

Мариморич Анна Володимирівна

Київський національний університет імені Тараса Шевченка імені Тараса Шевченка,
Київ, Україна, e-mail: a.panych@ukr.net, ORCID ID: 0000-0002-0262-5472.

ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ ЗАКАРПАТТЯ: РОЗРОБКА ТУРИСТИЧНОГО МАРШРУТУ

Збільшення ролі їжі й харчування як форми споживання разом з глобальними процесами на світовому ринку призвели до того, що кухні світу разом з асортиментом продуктів харчування стали більш доступними та стають фокусом уваги. Такий стрімкий розвиток зумовив збільшення інтересу до місцевої та унікальної їжі, харчових продуктів і кулінарних традицій, і це, у свою чергу, породило гастрономічний туризм. Все більше людей вибирають подорожі з метою спробувати місцеву кухню або страви місцевого кухаря. Під час таких турів споживач відвідує ресторани з місцевою кухнею, бере участь Ув гастрономічних заходах і приготуванні місцевих страв, знайомиться з історією та рецептурою локальної їжі та напоїв, дегустує напої й подорожує по місцях вирощування, збору й виробництва продуктів, які його цікавлять.

Кухня стала невід'ємним елементом культури й способу життя, а останнім часом куштування різних страв стало справжнім бумом. Вона втілює в собі всі традиційні цінності, пов'язані з тенденціями, які притаманні туризму: повага до культури й традицій, здоровий спосіб життя, справжність, стійкість і почуття. На цьому фоні проводяться фестивалі, влаштовуються масові гуляння, організуються гостро тури, тощо.

Також гастрономія – це можливість оживити й урізноманітнити туризм. Просувати місцевий економічний розвиток за участю різних професійних секторів, а також привнесення нових технологій в основний сектор.

Мета дослідження полягає у здійсненні аналізу особливостей регіональної закарпатської кухні та визначенні основних гастрономічних локацій Закарпаття, скласти та запропонувати авторський гастрономічний маршрут регіону.

Методика дослідження базується на опрацюванні аналітичних матеріалів з різних джерел, а також на застосуванні наукових методів аналізу та синтезу. Аналітичний метод дозволив узагальнити дані.

Результати. Здійснено аналіз регіональної кухні Закарпатського регіону на предмет її різноманітності, виявлено унікальні особливості місцевої кухні. Окреслено основні локації та події Закарпаття пов'язані з гастрокультурою. Запропоновано авторський дводенний гастрономічний маршрут по регіону.

Наукова новизна. Узагальнено вивчену інформацію про локації та події у Закарпатській області, дотичні до теми наукової статті. Виявлено особливості регіональної кухні Закарпаття.

Практична значимість. Отримані результати можна використати для розробки стратегії розвитку гастрономічного туризму Закарпаття. Крім того, матеріали статті можуть бути використані в туристичній діяльності бажаними подорожувати Закарпаттям.

Ключові слова: туризм, гастрономічний туризм, туристичний маршрут, місцева кухня, Закарпаття.

Marymorych Anna

Taras Shevchenko National University of Kyiv, Kyiv, Ukraine, e-mail: a.panych@ukr.net,
ORCID ID: 0000-0002-0262-5472

GASTRONOMIC TOURISM IN THE TRANSCARPATHIAN REGION: DEVELOPMENT OF A TOURIST ROUTE

The increasing role of food and nutrition as a form of consumption, together with global processes in the world market, have led to the world's cuisines, along with the range of food products, becoming more accessible and in focus. This rapid development has led to an increase in interest in indigenous and unique foods, food products and culinary traditions, and this, in turn, has given rise to gastronomic tourism. More and more people are choosing to travel to try local cuisine or dishes from a local chef. During such tours, the consumer visits restaurants with local cuisine, participates in gastronomic events and cooking, learns about the history and recipes of local food and drinks, tastes drinks and travels to the places where the products of interest are grown, harvested and produced.

Recently, cuisine has become an integral element of culture and lifestyle. It embodies all the traditional values associated with new trends in tourism: respect for culture and traditions, healthy lifestyles, authenticity, sustainability and the feelings associated with it.

Gastronomy is also an opportunity to revitalise and diversify tourism. Promote local economic development involving different professional sectors, as well as the introduction of new technologies into the mainstream sector. The purpose of the study is to analyse the peculiarities of the regional Transcarpathian cuisine and identify the main gastronomic places of Transcarpathia, to compile and propose an author's gastronomic route of the region.

The research methodology is based on the processing of analytical materials from various sources, as well as the use of scientific methods of analysis and synthesis. The tabular method allowed us to summarise the data.

Results. The article analyses the regional cuisine of the Zakarpattia region and identifies the unique features of local cuisine. The main gastronomic places and events of Transcarpathia are outlined. The author's two-day gastronomic route through the region is proposed.

Scientific novelty. Gastronomic places and events in the Transcarpathian region are summarised. The features of the regional cuisine of Transcarpathia are revealed.

Practical significance. The results obtained can be used to develop a strategy for the development of gastronomic tourism in Transcarpathia. In addition, the materials of the article can be used in tourism activities by those wishing to travel to Transcarpathia, including travel agents.

Постановка проблеми. На погляд Д.І. Басюк, найбільш повним визначенням гастрономічного туризму є його опис як специфічного виду туризму, пов'язаного з ознайомленням з виробництвом, технологією приготування та дегустацією національних страв та напоїв, а також кулінарними традиціями народів світу. Цей підхід відображає синтез екології, культури та виробництва (Басюк Д.І., 2012). Д.Басюк також вказує, що гастрономічний туризм корелює із гастрономією - наукою, яка досліджує взаємозв'язок між харчуванням і культурою.

Зважаючи на те, що гастрономічний туризм представляє собою комплекс заходів, спрямованих на вивчення традиційної кухні певної локації, його сутність перевищує «пасивний» туристичний відпочинок. Він охоплює процеси спеціальної дегустації страв, що відсутні в будь-якому іншому місці світу та мають унікальний смаковий досвід. Гастрономічний туризм включає в себе розробку турів, вивчення процесів готування страв, а також уміння обробляти продукти для створення неповторного кулінарного почерку, який залишає незабутні враження у кожного відвідувача (Leser, 1997).

Україна має давні кулінарні традиції та різноманітні регіональні кухні, які можна запропонувати відвідувачам. Значні гастрономічні ресурси існують у різних регіонах. Традиційна українська страва, як борщ, є всесвітньо визнаною та внесена до списку нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО. Інші місцеві делікатеси, такі як сало, деруни, банош, кулеша та узвар, є унікальними пропозиціями для гастрономічних туристів. Сільська місцевість пропонує, окрім знайомства з традиційною кухнею ще й спробувати або власноруч назбирати чи приготувати місцеві продукти. Ініціативи "Від ферми до столу" наближають відвідувачів до автентичного виробництва продуктів харчування. Зростаюча виноробна промисловість України, особливо в Закарпатті та Одеській області, пропонує можливості для винного туризму. Екскурсії виноградниками та дегустації додають кулінарного виміру. Таким чином, Україна має потужний потенціал для гастрономічного туризму, але необхідні цілеспрямовані зусилля з розвитку, щоб повністю використати її продовольчі ресурси для відвідувачів і громад.

Закарпатський регіон України славиться своєю природною красою, багатою історією та унікальною культурою. Проте, однією з найбільших перлин Закарпаття є його кулінарне надбання. Гастрономічний туризм стає все більш популярним в усьому світі, і Закарпаття може стати ідеальним місцем для гастрономічних подорожей. У цій статті ми розглянемо розробку туристичного маршруту для гастрономічного туризму в Закарпатті.

Закарпаття є поліетнічним регіоном, адже протягом кількох останніх століть край 19 разів входив до складу різноманітних державних утворень. Своєрідність культури закарпатських українців характеризується активним запозиченням елементів культури сусідніх народів. Таким чином місцева кухня зазнала трансформацій і змін, які зараз можна використовувати для розвитку гастрономічного туризму. З огляду на це розробка гастрономічних маршрутів Закарпаття може збільшити потік туристів до регіону.

Також рекомендовано розширити географію гастрономічних маршрутів за рахунок гірських районів краю та з метою урізноманітнення змісту гастрономічних турів збагатити їх атракціями, анімаційними послугами.

Аналіз останніх досліджень та публікацій. Дослідженнями теоретичних і практичних аспектів розвитку гастрономічного туризму, визначенням змісту, аналізом деяких об'єктів, включених до складу «гастрономічних турів», займалися такі вчені, як К. Холл (Hall, Sharples, Camboune, Macionis, 2011), Д. Гілмор (Gilmore, Pine, 2007), Б. Пін (Pinna, 2019), Р. Мітчелл (Mitchell, Hall, 2003), Д. Хендерсон (Henderson, 2009). Ю. Лін [Lin, Pearson, Cai, 2011], Т. Пірсон (Pearson, Cai, 2016), Л. Кей (Kaue, 2018).

К. Холл досліджувала гастрономічний туризм та місцевий економічний розвиток, аналізуючи гастрономічний туризм як стратегію економічної диверсифікації для сільських громад. Д. Гілмор - дослідив автентичність у досвіді харчового/гастрономічного туризму, запропонував

структуру для інсценування автентичності. Б. Пін - досліджував взаємозв'язок між їжею і туризмом, роль гастрономії в туристичному досвіді. Р. Мітчелл - розробив типології гастрономічного туризму, проаналізував сегменти та мотивації гастрономічного туризму. Д. Хендерсон - дослідив ланцюги постачання кулінарного туризму, запропонував шляхи підвищення стійкості. Ю. Лін - дослідив маркетингові стратегії для кулінарних туристичних напрямків. Т. Пірсон - досліджувала роль гастрономічного туризму у формуванні іміджу, брендингу дестинації за допомогою їжі Л. Кей - проаналізувала роль фермерських ринків у кулінарному туризмі, розглянула автентичність ринку.

Д. Басюк розглядає його як «спеціалізований вид туризму, пов'язаний з ознайомленням і дегустацією національних кулінарних традицій країн світу, що є синтезом екології, культури і виробництва (Басюк, 2012).

Постановка завдання. Провести аналіз гастрономічних особливостей Закарпаття, визначити гастрономічні туристичні маршрути краю та запропонувати власний авторський гастрономічний маршрут.

Виклад основного матеріалу дослідження. У Закарпатській області проживають представники понад 100 національностей. Поряд з українцями, кількість яких складає 80,5 %, компактними групами в певних районах краю проживають угорці, словаки, румуни, німці. Взаємні контакти представників різних національностей сприяють поширенню особливостей кожної етнічної кухні, кожна з яких має свою специфіку. Так, улюбленими стравами закарпатських угорців є: перкельт, поприкаш, бограч, керезет, леґо, рокот-крумплі, торгоня, чірке-поприкаш, тощо. Зазвичай, угорська кухня базується на паприці, помідорах і гіркому перці. Найбільшим попитом серед туристів користується бограч. Бограч – це гастрономічне диво угорського походження, страва мад'ярських (угорських) скотарів (Галушак, 2023). Для приготування гуцульських страв найчастіше використовують кукурудзяне борошно, кукурудзяну крупу, картоплю, гриби. Душею гуцульської страви є банош. Банош – це страва, для приготування якої використовують кукурудзяне борошно. В давнину ця страва вважалась стравою бідняків, її готували, коли в наявності залишалася невелика кількість сметани (вівці та корови були майже у всіх) та кукурудзяної крупи. Гуцульська кухня відома своїми домашніми копченостями, грибною юшкою, голубцями, шупенею (страва з квасолі), фореллю у сметані, барабуляною кулешою з бринзою та шкварками, терчаниками в сметані з грибами, печенею по-гуцульськи, салом з часником, різними стравами з грибами (в т.ч. і маринованими), зупою з фазана по-гуцульськи, бабкою гуцульською, кулешою, книшем, гуркою, реберцями, салатами, кремзликами, борщем зі свинячим вухком, борщем гуцульським (з квашеного буряка та копченої буженини), а також бринзою – овечим сиром, котрий готують пастухи на літніх високогірних пасовищах, вурдою (різновид овечого сиру) (Кушнір, 2009, Омельницька, 2018). Характерною особливістю румунської кухні є використання таких інгредієнтів, як цибуля, бобові, які сповільнюють процеси старіння. Серед улюблених страв закарпатських румунів можна знайти приправлений бринзою токан, чорбу (густий суп), інґрошалу, мамалигу та гівеч, основу якого складають помідори, рис та спеції, які доповнюють кабачками, квасолею, баклажанами, морквою, поширеним є і м'ясний гівеч. У раціоні закарпатців значаться і страви словацької кухні. У місцевих словаків можна скуштувати смачні страпачки, карбонати, джадді; поливку (суп) часниковий, палачінти. Традиційні страпачки (галушки з сиріої тертої картоплі, відварені у підсоленій воді з капустою) на сьогодні мають уже численну рецептуру: з твердим сиром, з посиченою ковбаскою, з бринзою, з кропом та сметаною. Зі Словаччини прийшла традиційна закуска – смажений сир, який добре смакує під вино місцевих виноробів (Цегельник, 2012). Однією з фірмових чеських страв Закарпаття є кнедлики, які подаються у вигляді гарніру до соковитого м'яса із соусом. Серед традиційних борошняних виробів найулюбленіші – гомбовці з дріжджового тіста або з сиру, які по-чеськи називають відомою вже назвою: кнедлики. Незважаючи на те, що гастрономічний туризм – достатньо новий для Закарпаття вид туризму, він має великі перспективи розвитку, а організація гастрономічних турів сприятиме відродженню національних кулінарних традицій українського села. Організація гастрономічних турів на Закарпатті може стати цікавим напрямком розвитку туризму, який збільшить потік туристів та зацікавленість до регіону. Варто зазначити, що туристична привабливість Закарпаття є досить високою порівняно з іншими регіонами України. Щорічно значна кількість туристів відвідує закарпатські замки, термальні джерела, виноробні та сироварні регіони. Та пропозиція гастрономічних турів на Закарпаття серед туристичних фірм України є зовсім не великою. Унікальність закарпатської кухні є винятковою. Окрім того, розвиток виноробства та сироваріння підкріплює можливість організації унікальних турів по Закарпаттю. Місцеві мешканці, які зайняті переважно у туристичній сфері, започаткували багато різних

гастрономічний фестивалів, з метою підвищення зацікавленості туристів до регіону. Основні з них, наведені нижче (табл. 1). (Омельчицька, 2018)

Таблиця 1.

Основні гастрономічні тури та фестивалі в Закарпатській області (Омельчицька, 2018)

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

Проаналізувавши особливості закарпатської кухні та її поширення по території, ми пропонуємо наступний туристичний маршрут вихідного дня, з найцікавішими, за суб'єктивною думкою автора, гастрономічними локаціями:

1-й день – м. Ужгород – с. Ракошино – м. Берегове – с. Яноші – м. Мукачево.

Традиційний закарпатський сніданок пропонуємо скоштувати в унікальному ресторані гумору і сатири «Деца у нотаря», розташований в м. Ужгород. Тут є можливість не тільки смачно поїсти, а й зробити пам'ятні фото, адже ресторан нагадує радше музей, з великою кількістю жартівливих експозицій на життєві теми. Після сніданку пропонуємо прогулятися містом, відвідавши кав'ярню-кондитерську Штефаньо. В кав'ярні спробуйте ужгородський торт, який є візитівкою міста.

Далі наш маршрут пролягатиме в сторону м. Берегове. По дорозі пропонуємо зробити зупинку в сироварні Свято-Покровського чоловічого монастиря в с. Ракошино. Тут є можливість продегустувати традиційний полонинський сир: бринзу, вурду і будз, а також сир, який виготовляють монахи за італійськими рецептами: рікота, мукина, скаморца. Далі робимо зупинку в м. Берегово. Берегівщина є виноробним районом Закарпаття, тому логічним буде відвідання винних дегустацій. На нашу думку найцікавішими є Шато «Чизай» та сімейні винні підвали «сім'ї Урста» і «Карла Шоша».

Обід плануємо в с. Яноші. Місцеве кафе «Зустріч», пропонує своїм відвідувачам один з найсмачніших бограчів на Закарпатті за традиційним угорським рецептом. До того ж поруч розташовані термальні джерела «Косино», де можна гарно відпочити і оздоровитись в термальних басейнах з мінеральною водою.

На завершення денної програми, пропонуємо провести захід сонця в стінах Мукачівського замку. В замковому ресторані є можливість замовити традиційну закарпатську вечерю, з дегустаціями різних видів сирів та вин з усього Закарпаття.

2 день: с. Пилипець – с. Гукливий – смт. Воловець.

Другий день пропонуємо провести в гірській частині Закарпатської області, яка не менш цікава з точки зору гастрономії. Розпочати день буде доречно з пізнього сніданку в атмосферній чайовні «Сурія» у підніжжі гори Гимба (с.Пилипець). Також пообідаємо в садибі зеленого туризму в с.Гукливе. Місцеві жителі в цьому селі не лише смачно нагодують стравами, які споживають щодня, а й проведуть екскурсію на полонину, де виготовляється справжній горянський сир. На завершення пропонуємо вечерю річковою фореллю, яку, до речі, можна зловити собі самостійно у форельному господарстві смт.Воловець. Купання в карпатських чанах, що дуже популярне в цьому районі, може доповнити гастрономічний відпочинок.

Представлений маршрут є оптимальним з погляду на те, що він є дводенним, тобто може використовуватись як тур вихідного дня, що підвищить можливість участі в ньому більшої кількості туристів. Також різноплановість локацій (маршрут проходить від рівнинної території Закарпатської області до гірської) дає можливість відчути увесь колорит і спектр місцевої кухні.

Висновки. З огляду на різноманітність кухні Закарпатської області та унікальну історію регіону, потрібно зауважити, що розвиток гастрономічного туризму доцільно розвивати поєднуючи з іншими видами туризму (пізнавальним, пригодницьким, фестивалним та ін.). Багато місцевих закладів харчування не просто пропонують традиційні страви, а й мають свої концепції чи історію, що додає більшій цікавості та має попит.

Проте, на розробку гастрономічних турів Закарпаття варто звертати увагу не лише місцевим жителям, а й туристичним фірмам та компаніям, які працюють на теренах України. Адже даний регіон є досить перспективним з точки зору гастрономічного туризму. У даному туристичному регіоні створено численні пропозиції, які заслуговують уваги від поціновувачів гастрономії з інших країн світу. Розробка туристичного маршруту для гастрономічного туризму допоможе привернути увагу подорожуючих та покращити туристичний потенціал регіону. За допомогою правильно спланованого маршруту туристи зможуть насолодитися смаками та традиціями Закарпаття, а регіон отримає додатковий стимул для розвитку гастрономічного туризму.

Список використаних джерел

- Басюк Д.І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні / Д.І. Басюк // Наукові праці НУХТ. 2012. №45. С.128-132.
- Галушчак І. Гастрономічний туризм : карпатська агроновація / І. Галушчак [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://trubyna.org.ua/novyny/hastronomichniy-turyzm-karpatskaahronovatsiia/>.
- Гілмор, Д. Х., Пайн, Б. Д. Автентичність: Чого насправді хочуть споживачі. Harvard Business Press, 2007.
- Кайе, Л. Кооперування сільської місцевості: Перехід від фермерських ринків та кухні "від ферми до столу" до сільської креативної продовольчої економіки. Журнал сільських соціальних наук, 2018. -33(1), P.67-97.
- Кукліна Т.С. Гастрономічний туризм на туристичному ринку України / Т.С. Кукліна. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://tourlib.net/statti_ukr/kuklina.htm.
- Кушнір М. Рецепти гуцульської кухні: «Бануш», «Гусянка», «Кремзлики» / М. Кушнір // Країни Рахівщини. – 2009. – № 1. – С. 13.
- Лін, Пірсон, Чай. Їжа як форма ідентичності дестинації: Перспектива бренду туристичної дестинації. Дослідження туризму та гостинності, 2011,-11(1), С.30-48.
- Leser, H. Diercke Wörterbuch Allgemeine Geographie. Deutscher Taschenbuch Verlag, 1997.
- Мітчелл, Р., Холл, К. М. Туристи-споживачі: поведінка споживачів у гастрономічному туризмі. Гастрономічний туризм у всьому світі, 2003. P.60-80.
- Міцко М. А. Закарпатська кухня / М. А. Міцко. – Ужгород : Патент, 2009. – 256 с.
- Омельницька В. О. Сучасний стан ринку послуг гастрономічного туризму України / В. О. Омельницька // Економічні студії. – 2018. – № 2. – С. 121-126.
- Пінна, Б. Зв'язок між їжею та туризмом: Дослідження закладів харчування. Журнал туризму, спадщини та маркетингу послуг, 2019. - 5(2), P.24-30.
- Пірсон, Д., Пірсон, Т. та Кай, Л. А. Брендинг дестинацій гастрономічного туризму: докази з трьох канадських кейсів. Журнал готельного та туристичного менеджменту, 2016. - 29, P.1-7.
- Поперечна Д. Гастрономічні прогнози-2018 від Федора Шандора / Д. Поперечна [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://uzhgorod.in.ua/statti/2018/gastronomichni_proгнози_2018_vid_fedora_shandora.
- Туризм в Україні: куди ідуть найбільше і які напрями потрібно розвивати [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://expres.ua/news/2017/10/05/265404-turyzm-ukrayini-kudy-yidutnaybilshe-napryamypotribno-rozvyvaty>.
- Хендерсон, Д. К. Огляд гастрономічного туризму. Британський продовольчий журнал, 2009.
- Холл М.К., Шарплз Л., Камбун Б., Маціоніс Н. Винний туризм по всьому світу. Winepress Ltd., 2011. 312 p.
- Цегельник А. О. Етнічна кухня як чинник розвитку кулінарного туризму / А. О. Цегельник // Вісник Державної академії керівних кадрів культури і мистецтв: наук. журнал. – К. : Міленіум, 2012. – № 2. – С. 105-110.

References

- Basyuk D.I. Innovative development of gastronomic tourism in Ukraine / D.I. Basyuk // Scientific works of NUFT. 2012. №45. P.128-132.
- Galushchak I. Gastronomic tourism: Carpathian agronovation / I. Galushchak [Electronic resource]. URL: <https://trubyna.org.ua/novyny/hastronomichniy-turyzm-karpatskaahronovatsiia/> (access date 15.09.2023).
- Gilmore, J. H., Pine, B. J. Authenticity: What consumers really want. Harvard Business Press, 2007.
- Hall M.C., Sharples L., Camboune B., Macionis N. Wine Tourism Around the World. Winepress Ltd., 2011. 312 p.
- Henderson, J. C. Food tourism reviewed. British Food Journal, 2009.
- Kaye, L. Coopting the countryside: The transition of farmers markets and farm-to-table cuisine into rural creative food economies. Journal of Rural Social Sciences, 2018. -33(1), P.67-97.
- Kuklina TS Gastronomic tourism in the tourist market of Ukraine / TS Kuklina. [Electronic resource]. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/kuklina.htm (access date 13.09.2023).

- Kushnir M. Recipes of Hutsul cuisine: "Banush", "Huslyanka", "Kremzlyky" / M. Kushnir // *Krayany Rakhivshchyny*. - 2009. - No. 1. P. 13.
- Leser, H. Diercke Wörterbuch Allgemeine Geographie. Deutscher Taschenbuch Verlag, 1997.
- Lin, Y. C., Pearson, T. E., & Cai, L. A. Food as a form of destination identity: A tourism destination brand perspective. *Tourism and Hospitality Research*, 2011. - 11(1), P.30-48.
- Mitchell, R., Hall, C. M. Consuming tourists: food tourism consumer behaviour. *Food tourism around the world*, 2003. P.60-80.
- Mitsko M.A. Transcarpathian cuisine / M.A. Mitsko: Patent, 2009. P. 256.
- Omelynska VO The current state of the market of gastronomic tourism services in Ukraine / VO Omelynska // *Economic studies*. - 2018. - No. 2. P. 121-126.
- Pearson, D., Pearson, T., & Cai, L. A. Branding food tourism destinations: evidence from three Canadian cases. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 2016. - 29, P.1-
- Pinna, B. The bond between food and tourism: A study on food places. *Journal of Tourism, Heritage & Services Marketing*, 2019. - 5(2), P.24-30.
- Poperechna D. Gastronomic forecasts-2018 from Fedir Shandor / D. Poperechna [Electronic resource]. URL: http://uzhgorod.in.ua/statti/2018/gastronomicchni_proгнози_2018_vid_fedora_shandora. (access date 13.09.2023).
- Tourism in Ukraine: where people go most and what areas need to be developed [Electronic resource]. URL: <http://expres.ua/news/2017/10/05/265404-turyzm-ukrayini-kudy-yidutnaybilshe-napryamypotribno-rozvyvaty>. (access date 29.09.2023).
- Tshehlynyk A.O. Ethnic cuisine as a factor in the development of culinary tourism / A.O. Tshehlynyk // *Bulletin of the State Academy of Management Personnel of Culture and Arts: scientific journal*. - K. : Millennium, 2012. - No. 2. P. 105-110.

Надійшла до редколегії 21.10.2023

Прийнята до друку 23.11.2023