитку цього виду туризму мають абсолютно всі країни і це унікальна відмінна риса даного виду туризму;

– гастрономічний туризм не носить характер сезонного відпочинку, для будь-якого часу року можна підібрати відповідний тур;

– гастрономічний туризм в тій чи іншій мірі є складовим елементом всіх турів. Але на відміну від інших видів туризму знайомство з національною кухнею стає головним мотивом, метою та елементом гастрономічної подорожі;

– просування місцевих господарств і виробників продовольчих товарів є невід’ємною частиною будь-якого гастрономічного туру [20].

Туристи можуть цілеспрямовано відвідувати певні місця, щоб спробувати страви місцевої кухні. У міру зростання туристів, які шукають гастрономічних вражень через пізнання нових смаків та відчуттів, зарубіжні науковці, відзначали різницю між туристами для яких їжа є головним мотивом для відвідування, та іншими мандрівниками, які куштують страви місцевої кухні лише під час подорожі, де їжа не є основним їх мотивом.

## Розділ 2. Аналіз сучасного стану гастрономічного туризму в Одеській області

### 2.1. Кулінарні особливості «одеської кухні»

У цьому районі, який знаходиться на півдні країни, є вихід до Чорного моря. Він межує з Румунією та Молдовою. Острів Зміїний і місто Одеська область є центром області. З Одеською областю межують Вінниця, Кіровоградська та Миколаївська області.

В Одеській області протікає 225 річок. З них висновками є Дунай (і його Кілійське гирло), Дністер і Південний Буг. Озера Кагул, Катлабуг, Саф'ян, Ялпуг є в заплавах Дунаю та Дністра. В районі є п'ятнадцять лиманів, з яких найбільшими є Дністровський лиман, який тече водою, і солоні Куяльницький, Тилігульський, Хаджибейський, Шагани та Алібей. Третьою за популярністю серед туристів в Україні є Одеська область.

Рекреаційні, історико-культурні, події та природні ресурси Одещини надзвичайно багаті. Сайт Одеської обласної державної адміністрації повідомив, що у 2018 році в Одеській області прибуло близько 7 доларів туристів.

Найпоширенішими містами в регіоні є Одеська область, Затока, Білгород-Дністровський, Ізмаїл та інші. Наявність морського узбережжя 34 кілометрів (близько 300 км), лікувальних грязей і джерел мінеральних вод є головними перевагами Одеської області. Курорти Аркадія, Великий Фонтан, Кароліно-Бугаз, Куяльницький (Куяльник), Лузанівка, Лебедівка, Лермонтовський, Малодолинське (Холодна Балка), Хаджибейський (Хаджибей), Чорноморка та Сергіївка розташовані в цій місцевості [19, с. 325].

Лікувальні грязі Куяльницького, Шаболатського та Хаджибейського лиманів широко використовують у сфері відпочинку. Дихання, кровообіг, нервова система, травлення та інші органи включають мінеральні води сірчановодневих, йодо-бромних, натрієвих і гідрокарбонатних мінеральних вод Одеської області.

Серед історико-культурних ресурсів найвідомішими є Одеський державний академічний театр опери та балету, Потьомкінські сходи, Вилкове, Білгород-Дністровська фортеця, розкопки античних міст Тіри та Ніконії, пам'ятники культової архітектури в Одесі, Ізмаїлі, Рені, Кілії та інших містах.

Понад 5000 об'єктів культурної спадщини та 120 об'єктів природно-заповідного фонду загальнодержавного та місцевого значення створили Одещину імідж одного з найбільш відомих і популярних, перш за все через свою самобутність і місця для відвідування туристами та відпочивальниками.

В області є 92 природно-заповідні зони, в тому числі Дунайський біосферний заповідник, Дунайські та Дністровські плавні, Тилігульський регіональний ландшафтний парк, ботанічний сад Одеського національного університету ім. І. І. Мечникова, 19 парків-пам'ятників садово-паркового мистецтва та інші [20, с. 325].

Традиції кулінарії Одеської області є частиною туристичного бренду та привабливістю регіону. Їжа — це більше, ніж просто засіб задоволення фізичних потреб, тепер вона може розповісти про культуру та традиції регіону. Так, туристи, які відвідують Одеську область з рекреаційною зоною, автоматично стають гостротуристами, пропускають відвідування місцевих ресторанів [3].

Гастрономічна культура Одещини є фактором, який впливає на розвиток гастрономічного туризму в Одеській області. Такі фактори сприяли розвитку кулінарних традицій Одеської області:

- характеристики клімату;
- географічні характеристики;
- етнічне походження населення;
- фактори минулого.

Одеська область має вологий, помірно-континентальний клімат. Зима там м'яка та малосніжна, а літо спекотне та сухо. У такому кліматі можна вирощувати винограду, зернові та овочі. Кліматичні фактори впливають на

основний склад продуктів регіону. Одеська область має розвинену річкову мережу та омивається Чорним морем.

Це сприяє розвитку рибних господарств, що призводить до поширення споживання риби та морепродуктів у сільському господарстві Одеської області. Наявність портів означає і наявність моря, тому жителі Одещини були першими, хто міг споживати заморські види та прянощі, екзотичні продукти та інші продукти. З пізнього палеоліту на території сучасної Одеської області проживали люди. Крім того, були знайдені руїни поселень мезоліту та неоліту, а також пам'ятки культури трипільської, гумельницької та усатівської [21].

За даними Всеукраїнського перепису населення 2001 року українці становлять 62,8% населення області. У період між переписами 1989 і 2001 років їх кількість зросла на 7,6%, а питома вага серед жителів області становила 8,2% (рис.2.1).



*Рис.2.1 Етнічний склад населення Одеської області*

Джерело: [15]

Отже, гастрономічний туризм дає туристам можливість спробувати екзотичні страви та делікатеси, туристам також важливо пам'ятати про історичні, культурні та кліматичні аспекти місця.

Розвиток гастрономічного туризму в Одеській області був зумовлений різноманітним етнічним складом населення, культурою та традиціями, історичним минулим, популярністю Одеського туристичного бренду, довгим

морським узбережжям з теплим морем, великою кількістю історичних, природних і природних об'єктів, а також різноманітною архітектурною культурою [14, с. 425].

В Україні є деякі регіони, які мають туристичний бренд, а це Закарпатська, Полтавська, Львівська та Одеська області. Гастрономічна культура Одещини є унікальною, відрізняється від загальноукраїнської та активно розвивається. Статистичні дані показують, що в Одеській області налічується приблизно 396 закладів харчування.

За деякими гастрономічними подіями Одеська область займає четверте місце в Україні.

Одеський борщ характеризується включенням помідорів, капусти та буряка, а також використанням часника та гострих спецій для приготування смачного бульйону.

Вилкове готує унікальний борщ. Замість м'яса до цієї національної страви кладуть смажену рибу. Цей борщ зараз готують у кожному домі, особливо в пісні дні, хоча раніше його подавали лише на храмових святах.

У святковій варіації обов'язково борщ «насторчак» готують з осетром, який обов'язково готують на вогні. Крім того, можна використовувати простішу рибу, таку як короп, сазан або судак.

Спочатку рибу потрібно очистити, приготувати і злегка обсмажити на олії, щоб приготувати цю страву. Після цього м'яса риби необхідно відокремити від кісток, тому вони частіше беруть велику рибу, яку легше очистити.

Голови, плавці та хвіст окремо проварюються, після цього бульйона слід процідити через марлю.

На цьому місці готується традиційний український борщ. Після того, як риба буде очищена від кісток, додайте посічену капусту, солодкий перець і проваріть страву на повному вогні 15-20 хв.



*Рис. 2.2 Борщ «насторчак»*

На півдні Одещини відомий курбан, який походить від болгарської, турецької та бессарабської кухні. Вона може бути подана як перша страва, суп або основна страва. Баранина є основним вмістом, а інші компоненти можуть відрізнятися у залежності від регіону: рис, булгур, бобові, картопля, локшина та інші. При приготуванні курбана також використовується велика кількість спецій.

У болгарських селах Одеської області курбан зазвичай готують на вогні у великих казах, щоб нагодувати велику родину.

Після того, як баранина нарізається на шматки, її кладуть у казан і заливають холодною водою, щоб покрити м'ясо. Коли м'ясо баранини вариться і перша піна знімається, до бульйону додають цибулю та моркву [16, с. 487].

Крім того, коли страву готують, у бульйон додають часник, лаврові листочки, зелень петрушки, червоний болгарський перець або томати. Суп густий, насичений і насичений смаком.

Закуска єврейської національної кухні, Форшамк. Тим не менше, ця страва стала важливою частиною одеської кухні та стала частиною міста, без якої неможливо уявити Одеську область. Спочатку страва з'явилася на східнопруській кухні, але постав теплою, а головним продуктом був смажений. Оселедець є основним компонентом страви, як і раніше, коли бідні люди її не найкращу рибу. Білий хліб, яблуко, курячі яйця та цибуля додаються до неї, коли дають холодною. Це основні компоненти, необхідні класичному рецепту.

Рецепт може змінюватися залежно від уподобань господині; часто додають м'ясо, овочі, гриби, томати, гірчицю чи майонез. Таку закуску подають хлібом і вживають як намазки.

Ікра синеньких птахів. Сьогодні можна знайти білі та рожеві баклажани, але в Одеській області їх називають синіми. Говорять, що закуску з баклажанів можна приготувати лише в цій області, особливо в сезоні баклажанів, який починається з серпня по вересень.

Баклажани були не дуже популярні у стравах кілька століть тому. У мусульманській медицині овоч широко використовувався. Однак одесити люблять порушувати правила, до того ж там вірошували «сині».

Поки перець і баклажан висушуються в духовці, їх нарізають разом із помідором. Додають спеції, рослинну олію та давлений часник і цибулю. Кожна господиня змінює рецепти на свій смак, а влітку це основна розмова за столом між сусідами про те, хто за яким рецептом тішить своїх близьких. Холодну траву дають на хліб, булочку або грінки [18, с. 17].

Гастрономічний маршрут «Дороги вина і смаку» в Одеській області міститься в Додатку А.

## ***2.2. Характеристика інфраструктури гастрономічного туризму***

Туристи в Україні, безсумнівно, хочуть спробувати традиційні місцеві страви регіону або країни в цілому. Ознайомлення туристів зі специфікою традиційного харчування та формування сектора обслуговування в цьому секторі є важливою частиною розвитку туристичного сервісу.

Мова, мистецтво та література, а також українська етнічна кухня є частиною культурної спадщини українського народу. Українська кухня розвивалася протягом багатьох століть, тому вона відображає культуру, традиції та звичаї українців, а також їх історичне формування.

Тури в регіонах України (Одеська, Миколаївська, Херсонська та Закарпаття) стають все більш популярними. Вважається, що поєднання

сільського та винного туризму є найбільш привабливим і популярним способом відпочинку в Європі. Туризм гурманів у поєднанні з сільським та етнотуризмом зростає в Україні.

Хочу відзначити, що Україна входить до п'ятірки країни з великими перспективами розвитку винного туризму серед Європейських країн. Проаналізувавши пропозиції українських туроператорів, ми виявили, що гастрономічні тури є дуже нечисленими. Основними напрямками є тури по Південному регіону України, а також подорожі до Закарпаття, щоб насолоджуватися їжею та їжею. Якщо розглядати винний туризм, майже всі плани зводяться до знайомства з виробництва вина, збору врожаю винограду та дегустації [19, с. 325].

Тур в Одеській області передбачає відвідування єдиного в Україні «Центру культури вина Шабо», який розташований на місці виробничого комплексу компанії Шабо.

Національна кухня є справжньою атракційною для туристичної дестинації, яка створює незабутні враження та емоції, тому вона може бути використана для формування гастрономічного бренду дестинації. Самі по собі великі події роблять місце більш привабливим, а тема їх робить її привабливістю. Одне дослідження стверджує, що четвертим фактором, який найбільше впливає на туристів, є їхня кухня.

Гастрономічна культура Одеського регіону розвивається, є оригінальною та відмінною від загальноукраїнської. За статистичними даними в Одеському регіоні працює понад 396 закладів харчування. На території Одеської області відбуваються різноманітні тематичні заходи, фестивалі, виставки, ярмарки, а також туристичні компанії з України пропонують гастрономічні тури. Регіон багатий на виноробні та сировинні заводи, а також розвивається сільський туризм.

Одеська область займає четверте місце в Україні за кількістю закладів харчування. Свята та фестивалі є найбільшими гастрономічними подіями в Одеській області, як показано в табл. 2.1.

Таблиця 2.1

**Гастрономічні події Одеської області**

Назва події	Дата проведення	Місце проведення
«Свято вина та етнічного мистецтва»	листопад	Місто Болград
Фестиваль молодого вина «Колоніст»	Кінець серпня- кінець вересня	Болград, виноробня «Колоніст»
«Свято полуниці»	травень	Одеська область
«Одеський чорний»	травень	Болград, виноробня «Колоніст»
«День помідора»	серпень	Одеська область

Джерело: [4, с. 21]

Є величезний потенціал для гастрономічного туризму в Одеському регіоні, він не входить до лідерів за кілька фестивалів їжі. Фестиваль включає не тільки гастрономію, але й розважальні елементи, такі як концерти, лекції, дегустації, майстер-класи та анімація. Гастрономічні туристи люблять вина та коньяк. Регіон Одещини відомий своїм виноробством і вирощуванням винограду [20, с. 325].

Центр культури вина Шабо розташований в центрі Одеської області в селищі Шабо, неподалік Білгород-Дністровський. Діючий високотехнологічний завод, стародавні винні підвали, дегустаційний зал, виставки сучасної скульптури та архітектури та Музей вина та виноробства. Його основним призначенням є поширення в Україні звички пити виноградні напої. Десятки тисяч гастрономічних туристів (винних) щороку відвідують центр. Центр, визнаний об'єктом винної культурної спадщини Європи, є членом міжнародної «Асоціації культурного і туристичного обміну» та представляє Україну на карті музеїв вина Європи.

Сім'я Плачкових заснувала сімейну виноробню «Колоніст» на півдні Одеської області в південній Бессарабії. Завдяки особливостям клімату та рельєфу цієї виноробні на кожному винограднику виростає лише невелика кількість грон винограду, які збираються вручну. Цей виноград має сильний смак і аромат вина. Виноробні виробляють червоне та біле вино, а також бальзамічний оцет, мило та олію.

Щорічний фестиваль молодого вина «Колоніст» пропонує можливість насолоджуватися збором винограду та видами виноградарів на найбільшому присноводному озері України-Ялпугу. Туристи, які люблять їх, мають можливість відвідувати виноградники, виноробню та дегустаційні зали, де досвідчений сомельє може запропонувати дегустацію різних сортів вина, таких як суходиманське, шардоне, рислінг, мерло, каберне, одеське чорне, мускатне та бісер. Також можна спробувати равликів «дикого вилова», останню виноградні равлики живуть у виноградниках [21].

Виноробня «Колоніст» пропонує українську та болгарську кухню. Туристи, які відвідують місцеву кухню, можуть спробувати шопський салат із бринзою, гьозлеме (тонкий хліб з бринзою), милицю (скручений «равликом» рулет з тіста з зовнішніми способами), суп таратор (на закваску з ягнячими шлунками), бухур (болгарська варена ковбаса з тельбухів, рису та трав).

Туроператори з України пропонують екскурсії в місто Вилкове, які називають «українською Венецією». Місто розташоване на березі Дунаю та на багатьох каналах. У Вилковому розташована адміністрація Українського Дунайського біосферного заповідника. Його територія включає острови дельти вгору та вниз за течією Дунаю, плавні на півночі від Дунаю, дельти озера та двокілометрову смугу морської акваторії вздовж узбережжя.

Розвиток унікальних видів флори та фауни зумовлений околицями Чорного моря, річки Дунай і каналів. Так, місто Вилкове знає своїми природними пеліканами. Вилкове відоме рибальством, тому й гастрономічна культура більшою мірою стосується страв з риби. Так, найвідомішими та найбільш відомими стравами для гастрономічних туристів в околицях Вилкового є рибна

юшка «по вилківськи», в'ялена риба, дунайка (риба, виловлена в Дунаю), камбала, чорноморський калкан.

Люди часто асоціюють Вилкове та південну Одещину з ліпованською кухнею. Щороку сюди приїжджають тисячі гурманів, щоб спробувати унікальні рибні страви [8, с. 34].

Липованська кухня — це місце, де можна спробувати багато різних страв, включаючи сазан, запечений з айвою, голубці з судаком, борщ з рибою «на сторчак», фарширований перець сазаном і пельмені з судаком. У своїй книзі «Рыбная кухня липован: история, традиции, современность» відомий кухар і дослідник розповідає про те, що гастрономічна культура цього регіону унікальна за рахунок різноманітності місцевої риби, овочів і фруктів (особливо айви), а також традиції приготування їжі в печі.

Гастрономічні туристи можуть побачити спалах молдавської кухні в Україні в селищі Біляївка. Звісно, страту місцевого населення є вертута, після чого тут проживають переселенці з Молдови та їх нащадки. Рулет з витяжного тіста називається вертутою. Тісто розкочується та розтягується руками до товщини аркуша паперу. Потім воно скручується в рулет і згортається спіраль. Після цього рулет поміщають на деко, змащують яйцем і випікають у духовці. Після випічки змащують вертуту маслом. Начинки для вертути можуть бути солоними чи солодкими. Для звичайного використання бринза, сир, м'ясо, цибуля, яблука та гарбуз.

З 2019 року в Біляївці проходить традиційний фестиваль «Дністровська вертута». Села Старосілля та Весела Долина розташовані в 200 км на південному заході від Одеси. Населені пункти відомі за фермою «Фрумушика-Нова» (Додаток Б).

У цьому місці вирощують каракульські овець, переробляють м'ясо та виробляють бринзу. Для гостей «Фрумушика-Нова» господарі облаштували національні подвір'я Бессарабії IX-XX ст., звели меморіальний комплекс «Пагорб пам'яті», картинну галерею, церкву, пасіку та корчму. У цьому місці є міні-зоопарк, де діти катаються на поні, а дорослі пригощають домашнім

вином, бринзою та медом у дегустаційному залі. У вас є можливість прогулятися лавандовим полем, поплавати в басейні, навчитися стріляти та риболовлі, полювати на фазану та відвідувати бджолиний санаторій [6, с. 248].

Серед об'єктів гастрономічного туризму в Одеській області найбільш привабливими є підприємства ресторанного господарства (29 %), заклади торгівлі місцевими продуктами харчування (26 %) та гастрономічні свята та фестивалі (20 %) (рис.2.3).



Рис.2.3 Найбільш привабливі об'єкти гастрономічного туризму

Джерело: [10]

Таким чином, Одеська область має різноманітні гастрономічні страви різних народів. Клімат цього регіону дозволяє вирощувати багато сортів винограду, що робить Одеську область столицею виноробства України. Виноробні «Шабо», «Колоніст» та інші є популярними серед гастрономічних відвідувачів.

В Одеській області можна спробувати страви болгарської, молдовської, гагаузької, російської та інших національних кухонь завдяки їхньому різноманіттю. Так, болгарські страви можна спробувати у виноробні «Колоніст», а молдавські страви можна спробувати в селі Біляївка.

Поселення липованих на півдні Одеської області створило свою гастрономічну культуру, поєднуючи елементи української та кухні з особливостями регіону, такими як велика кількість риби, річкових і морських

жителів, а також місцеві продукти харчування. Таким чином, можна сказати, що Одеська область має чудові ресурси для розвитку гастрономічного туризму.

### *2.3. Гастрономічні івенти*

Гастрономічні фестивалі є однією з найбільш популярних форм подій у сфері харчування. У сучасному світі фестиваль можна використовувати як святкування цінностей, ідеології, ідентичності та безперервності певного співтовариства. Однак в останньому десятилітті концепція фестивалю була розмитою. Фестивалі також часто відрізняються активною участю глядачів, що робить їх унікальними враженнями. Одним із цих фестивалів є залучення якомога більшої кількості людей, щоб надати людям можливість отримати враження, незвичайні від звичайних [4, с. 9].

Сьогодні Одеська область пропонує широкий спектр культурних заходів. Фестивалі займають особливе місце серед них. Найвідоміші фестивалі в Одеській області включають такі: мотофестиваль *Goblin Show*, міжнародний фестиваль Гріновського «Червоні вітрила», карнавал боді-арту, міжнародний фестиваль сучасного мистецтва «Два дні та дві ночі нової музики», Одеський міжнародний кінофестиваль, «Одеська область Джаз-Фест», Гуморина та День міста (2 вересня).

Сьогодні в Одеській області відбуваються деякі фестивалі. Це такий як *Volgrad Wine Fest*, Фестиваль вишиванки, Майстер джем фест, Чарівна бандура, Гуморина та Одеський кінофестиваль. Найвідомішим одеським фестивалем встановлено Гуморина, який щороку відбувається 1 квітня, на День гумору. Цей фестиваль відбувається з перервами з 1973 року. Фестиваль відбувається тільки в трьох: у 2014, 2015, 2020 роках. Головною причиною є початок війни між Україною та Росією, а також COVID-19. В Одеській області часто проводяться заходи з розвитку земельної ділянки подієвого туризму.

Фестиваль *Oceanman Odessa*, на який приїхало близько 800 плавців із 12 країн світу, отримав нагороду «Подія 2018 року» від Всесвітнього клубу

одеситів. Цей фестиваль є чудовою рекламою як міста, так і моря. Крім того, організатори заходу є чудовим прикладом справжніх представників Одеси. Фестивалі Respublica, «Узвар» і МО/DNI є унікальними заходами, які зроблять Одеський регіон «фішкою».

Фестиваль «Сіль» створить нову історію Куяльницького лиману. Фестиваль «Кодимафест» є чудовим прикладом відновлення сільських традицій. Уже чотири роки в с. Івашків відбувається два дні народних гулянь на Трійцю. Там була створена хата трипільської культури, де кожне село представило свій побут і страви, які вони вважали традиційними. Район має величезний потенціал, і він повинен стати туристичним центром [9, с. 135].

Однак в області було знято багато фільмів, а також кінофестивалів був би доцільною подією. Наприклад, головним фестивалем національного кіно є Одеський міжнародний кінофестиваль. На Одещині проживають значні групи болгар і молдаван, а також кілька гагаузів. Багато різних культур проживають в Одеській області. Ці етнічні групи мають унікальні традиції, культуру та їжу. На гастрономічних і етнофестивалях гості можуть побачити традиції та культуру місцевого населення.

У Фрумушиці Новій, що в Тарутинському районі Одеської області, в листопаді 2019 року відбувся третій винний фестиваль. Фестиваль вин Фрумушика-Нова. Центр етнографічного, сільського зеленого туризму та сімейного відпочинку «Фрумушика-Нова» був організатором заходу.

Метою фестивалю є підвищення культури виноробства та знайомство з національною кухнею Української Бессарабії.

Теруарне вино є центром фестивалю. У програмі заходу є винні дегустації та місцеві закуски. Крім того, великі винні компанії та авторські виноробні Одеської області будуть представлені, а гості фестивалю будуть продегустувати та оцінювати вина.

Крім того, гості фестивалю можуть насолоджуватися дегустацією м'ясних і традиційних закусок, включаючи продукцію першої української устрічної

ферми «Устриці Скіфії», виставку винограду та виноградної продукції, сувенірами, конкурсом «Танець на винограді» та тематичними фотозонами.

«Дунайські гостини» — фестиваль екологічної кухні. Sky Group travel and incentive організовує захід у Вилкове. Захід організовано як гастрономічний фестиваль, який об'єднує рестораторів, місцевих виробників продукції, експертів і гастрономічних блогерів. У програмі фестивалю є багато заходів, таких як кулінарні майстер-класи, відкриті заходи, конкурс на краще городне опудало та встановлено рекорд з поїдання полуниці [22].

Крім того, під час свята проводяться кілька інших заходів, більше схожих на ярмарки, в Одеській області. Але перший із них не мають чіткої концепції, не активно рекламуються як гастрономічні заходи та не можуть бути віднесені до помітних подій [11, с. 348].

Таким чином, можна припустити, що фестивалі, представлені в Одеській області, мають більш локальний характер, ніж регіональний. На даний момент ці заходи не мають відомих брендів, які б залучали туристів з усієї країни та з країн ближнього зарубіжжя. З цього випливає, що Одеська область та регіонах є ідеальним місцем для проведення гастрономічного фестивалю національного масштабу.

Гастрономічних туристів приваблюють місця з історією та репутацією. Одним із прикладів цього є відкритий у 2017 році Одеський ринок їжі, який став популярним серед одеських гасротуристів. На площі 1200 м<sup>2</sup> працюють тринадцять кафе та шість барів, кожен із яких пропонує кухні різних і народів, а також по різних культурах. Ринок є в старовинній будівлі з купольною стелею та вітражами на вікнах. Тут відбуваються концерти відомих та місцевих артистів, вистави та майстер-класи, що робить його унікальним. Його порівнюють з безперервним фестивалем їжі.

Одеська область є полінаціональним. Тут зібралися люди з усіх національностей, які проживають у цій області. Отже, туристи, які люблять їх, можуть почати свій маршрут саме з цього міста. Таким чином, будь-який екскурсійний тур по Одеській області починається з відвідування ресторанів

місцевої кухні в місті Одеська область. В одеській кухні використовується велика кількість морепродуктів і риби, що відрізняє її від загальноукраїнської кухні. В області є багато ресторанів одеської кухні, включаючи «Печескаго», одеське кафе «Франзолъ», «Дача», бар мідій «Котелок» і «Фарширована риба». Кожен із цих ресторанів спеціалізується на одеській місцевій кухні [13, с. 126].

Одеська область є портовим містом, що дозволяє місцевим жителям споживати найсвіжіші морепродукти, рибу, а також екзотичні спеції, овочі та фрукти, привезені з-за кордону. Такі продукти, як сир бринза, риба-бичок, тюлька, мідії, рапани, помідори, часник і баклажани.

Фарширована риба (також відома як «гефілте-фіш»), смажені бички, камбала, мідії з широкими соусами, маринована тюлька (також відома як «тюльєчка»), форшмак (також відомий як паштет з оселедцю) та ікра з «синеньких».

«Одеська кухня — це перш всього їда, яка повинна бути вишукано приготовлена, не на скору руку», — сказав одеський ресторатор Сава Лібкін.

В основному одеська кухня не швидко розвивається, тому основними принципами є місцеві продукти, ретельність і фокус на основному інгредієнті. Гастрономічні туристи люблять вина та коньяк. Регіон Одещини відомий своїм виноробством і вирощуванням винограду.

Центр культури вина Шабо розташований в центрі Одеської області в селищі Шабо, неподалік Білгород-Дністровський. діючий високотехнологічний завод, стародавні винні підвали, дегустаційний зал, виставки сучасної скульптури та архітектури та Музей вина та виноробства. Його основним призначенням є поширення в Україні звички пити виноградні напої. Десятки тисяч гастрономічних туристів (винних) щороку відвідують центр. Центр, визнаний об'єктом винної культурної спадщини Європи, є членом міжнародної «Асоціації культурного і туристичного обміну» та представляє Україну на карті музеїв вина Європи (Додаток В).

Сім'я Плачкових заснувала сімейну виноробню «Колоніст» на півдні Одеської області в Придніпровській Бессарабії, яка приваблює туристів

(Додаток Г). Завдяки особливостям клімату та рельєфу цієї виноробні на кожному винограднику виростає лише невелика кількість грон винограду, які збираються вручну. Цей виноград має сильний смак і аромат вина. Виноробні виробляють червоне та біле вино, а також бальзамічний оцет, мило та олію. Щорічний фестиваль молодого вина «Колоніст» пропонує можливість насолоджуватися збором винограду та видами виноградарів на найбільшому присноводному озері України, Ялпугу [17, с. 123].

Туристи, які цінують їжу, мають можливість відвідувати виноградники, виноробню та дегустаційні зали, декваліфікований сомель можуть запропонувати дегустацію різних сортів вина, таких як сухолиманське, шардоне, рислінг, мерло, каберне, одеське чорне, мускатне та бісер.

Виноробня «Колоніст» пропонує українську та болгарську кухню. Туристи, які відвідують місцеву кухню, можуть спробувати шопський салат із бринзою, гьозлеме (тонкий хліб з бринзою), милицю (скручений «равликом» рулет з тіста з зовнішніми способами), суп таратор (на закваску з ягнячими шлунками), бухур (болгарська варена ковбаса з тельбухів, рису та трав).

Туроператори з України пропонують екскурсії в місто Вилкове, які називають «українською Венецією». Місто розташоване на березі Дунаю та на багатьох каналах. У Вилковому розташована адміністрація Українського Дунайського біосферного заповідника. Його територія включає острови дельти вгору та вниз за течією Дунаю, плавні на півночі від Дунаю, дельти озера та двокілометрову смугу морської акваторії вздовж узбережжя. Розвиток унікальних видів флори та фауни зумовлений околицями Чорного моря, річки Дунай і каналів. Так, місто Вилкове знає своїми природними пеліканами. Існує особлива компанія, відома як «Пелікан-тур», яка може відвідувати, проводить екскурсії до місць проживання пеліканів і пропонує різні розваги, включаючи їх.

Вилкове знає рибальство, тому й його кухня більше орієнтована на страви з риби. Рибна юшка «по вилківськи», в'ялена риба, дунайка (риба, виловлена в

Дунаю), камбала та чорноморський калкан є найвідомішими та найбільш затребуваними стравами для туристів, які відвідують Вилкове.

Липованська кухня — це місце, де можна спробувати багато різних страв, включаючи сазан з айвою, голубці з судаком, борщ з рибою «на сторчак», пельмені з судаком і фарширований перець сазаном [10].

У селищі Біляївка можна знайти спадок молдавської кухні в Україні. Звісно, страту місцевого населення є вертута, після чого тут проживають переселенці з Молдови та їх нащадки. Рулет з витяжного тіста називається вертутою [23].

Тісто розкочується і розтягується руками до товщини аркуша паперу, а потім туго скручується в рулет і згортається спіраль. Після цього рулет поміщають на деко, змащують яйцем і випікають у духовці. Після випічки змащують вертуту маслом. Начинки для вертути можуть бути солоними чи солодкими. Для звичайного використання бринза, сир, м'ясо, цибуля, яблука та гарбуз. З 2019 року в Біляївці проходить традиційний фестиваль «Дністровська вертута».

Села Старосілля та Весела Долина розташовані в 200 км на південному заході від Одеси. Населені пункти відомі за фермою «Фрумушика-Нова» (Додаток Б). У цьому місці вирощують каракульські овець, переробляють м'ясо та виробляють бринзу.

Для гостей Фрумушика-Нова господарі облаштували національні подвір'я Бессарабії IX-XX століття, встановили меморіальний комплекс «Пагорб пам'яті», картинну галерею, церкву, пасіку та корчму. У цьому місці є міні-зоопарк, де діти катаються на поні, а дорослі пригощають домашнім вином, бринзою та медом у дегустаційному залі. У вас є можливість прогулятися лавандовим полем, поплавати в басейні, навчитися стріляти та риболовлі, полювати на фазану та відвідувати бджолиний санаторій [18, с. 35].

Дослідження проведення мітингу проводилося в Одеській області (табл. 2.2).

Таблиця 2.2.

**Кількість та розподіл проведених подієвих заходів в Одеській області**

	Вид заходу	Роки		
		2019	2020	2021
1	Громадські: фестивалі, гастрономічні івенти, екоакції, конкурси	29	24	24
2	Мистецькі: фестивалі, конкурси, виставки	27	17	20
3	Спортивні: Змагання, турніри, фестивалі	18	15	21
4	Культурно-історичні: фестивалі, реставрації, свята	25	18	27
5	Економічні і політичні: форуми, фестивалі, заходи	8	7	7
6	Релігійні: святкування, служіння, фестивалі	5	7	7

Джерело: [18, с. 101]

Результати показали, що в Одеській області велика кількість масових заходів, які приваблюють туристів і гостей. Згідно з результатами спостереження, серед відомих гастрономічних фестивалів регіону є «Бессарабська ярмарка» в Тарутинському районі, яка представляє болгарську, гагаузьку та молдавську кухні, а також їхні традиції та пісні, гастрофестиваль «Дунайські гостини» у Вилкових, гастрофестиваль «Пан казан», гастрофестиваль «Георгьовденський панаир, «Смачний баранчик» та інші.

Крім того, відбуваються фестивалі, пов'язані з вином. Наприклад, фестиваль вина «Frumushika Wine Fest», фестиваль вина «Volgrad Wine Fest» і фестиваль авторського вина «Живе вино Україна». У Бессарабі активно розвивається етнічний туризм, а також відомо всіма різноманітними молочними продуктами, особливо сирами.

Таким чином, Одеська область має різноманітні гастрономічні страви різних народів. Клімат тут вирощує багато сортів винограду, що робить Одеську область столицею виноробства України. Виноробні «Шабо»,

«Колоніст» та інші є популярними серед гастрономічних відвідувачів.

В Одеській області можна спробувати страви болгарської, молдовської, гагаузької та інших національних кухонь завдяки їхньому різноманіттю. Так, болгарські страви можна спробувати у виноробні «Колоніст», а молдавські страви можна спробувати в селі Біляївка [11, с. 348].

Поселення липованих на півдні Одеської області створило свою гастрономічну культуру, поєднуючи традиції української та російської кухні з особливостями регіону, такими як велика кількість риби, річкових і морських жителів, а також місцеві продукти харчування.

Таким чином можна сказати, що Одеська область по всій своїй території насичена ресурсами задля успішного їх використання в гастрономічному туризмі.

### **Розділ 3. Зарубіжний досвід розвитку гастрономічного туризму в туристичних дестинаціях**

Туристичні місця, особливо міста по всьому світу, керуються такими принципами: еволюція, екологічна ефективність, динамічний розвиток, гармонія всіх елементів і соціальна справедливість. Показник розвитку міст, що розвиваються через забезпечення сталості, є призначення стратегії туристичної дестинації (табл. 3.1).

Туристичні міста усвідомили, що важливо зберегти місцеві особливості, які відрізняють їх від інших міських напрямків. Це є наслідком зростання інтересу туристів до справжніх і неповторних вражень, які можуть запропонувати місто. «Непрохідне» враження — це те, що багатьом туристам подобається, коли вони досліджують місто як місцеве, подалеку від відомих туристичних точок [18, с. 3].

Приклади таких місць у Лондоні включають Spitafields, Brick Lane, Shoreditch і London Fields (Pappalepore et al., 2014). Райони Підгуже та Нова Гута в Кракові (Матога та Павловська, 2018) і глобальна туристична кампанія «True York City», заснована в Нью-Йорку в 2017 році, яка запрошує туристів побачити менше відомих пам'яток міста [26, с. 3980].

Два великих скандинавських міста Гетеборг і Копенгаген дуже впливові з точки зору свого погляду зусиль щодо сталого розвитку. Завдяки своєму успіху столиця Шотландії Единбург перетворилася на «фестивальне місто» зі світовим впливом. У містах може бути велика кількість іноземців. Через різноманітність людей і культур таке місто, як правило, є жвавими та динамічними місцями. За даними WorldAtlas (2021), Дубай, Брюссель, Торонто, Окленд, Сідней і Лос-Анджелес є найбільшими космополітичними містами світу.

Таблиця 3.1

**Стратегія сталого туризму у розвитку міст як туристичних дестинацій**

Мета	Прискорення розвитку туристичної дестинації шляхом забезпечення сталості.
Завдання реалізації стратегії сталого туризму	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Регулювання туристичної політики за ЮНВТО.</li> <li>2. Зменшення забруднення туристичних міст навколишнього середовища.</li> <li>3. Доступність міст як туристичної дестинації для різних груп туристів.</li> <li>4. Збільшення попиту на туристичні послуги.</li> <li>5. Зробити асортимент туристичного продукту більш розширеним.</li> <li>6. Забезпечення збалансованості екологічної, економічної, соціально-культурної складової.</li> <li>7. Підвищити рівень життя місцевого населення завдяки отриманню економічної вигоди від туризму.</li> </ol>
Принципи досягнення сталого розвитку міст як туристичної дестинації	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проінформованість про плани та очікувані результати.</li> <li>2. Розрахування наслідків впливу розвитку міст туристичних дестинацій.</li> <li>3. Забезпеченість ресурсами та узгодження планів щодо подальшого розвитку з урахуванням навколишнього середовища.</li> <li>4. Регулювання і постійне охоплення нової інформації щодо розвитку туристичної дестинації у містах.</li> <li>5. Мінімізація шкоди для суспільства.</li> </ol>

Джерело: [13, с. 139]

Королівство Саудівської Аравії (KSA) розробило масштабний план розвитку туризму в рамках свого «Бачення 2030». Одним із них є «гіга-проект» для Qiddiya, який є поруч із містом Ер-Ріад.

«Кіддія має стати столицею розваг, спорту та мистецтва Королівства, щоб задовольнити рекреаційні, соціальні та культурні потреби нинішніх і майбутніх поколінь». Туристичні міста в Китаї швидко розвиваються, після уряд країни розглядає туризм як основну економіку. Двома найбільшими проектами будуть будівництво Шанхайського Діснейленду та Океанського королівства Чимелонг у Чжухаї, Гуандун, недалеко від Макао [28, с. 12].

Індонезія також має амбітні плани на майбутнє, розробляючи «10 нових Баліс» (Indonesia Investment Coordinating Board, 2017).

Концепція позиціонування продукту є надзвичайно важливою для створення міста як туристичної дестинації. Міста має подумати про своє місце призначення, бренд міста та плани розвитку туризму, а також програми, які типи проектів розвитку туризму найкраще підходять. У цьому контексті існує широкий спектр можливих туристичних розробок, включаючи:

- **Перебування.** У всіх великих містах різні доступні види житла, від хостелів до готелів. У меншій кількості є визначні місця, такі як Бурдж-аль-Араб у Дубаї, Сіам у Бангкоку та півострів у Гонконзі. У деяких містах є тенденція додавати менше бутик-готелів та використовувати елементи дизайну, які відображають місцеві спільноти. Роботи в готелях є ще однією новою розробкою.

- **Будівлі та визначальні місця.** Багато міст відомі своєю класичною чи сучасною архітектурою. У туристичних містах можна побачити багато різних стилів та епох архітектури, які продовжують приваблювати туристів. Наприклад, Дубай і Шанхай знають свою сучасну архітектуру, Флоренція — своїми ренесансними спорудами, а Майамі — свою архітектурну арт-деко. Лондонське око, Вікторія Пік у Гонконзі та Східна перлина в Шанхаї. У цих місцях можна побачити місто з висоти.

- **Відпочинок.** Звичайно, існує багато різновидів розваг, і деякі належать до категорій культури, тоді як інші належать до категорій сучасних пам'яток, які були побудовані. Багато туристичних міст у всьому світі, таких як Макао та Лас-Вегас, були засновані на іграх.

Існують інші види розваг, пов'язані з конкретними містами. Наприклад, аніме пов'язане з Акіхабарою в Токіо, а танго — з Буенос-Айресом. До таких категорій належать зоопарки, тематичні парки, аквапарки та центри відпочинку для всієї родини. Сан-Дієго в Каліфорнії часто називають найкращим зоопарком у світі. Два комплексні курортні комплекси — Гентінг Хайлендс в Малайзії та

Острів Сентоза в Сінгапурі — розташовані в містах або поблизу них і пропонують широкий спектр сучасних розваг [27, с. 13].

- Виробничий туризм. Звичайні туристи не викликали до цього типу туризму. Здебільшого це стосується абсолютно нових вражень, і хоча цей тип туризму є чи не наймолодшим, він зараз стрімко розвивається.

Дослідження та знайомство із закинутими промисловими об'єктами, кар'єрами, фабриками, заводами та великими підприємствами, такими як атомні та теплові станції, обов'язково приносять туристам багато вражень і запам'ятовуються на все життя.

Дублін і Копенгаген, відомі своїми всесвітньо відомими пивоварнями, є одними з багатьох міст, які пропонують туристам доступ до своїх галузей. В Англії фабрика Кедберрі, яка виробляє шоколад, а в Баварії завод BMW, який знає свою техніку та автомобілі. Крім того, коли йдеться про Сполучені Штати, вони були першою країною, яка запросила гостей на завод Jack Daniels у 1866 році.

Загалом, не запрошувати туристів на виробництво поганим для репутації серйозних компаній у всьому світі. Рахується, що певна відкритість для туристів, які також можуть стати споживачами споживачами, демонструє чесність, найкращі технології та надійність щодо конкуренції з подібними виробниками.

- Природа, парки, сади та інші зелені зони. Природні пам'ятки є містами для деяких міст. Цей досить широкий список включає такі міста, як Сінгапур і Ванкувер, де є Ботанічний сад і Бутчарт-сад, Версаль у Франції, сад Боболі в Італії, Меморіальний сад Лінкольна в Сполучених Штатах тощо.

Вдома розташовані парки, такі як Центральний парк у Нью-Йорку та кілька парків у Лондоні, Англійський парк у Німеччині, Бельведер в Австрії, Відень, Софіївка в Україні та Умань, приваблюють туристів. Крім того, кількість туристів, які відвідують місто, розвиваються про те, наскільки привабливим може бути садово-парковий туризм, якщо згадати про нові елементи, такі як фестивальні квіти, які розглядають зараз [29].

- Придбання. Багато міст вважають це головною визначальною пам'яткою, а деякі «їдуть до міста на цьому». Звичайно, міста-музеї, такі як Париж, Мілан і Лондон, відомі своїми магазинами, потім як інші, такі як Куала-Лумпур і Бангкок, відомі як місця для торгівлі. Зростаюча популярність аутлет-шопінгу підвищила туристичний попит у деяких містах.

- Перевезення. Три види транспорту дають родзинок деяким містам: фунікулер, трамвай і гондолі. До цього можна додати кілька унікальних видів водного транспорту, наприклад, у Венеції та Шаосін, Чжецзян, Китай.

Основним наділом включення до списку було продемонстровано, що місту як туристичним дестинаціям доступні різні стратегії розвитку, і що вибір має відповідати іміджу та репутації міста. У міру того, наскільки унікальним і унікальним було місто, щоб залучити туристів, більше воно було ідентифіковано для цільових груп. Загально це підприємці та інвестори, які шукають нові можливості розвитку. Туристи та мешканці міста все більше зацікавлені в розвитку своєї території як можливості для економічного зростання.

Насправді, часто саме визначальні пам'ятки та міста туристичних напрямків роблять їх привабливими для відвідувачів [30].

Приклади постійних відносин із громадами та цікавими сторонами:

- Надання інформації про плани, програми та заходи CDMO (організація управління містом).
- Навчання туристів та інших зацікавлених сторінок.
- Обмін даними про роботу CDMO (організації управління містом).
- Збір даних про те, як мешканці та цікаві сторони сприймають туризм.
- Підтримка охорони місцевої спадщини та культури, а також природного середовища.

Важливо почути мешканців щодо ініціативи розвитку туризму. Погодитися на те, що нові проекти також можуть сприяти розвитку туризму, вони можуть негативно вплинути на спосіб життя та звичаї місцевого населення.

Наприклад, затока Беноа на Балі була визначена Міністерством морського транспорту Індонезії як природоохоронна зона для релігійних і культурних заходів, а також для стійкого та традиційного рибальства. Рішення фактично знищує стратегію вартості 2 мільярди доларів повернення землі в затоці, багатих мангрових лісах, для розвитку туризму, який включає готелі, ресторани, розважальні заклади та конференц-центри. Зараз індонезійці на Балі та в інших містах виступають проти будь-якого плану розвитку затоки.

Природа є частиною об'єктів ЮНЕСКО, які представляють собою об'єднання історії та культури, наприклад класичні сади Китаю в провінції Цзянсу в Китаї та ботанічний сад у Сінгапурі.

Більшість азіатських міст мають храми, мечети, собори, церкви, святини та інші релігійні об'єкти, реліквії та обряди, які є популярні культурними пам'ятками.

Наприклад, розглянемо культовий фасад собору Святого Павла в Макао, буддійські ступні Багана в М'янмі та Боробудур на Яві, Індонезія, процвітаючі буддійські обряди на горі Емей біля Лешана в Китаї, Луанг Прабанг у Лаосській НДР, а також Блакитну мечеть Стамбула, щоб показати, наскільки тісно пов'язані релігія та туризм в азіатських містах.

Розвиток більшої кількості розважальних атракціонів також сприяв розвитку туризму в азіатських містах. П'ять найбільш відвідуваних у світі парків розваг і розваг у 2019 році знаходяться в Азії (TEA/AECOM, 2019). Три міста знаходилися в Японії (Токіо та Осака) і два в Китаї (Хенсінь, Макао та Шанхай). З 25 найкращих парків ще сім розташовані в Азії: Гонконг, Японія, материковий Китай і Південна Корея.

У 2019 році двадцять найкращих парків розваг і тематичних парків Азії мали загальну відвідуваність 143,1 млн. мільйонів. У 2019 році шість із двадцяти найбільш відвідуваних музеїв світу та із двадцять найбільш відвідуваних аквапарків знаходилися в Азії. У 2019 році Палац-музей у Пекіні, відомий як Заборонене місто, займає друге місце в світі для кількості відвідувачів [27, с. 12].

Інтерес до кулінарних подорожей зростає з кожним роком. Найбільшого поширення вони набули у Великобританії і Перу. Дуже популярними стали знамениті французькі, болгарські винні тури, які пропонують прогулянки виноградниками, збір винограду, дегустацію вин; сирні тури в Голландію, Швейцарію, Італію, де можна покуштувати сорти кращих сирів, відвідати сирний ярмарок; пивні тури Німеччиною, Австрією, Чехією, Бельгією з відвідуванням пивоварень, знаменитих пивних барів та фестивалів. Подано в таблиці 3.2

Таблиця 3.2.

**Топ-5 гастрономічних турів світу для справжніх гурманів**

№	Країна	Характеристика
1.	Осака, Японія	Завдяки сучасному тренду правильного харчування і величезній популярності сашімі й суші, вивчення ринків і ресторанів Осаки є одним із найкращих гастрономічних турів. Це японське місто може похвалитися найсмачнішими закладами в країні. Не забудьте спробувати такояки (круглі оладки з восьминога) і кусикацу (котлетки у фритюрі).
2.	Барселона, Іспанія	Після того як El Bulli потрапив до газетних шпальт як найкращий ресторан у світі, рейтинг Барселони у списку популярних гастрономічних турів відразу зріс. Більшість таких гастротурів передбачають також відвідування популярного ринку Бокерії, обхід кращих барів тапас, ресторанів високої кухні та віддалених кулінарних закладів де-небудь у глибокій провінції.
3.	Сінгапур	Лоточники з вуличною їжею – це приголомшливий досвід, який неодмінно має бути включений до списку must visit кожного гурмана. У Сінгапурі такі майданчики буквально заставлені невеликими кіосками, де продають надзвичайно смачні та недорогі страви. Повітря тут наповнене ароматами екзотичних спецій і національних продуктів з усієї Південно-східної Азії. Варто обов'язково спробувати лакшу, кокосовий суп на основі каррі з товстою рисовою локшиною. Але найкраще відправитися на полювання за їжею у знаменитий гастрономічний тур Makansutra Food Safari.

4.	Кейптаун, Південна Африка	Лонг Стрит, основна вулиця міського району Сіті Боул, переповнена різноманітними етнічними ресторанчиками і великими барами. Тут розташований індійський ресторан Masala Dosa і африканський ресторанчик Zula. Туристам також пропонують прекрасний гастрономічний тур Food of the Cape для вивчення малайської кухні й прогулянки районом Бо-Каап. Ще одне улюблене місце гурманів – мальовничий прибережний міський район Кемпс-бей.
5.	Буенос-Айрес, Аргентина	Країна знаменита своїми стравами із яловичини, тому Буенос-Айрес – це істинний рай для любителів біфштексів, адже
6.		найсмачніше їх готують лише тут. Яловичина на грилі вважається національною їжею, а поціновувачі м'яса потішають себе, відправившись у біфштексний тур під назвою Parrilla. Всім, хто прагне сповна відчутти смакове розмаїття Аргентини, варто обрати гастрономічний тур закладами Буенос-Айреса First Culinary Walking Tour (перша піша кулінарна прогулянка).

Джерело: [27, с. 17]

Гастрономічний туризм дуже важливий для економіки, він створює інфраструктуру та нові робочі місця, дозволяє зберегти національні культурні традиції і навіть відродити відсталі райони. Не варто забувати і про те, що ЮНЕСКО визнає гастрономію частиною історичної та культурної спадщини людства. Обсяг світового ринку гастрономічного туризму оцінюється в 42 мільярди доларів.

Популярні напрямки смачних подорожей:

- країни зі специфічною національною кухнею. Законодавцями моди в кулінарному мистецтві досі залишаються європейці – в першу чергу, Італія і Франція. Але їм вже на п'яти наступають розвинені азіатські країни - Японія, Китай, Таїланд. Це пов'язано не тільки з їх екзотичністю, а й зі зростанням економіко політичного впливу.

- регіони, які прославилися своїми продуктами. У Франції, наприклад, це Бордо, Бургундія, Шампань, стали новаторами в винній індустрії.

- найзнаменитіші ресторани країни, які славляться ексклюзивністю своєї кухні, відзначені зірками Мішлен і Міжнародними рейтингами. В Італії, наприклад, це «Ла Пергола» (Рим), в Японії - «Коджі» (Токіо), в Англії - «Фет Дак» (Брей).

- підприємства, які стали світовими лідерами з виробництва тієї чи іншої продукції. Швейцарська шоколадна фабрика «Альпрозе», німецькі пивоварні «Етталь» і «Андекс», швейцарська сироварня «Gruyere»

Також, на сьогоднішній день багато нинішніх мандрівники з їжею шукають більше, ніж просто шматочок кращих страв регіону; вони хочуть навчитися робити їх.

Виноробні відходять від простих турів, і дегустації тепер пропонують курси змішування, такі як Багамські бочки від Graycliff на Нассау на Багамах, де гості створюють свої власні унікальні винні суміші, розливають в пляшки і маркують самі, використовуючи автентичні інструменти та обладнання. У Гватемала, старовинний центр культури майя, директор з розвитку туристичних продуктів Еріка Гільермо каже, що росте інтерес до споконвічних страв регіону, але тепер мандрівники хочуть відвідати села і самостійно вивчити традиційну підготовку.

Це приклад надзвичайно популярною тенденції подорожей на основі досвіду, яка дає практичний досвід мандрівникові, але також забезпечує пряму економічну вигоду для місцевих жителів. Актуальні гастрономічні тури за кордоном подані в таблиці 3.3.

*Таблиця 3.3*

### **Актуальні гастрономічні тури за кордоном**

<b>Тур</b>	<b>Характеристика</b>	<b>К-ть днів</b>	<b>Ціна</b>
1. Гастрономічний тур Перу.	Відвідування Ліми, Куско, Мачу-Пікчу. Дегустація креольської кухні, дегустація страв із м'яса альпаки, м'яса морської свинки, страви «Севіче» із сирої риби.	7 днів	<b>\$3250</b>

2. Віскі-тур Шотландією.	Единбург, відвідування Дафтауна і заводу з виробництва віскі Гленфіддік, виробника бочок Бондарні Спейсайд, о. Айлі та дегустація віскі Islay Malt Whisky, відвідування заводів з виробництва віскі Бомор і Лафройг	8 днів	<b>\$3000</b>
3. Винний тур Іспанією.	Відвідування Барселони, Мадрида, Севільї(виноробні регіони Вільяфранка-дель-Пенедес, Рібера-дель-Дуеро, Херес де ла Фронтьєра)	8 днів	<b>\$2700</b>
4. Винний тур Чилі.	Відвідування Сантьяго, Майпо, найвідомішого виноробного регіону Чилі, Мауле, відомого білими сортами Семільйон, Совіньйон блан і червоним Каберне Совіньйон	5 днів	<b>\$2500</b>
5. Гастрономічний тур Казахстаном.	Дегустація м'ясних страв	5 днів	<b>\$2500</b>
6. Гастрономічний тур Італією.	Мілан, Турин, Бароло, Алба, Акві, Мілан(Бароло, відвідування містечка і відомого виноградно-виноробного господарства Marchesi di Barolo, полювання за трюфелем)	8 днів	<b>\$2030</b>
7. Винно-гастрономічний тур Угорщиною.	Відвідування винних районів Егер Токай, Вишеград, Сентендре	5 днів	<b>\$1800</b>
8. Винний тур Францією.	Бордо, Сент-Емільйон з відвідуванням виноградників, Марго, Коньяк (Шато-Марго)	4 дні	<b>\$1400</b>

Джерело: [30]

«Одеська кухня є унікальним брендом, який сьогодні представлений в дунайському регіоні завдяки участі Одеси в міжнародній туристичній асоціації «Дунайський центр впливу». Для нас розвиток цієї галузі цікавий і перспективний. Одеські вина отримали широку увагу в Європі та світі.

Туристичний маршрут «Одеська кухня» може включати різні культурні пригоди та гастрономічні враження, які дозволяють подорожуючим познайомитися з багатством і смаком місцевої кухні міста Одеська область.

Нижче зазначено узагальнену ідею такого маршруту:

1. Сніданок Одеси:

Туристи можуть почати свій подорож сніданком у традиційному одеському ресторані чи кафе, де вони пропонують традиційні одеські страви, такі як «одеські омлети», «горішки по-одеськи», «сирники» або «блинчики з начинкою».

## 2. Екскурсія на продуктові ринки регіону:

Після сніданку туристи можуть відвідати місцеві продуктові ринки, такі як Привоз або Пантелеймонівський ринок. Там можна придбати свіжі місцеві продукти, смаки та запахи яких відображають справжню кухню міста.

## 3. Кулінарний майстер-клас від місцевих кухарів:

- Після відвідування ринків туристи можуть взяти участь у кулінарному майстер-класі, проведеному місцевими шеф-кухарями. Ви можете знати більше про традиційні рецепти та самостійно готувати певні страви.

## 4. Обід у традиційному ресторані в Одеській області:

Після майстер-класу туристи можуть пообідати в традиційному одеському ресторані, де готують місцеві страви з живою музикою та атмосферою старовинної Одеси.

## 5. У відомому кафе кава та десерт:

Після обіду туристи можуть піти в одне зі відомих кафе або кондитерських міст, де можна скуштувати вишукані десерти та насолодитися чашкою кави в старовинній атмосфері Одеси.

## 6. Екскурсія в музей смаку і кулінарії:

Екскурсія в музей кулінарії та смаків може бути останнім етапом маршруту. Там туристи можуть дізнатися більше про історію та традиції місцевої кухні, а також спробувати смачні зразки місцевих продуктів [28, с. 13].

Туристи можуть не тільки насолодитися смаком місцевої кухні, але й дізнаються більше про культуру та традиції міста Одеська область, вибравши цей маршрут.

У Одеській області є потенціал для розвитку гастротуризму, оскільки це регіон з багатою культурою, традиціями та унікальною кухнею. Ось деякі

практики, які можна запровадити для просування гастротуризму у цьому регіоні:

1. Кулінарні тури та майстер-класи: Організація екскурсій до місцевих ринків, фермерських господарств та ресторанів для ознайомлення з місцевими продуктами та традиційними стравами. Також можливість відвідати майстер-класи з приготування національних страв.

2. Гастротури на вино: Екскурсії до місцевих виноробень, дегустації місцевих вин та винних турів, де туристи можуть дізнатися про процес виробництва вина та спробувати унікальні місцеві сорти.

3. Фестивалі та ярмарки страв: Організація регулярних гастрономічних фестивалів та ярмарок, де місцеві кухні можуть продемонструвати свої найкращі страви та продукти.

4. Маршрути страв та продуктів харчування: Розробка маршрутів, які об'єднують місця виробництва місцевих продуктів харчування, ресторани та кафе, де можна скуштувати ці продукти.

5. Культурно-гастрономічні заходи: Організація культурних подій, які поєднують традиційну гастрономію з мистецтвом, музикою та народними звичаями.

6. Агротуризм та сільський туризм: Пропозиція можливостей для проживання та відпочинку в сільських господарствах та аграрних комплексах, де туристи можуть взяти участь у сільськогосподарських роботах та скуштувати свіжі місцеві продукти.

7. Етно-гастротуризм: Організація подорожей до етнічних громад, де туристи можуть дізнатися про традиційні методи приготування страв та спробувати автентичні страви.

Ці практики можуть сприяти розвитку гастротуризму в Одеській області, привертаючи до регіону більше туристів та сприяючи розвитку місцевої економіки.

## **РОЗДІЛ 4. Напрямки розвитку гастрономічного туризму в Одеській області у післявоєнний період**

### ***4.1. SWOT-аналіз гастрономічного туризму в Одеській області***

Туризм як явно набирає все більшої популярності, більшість туристів з усього світу шукають все більше нових вражень, місць і способів задоволення своїх потреб. Відвідувачі можуть задовольнити свої потреби, ознайомитися з культурою та традиціями регіону та відчутти особливий колорит відвідуваної місцевості завдяки споживчому туризму.

Гастрономічний туризм, як і інші види туризму, має переваги та недоліки, незважаючи на те, що він є унікальним видом туризму, який приваблює всіх туристів [23].

Гастрономічний туризм не залежить від сезонів. Більшість туристів, які приїжджають до Одеської області із зоною відпочинку на берегах Чорного моря, приїжджають з червня по вересень. Гастрономічний туризм не залежить від сезону, оскільки погода не впливає на нього. Таким чином, розвиваючи гастрономічний туризм, Одеська область може зменшити сезонний вплив на регіональний туризм (Додаток Д).

Місцеві страви та їх традиції є важливою частиною туристичної сфери. Гастрономічні подорожі туристам можуть отримати про кулінарну культуру регіону. Використовуючи сучасні технології соціальної мережі, вони діляться своїми враженнями та знаннями про гастрономічну культуру з іншими користувачами, що дозволяє їм поширюватися на весь світ.

Більшість проблем, які відкриваються в Одеській області, пов'язані з тим, що вона є частиною України. Таким чином, фактори, які заважають розвитку гастрономічного туризму, можна віднести до слабких сторінок. такі фактори можуть включати:

- недостатня інфраструктура туристичної інфраструктури в Одеській області та по всій Україні. Це означає, що недостатньо інфраструктурних об'єктів для забезпечення потреб туристів у готелях, хостелах, ресторанах,

підприємствах туризму тощо. Крім того, варто відзначити, що існуюча туристична інфраструктура часто не відповідає світовим стандартам. Наприклад, рейтинг українських готелів не відповідає рейтингам європейських готелів.

- поганий стан і низька кількість дорог в Одеській області та по всій Україні. Туристи з інших країн впливають на стан доріг в Україні, тому погані дороги заважають безпечному та швидкому доїзду до місця призначення.

- низький рівень розвитку громадського транспорту, залізничної мережі та авіасполучення Туристи вибирають громадський транспорт, послуги залізниці та авіап перевезення, якщо у них немає власного транспорту, хочуть здешевити свій відпочинок або швидше подорожчати.

Громадські автобуси в Україні не дуже розвинені. Вони курсують по визначених маршрутах і не мають комфорту, і українці зазвичай використовують їх лише для того, щоб дешево дістатися від точки А до точки Б. Для розвитку всіх видів туризму, в тому числі гастрономічного, необхідно підвищити якість автобусів, запровадити нові типи транспортних засобів, використовувати сучасні системи бронювання квитків і розширити мережу та частоту перевезень. Український залізничний транспорт розвивається повно.

Майже по всій території України працюють старі поїзди, які вимагають багато часу, і залізнична мережа є вузькою. Наприклад, залізниця ходить лише до міста Одеси в Одеській області, тому автобуси є єдиним способом дістатися до інших міст [14, с. 427].

На даний момент в Україні відсутня ефективна та сучасна система реклами туристичного бренду. За будь-якого державного фінансування для розвитку туризму Одеська область не може розвиватися як туристичний бренд.

- відбувається технологічний прогрес в країні та окремих її регіонах. В Україні (в тому числі в Одеській області) мало використовуються сучасні технології для створення електронних інформаційних довідників, які складають перелік і ціни на послуги, транспортних маршрутів і туристичних компаній. Майже всі довідники з туризму в нашому світі випускаються в електронному

вигляді, що дозволяє клієнтам бронювати місця в готелях і транспортних засобах в режимі реального часу.

Економічна ситуація в країні як на внутрішньому, так і на іноземному туризмі, що також впливає на гастрономічний туризм в Одеській області.

По-перше, нестабільна економіка країни може призвести до зростання злочинів і крадіжок, що гальмує туризм.

По-друге, через економічну кризу жителі країни не мають можливості реалізувати гроші на гастрономічні подорожі, залишивши свої доходи обмеженими потребами сім'ї або окремої людини.

- Політична нестабільність.

Бойові дії негативно впливають на світову репутацію України, тому туристи, які хочуть подорожувати в Україні, на певний час відмовляються від подорожей.

Таким чином, після Одеської області є частиною України, її переваги та недоліки пов'язані із загальноукраїнськими.

Відповідно до SWOT-аналізу проблеми розвитку гастрономічного туризму в Одеській області, найбільшу проблему пов'язано з економічним станом країни. Недостатнє фінансування, застаріле обладнання, опис автошляхів, авіарейсів і залізничного сполучення – це лише деякі з проблем.

Підвищення фінансування цих заходів, які впливають на розвиток гастрономічного туризму в Одеській області та по всій Україні, також підвищиться в результатах покращення економічного стану країни.

Але економічна ситуація не впливає на гальмуючі фактори, такі як низький рівень обслуговування та збереження ставлення персоналу до виконання своїх професійних обов'язків. Для вирішення цієї проблеми керівники закладів гастрономічного туризму повинні взяти на себе більшу відповідальність у питаннях найму та навчання персоналу [12].

Кожен район Одещини має великий потенціал для проведення фестивалів, наступний регіон є надзвичайно перспективним для фестивального туризму.

SWOT-аналіз, який представлений у табл. 4.1, є найкращим способом оцінити можливості та загрози розвитку фестивального туризму в Одеській області.

Таблиця 4.1

### SWOT-аналіз фестивального туризму Одеської області

Сильні сторони	Слабкі сторони
<p>Сприятливі умови для проведення фестивалів, не лише влітку, а й узимку.</p> <p>Привабливий імідж Одеського регіону.</p> <p>Мультикультурність, яка дає змогу під час фестивалів знайомитися з культурою народів.</p> <p>Наявність історичних, культурних та гастрономічних ресурсів в області.</p> <p>Хороше транспортне сполучення, наявність різних видів транспорту в області.</p>	<p>Незадовільний стан доріг до багатьох туристичних об'єктів та населених пунктів в області.</p> <p>Низький рівень промоції більшості фестивалів Одеської області.</p> <p>Низький рівень сервісу.</p> <p>Відсутність цілісної підтримки фестивалів області від місцевої та державної влади.</p> <p>Слабка координованість роботи організаторів фестивалю та засобів розміщення, харчування тощо.</p>
Можливості	Загрози
<p>Відкриття нових можливостей у наслідок підписання Угоди про асоціацію з Європейським Союзом.</p> <p>Активна позиція місцевих громад стосовно популяризації свого населеного пункту.</p>	<p>Загроза національній безпеці через агресію Росії.</p> <p>Наявність замороженого конфлікту в Придністров'ї.</p> <p>Високий рівень корупції в регіоні.</p> <p>Низький рівень інвестицій у сферу туризму області.</p> <p>Напад Росії на Україну</p>

Джерело: [6, с. 249]

Таким чином, Одеська область є частиною України, але її переваги та недоліки збігаються із загальноукраїнськими. Відповідно до SWOT-аналізу проблеми розвитку гастрономічного туризму в Одеській області, найбільшу

проблему пов'язано з економічним станом країни. Недостатнє фінансування, застаріле обладнання, опис автошляхів, авіарейсів і залізничного сполучення – це лише деякі з проблем. Підвищення фінансування цих заходів, які впливають на розвиток гастрономічного туризму в Одеській області та по всій Україні, також підвищиться в результатах покращення економічного стану країни.

Але економічна ситуація не впливає на гальмуючі фактори, такі як низький рівень обслуговування та збереження ставлення персоналу до виконання своїх професійних обов'язків. Для вирішення цієї проблеми керівники закладів гастрономічного туризму повинні взяти на себе більшу відповідальність у питаннях найму та навчання персоналу.

#### ***4.2. Пропозиції по удосконаленню організації гастрономічного туризму в Одеській області***

Вплив на перешкоди, які перешкоджають розвитку гастрономічного туризму в Одеській області, є методи, за допомогою яких цей сектор розвивається.

Основним призначенням регіону має бути створення конкурентоспроможного туристичного продукту, який буде привабливим як для громадян України, так і для іноземних гостей [1].

Таким продуктом може стати нинішній гастрономічний туризм, який найбільш динамічно розвивається в сучасних умовах Одеської області. Гастрономічні тури сприяють збереженню та відродженню місцевих видів кулінарних традицій, що показує на великі перспективи розвитку цього туризму.

З цієї точки зору гастрономічний туризм означає знайомство з технологіями приготування місцевих харчових продуктів, історією та традиціями їх споживання, а також можливу участь туриста в приготуванні національних страв, відвідуванні кулінарних організацій, майстер-класів і свят. Гастрономічний туризм в Одеській області має великий потенціал (Додаток Е).

Одеська обласна державна адміністрація створила програму розвитку області на 2021-2027 роки у 2019 році. Ця програма описує основні проблеми регіону, деякі з яких стосуються гастрономічного туризму. Наприклад, туризм, розбудова та розвиток регіонального логістичного хабу на національному рівні, збільшення пасажиропотоків, поліпшення інвестиційного клімату та збільшення обсягів залучення інвестицій є основними цілями для розвитку регіонального та гастрономічного туризму.

Серед завдань, пов'язаних із транспортною галуззю, є завершення великої кількості робіт з будівництва нової злітнопосадкової смуги в Міжнародному аеропорту «Одеська область». Продовження проекту будівництва транспортного коридору «GO Highway», який об'єднує Гданськ, Одесу та Балтійське та Чорне море. За ключовими напрямками розвитку регіону та туристичними маршрутами будуються нові швидкісні автомагістралі та дороги загального користування державного значення. Крім того, планується оновлення та розширення залізничної мережі Одеської області [5].

Транспортна проблема є єдиною з найбільших перешкод для розвитку гастрономічного туризму в Одеському регіоні. Однак сьогодні Одеська область є одним із найбільших аеропортів України і має прямі лінії до багатьох міст України, СНД, Західної Європи, Азії та Африки. ТОВ «Міжнародні авіалінії України», «Turkish Airlines», «Австрійські авіалінії», «AirBaltic», «Flydubai», «Georgian Airways» та інші працюють на одеському ринку авіаційних перевезень.

Наш веб-сайт Одеська обласна державна адміністрація вказує на сильні сторони Одеського регіону для туристичного розвитку, для опису потенціалу одеського регіону в гастрономічному туризмі наведено наступний перелік:

- можливість об'єднати гастрономічний туризм в Одеській області з іншими видами туризму.

Одеська область є ідеальним місцем для поєднання культурно-пізнавального та гастрономічного туризму.

Сьогодні ця стратегія вже почала працювати. Він використовує використання привабливого туристичного іміджу Одеської області для розвитку гастрономічного туризму, залучення коштів для цього та просування його.

Хоча зараз Одеська область є популярним туристичним брендом, який включає гастрономію, у майбутньому її імідж має покращитися і стати відомою в усьому світі.

- можливість розширення різноманітності ринку гастрономічного туризму: розвиток туризму виноробства, сиру, меду та туризму сільського господарства.

Збільшення різноманітності на ринку гастрономічного туризму дозволяє залучити якомога більше гостей із смаком та інтересами, які відвідують різні види діяльності.

Поява нових видів гастрономічного туризму створює більше шансів для розвитку гастрономічного туризму та загального туризму, а також економіки регіону та країни в цілому.

- можливість запропонувати туристам широкий спектр послуг, включаючи планування відпочинку та оздоровлення.

- перспектива створення стимулів для інвестицій у регіоні.

Наразі єдиним способом розвитку гастрономічного туризму в регіоні є залучення інвестицій, після економічної ситуації в Україні не дозволяє цього зробити. Інвестиції можуть розширити туристичну інфраструктуру, розширити мережу автошляхів та підвищити їх якість, фінансувати туристичні підприємства, відновити об'єкти туристичного показу, створити нові гастрономічні події та покращити якість існуючих [18, с. 49].

- можливість розширити пропозиції гастрономічного туризму в Одеській області за допомогою місцевих, національних і глобальних туристичних організацій.

Деякі райони Одеської області зараз розробляють та реалізують проекти розвитку туризму. Вже існує велика кількість винних турів, які включають відвідування виноробних господарств, підприємств, музеїв, а також дегустацію вин. Зароджується з місцевих фестивалів, які мають можливість ознайомитися з

одеськими традиціями та культурою. У центрі південної частини України знаходиться Одеська область.

Турагентства часто пропонують дегустаційні тури на винзаводи, завод ТМ «Французький бульвар», музей коньячної справи Н.Л. Шустова, центр культури вина Шабо та Український національний науково-дослідний інститут виноградарства і виноробства ім. В.Є. Таїрова.

Все це погіршення зростання регіонального туризму. Гастрономічний туризм буде розвиватися все більш динамічно в наступні роки, якщо проблеми, які гальмують використання гастрономічних атракцій в Одеському регіоні, будуть вирішені.

Коли кількість підживляючих людей зростає, то гастрономічний туризм також зростає, що призводить до того, що все більше людей будуть відвідувати гастрономічні атракціони Одеської області. Як внаслідок, якщо основні перешкоди, які заважають розвитку гастрономічного туризму в Одеській області, будуть вирішені, кулінарний туризм збільшиться. Це пов'язано з тим, що Одеська область має великий потенціал для гастроподорожей і позитивний імідж. Туристичний бренд Одеської області включає кулінарні традиції області, що сприяє розвитку гастрономічного туризму [9, с. 138].

У розвитку сучасного гастрономічного туризму спостерігаються наступні тенденції та тренди.

По-перше, традиційні гастрономічні заходи, такі як ярмарки, відроджуються та модернізуються.

По-друге, з'являється багато нових видів екскурсій. З'являються «ресторанні дні», відкриті майстер-класи відомих кухонь, дитячі гастрономічні свята та багато інших гастрономічних заходів, окрім повсюдно розширених днів національних або продуктових кухонь.

По-третє, події, пов'язані з гастрономією, не тільки нові можливості для знайомства зі всіма товарами, але й створюють або нові відроджені моделі поведінки споживачів у цій галузі.

По-четверте, розважальні заходи є місцем для спілкування виробників і споживачів. У сучасному світі подієво-гастрономічний туризм має великий потенціал для розвитку, і він пропонує широкі можливості для туристів.

Унікальні подієві тури з'єднують відпочинок, розваги та розваги. Подієвий туризм відрізняється від інших видів туризму різноманітністю програми, видовищністю, яскравістю та атмосферою. Невичерпні ресурси подієвого туризму також є великою перевагою. На додаток до цього, унікальність подій як центру подієвого туризму робить їх надзвичайно привабливими, тому кожен відвідувач прагне відвідати захід самостійно, щоб повністю отримувати задоволення від цього унікального досвіду.

Як відомо, вона є однією з небагатьох розваг, яка людина може отримувати все життя. Тому, коли йдеться про те, що важливою є гастрономічна складова туризму, це очевидно. Але гастрономічний туризм може задовольнити соціальні та фізіологічні потреби туристів [10].

Гастрономічні події значною мірою сприяють припливу туристів у певне місце, збільшенню тривалості їх перебування в певному місці, залученню коштів у місцеву економіку, підвищенню рівня зайнятості населення, покращенню іміджу регіону, зміцненню спільності та національної гордості місцевого населення, збільшенню цінності місцевих продуктів. Таким чином, туризм у сфері харчування та їжі має вирішальне значення для економіки країни в цілому та її регіонів, сприяє збереженню національних культурних традицій, створює інфраструктуру та нові робочі місця, а також відроджує відсталі регіони.

## ВИСНОВКИ

Гастрономічний туризм – це спеціалізований вид туризму, пов'язаний з ознайомленням і дегустацією національних кулінарних традицій країн світу, що є синтезом екології, культури і виробництва. Даний вид туризму дозволяє подорожуючим ознайомитися зі звичаями, традиціями та культурою різних народів через споживання їх національної їжі. Гастрономія є обов'язковою складовою всіх туристичних подорожей.

Одеська область – це найбільша за територією область України. Розташована на півдні країни, має вихід до Чорного моря, територією області проходить кордон з Румунією та Молдовою. Обласним центром є місто Одеська область. Одеська область є третьою за туристичними прибуттями областю України.

Сьогодні Одеська область є полінаціональним регіоном, на території якого проживають більше 133 етносів. Найбільше проживають українці, росіяни, болгары, молдовани, гагаузи, євреї, білоруси, вірмени, цигани та інші національності. Кожен з цих народів вніс свій вклад в гастрономічну культуру Одеської області. Саме через суміш багатьох культур одеська кухня вважається унікальною.

Гастрономічний туризм в Одеській області почав активно розвиватися. Великий внесок у цей розвиток вклали експерти проекту Євросоюзу «Підтримка системи географічних зазначень в Україні». Вони презентували перший в Україні проект гастрономічного туризму «Дороги вина та смаку». Завдяки цьому проекту велика кількість гастрономічних підприємств почали реєструватися, отримувати ліцензії та дозволи, адже це є основна умова участі в гастрономічному маршруті.

Показник туристичних послуг в Одеській області можна вважати одним із найвищих серед показників інших областей України. У плані наявності туристичних ресурсів область є передовою. Стабільне збільшення кількості

відвідувачів подієвих заходів свідчить про те, що даний сегмент затребуваний і має прекрасні перспективи для подальшого розвитку.

За умови створення чітко обґрунтованої програми заходів для популяризації фестивального руху, а разом із ним і подієвого туризму в Одеському регіоні, правильного підходу до рекламної політики, Одеська область та Одеський регіон мають можливість перетворитися на справжній центр подієвого туризму як на Півдні країни, так і на всій території України. Але існує низка проблем, які перешкоджають розвитку івент-туризму в Одеській області: недостатньо розвинена організаційна структура подій, недоліки в організації, немає відповідної реклами та інформаційної підтримки. Але, незважаючи на це, маючи сприятливе географічне розташування, хорошу транспортну доступність, досить розвинуту туристичну інфраструктуру з розвитком органів місцевого туризму, може підвищити їхню конкурентоспроможність на внутрішньому та світовому ринках туризму. Спостерігається низький рівень відвідувань зі службовою, діловою та навчальною метою іноземних туристів в Одеській області. Це вказує на доцільність створення event-заходів для підвищення питомої ваги таких відвідувань.

Для цього пропонується організація конференцій, конгресів, ярмарок, виставок, лекцій, професійних спортивних заходів. Стратегічним напрямом розвитку туристичної галузі Одеської області є перетворення її на конкурентоспроможну, високорентабельну, інтегровану у світовий ринок галузь, що зможе стати вагомим чинником прискорення соціально-економічного розвитку області, підвищення якості життя населення, гармонійного розвитку і консолідації суспільства, популяризації України у світі.

Одещина є одним з найперспективніших виноробних регіонів України, створює сприятливі умови для розвитку подієво-гастрономічного туризму, який дасть змогу збільшити туристичні потоки до Одеської області, що призведе до надходження додаткових коштів у місцевий бюджет, підтримки місцевих

виробників, створення нових ніш для малого і середнього бізнесу та економічного піднесення регіону.

В дослідженні пропонується новий тур «Гастрономічний тур Дорога вина та смаку», який виконаний по всім вимогам та правилам. Визначена мета подорожі, завдання, аудиторія тощо. У ході створення маршруту було розроблено схему, технологічну картку, графік та кошторис. Окремо виділені прийоми, які використає гід під час екскурсійного супроводу.

На українському туристичному ринку гастрономічний туризм як самостійне явище поки ще перебуває у стадії становлення. Сьогодні українські регіони, що формують свої гастрономічні бренди, маршрути і програми, потребують обміну досвідом як одне з одним, так і з колегами з тих країн світу, де гастрономічний туризм давно приносить додатковий дохід у національну економіку. Нині створенню українських гастрономічних брендів, ролі ЗМІ в процесі їх просування, підготовці кадрів, винним турам і проблематиці формування турпродукту в цьому секторі туризму повинно приділятися багато уваги. Вважаємо, що в еногастрономічного напрямку розвитку туризму в Україні, зокрема в Одеській області, велике майбутнє.

Упровадження гастрономічного туризму на території України сприятиме розвитку внутрішнього туризму та росту туристопотоків у регіон і підвищенню економічного рівня країни.

## СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Асоціація сприяння розвитку гастрономічного та винного туризму в Україні: сайт. URL: <http://agvt.nuft.edu.ua> (дата звернення: 24.05.2019).
2. Басюк Д. І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні. Наукові праці НУХТ. 2019. № 45. С. 128–132.
3. Гастрономічний туризм в Україні та світі: чим цікавий та як все влаштовано. URL: [https:// lowcost.ua/what-is-food-tourism/](https://lowcost.ua/what-is-food-tourism/) (дата звернення: 17.01.2021).
4. Дишкантюк О.В. Потенціал ресторанного господарства Одещини в розвитку гастрономічного туризму/ Дишкантюк О.В., Харенко Д.О., Івичук Л.М.// Економіка харчової промисловості. – Том 10. Випуск 2. – 2018 – С.31
5. Дорога вина та смаку Української Бесарабії: URL: <https://zruchno.travel/Tours/Entry?lang=ua&extId=c487196a-d2a3-56ae-a558-5cfe35ce1310> (дата звернення: 31.01.2021).
6. Жданова О. Гастрономічний туризм в європейських країнах / Ольга Жданова, Надія Кравченко // Проблеми активізації рекреаційно-оздоровчої діяльності населення : матеріали XI Міжнар. наук.-практ. конф. – Львів, 2018. - С. 248-252.
7. Закон України "Про туризм" від 05.09.95 р. // Відомості Верховної Ради. - 1995. - №31. (зі змінами, внесеними законом №2608-VI (2608-1 ) від 19.10.2010 р.). - С. 241 - 254.
8. Ковешніков В. С., Гармаш В. В. Винний та гастрономічний туризм: важливий потенціал розвитку економіки. Інвестиції: практика та досвід. 2020. № 4. С. 32–37.
9. Крупіца І.В. Передумови та перспективи розвитку фестивального туризму в Одеській області / І.В. Крупіца. Український журнал прикладної економіки. 2020. Том 5. № 1. С. 133–141.

10. Кукліна Т. С. Гастрономічний туризм на туристичному ринку України /Т.С. Кукліна // [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.sworld.com.ua/konfer30/682.pdf>
11. Кулич І.Б. Вплив валютних коливань на туристичний сектор економіки України. Науково-інформаційний вісник Івано-Франківського університету права імені Короля Данила Галицького. 2015. Вип. 11. С. 345–352.
12. Куценко В. І. Диверсифікація ринку туристичних послуг в Україні як передумова підвищення їх конкурентоспроможності. Управління. Інновації. 2011. № 1 (5). Економіка. URL: [http://tourlib.net/statti\\_ukr/kucenko3.htm](http://tourlib.net/statti_ukr/kucenko3.htm) (дата звернення: 21.05.2019).
13. Мартинова Н.С. Перспективи розвитку подієво-гастрономічного туризму в Одесі як туристичної дестинації. Науковий вісник Одеського національного економічного університету: зб. наук. праць / За ред.: Д.В. Завадської. (ISSN 2409-9260). Одеська область: Одеський національний економічний університет. 2019. № 6 (269). С. 121-146.
14. Нездоймінов С. Г., Петрова А. С. Напрями підвищення конкурентоспроможності екскурсійних послуг туристичних підприємств. Економіка і суспільство. 2018. № 15. С. 425–431. URL: [http://www.economyandsociety.in.ua/journal/15\\_ukr/65.pdf](http://www.economyandsociety.in.ua/journal/15_ukr/65.pdf)
15. Одеська обласна державна адміністрація//// [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://oda.odessa.gov.ua/>
16. Олійник В. В., Шикіна О. В. Сучасний стан та перспективи розвитку подієвого туризму на території України. Глобальні та національні проблеми економіки. 2018. Вип. 14. С. 487–490.
17. Омельницька В. О. Сучасний стан ринку послуг гастрономічного туризму в Україні. Економічні студії. 2018. № 2 (20). С. 121–126.
18. Привабливість туристичного та дегустаційного бізнесу Одеської області: монографія / за загред. Меліх О.О.; Одеська національна академія харчових технологій. – Київ : Хамелеон К, 2018. – 137 с.

19. Саламатіна С.Є. Стан та перспективи розвитку гастрономічного туризму на півдні Одещини. Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. 2019. Вип. 46. С. 325–329.
20. Саламатіна С.Є. Стан та перспективи розвитку гастрономічного туризму на півдні Одещини. Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. 2018. Вип. 46. С. 325–329.
21. Стратегія економічного та соціального розвитку м. Одеси до 2022 року, затверджена рішенням Одеської міської ради № 1321-VII від 07.12.2016 р. URL: [http://old.omr.gov.ua/images/File/DODATKI\\_2016/sessia\\_XII/Strat\\_05\\_17.pdf](http://old.omr.gov.ua/images/File/DODATKI_2016/sessia_XII/Strat_05_17.pdf) (дата звернення: 10.06.2019).
22. Укрінформ - актуальні новини України та світу.  
URL: <https://www.ukrinform.ua/>
23. Шикіна О. В. Розвиток гастрономічного туризму в Одесі / О.В. Шикіна, А.О. Пилипенко // Міжнародної науково-практичної конференції «Технології харчових продуктів і комбікормів» 24–29 вересня 2018 року Круглий стіл "Винний та гастрономічний туризм: поєднання освіти, технологій та бізнесу" 27 вересня 2018 р. – Одеська область: ОНАХТ. с.
24. Шикіна О.В., Ліптуга І.Л. Аналіз структури туристичних потоків Одеської області. Глобальні та національні проблеми економіки. 2015. № 7. С. 114–127.
25. Що таке гастрономічний туризм. URL: <http://www.gastrotur.ru/gastronomicheskiy-turizm/chto-takoe-gastroturizm>. (дата звернення: 29.04.2021)
26. Davydenko I., Shykina O., Gudz P., Tovkan O., Yakymyshyn L., Golovchenko O. (2019). Support system of solutions for planning sales activities in the tourism industry. International Journal of Engineering and Advanced Technology (IJEAT) ISSN: 2249 – 8958, Volume-8 Issue-6, August, 2019 P. 3979–3983.
27. Global Report on Food Tourism. – World Tourism Organization (UNWTO), Madrid, Spain. – 2012. – p. 63.

28. Nezdoyminov S. Regional Trends of the Tourist Flow in Ukraine / S. Nezdoyminov, O. Shykina // International Journal of Innovative Studies in Sociology and Humanities. – 2016. - № 1 (1). – P. 12-18.

29. Sorochynsky Fair//// [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://yarmarok.in.ua/en/>

30. TripAdvisor//// [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.tripadvisor.ru/>

ДОДАТКИ

Додаток А



Гастрономічний маршрут «Дороги вина і смаку»



Центр зеленого, етнографічного, сільського і гастрономічного туризму  
«Фрумушика-Нова»



Музей «Центру культури і вина Шабо»



Вина з сімейної виноробні «Колоніст»



Основні проблеми розвитку гастрономічного туризму в Одеській області

