

Добрянська Наталя Анатоліївна,
доктор економічних наук, професор
Саркісян Ганна Овсенівна,
доктор економічних наук, професор
Тришин Федір Анатолійович,
кандидат технічних наук, доцент
Шекера Світлана Сергіївна,
кандидат економічних наук

Одеський національний технологічний університет, м. Одеса, Україна,
e-mail: n.a.dobrianska@gmail.com, <https://orcid.org/0000-0002-0826-8840>
Одеський національний технологічний університет, м. Одеса,
Україна, e-mail: anutasark@gmail.com, <https://orcid.org/0000-0001-7362-3637>
Одеський національний технологічний університет, м. Одеса,
Україна, e-mail: trishyn@ontu.edu.ua, <https://orcid.org/0000-0001-5994-3538>
Одеський національний технологічний університет, м. Одеса,
Україна, e-mail: shekera.sveta@gmail.com, <https://orcid.org/0000-0002-1099-3953>

ІНДІЙСЬКІ СПЕЦІЇ ЯК ІСТОРИЧНА ГАСТРОНОМІЧНА ТУРИСТИЧНА АТРАКЦІЯ В ЕКСКУРСІЯХ, ДЕГУСТАЦІЯХ І ФЕСТИВАЛЯХ ПІД ЧАС ТУРИСТИЧНИХ ПОДОРОЖЕЙ У КОНТЕКСТІ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ТА ГОСТИННОСТІ

Метою статті є дослідити роль спецій як ключового елемента гастрономічного туризму в Індії, виявити їхній вплив на туристичний досвід, а також розробити рекомендації для підвищення привабливості індійських кулінарних турів. Стаття прагне підвищити обізнаність про унікальність індійських спецій та їхню культурну значущість, приймаючи таким чином розвитку гастрономічного туризму.

Методика. У дослідженні використано загальнонаукові методи аналізу, синтезу, узагальнення та систематизації для опрацювання теоретичних положень щодо гастрономічної культури Індії. Історичний метод застосовано для розкриття ролі Індії у світовій торгівлі спеціями та формуванні культурних зв'язків між регіонами світу. Порівняльно-географічний підхід дав змогу охарактеризувати регіональні особливості кухні Індії та визначити специфіку використання спецій у різних частинах країни. Також використано описовий і структурно-функціональний підходи для аналізу гастрономічних фестивалів, туристичних практик та розробки рекомендацій щодо підвищення привабливості кулінарних турів.

Результати. Установлено, що спеції є не лише важливою складовою індійської кухні, а й культурним, економічним і туристичним ресурсом, який формує унікальний імідж країни на міжнародному ринку. Визначено, що регіональна різноманітність кулінарних традицій Індії створює широкі можливості для розвитку тематичних гастрономічних подорожей, пов'язаних із дегустаціями, майстер-класами, відвідуванням ринків і фермерських господарств. Проаналізовано основні спеції Індії, їх функціональне значення, смакові характеристики та напрями використання у стравах, а також показано їх роль у традиційній системі Аюрведи. Охарактеризовано гастрономічні фестивалі Керали, Гуджарату та Гоа як інструменти популяризації місцевої кухні, стимулювання туристичних потоків і розвитку локального бізнесу. Запропоновано практичні рекомендації щодо вдосконалення кулінарних турів в Індії через розширення інфраструктури, підвищення якості сервісу, урізноманітнення туристичних продуктів і розвитку подієвого гастрономічного туризму.

Наукова новизна дослідження полягає у комплексному розгляді спецій як багатофункціонального ресурсу, що поєднує гастрономічний, культурний, лікувально-оздоровчий, економічний і туристичний виміри розвитку Індії. Новизною також є систематизація регіональних кулінарних особливостей країни та узагальнення фестивальних форм популяризації спецій і страв як чинників розвитку гастрономічного туризму.

Практична значимість дослідження полягає у можливості використання його результатів для розробки нових гастрономічних маршрутів, тематичних турів і екскурсійних програм в Індії. Отримані висновки та рекомендації можуть бути корисними для туристичних операторів, закладів гостинності, організаторів фестивалів і регіональних органів управління туризмом. Матеріали дослідження також можуть бути використані у навчальному процесі під час викладання дисциплін з туризму, країнознавства, гастрономічного туризму та організації туристичних подорожей.

Ключові слова: гастрономічний туризм, туристична атракція, туристичний продукт, гастрономічні фестивалі, туристичні ресурси.

Dobrianska Natalia,
Doctor of Economic Sciences, Professor
Sarkisian Ganna,
Doctor of Economic Sciences, Professor
Trishyn Fedir,
Candidate of Technical Sciences, Associate Professor
Shekera Svitlana,
candidate of economic sciences

Odessa National Technological University, Odessa, Ukraine, e-mail:
n.a.dobrianska@gmail.com, <https://orcid.org/0000-0002-0826-8840>
Odessa National Technological University, Odessa, Ukraine, e-mail:
anutasark@gmail.com, <https://orcid.org/0000-0001-7362-3637>
Odessa National Technological University, Odessa, Ukraine, e-mail:
trishyn@ontu.edu.ua, <https://orcid.org/0000-0001-5994-3538>
Odessa National Technological University, Odessa, Ukraine, e-mail:
shekera.sveta@gmail.com, <https://orcid.org/0000-0002-1099-3953>

INDIAN SPICES AS A HISTORICAL GASTRONOMIC TOURIST ATTRACTION IN EXCURSIONS, TASTINGS AND FESTIVALS DURING TOURIST TRIPS IN THE CONTEXT OF QUALITY ASSURANCE AND HOSPITALITY

The purpose of the article is to investigate the role of spices as a key element of gastronomic tourism in India, to identify their impact on the tourist experience, and to develop recommendations for enhancing the attractiveness of Indian culinary tours. The article also aims to increase awareness of the uniqueness of Indian spices and their cultural significance, thereby contributing to the development of gastronomic tourism.

Methodology. The study employs general scientific methods of analysis, synthesis, generalization, and systematization to examine theoretical aspects of India's gastronomic culture. The historical method is used to reveal India's role in the global spice trade and in the formation of intercultural connections between different regions of the world. A comparative geographical approach is applied to characterize regional features of Indian cuisine and to determine the specifics of spice usage across different parts of the country. Descriptive and structural-functional approaches are also used to analyze gastronomic festivals, tourism practices, and to develop recommendations for improving the attractiveness of culinary tours.

Results. It has been established that spices are not only an essential component of Indian cuisine but also a cultural, economic, and tourism resource that shapes the country's unique image in the international market. It is determined that the regional diversity of culinary traditions in India creates broad opportunities for the development of thematic gastronomic travel, including tastings, master classes, visits to spice markets, and farm tours. The main spices of India, their functional significance, taste characteristics, and areas of application in dishes are analyzed, as well as their role in the traditional Ayurvedic system. Gastronomic festivals in Kerala, Gujarat, and Goa are characterized as effective tools for promoting local cuisine, stimulating tourist flows, and supporting local businesses. Practical recommendations for improving culinary tours in India are proposed through infrastructure development, service quality enhancement, diversification of tourism products, and the promotion of event-based gastronomic tourism.

The scientific novelty of the study lies in a comprehensive approach to considering spices as a multifunctional resource that combines gastronomic, cultural, health-related, economic, and tourism dimensions of India's development. The novelty also includes the systematization of regional culinary features and the generalization of festival-based forms of promoting spices and dishes as factors in the development of gastronomic tourism.

The practical significance of the study lies in the possibility of using its results for the development of new gastronomic routes, thematic tours, and excursion programs in India. The findings and recommendations may be useful for tour operators, hospitality establishments, festival organizers, and regional tourism authorities. The materials of the study can also be used in the educational process in teaching courses related to tourism, area studies, gastronomic tourism, and travel organization.

Keywords: gastronomic tourism, tourist attraction, tourism product, gastronomic festivals, tourism resources.

Постановка проблеми. Проблема використання спецій у гастрономічному туризмі в Індії полягає в недостатньому розумінні їхнього впливу на туристичний досвід та місцеву економіку. Хоча Індія славиться своєю багатою кулінарною спадщиною, заснованою на широкому використанні спецій, не всі туристи повністю розуміють різноманітність та унікальність індійських спецій, а також їхнє значення в культурі та кухні країни, що призводить до недостатньої поінформованості про гастрономічні можливості Індії та обмеженого використання потенціалу гастрономічного туризму як засобу економічного розвитку. Тому важливо дослідити, як спеції можуть бути використані для підвищення привабливості туристичного напрямку, збагачення туристичного досвіду та стимулювання місцевої економіки через розвиток гастрономічного туризму в Індії.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Проблематика гастрономічного туризму та ролі національних кулінарних традицій у формуванні туристичної привабливості активно досліджується у світовій науковій практиці. Значний внесок у вивчення гастрономічного туризму зробили такі зарубіжні науковці, як Люсі М. Лонг, яка розглядає гастрономію як культурний ресурс, та Ерік Вулф, що обґрунтовує гастрономічний туризм як самостійний напрям туристичної діяльності. Також вагомими є дослідження Майкл К. Холл і Річард Мітчелл, які аналізують взаємозв'язок між гастрономією, культурною ідентичністю та розвитком туристичних дестинацій. У контексті дослідження спецій як складової гастрономічної культури Індії важливими є праці К. Т. Ачая, який досліджував історію індійської кухні та торгівлі спеціями, а також роботи Пушпеш Пант, присвячені регіональній різноманітності індійських кулінарних традицій.

Водночас, попри значну кількість наукових праць, питання комплексного розгляду спецій як туристичного ресурсу, що поєднує гастрономічний, культурний і економічний потенціал, залишається недостатньо дослідженим, особливо в контексті розвитку гастрономічного туризму в Індії, що зумовлює необхідність подальшого наукового осмислення зазначеної проблематики.

Виклад основного матеріалу. Індія є однією з провідних країн світу, що характеризується надзвичайно багатою культурною спадщиною, глибокими історичними традиціями та самобутньою гастрономічною культурою. Індійська кухня вирізняється багатовимірністю, регіональною різноманітністю та складною системою смакових поєднань, що формують її унікальність і привабливість для споживачів у глобальному масштабі. Одним із ключових елементів цієї гастрономічної системи є спеції, які відіграють визначальну роль у формуванні кулінарних традицій країни з найдавніших часів.

Історично Індія займала провідні позиції у світовій торгівлі спеціями, виступаючи одним із головних центрів їх виробництва та експорту ще з періоду стародавнього світу. Саме торгівля спеціями стала важливим чинником формування міжнародних торговельних зв'язків, зокрема між Близький Схід та Європа. Такі історичні маршрути, як «Шлях спецій» і «Шовковий шлях», сприяли не лише економічній інтеграції різних регіонів, але й активному культурному обміну, поширенню знань, традицій та кулінарних практик (UNESCO, 2025).

У сучасних умовах гастрономічний туризм виступає одним із найдинамічніших напрямів розвитку туристичної індустрії, що передбачає ознайомлення туристів не лише з культурно-історичними об'єктами, але й із національними кулінарними традиціями. Індія, володіючи значним гастрономічним потенціалом, активно використовує його для формування туристичної привабливості. Кожен регіон країни має власні кулінарні особливості, що базуються на унікальних рецептах і специфічних поєднаннях спецій, що створює передумови для розвитку різноманітних форм гастрономічних подорожей, включаючи відвідування ринків спецій, участь у кулінарних майстер-класах, екскурсії до фермерських господарств, гастрофестивалі та дегустаційні програми.

Зазначені види діяльності дозволяють туристам глибше зрозуміти технологічні та культурні аспекти вирощування, обробки та використання спецій, а також долучитися до автентичного гастрономічного досвіду. У цьому контексті спеції виступають не лише інгредієнтом, а й ключовим елементом туристичної атракції, формуючи унікальну ідентичність індійської кухні. Вони забезпечують багатство смакової палітри, створюючи гармонійне поєднання основних смакових характеристик - солодкого, кислого, солоного, гіркого та гострого.

Важливою особливістю індійської кулінарної традиції є функціональне використання спецій, яке виходить за межі гастрономії. Вони застосовуються не лише для покращення смакових властивостей страв, але й для оптимізації процесів травлення та підтримання загального стану здоров'я, що зумовлює їх широке використання у традиційній системі медицини Аюрведа, де спеції розглядаються як важливий елемент профілактики та лікування різних захворювань (Long, L. M., 2004) (табл.1).

Таблиця 1.

Основні спеції Індії (Achaya, K. T., 1994, Srinivasan, K., 2005)

Назва спеції	Призначення	Смак	Використання / Основні блюда
Куркума	має протизапальні та антиоксидантні властивості, часто використовуються в медицині Аюрведи	злегка гіркий, теплий, земляний	додається майже в усі карі, супи, плови, маринади для м'яса та риби, а також використовується у напоях, зокрема «золоте молоко»
Кумин	покращує травлення і має антисептичні властивості	теплий, легка гіркота, горіховий	використовується в карі, дал (сочевичний суп), пловах,

			соусах чатні та в багатьох овочевих стравах
Коріандр	має антиоксидантні властивості, покращує травлення та знижує рівень цукру в крові	солодкуватий з цитрусовими нотками	зерна використовуються у карі, супах, пловах, а також у маринадах та чатні, а свіжа зелень часто додається як гарнір до страв
Гірчиця	стимулює апетит, покращує травлення і має антибактеріальні властивості	острий, пряний	використовується в тмик для карі, маринадах, чатні та в стравах з риби, таких як «сірса» з Бенгалії
Кардамон	сприяє травленню, має антибактеріальні та антиоксидантні властивості	солодкий, ароматний з нотками евкаліпта	використовується в десертах, таких як «кір» (рисовий пудинг), у чай «чай масала», у пловах та деяких карі
Чорний перець	покращує травлення, має антибактеріальні та антиоксидантні властивості	гострий, пряний	використовується у всіх видах карі, супах, маринадах та соусах
Імбир	має протизапальні та антиоксидантні властивості, покращує травлення та знижує нудоту	пікантний, гострий з легкою солодкістю	використовується у карі, маринадах, напоях (імбирний чай) та десертах
Кориця	має антибактеріальні та антиоксидантні властивості, регулює рівень цукру в крові	солодкий, теплий, пряний	використовується в десертах («гуллаб джамун»), у напоях (чай масала), у пловах та деяких карі
Гвоздика	має протизапальні, антиоксидантні та антибактеріальні властивості.	дуже ароматний, солодкуватогіркий	використовується у пловах, карі, маринадах та десертах
Фенхель	покращує травлення, має антиоксидантні та антибактеріальні властивості.	солодкий, схожий на аніс	використовується у солодощах («пудінг саунф»), у карі, хлібах та як засіб для освіження подиху після їжі
Листя карі	покращує травлення, має антибактеріальні та антиоксидантні властивості	трохи гіркий з пряним ароматом	використовується у південно-індійських стравах («самбар» (гострий сочевичний суп), «раса» (гострий томатний суп)) та у карі

Спеції становлять лише частину надзвичайно широкого асортименту прянощів і ароматичних рослин, що традиційно використовуються в індійській кулінарній практиці, проте їх функціональне та культурне значення є визначальним. З огляду на стратегічну роль цієї продукції, державна політика Індія орієнтована на активний розвиток і підтримку експорту спецій, що виступає важливою складовою національної економіки.

Індія займає провідні позиції на світовому ринку як один із найбільших виробників і експортерів спецій, формуючи значні обсяги міжнародної торгівлі у цьому сегменті. Дана галузь відіграє суттєву соціально-економічну роль, забезпечуючи зайнятість для мільйонів осіб, зокрема у сільських регіонах, де виробництво спецій часто є основним джерелом доходу населення.

Регіональна специфіка використання спецій проявляється у формуванні унікальних сумішей та технологій приготування, що відрізняються залежно від кліматичних, культурних і

соціально-економічних умов. До найбільш поширених спецій належать куркума, коріандр, кумин, кардамон, гвоздика, імбир, кориця та чорний перець, які застосовуються не лише у кулінарії. Культивування спецій стимулює розвиток суміжних галузей економіки, зокрема харчової промисловості, фармацевтики та косметичного виробництва, формуючи мультиплікативний ефект. Водночас значного розвитку набуває гастрономічний туризм, пов'язаний із використанням спецій, який виступає важливим чинником залучення іноземної валюти, підвищення туристичної привабливості країни та розвитку інфраструктури туристичних дестинацій.

Гастрономічний туризм в Індії набирає популярність завдяки своїй багатій кулінарній спадщині, різноманітності смаків та унікальному поєднанню спецій. Кожен регіон Індії має свої унікальні страви, смакові поєднання та кулінарні традиції, що робить цю країну справжнім раєм для гурманів (рис.1).

Враховуючи такий поділ карти, виявимо основні страви в кожному регіоні (табл.2).



Рис. 1. Карта «Адміністративний поділ Індії»

Таблиця 2.

Розподіл місцевої кухні по регіонах Індії (Achaya, K. T., 1994, Srinivasan, K., 2005, Pant, P., 2010)

Регіон	Популярні місця (штати, міста)	Основні страви	Особливості
Північна Індія	Пенджаб, Хар'яна, Уттар-Прадеш, Джамму і Кашмір; міста: Делі, Амрітсар, Лакхнау, Шрінагард	курка тандурі (tandoori chicken), дал макхані (дал із квасолі), панір масала (сир у пряному соусі), самоса, наан, паратха, чале-бхурі	насичені вершкові каррі з йогуртом і маслом-гхі, велике вживання молочних продуктів (йогурт, вершки, панір), теплі прянощі (шафран, кардамон, кориця, мускатний горіх), випечений у тандирах хліб (наан, роти, паратхи)
Південна Індія	Тамілнад, Керала, Карнатака, Андхра-Прадеш, Телангана; міста: Ченнаї, Бангалор, Хайдарабад, Кочі	ідлі, доса, самбар, расам, упма, вадапав, гуджабайон, бір'яні (гаїдерабаді), арачад (кокосовий чатні)	основа – рис і рисові вироби (ідлі, доса, улттапам), широке використання кокоса (молоко, олія), тамаринду, гострих перців, пряні суміші на основі хмелі-сунелі (у южних каррі), техніка приготування – варіння на пару, смаження і тушкування
Західна Індія	Раджастан, Гуджарат, Махараштра, Гоа; міста: Джайпур,	дал-баагі-чуурма, гатте-кі-сабі, лаал маас (пекуче м'ясне каррі), дхокла, тхаттар, кадді	клімат – сухий, маловеgetарні продукти, зберігання у вигляді чатні/п'єкків; у Раджастані – гостра м'ясна кухня з великою кількістю гхі та спецій (гострий

	Ахмедабад, Мумбаї, Панаджи (Гоа)	(вегетаріанський суп), пао-бхаджі, вада-пав, місал-пав, віндальо, сакуті	червоний перець), у Гуджараті – традиційно вегетаріанська з підсолодженним відтинком (вживання цукру), у Махараштрі – рибні та морепродукти (коштова їжа) і популярні вуличні закуски, у Гоа – сильний португальський вплив (оцет, свинина, кокос)
Східна Індія	Західна Бенгалія, Одіша, Ассам, Біхар; міста: Калькутта, Патна, Гувахати	мачер джол (рибний каррі), шорше іліш (короп у гірчичному соусі), літті-чока (смажені тістечка з начинкою і овочевий чатні), джал-міра (сухий гострий снєк), расгулла, рашгулла (солодкий сирний десерт)	основна основа – рис, велике використання гірчичного масла та насіння, переважають прості методи (парування, варіння, смаження), акцент на рибних стравах (особливо на узбережжі) та локальних овочах, обмежене вживання прямих трав, багата солодка традиція (расгулла, расмалаї)

Популяризація спецій та страв в Індії відбувається завдяки фестивалям і подіям, присвяченим спеціям, а також іншим святкуванням, що передбачають спільні частування. Такі події здатні підтримувати місцеву торгівлю, залучати туристів і створювати попит на локальні продукти - зокрема через «spice fest» (акцент на торгівлі спеціями) та програми «spice tourism» (відвідування плантацій/виробництва), а також через міські гастрономічні фестивалі з дискусіями й кулінарними демонстраціями [Kerala Tourism Spice plantation tours in Wayanad]. Найвідомішими фестивалями, що не тільки сприяють популяризації індійської кулінарії, але й стимулюють розвиток місцевого бізнесу та туризму з урахуванням можливості для туристів відвідати плантації спецій, побачити процес їх вирощування та обробки, а також взяти участь у кулінарних майстер-класах, є:

1. Кералі - подієві та екскурсійні формати навколо спецій (плантації, торгівля, кулінарні демонстрації). У районі Ваянаді популярні програми відвідування плантацій спецій (spice plantation tours): офіційні туристичні описи подають це як тури плантаціями кардамону, кориці, перцю, імбиру та ванілі, під час яких туристи можуть пройтися плантаціями й побачити етапи збирання та первинної обробки (зокрема згадують очищення кориці та ручне запилення ванілі) (Kerala Tourism Spice plantation tours in Wayanad). Окремий подієвий формат - spice fest у Кумілі - фестивалі організовують, аби привабити туристів і дати імпульс торгівлі спеціями; під час події активізуються крамниці та торгові центри спецій, а сам захід підкреслюють насамперед як «shopping festival» (Kerala Tourism. Spice Fest Kumily). Як приклад міжнародної кулінарної події зі «спецієвим» фокусом на офіційних ресурсах Кералі описано Spice Route Culinary Festival, який проходив у місті Кочі на майданчику Bolgatty Palace (проект реалізовувався в асоціації з ЮНЕСКО, включав змагання кухарів і передбачав кулінарні демонстрації та кулінарні дискусії (Kerala Tourism, 2017). Основні спеції, на які роблять акцент у програмах відвідування плантацій у Ваянаді: перець, кардамон, кориця, імбир, ваніль.

Туристам рекомендується заздалегідь уточнювати програму конкретного року та, за потреби, бронювати участь у турах/сесіях завчасно; для прогулянок плантаціями потрібні зручне взуття й одяг, а також сонцезахист.

2. Гуджарат - міські гастрономічні фестивалі та страви регіону. Кухню цього регіону часто описують як переважно вегетаріанську (при цьому в окремих спільнотах і прибережних районах трапляються невегетаріанські практики). Один із прикладів великої міської фуд-події - Food for Thought Fest у Ахмедабаді, який Ahmedabad Municipal Corporation проводив на майданчику Sabarmati Riverfront Centre, а формат заходу передбачав публічні розмови/обговорення, кулінарні демонстрації (live cooking demonstrations) і культурний обмін, а також тематично організований food-court із регіональними та «gourmet» пропозиціями (The Times of India, 2025).

Приклади традиційних гуджаратських страв і закусок, які часто подають на таких подіях/ярмарках:

А. Дхокла та кхаман - парові солоні «спонж»-закуски (cake-like): дхокла готують на основі ферментованого тіста/кляру, що поєднує рис і бенгальський нут, а кхаман - на основі подрібненого бенгальського нуту або нутового борошна.

В. Хандві - тонкі рулетики/шматочки, що згортаються з маси на основі нутового борошна і йогурту; подаються як солоня закуска.

С. Ундхію - гуджаратська змішана овочева страва, регіональна спеціальність Сурату; у джерелах підкреслюють традиційний спосіб приготування «upside-down» у глиняних горщиках, що прогриваються зверху.

Д. Фафда - хрустка закуска з нутового борошна; у рецептурних описах як типові компоненти згадують, зокрема, насіння аджвайна та лужна сіль, а серед подачі – чатні з сирої папаї та смажений зелений перець.

3. Гоа - фестиваль їжі та культури як вітрина регіональної кухні й дозвілля. В офіційних календарях державних фестивалів Гоа подію «Food and Cultural Festival» пов'язують із містом Маргао (дати в календарях позначають як орієнтовні й можуть уточнюватися залежно від року). У публікаціях Goa Tourism Development Corporation для конкретних випусків фестивалю описують, що програма може включати кулінарні конкурси та cooking demos, а також музично-танцювальні виступи (Goa Department of Tourism, 2025). Сам фестиваль працює як майданчик для знайомства з гоанською кухнею, що сформувалася на конканській основі та зазнала відчутного португальського впливу (Португалії). У довідкових описах гоанської кухні як базові називають рис, морепродукти та кокос, а як виразні смакові маркери - зокрема кокум і оцет. Серед інгредієнтів і приправ, які часто згадують у контексті гоанської кулінарної традиції, - кокос, тамаринд, кокум, гірчиця, чилі (у т. ч. червоний), а також куркума.

Перед поїзкою варто перевіряти актуальні анонси та умови участі (календарі можуть містити орієнтовні дати та змінюватися), а для окремих активностей - планувати участь завчасно. Для відвідування плантацій спецій доречно зручне взуття та одяг для прогулянок на відкритому повітрі, а також сонцезахисні засоби (формат турів у Ваянаді описують як прогулянки плантаційними ландшафтами). (Goa Department of Tourism, Kerala Tourism, 2025).

На сьогоднішній день інтерес до гастрономічного туризму продовжує зростати, і Індія має всі шанси стати одним з головних центрів цього виду туризму. Розвиток інфраструктури, підвищення якості послуг, а також активна промоція на міжнародному рівні можуть значно збільшити потік туристів. Важливим аспектом є також збереження та популяризація автентичних рецептів та традицій, що забезпечить унікальність і привабливість індійської кулінарної спадщини. Проте завжди є можливість для вдосконалення та збільшення привабливості цих турів.

На основі вищевикладеного матеріалу пропонуємо власні рекомендації для підвищення привабливості індійських кулінарних турів на міжнародному ринку:

1. підвищення якості та різноманітності пропозицій шляхом розробки тематичних турів або окремих екскурсійних пропозицій (вулична їжа, вегетаріанська кухня тощо) з впровадженням майстер-класів, дегустаційних вечорів тощо. Такий підхід дозволить туристу пірнути в гастрономічну культуру, адже дозволить навчитися готувати традиційні страви під керівництвом професіоналів, а також спробувати різноманітні страви, приготовані за автентичними рецептами;
2. розширення туристичної інфраструктури, адже не на всій території Індії є гарні умови проживання та доріг, тому розробка спеціалізованих маршрутів допоможе спрямувати кошти на певні напрямки з метою відтворення доріг, відбудову комфортабельних готелів чи еко-ферм тощо;
3. підвищення рівня гостинності шляхом покращення сервісу від надання послуг гідями до надання послуг закладами харчування та проживання. Стажування, вивчення інформації про індійську кухню, освоєння нових мов дасть можливість створювати нові робочі місця для місцевого населення та отримувати додаткових туристів;
4. організація гастрономічних фестивалів, які об'єднують туристів та місцевих жителів для святкування індійської кухні та культури шляхом розширення діючих фестивалів, впровадження сезонних, наприклад, під час збору врожаю спецій або святкування національних свят, щоб дати туристам змогу відчувати справжню атмосферу.

Впровадження цих рекомендацій допоможе зробити індійські кулінарні тури ще більш привабливими для туристів з усього світу. Індія має багатий кулінарний спадок, а ці заходи дозволять краще представити його міжнародній аудиторії, підвищуючи рівень задоволення туристів та стимулюючи розвиток місцевої економіки.

Висновки. Спеції є невід'ємною частиною індійської культури та кухні. Вони надають стравам унікального смаку та аромату, мають численні корисні властивості для здоров'я та

відіграють важливу роль в економіці країни. Гастрономічний туризм, орієнтований на спеції, приваблює численних туристів з усього світу, сприяючи популяризації індійської кулінарії та культури. Відвідування Індії дає можливість зануритися в багатий світ спецій, дізнатися про їх історію та традиції використання, а також спробувати автентичні страви, які розкривають усю різноманітність та багатство індійської кухні.

Список використаних джерел.

- The UNESCO Silk Roads Programme. URL: <https://www.unesco.org/en/silkroads>
Long L. M. Culinary Tourism. Lexington : University Press of Kentucky, 2004.
Achaya K. T. Indian Food: A Historical Companion. Oxford : Oxford University Press, 1994.
Srinivasan K. Spices as influencers of body metabolism: an overview // Food Research International. 2005.
Pant P. India Cookbook. London : Phaidon Press, 2010.
Kerala Tourism. Spice Fest Kumily. URL: <https://www.keralatourism.org/periyar/spice-fest-kumily.php>
Kerala Tourism. Spice Plantation Tours in Wayanad. URL: <https://www.keralatourism.org/wayanad/spice-tours.php>
Kerala Tourism. 1000 Festivals of Kerala (PDF). URL: <https://www.keralatourism.org/1000festivals/assets/uploads/pdf/1507876446-0.pdf>
The Times of India. Food festival at Sabarmati Riverfront. URL: <https://timesofindia.indiatimes.com/city/ahmedabad/food-festival-at-sabarmati-riverfront-from-nov-13/articleshow/124963118.cms>
Goa Department of Tourism. Events Calendar. URL: <https://goatourism.gov.in/events-calendar/>

References

- UNESCO. (2025). The UNESCO Silk Roads Programme. from <https://www.unesco.org/en/silkroads>
Long, L. M. (2004). Culinary tourism. University Press of Kentucky.
Achaya, K. T. (1994). Indian food: A historical companion. Oxford University Press.
Srinivasan, K. (2005). Spices as influencers of body metabolism: An overview. Food Research International.
Pant, P. (2010). India cookbook. Phaidon Press.
Kerala Tourism. (n.d.). Spice Fest Kumily. from <https://www.keralatourism.org/periyar/spice-fest-kumily.php>
Kerala Tourism. (n.d.). Spice plantation tours in Wayanad. from <https://www.keralatourism.org/wayanad/spice-tours.php>
Kerala Tourism. (2017.). 1000 festivals of Kerala. from <https://www.keralatourism.org/1000festivals/assets/uploads/pdf/1507876446-0.pdf>
The Times of India. (2025). Food festival at Sabarmati Riverfront. from <https://timesofindia.indiatimes.com/city/ahmedabad/food-festival-at-sabarmati-riverfront-from-nov-13/articleshow/124963118.cms>
Goa Department of Tourism. (2025.). Events calendar. from <https://goatourism.gov.in/events-calendar/>

Отримано редакцією журналу / Received: 19.01.26

Прорецензовано / Revised: 15.02.26

Схвалено до друку / Accepted: 01.03.26