

Міністерство освіти і науки України  
Київський національний університет імені Тараса Шевченка  
Географічний факультет  
кафедра географії України

На правах рукопису  
УДК 911.3: 379.8+392.81(477)

## **ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ ПОДІЛЛЯ (НА ПРИКЛАДІ ХМЕЛЬНИЦЬКОЇ ОБЛАСТІ)**

Рівень вищої освіти – другий (магістерський)  
Галузь знань 10 – природничі науки  
Спеціальність 106 – Географія  
Освітня програма – Географія рекреації та туризму

Випускна кваліфікаційна робота  
студента 2 курсу магістратури  
Нікітчук Юлії Олегівни

Подається на здобуття освітнього ступеня  
«магістр географії»

Кваліфікаційна робота містить результати власних досліджень. Використання  
ідей, результатів і текстів інших авторів мають посилання на відповідне  
джерело \_\_\_\_\_

(підпис, прізвище та ініціали)

Науковий керівник – Аріон Оксана Василівна  
кандидат наук, доцент

Допущено до захисту:

Протокол засідання кафедри № 17 від «05» травня 2021 р.

Завідувач кафедри

Сергій Уліганець

**КИЇВ – 2021**

## ЗМІСТ

<b>ВСТУП</b>	<b>3</b>
<b>Розділ 1. ТЕОРЕТИКО-МЕТОДОЛОГІЧНІ ЗАСАДИ ДОСЛІДЖЕННЯ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ ТА ЙОГО СТАН В УКРАЇНІ</b>	<b>5</b>
1.1. Гастрономічний туризм: зміст та сутність поняття	5
1.2. Методи дослідження гастрономічного туризму	11
1.3. Стан гастрономічного туризму в Україні	15
<b>Розділ 2. ПОДІЛЬСЬКА КУХНЯ ТА ГАСТРОНОМІЧНІ ФЕСТИВАЛІ ПОДІЛЛЯ</b>	<b>19</b>
2.1. Історія та специфіка подільської кухні	19
2.2. Страви та продукти подільської кухні	23
2.3. Фестивалі як фактор розвитку гастрономічного туризму на Поділлі	26
<b>Розділ 3. ДЕСТИНАЦІЇ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ ТА ПЕРСПЕКТИВИ ЇХ РОЗВИТКУ НА ХМЕЛЬНИЧЧИНІ</b>	<b>31</b>
3.1. Дестинації гастрономічного туризму Хмельницької області	31
3.2. Виноробні Хмельниччини	38
3.3. Перспективи розвитку гастрономічного туризму на території Хмельницької області	42
<b>ВИСНОВКИ</b>	<b>46</b>
<b>СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ</b>	<b>50</b>
<b>ДОДАТКИ</b>	<b>55</b>

## ВСТУП

**Актуальність теми.** Гастрономічний туризм є хоч і новим явищем, проте має швидкі темпи зростання. З кожним роком попит на гастрономічні тури збільшується, зростає і кількість людей, які готові поїхати на другий куточок планети задля смакування автентичної, терруарної продукції та страв.

На сьогодні їжа є не тільки важливою фізіологічною складовою функціонування людини, але й виступає джерелом отримання емоцій, вражень, дає змогу пізнати культуру того, чи іншого народу.

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

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

Поділля, а зокрема Хмельницька область має багатовікову історію, яка подарувала нам велику кількість страв, які формують смак території. Область має значну кількість ресурсів для розвитку гастрономічного туризму за рахунок аграрної спеціалізації. Незважаючи на це, територія не досліджується у даному напрямку.

**Об'єктом** даного дослідження є Хмельницька область, як регіон для перспективного розвитку гастрономічного туризму, а **предметом** – її ресурси для подальшого розвитку даного виду туризму.

**Метою** дипломної роботи є розкриття потенціалу туристичних дестинацій Хмельницької області, які б позитивно впливали на розвиток гастрономічного туризму краю.

**Завдання** дипломної роботи:

- дослідити стан гастрономічного туризму України, зокрема Поділля

- проаналізувати дестинації, які можуть слугувати чинниками розвитку гастрономічного туризму
- виокремити напрями гастрономічного туризму, які є найбільш привабливими для туристів
- охарактеризувати перспективи подальшого розвитку туризму Хмельницької області.

**Стан дослідження.** Серед робіт сучасних авторів в галузі географії, гастрономічний туризм досліджують Н. Наумов, Г. Костандакі, Д. Дасілва, Х. Ридван, В. Ковешніков, С. Гатауліна, на особливу увагу заслуговують дослідження В.О. Омельницької [29], А. М. Расулової [44], С.Є. Саламантіні [45], роботи Д. Басюк [3], М. Баштової, І. Комарніцького, В. Федорченко щодо історико-культурного аспекту розвитку гастрономічного туризму, методологічні аспекти використання аналізу, синтезу, викладені в роботах В. Корнілової [21], Т. Кукліної [22] та інших. Вище названі роботи, зокрема, сформували **методичну та теоретичну основу** дослідження.

Робота ґрунтується на аналізі відкритих **джерел** щодо розвитку гастрономічного туризму та фестивалів, традиційної кухні регіонів, наявності туристичних дестинацій кулінарного туризму в межах досліджуваної області, а також власних спостережень автора. У роботі використовувався синтез різних **методів дослідження**: теоретичного узагальнення, описовий, аналізу і синтезу, історичний, порівняння та спостереження, а для візуалізації результатів дослідження – таблицний.

**Структурно** робота складається зі вступу, трьох розділів, висновку, списку використаних джерел, ряду додатків; викладена на 54 сторінках тексту включно з таблицями та рисунками.

# РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИКО-МЕТОДОЛОГІЧНІ ЗАСАДИ ДОСЛІДЖЕННЯ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ ТА ЙОГО СТАН В УКРАЇНІ

## 1.1. Гастрономічний туризм: зміст та сутність поняття

Харчування – фізіологічна потреба кожної людини, яка повинна задовольнятися щодня задля нормального функціонування. Як відомо, поняття «туризм» передбачає собою мандрівку, яка триває понад добу, тобто 24 години. Тому будь-яка подорож включає у себе такий аспект, як споживання їжі.

Щороку зростає кількість людей, які мандрують світом заради того, щоб посмакувати раніше незвідані страви, спробувати нові смакові поєднання, дізнатися про нові тренди у кулінарії, познайомитися ближче з традиціями, культурою різних куточків планети через її смакові особливості. Таким чином і виникає гастрономічний туризм.

На сьогоднішній день у туризмології немає єдиного чітко визначеного поняття «гастрономічний туризм», так як це досить новий напрямок у туристичній галузі, який лише нещодавно розпочав свій розвиток.

Всесвітня асоціація гастрономічного туризму (World Food Travel Association) дає визначення гастрономічному туризму як подорожі, метою якої є отримання автентичного досвіду, який заснований на культурі споживання їжі, чи напоїв, відкритті унікальних місць та їхньої культури через національну кухню.

Глобальною асоціацією гастрономічного туризму (Global Food Tourism Association – GFTA) у 2015 році, було створено Глобальну конференцію з гастрономічного туризму, яка на сьогодні є заходом, який проводиться кожного року. До заходу підключають власників бізнесу, маркетологів, споживачів туристичних послуг, лідерів думок, які безпосередньо пов'язані з туристичною сферою, організації туризму з різних країн нашої планети.

На даний момент Глобальна конференція є головною серед заходів, що стосуються питань кулінарного туризму.

Завданням асоціації є розвиток гастрономічного напрямку в усьому світі [32].

Поняття «кулінарний туризм» було сформоване у 1998 році американським професором Лусі Лонгом.

Еріком Вольфом, у 2001 році була написана перша стаття про кулінарний туризм, згодом він продовжив розвиток даної теми у першій книзі Міжнародної організації кулінарного туризму. У 2003 році ним була заснована Міжнародна асоціація гастрономічного туризму (The International Culinary Tourism Association). Маніфест організації транслює вміння людини пізнавати культуру країни скрізь призму її національної кухні: «Їжа - це квінтесенція нації, її характеру та історії». У 2012 році, Міжнародною асоціацією гастрономічного туризму було запропоноване вживання терміну «гастрономічний туризм» [31].

Н. Наумов та Г. Костандакі дають визначення гастрономії, як науки, що вивчає синтез між продуктами харчування, традиціями та культурою певного регіону, чи району. Гастрономія досліджує цінність їжі, її вплив на культурну складову.

Термін харчовий туризм вони трактують, як тип туризму метою якого є експерименти з їжею різних куточків планети, що на сьогоднішній день є важливою складовою туристичного досвіду під час відвідування різних DESTINATION [58].

Так, Д. Дасілва під визначенням гастрономічний туризм розуміє будь-який досвід туризму, під час якого споживання їжі та напоїв, що транслює регіональну, місцеву або національну кухню, культуру та традиції певної DESTINATION, чи особливі кулінарні методи високо цінується.

Х. Ридван під цим терміном» розуміє туризм, що був сформований жителями певної місцевості задля підтримання сільського господарства.

Г. Жеоргхе, П. Тудораче, П. Ністорену розуміють поняття гастрономічний туризм, як поїздку, яка повністю, або частково була спланована, щоб скуштувати місцеві продукти, або ж побувати на заходах, що безпосередньо мають відношення до гастрономії [27].

Історико-культурний аспект розвитку даного виду туризму, особливості формування регіональних туристичних продуктів на основі національних страв та кулінарних традицій розглядали в своїх роботах зокрема Д. Басюк, А. Бусигіна, В. Бойко, Е. Маслова, М. Баштова, Г. Волкова, І. Комарніцький, Л. Прокопчук, О. Любіцева, В. Федорченко, Т. Божук, Т. Сокол, Т. Шпарага.

А. Карабаєва, В. Гордін, Е. Чернова, Д. Гусенова досліджують взаємодію туризму та гастрономії. Вони приділяють велику увагу вивченню гастрономічного туризму у розрізі підвищення привабливості дестинацій за рахунок їжі, теруарних особливостей їх смакових якостей.

Деякі вчені, як наприклад І. Школа, відносять гастрономічний туризм до хобі-туризму.

Д. Басюк трактує його як «спеціалізований вид туризму, пов'язаний з ознайомленням і дегустацією національних кулінарних традицій країн світу, що є синтезом екології, культури і виробництва» [3].

На думку Т. Кукліної, гастрономічний туризм – різновид туризму, взаємопов'язаний з пересуванням різними країнами з метою ознайомлення з національними стравами, продуктами, напоями [22].

В. Ковешніков описує зазначений вид туризму, як спеціалізовані винні та гастрономічні тури, що включають у себе відвідування ресторанів з місцевою кухнею, фестивалів, сироварень, винокурень, тощо [19].

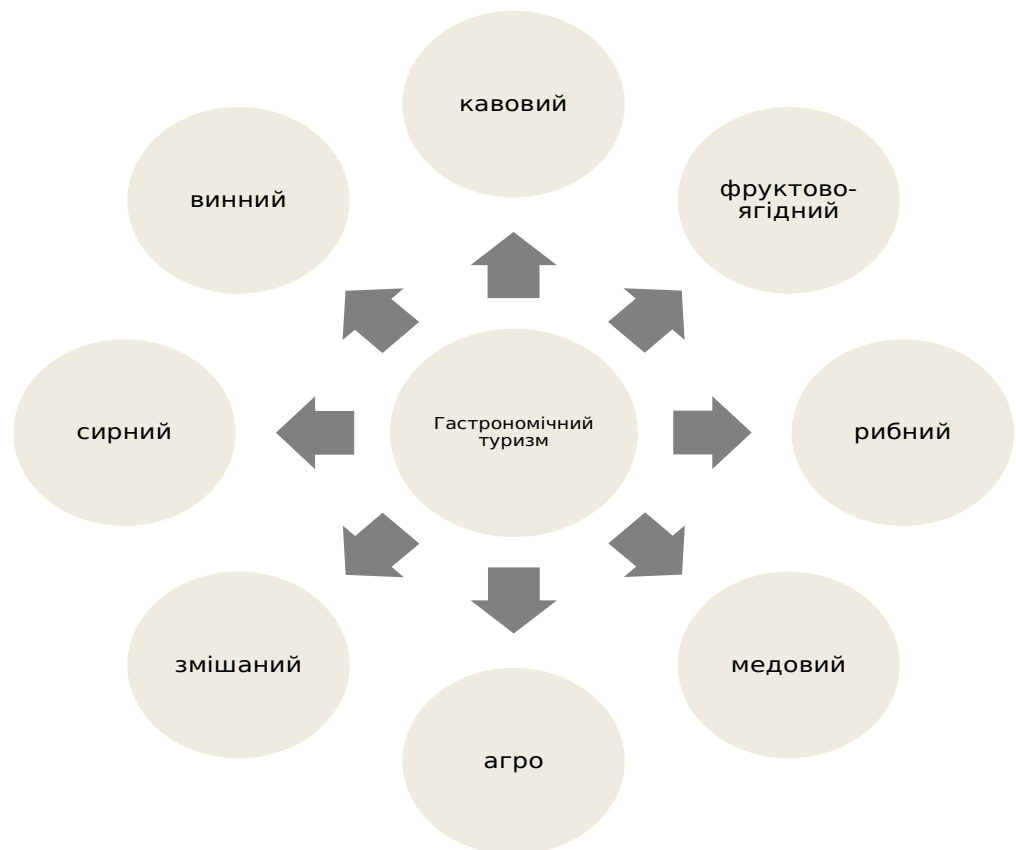
Гастрономічний туризм, як вид туризму, що має на меті познайомити туриста з кухнею місцевості, де він подорожує розглядає С. Гатауліна. Зокрема, авторка вважає, що саме завдяки створенню спеціальних гастромаршрутів, будуть відновлюватися кулінарні традиції того чи іншого краю [10].

У законі України «Про туризм» не виділяють гастрономічний, як окремий вид [16]. Деякі автори схиляються до думки, що його слід розглядати, як підвид пізнавального туризму.

А. Парфієнко та Д. Стешенко поділяють даний вид туризму на:

- Подієвий – відвідування заходів, що спрямовані на популяризацію кухні певної місцевості, або ж тих, що мають гастрономічну спрямованість
- Сільський – дегустація місцевих продуктів та кухні
- Ресторанний – відвідування ресторанів, які пропонують скуштувати національну кухню
- Освітній – проходження курсів, участь у майстер-класах, навчання у спеціалізованих закладах, що мають кулінарну спеціалізацію [30].

С. Є. Саламатіна до основних видів спеціалізації гастрономічного туризму відносить такі види гастрономічного туризму [45]: рибний, медовий, кавовий, сирний тощо.



**Рис. 1.1. Види гастрономічного туризму [45]**

До цільової аудиторії гастрономічного туризму відносяться:

- представники туристичних фірм, метою подорожі яких є вивчення конкретного напрямку туризму
- туристи, які хочуть краще дізнатися про культуру тієї, чи іншої території, за допомогою місцевої кухні, страв
- туристи-гурмани
- туристи, що розглядають кулінарний туризм, як спосіб здобуття нових навичок (дегустатори, кухарі, ресторатори та інші) [44].

Кулінарні тури включають у себе спеціально розроблені тематичні програми, метою яких є задоволення моральних та фізичних потреб туриста, що бажає відкрити для себе кухню тієї, чи іншої місцевості, країни. Це повинні бути не обов'язково якісь екзотичні страви. Важливим і найголовнішим фактором виступає споживання та дегустація саме локальних продуктів, страв, що приготовані за старовинними рецептами та транслиують культуру, самобутність певної дестинації.

Гастрономічні подорожі можуть виступати у складі інших видів туризму, або ж як окремий вид.

Тури, обраного нами виду туризму, можна поділити також на сільські та міські. Туристи, що відправляються на відпочинок до сільської місцевості, хочуть скуштувати екологічний продукт без усіляких добавок. Такі тури можуть включати у себе збирання ягід, овочів, фруктів, маршрути виноробнями певної місцевості, або ж сироварнями.

Міський гастрономічний тур характеризується відвідуванням ресторанів, фабрик. Важливо, щоб обране місце для дегустування, спеціалізувалося на місцевій кухні, так як саме завдяки розкриттю для себе автентичних страв, турист має змогу доторкнутися та дізнатися глибше про культуру того, чи іншого регіону. Також популярними є тури, що ознайомлюють з однією стравою в різних місцевостях. Це можуть бути кавові, винні, сирні тури, які включають у себе спостереження та участь у процесах, які в подальшому призводять до кінцевого, уже виготовленого продукту.

Останнім часом великої популярності набирають фестивалі, спеціалізацією яких є гастрономічний напрямок.

Кулінарні тури можна класифікувати за такими критеріями, як специфіка місцевості та мета поїздки. Щороку все більше стає туристів, що хочуть спробувати саме конкретний продукт у якомусь регіоні. Теруарність, автентичність приваблює гурманів до локацій, які раніше були незвідані подорожуючими вже звичних для нас видів туризму [8].

Омельницька О.В., дає класифікацію кулінарному туризму за такими параметрами: розташування дестинації, вид конкретного продукту, мета подорожі [29] (Додаток А).

Перевагами гастрономічного туризму відносно інших видів, можна вважати наступні [44]:

- Даний вид туризму може розвиватися в усіх країнах та регіонах, на відміну від інших видів туризму;
- Поширює кулінарні традиції різних народів, місцевостей;
- Позитивно впливає та допомагає розвитку локальних виробників та господарств, що пов'язані з харчовою діяльністю. Також містить неопосередкований вплив на готельно-ресторанний бізнес;
- Він є складовою усіх турів, так як кожна людина повинна задовольнити свої потреби у споживанні їжі. тією чи іншою мірою він є складовим елементом усіх турів;
- Не має сезонності. Кулінарні тури можна спланувати у будь-яку пору року. Фестивалі, ярмарки, спеціалізацією яких є гастрономічний напрямок, проходять у різні пори року.

На сьогодні можна виділити такі тенденції розвитку кулінарного туризму:

1. Зростання ринку гастрономічного туризму. На даний момент, даний вид туризму розвивається найстрімкішими темпами;
2. Туристи, яких можна віднести до гастрономічних пізнають ті, чи інші країни через смакові якості певної місцевості. Для них є важливим споживання саме локальних продуктів;

3. Територія виступає як кулінарний ландшафт;
4. У гастрономії важливо сформувати продукт, який у туриста буде асоціюватися з конкретною локацією, регіоном;
5. Стійкість. Розглядається залучення мандрівників до території задля того, щоб вони пізнали історичну та культурну спадщину певної території через локальну кухню, продукти;
6. Якість продукції відіграє важливу роль у формуванні думки гостей про певний регіон. Чим більш екологічне виготовлення продукту, тим більше задоволених туристів отримуємо в кінцевому результаті;
7. Зв'язок. Ім'я території формують за допомогою соціальних мереж путівників, кухарів. Важливим є формування правдивого, чіткого опису регіону, який формує свою пропозицію для споживача кулінарного туризму;
8. Співпраця. Власники бізнесу, кухарі, працівники готельно-ресторанної сфери, фермери – усі вони повинні залучатися до створення туристичного продукту [56].

## **1.2. Методи дослідження гастрономічного туризму**

Наукове дослідження – спосіб вивчення об'єкта, чи явища, метою якого є розкриття закономірностей його виникнення, розвитку, можливостей його зміни та використання отриманої інформації в інтересах суспільства.

Загальні методи дослідження кулінарного туризму співпадають із загальнонауковими методами дослідження.

Теоретичне дослідження взаємопов'язане з розширенням та покращенням термінології певної галузі науки та направлене на об'єктивне осягнення реальності в спорідненості та закономірності.

В той час, як емпіричне дослідження націлене на об'єкт, що досліджується та формується висновок на основі спостереження та випробування (експерименту) [50].

До загальнонаукових методів, що використовуються, як для теоретичного, так і для емпіричного дослідження відносять: індукцію, дедукцію, абдукцію та інші.



**Рис. 1.2. Методи наукових досліджень [5]**

Індукція виступає, як висновок дослідження, що будується на основі взятих окремих фактів до узагальнень.

Дедукція – метод, у якому висновок про певний елемент множини робиться на підставі знання про загальні властивості всієї множини.

Моделювання – суть даного методу полягає у заміні об'єкта, що досліджується, на спеціально створений для цього.

Абстрагування будується на переході від чуттєвого сприйняття до позірною образу.

Аналізом є метод упізнання, що дає можливість розділити предмет на частини.

Синтез є логічним висновком поєднання окремих частин, або ж ознак конкретного предмету у одну плоть.

Останні два методи тісно пов'язані між собою. Використовують різноманітні види аналізу та синтезу, в залежності від рівня пізнання того, чи іншого об'єкту [23].

Дослідження туристської діяльності базується на комплексі різного роду принципів. До ключових в рамках гастрономічного туризму відносяться такі:

1. Принцип об'єктивності.
2. Принцип врахування неперервних змін, розвитку досліджуваних явищ.
3. Принцип виділення основних факторів, які визначають кінцевий результат.
4. Принцип єдності історичного та логічного.
5. Принцип концептуальної єдності досліджень у туризмі.
6. Принцип співвідношення досягнутого рівня з метою.
7. Принцип єдності дослідницького та практичного туристичного процесу.
8. Принцип поєднання аспектного та цілісного підходів.
9. Принцип системного підходу [24].

Глибоке дослідження складається з чотирьох етапів.

**Таблиця 1.1. Етапи дослідження (власна розробка автора)**

Етап	Що відбувається?
Перший	Підготовка дослідження, вивчення проблеми, обрання об'єкту та предмету, який буде в подальшому досліджуватися. Огляд публікацій на задану тему, висування гіпотез, планування самого дослідження, визначення цілей та завдань, вибір методів дослідження
Другий	Збір та опис даних
Третій	Обробка інформації
Четвертий	Аналіз отриманої інформації, оцінка отриманих результатів, формування висновків на основі дослідження, оцінка перспектив

Під час проведення дослідження гастрономічного туризму потрібно намагатися уникати:

- Низького рівня наукового дослідження
- Відсутності глибокого, ґрунтового усвідомлення змін
- Поверхневого аналізу досліджуваного об'єкта
- Застосування методів, які не гарантують об'єктивності
- Некоректного використання статистичних методів для опрацювання

результатів дослідження

- Повторювання досліджень теми, яка вже має достатньо наукових доробків

Для вдалого рівня дослідження кулінарного туризму потрібно:

- Обрати проблему, що є актуальною на сьогодні
- Чітко сформулювати план дослідження, предмет та його мету і

завдання

- Направити методологію на відкриття нових фактів, удосконалення туристської діяльності

- Сформулювати поетапний план проведення дослідницької праці
- Мати чіткість у використанні термінології для дослідження
- Спрогнозувати процес зросту туристських послуг
- Велику роль потрібно звернути на якісні показники.

Якісна інформація дає змогу отримати більш ширшу інформацію, ніж кількісні показники. Це зумовлено посиланням на емпіричні дослідження. Обрання якісного методу дослідження аргументованим. Він дозволяє вивчати враження та емоції, так як направлений на дослідження безпосередньо природи об'єкта.

Під час досліджень гастрономічного туризму також використовуються методи контент-аналізу та інтерв'ювання. За допомогою опитування професіоналів, можна сформулювати об'єктивні висновки щодо розвитку даного виду туризму, його стану у тому, чи іншому регіоні.

Важливим є те, що якісне дослідження в більшості направлене на маленькі групи респондентів. Таким чином, беручи інтерв'ю у експертів гастрономічної сфери, туризму можна отримати достатньо ґрунтовний аналіз у темі, яка досить погано досліджена.

Збір інформації обтяжує той факт, що цільова аудиторія гастрономічного туризму знаходиться поза межами рекреаційної території. Такий аспект унеможлиблює використання кількісного дослідження.

Потрібно відзначити, що туризм стає з кожним роком все більше сферою емоцій та вражень, аніж послуг [54].

### **1.3. Стан гастрономічного туризму в Україні**

Всесвітня асоціація гастрономічного туризму розглядає гастрономічний туризм як подорожі, основною метою яких є отримання досвіду, що базується на ознайомленні з новими місцями, регіонами через призму їх національної кухні [31].

Туристи, які приїждять до України, або ж українці, що подорожують в межах своєї країни, безумовно, бажають скуштувати традиційні місцеві страви. Тому одним із найважливіших аспектів розвитку туристичного сервісу є ознайомлення туристів з особливостями традиційного харчування та розвиток сфери обслуговування в цьому напрямку.

Українська народна кухня є такою ж культурною спадщиною української нації, як і мова, мистецтво, чи література. Нею потрібно пишатися та усіма силами популяризувати не тільки серед місцевого населення, але й закордоном. Кухня, що формувалася впродовж століть відображає у собі традиції, культуру та звичаї українського народу [21].

Одна з найбільших спільнот про подорожі – Younderbound, у 2016 році опублікувала список 20 країн з найсмачнішою у світі кухнею. До нього увійшла й Україна. Список країн був сформований шляхом опитування серед

користувачів, які мали назвати найкращі кухні світу. Відзначили такі страви та напої: борщ, сало, вареники, зрази та горілку [59].

Chef's Pencil – міжнародний гурманський журнал, який був започаткований у 2009 році голландським шеф-кухарем Полом Хегеманом, який базується у Сіднеї, Австралія. На сайті даного видання є стаття, що має назву «10 найпопулярніших українських страв», до неї увійшли: паска, борщ, вареники, голубці, холодець, деруни, котлета по-київськи, олів'є, горіховий фарширований чорнослив, налисники [60].

Публікації, згадування української кухні та страв у різних іноземних виданнях зацікавлюють туристів з різних куточків світу до України. На сьогодні, існує багато людей, що готові подолати великі відстані задля того, щоб спробувати автентичні страви саме у місцевості, де вони були зароджені. Гастрономічні мотиви туристів надзвичайно добре впливають на економічну складову держави.

Фахівці стверджують, що гастрономічна діяльність з кожним роком набуває все більшого розвитку на теренах нашої держави. Тури західними, Одеською, Херсонською областями приваблюють туристів саме у гастрономічному напрямі.

Україна належить до п'ятірки країн Європи, які мають великий потенціал для перспективного розвитку винного туризму. Дослідники також відзначають зацікавленість туристів до гурман-турів, зеленого туризму, який тісно пов'язаний з гастрономією [21].

Проведені науковцями дослідження показали, що зростання туристів спостерігається у регіонах, де відбувається формування туристичних продуктів в контексті традицій тієї, чи іншої місцевості за рахунок проведення фестивалів, ярмарків, різного роду атракцій, які імпонують подорожуючим.

Саме гастрономічні фестивалі відіграють важливу роль у формуванні та розвитку гастрономічного туризму території. На таких подіях люди не лише куштують місцеву кухню, поринають у традиції населення, але й дізнаються про виробників, фермерів, які тримають господарства, підприємства. Завдяки

цьому відбувається і поліпшення економічної складової, так як виникає велика ймовірність того, що турист захоче відвідати виробництво, пожити у місцевості, де виготовляється продукція, що вплине паралельно і на готельний бізнес.

У 2017 році в Україні пройшло близько 100 фестивалів, які пов'язані з гастрономією. Найбільше фестивалів проходить у весняно-літній період. Їх можна поділити на декілька напрямків: фестивалі вуличної їжі, національної традиційної кухні, міської їжі. Також популярністю користуються фестивалі, які присвячені конкретним продуктам, або ж стравам. До таких можна віднести: борщ, деруни, голубці, ягоди, гарбуз, помідор, кавун, мед та інші.

Основна частина фестивалів проходить на Закарпатті, Львівській області, що можна обґрунтувати не тільки автентичною культурою, але й відношенням до традицій, національних звичаїв, свят та страв.

Відомими фестивалями Закарпатської області є [20]:

- Червоне вино (місто Мукачево);
- Ужгородська паланчіта (місто Ужгород);
- Угочанська лоза (місто Виноградів);
- Золотий гуляш (село Мужієво);
- Гуцульська бринза (місто Рахів).

Львів вже давно відомий своїми закладами, у яких можна скуштувати смачну їжу, насолодитися атмосферою закладу, послухати живий музичний супровід під час трапези та привезти з собою додому теплі враження і позитивні емоції.

Якщо запитати у туристів з чим у них асоціюється Львів у гастрономічному напрямі, то більшість назве шоколад, каву та пиво,.

Тут проводять свято шоколаду, фестиваль пива, кави.

Київ займає також одну з провідних ролей у фестивальному аспекті. Щороку тут проходить велика кількість фестивалів різної тематики: фестивалі морозива, цукерок, вуличної їжі та багато інших.

Всесвітня туристична організація проводила опитування серед своїх членів, і майже 90% вважають, що велика роль у формуванні бренду міста належить саме гастрономії [56].

Під час гастрономічних турів туристам цікаво не лише відвідати ресторани та ознайомитися з особливостями національної кухні країни, але й взяти участь у гастрономічних фестивалях, відчутти атмосферу свята, долучитися до приготування національних страв. Адже цікаві свята й смачна їжа завжди привертають увагу мандрівників.

На сьогодні в Україні намагаються розвивати туризм шляхом створення гастрономічних шляхів у різних областях. Також місцеві, що зацікавлені у популяризації гастрономічного туризму, знаходять цікаві локації, наприклад фермерські господарства, броварні, сироварні, які можна відвідати, взнати історію створення того, чи іншого продукту, спробувати самому залучитися до процесу виготовлення, скуштувати локальний, унікальний продукт і вносять такі дестинації до путівників. Туристичні фірми також почали створювати тури, які безпосередньо пов'язані з кулінарним туризмом.

## РОЗДІЛ 2. ПОДІЛЬСЬКА КУХНЯ ТА ГАСТРОНОМІЧНІ ФЕСТИВАЛІ ПОДІЛЛЯ

### 2.1. Історія та специфіка подільської кухні

Гастрономічний туризм – нове явище у туристичній сфері, яке з кожним роком все стрімкіше розвивається як окремий туристичний продукт. Такі швидкі темпи розвитку напряду залежать від того, що близько 40% витрат під час подорожі йде на їжу. Саме тому, локальна кухня дестинації до якої приїздять подорожуючі формує їх враження про відпочинок [56].

Багатовікова історія, асиміляція різних народів на території України робить нашу кухню особливою та унікальною, що є фактором для розвитку гастрономічного туризму. Привабливість території зростає у очах туристів, коли вони поринають у її культуру, історію, і звісно, що кухню. Також варто зауважити, що кухня різних регіонів однієї країни, часто не схожа між собою, тому гастрономія може зацікавлювати не лише іноземців, а й внутрішніх туристів [19].

Українська кухня у своєму складі має понад чотири тисячі рецептів. Через страви, усвідомлення їхньої значущості для народу можна формувати навіть національну культуру. Кулінарні традиції варто оцінювати значно більше, аніж просто страву, що подають на стіл. Насамперед, кухня – це історія кожної держави, у ній закладено вся історія народів, які проживали в межах тієї, чи іншої країни у певний період часу.

Борщ – найпопулярніша страва нашого народу, яка відома далеко за межами України. Наш борщ має понад 50 різних рецептів приготування. У різних куточках країни, його готують по-особливому. Сало уже давно стало продуктивним символом нашої держави. Його подають у найдорожчих ресторанах, створюють цілі фестивалі навколо даного продукту, що безумовно позитивно впливає на підтримання традицій та культури українського народу.

Українська кухня є регіональною, так як значний вплив на неї зробили народи, які проживали на теренах України. На буковинську кухню зробили свій вплив турки, угорці значно вплинули на гуцульську кухню, на подільську - поляки.

Не зважаючи на такий вплив різних народів, українська кухня змогла зберегти свою особливість, колорит, самобутність [20].

Подільська кухня є одним з найстійкіших компонентів культури, яка змогла зберегти свою унікальність, автентичність попри залишки слідів великої кількості народів.

На Поділлі особливості кухні сформовані природно-географічними чинниками, духовною культурою, господарством, що велося у давні часи.

Чорноземи, що поширені на території краю подарували великий асортимент продуктів, які зростали завдяки родючому ґрунту. Великою популярністю користується бджільництво, рибальство [1].

На Поділлі у сільській місцевості перевага надається овочам, молочній, борошняній продукції, а у місті рибній та м'ясній.

У 15 столітті до основних культур відносили овес, жито, ячмінь, пшеницю, горох. В той час почав відбуватися розвиток торгівлі та зростання кількості ремісників [2].

Продукти для харчування селяни робили з власноруч вирощених зерен жита, ячменю, вівса, гречки, проса. Переробляли його у жорнах, так званих домашніх млинах. За потреби змолоти більший об'єм борошна, використовувалися вітряні, або ж водяні млини.

Хліб, що вживали у вигляді галушок готувався на заквасці. Його подавали з маком та медом. Популярними були короваї, калачі, які були не просто стравою, але й мали відношення до обрядів, звичаїв, що були пов'язані з культурою хліба. Також пшеницю використовували для приготування круп, варили кутю.

З появою у XI-XIII столітті гречки, подільська кухня розширила перелік страв, які зараз є для нас традиційними. До них належать: гречаники (Додаток Б.1), пампушки з гречки з часником, галушки з салом.

Сіль була одним з найдефіцитнішим продуктів.

Пирогами на Поділлі називали вареники, які були надзвичайно популярними на той час. У начинку додавали картоплю, ягоди, сир тощо.

Попитом користувалися овочі та фрукти, які вирощувалися на городах та садках: морква, редька, кмин, огірки, яблука, брусниця, сливи та інші.

Надзвичайна велика кількість страв готувалася з капусти. До неї додавали м'ясо, овочі, квасили з грибами, яблуками, журавлиною.

Популярність голубців залишилася у регіоні і до сьогодні. Загортання у капусту м'яса, круп та капусти було одним з найулюбленіших поєднань подолян.

До XIX століття буряк квасили, щоб приготувати борщ. Для закваски використовувався квас з запарених житніх висівок. Згодом буряк почали піддавати тепловій обробці. Так і отримали борщ у тому вигляді, в якому ми знаємо його сьогодні [17].

Огірки вживали у свіжому вигляді, а у зимовий період їх солили та приправляли кропом, листям дубу, хрону тощо.

У XVIII столітті стрімкого поширення набула картопля. З неї готувалися як перші, так і другі страви. До сьогодні, в усі супи українці додають картоплю. У другі страви до неї додавали сало, гриби, моркву. Деруни – млинці з картоплі популярні і у нашому сьогоденні. Начинки до них можуть бути найрізноманітніші. Крохмаль, який необхідний був господиням, також робили з картоплі.

На території Поділля зростала конопля, мак, льон, а з XVIII століття з'явився соняшник.

Кукурудза займала великі площі на земляних угіддях. Також висівали горох, вирощували гарбузи, часник, дині. Петрушкою, хрінном, гірчицею, селерою приправляли страви.

Молочні продукти переробляли на масло, сир, чи сметану. Вони були важливими для харчування сільського населення.

Сало вважали найціннішим продуктом, тому на свята основна частина населення, що тримала свійських тварин, колола свиней. Після чого їх обсмалювали соломною, щоб сало доповнило свої смакові якості.

Сало вживалося як і сире, так і смажене, солоне, варене. Його солили у боднях, або підвішували на торби з полотна. З м'яса робили ковбасу, запікали у печі, завдяки такій обробці воно могло довго зберігатися. На зиму м'ясо заморожували, а на теплий період – засолювали.

Щоб заробити, селяни могли продати частину м'яса, а згодом, якщо була потреба у м'ясі, то позичали його у родичів, чи сусідів.

М'ясо курей, гусей, качок також використовували для приготування страв [55].

Значну роль у подільській кухні відігравала риба. Її споживали як засолену, так і жарену, чи запечену.

З появою цукрового буряку у ХІХ столітті, розпочалося виробництво цукру. Він був дешевий, тому був майже у кожному домі. Так, у подільській кухні почали готувати солодкі каші, наливки тощо.

Яблук, груш, слив було завжди вдосталь, так як садівництво було розвинене на території краю досить добре. Плоди сушили, і навіть вивозили за межі Поділля. Вирощували ягоди - полуницю, малину, порічки.

Гриби збирали та засолювали.

До появи цукру, значну роль для подільської кухні відігравав мед, тому бджільництвом займалося багато селян.

Узвари з сушених яблук, вишень, різноманітний квас, виноградні вина були популярними напоями того часу серед місцевого населення. З появою горілки у ХV столітті почалося виробництво різних настоянок та наливок.

У другій половині ХІХ століття розпочалося відкриття ресторанів. До них могли завітати лише багаті мешканці. У заклади запрошували французи, які готували страви за своєю технологією, включали до меню європейську кухню.

Такі зміни негативно вплинули на рецептуру страв української кухні. Багато рецептів просто втрапилися.

Такі втрати потребують відновлення забутих та популяризації традиційних страв місцевої кухні, які ще збереглися до цього часу. Кухня рахується культурно-історичним надбанням нації, тому втратити її, означає втратити свою особливість, автентичність та унікальність [55].

## 2.2. Страви подільської кухні

Подільська кухня – традиційна кухня різних народів, що проживали на цій території. Вона є багатою на овочі та фрукти, містить у собі сезонний аспект. Значно вплинули на кухню регіону такі національності, як: українці, поляки, литовці, євреї, вірмени, чехи [48].

Багато міст Поділля мали Магдебурзьке право, яке дозволяло проводити ярмарки. Торгові шляхи, що проходили територією Вінницької та Хмельницької областей залишали неабиякий слід на ринках та ярмарках. Можна було придбати цікаві спеції, вина, рідкісні продукти, які мало хто міг собі дозволити на той час [11].

Один з найбільших ярмарків Російської імперії, що носив назву – Петропавлівський, проводився у Хмельницькій області, а саме – Ярмолинцях. Він мав надзвичайно хороші торги. Завдяки цьому відносився до найвищої категорії [18].

Продуктовий ринок, який був один з найбільших на той час, відіграв свою роль у формуванні кулінарної спадщини місцевості.

У доробках Михайла Коцюбинського можна проспостерігати великі кількості страв подільської кухні та їх рецептуру. З творів Стельмаха можна дізнатися, що любили готувати місцеві господині та які харчі вирощували [48].

Продукти, що зростають на тій, чи іншій території є й фактором, що формує смак території. Поділля здавна було відоме своїми родючими ґрунтами, а відповідно й рясними врожаями. Завдяки цьому, місцеві страви поєднували у

собі величезну кількість смаків, які на той час були доступними далеко не кожному регіону. Коли люди їли звичні пісні по смакових відчуттях страви, то на Поділлі можна було скуштувати і солодке, і кисле, і солоне, чи навіть гостре.

У Подільській кухні, а саме популярності тих, чи інших страв, велику роль відігравав становий поділ. Кухня поділялася на палацову та сільську, міщанську. Зумовлено це було тим, що на території даного регіону була велика кількість польських маєтків, які на своїй території мали теплиці. У них вирощувалися ананаси, лимони, апельсини. Такі екзотичні фрукти були звичними для заможних людей того часу, проте зовсім недоступними для простих селян. Найбільші теплиці були у Потоцьких та Грохольських [28].

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

Також, замки мали власні бровані. Пиво використовували для приготування супів, борщів та випічки.

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

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

Крім звичного борщу на свинячих ребрах та буряковому квасі, тут популярністю користувалися й рибні борщі, а саме з карасями. До речі, його згадано у творах Тараса Григоровича Шевченка, зокрема у «Щоденнику». Рецепти борщів були надзвичайно різноманітні. Наприклад, можна було готувати звичайний червоний борщ, а під кінець приготування додати трошки лісових грибів і смажених карасів. Також відомими є рецепти борщу з сушеними карасями, капустою та пшоняною кашею, звареною на раковій юшці.

Популярні рецепти борщу з квасолею, сушеними фруктами, а саме чорносливом, чи вишнями.

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

Коцюроби – страва з товченої картоплі та галушок, яка подається з часником та шкварками. Була надзвичайно популярною на той час у регіоні. Манзарика – пиріжечки з сиром та зеленіною [9].

Як було уже зазначено вище, важливий вплив на формування гастрономічного надбання регіону зробили народи, які проживали на території Поділля.

Литовці залишили на згадку про себе таку страву, як ведерей – картопляна ковбаса, а саме свинячі кишки, що запечені у салі, начинкою яких є картопля (Додаток Б.2). Шюпініс – горохова каша з підсмаженим свинячим м'ясом та картоплею. Поляки подарували нам бігос (Додаток Б.3). Страва з міксом квашеної та свіжої капусти, з додаванням м'яса. Загалом, смакування салатів із засолених та квашених овочів, які подаються зі сметаною або ж кислим молоком, сформувалося завдяки польському народу.

Популярними є скіландіси – копчені ковбаси зі свинини, а також вареники із натертої сирої картоплі, у складі яких також присутнє рублене м'ясо, або ж сир.

Літом на Поділлі готують супи з різних ягід та фруктів: полуниці, яблук, лісових ягід, черешні. В осінній період часу до меню додаються перші страви з грибів та огірків [42].

На методи приготування маринадів, м'яса – вплинули вірмени. У їхньому арсеналі було досить багато різних маринадів, яка складала основу для соусів, які по-особливому добре смакують в поєднанні з м'ясом. Відмінність українських страв тогочасного Поділля та вірменських полягає у тому, що ми звикли доповнювати м'ясо досить важкими продуктами харчування, а вірмени соусами, основою яких є трава портулак [48].

Досить незвичною стравою подільської кухні є страва – годзя. Вона схожа на овочеve рагу, а декому вона нагадує борщ, проте без буряка. Головними інгредієнтами є: капуста, картопля, квасоля, морква, цибуля та засолені огірки. Додатковими компонентами можуть виступати: м'ясо, перець, гриби, селера та інші. Для того, щоб приготувати страву зазвичай розпалювали піч, на якій вона мліла впродовж ночі.

Однією з відомих подільських страв вважається картопля по-уланівськи, яка смажеться в олії разом з часниковим соусом. Напрочуд проста страва, рецептура якої належить Глафірі Дорош, проте у свій час вона стала настільки популярною, що була представлена у ресторанах не тільки України, але й за її межами [9].

Відома бесарабська страва – плацинади поширена на південному Поділлі. Готується вона з тіста, що не містить дріжджів та начиняється бринзою, чи притушкованою зеленню [28].

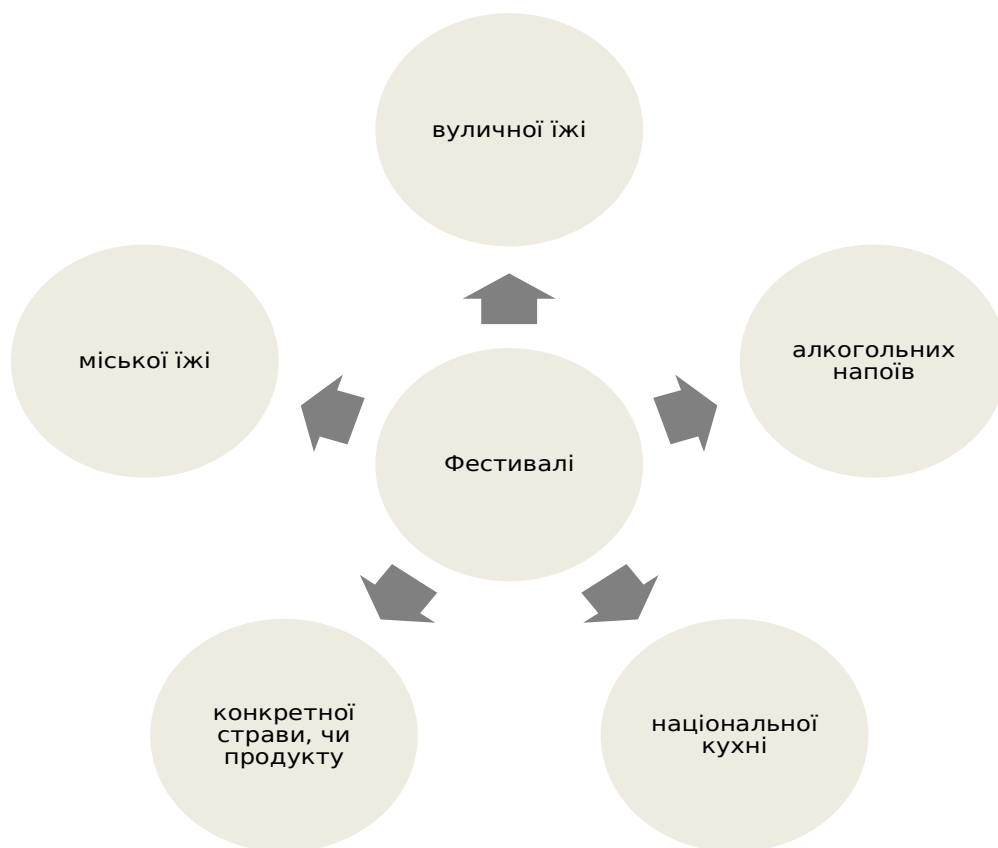
### **2.3. Гастрономічні фестивалі Поділля**

Аналіз найновіших публікацій та мереживних інформаційних джерел дозволяє зробити висновок, що кількість туристів збільшується на тій території, де відбувається процес створення нових туристичних продуктів гастрономічного туризму – фестивалі, ярмарки, народні свята. Такі події формують неабиякий інтерес серед подорожуючих до тієї, чи іншої туристської дестинації. Завдяки проведенню фестивалів не лише зростає потік туристів, але й відбувається процес розвитку локальних господарств, готельно-ресторанного бізнесу, що напряду впливає на економічну складову держави. Найактивнішим сезоном для таких дійств є літньо-осінній період.

Гастрономічні фестивалі можна поділити на [21]:

- Фестивалі національної кухні
- Вуличної їжі
- Міської їжі

- Присвячені конкретній страві
- Алкогольні фестивалі та інші .
- 



**Рис. 2.1. Види гастрономічних фестивалів [21]**

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

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

У 2019 році у готельно-ресторанному комплексі «Ксенія», що знаходиться у селі Врублівці, Кам'янець-Подільського району проходив Міжнародний фестиваль ресторанних технологій «Best Cook fest Podillia – 2019». Відбувався він в період з 28 лютого – 1 березня 2019 [36].

Під час фестивалю відбувалися майстер-класи серед професіоналів ресторанної сфери, презентувалися страви від відомих ресторанів.

Раніше фестиваль вже приймав гостей у Києві, Львові, Харкові. Організаторами є Український кулінарний союз та Слобожанська гільдія кулінарів.

Можливість взяти участь у фестивалі-конкурсі мав як кухар зі стажем, так і аматор. На фестивалі проходили змагання у таких номінаціях: ресторанный сервіс, практичний клас (супи, овочеві страви, закуски, страви з риби, м'яса та інші), арт-клас (цукрові квіти, художня робота з тіста, карвінг), змагання барменів. Учасникам потрібно було мати з собою кухонний інвентар та продукти. Необхідною технікою забезпечували уже на самому конкурсі.

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

У рамках фестивалю були передбачені, окрім самого конкурсу ще й екскурсії Кам'янцем-Подільським, культурно-мистецька програма та інші атракції [38].

На 2021 рік у Кам'янці-Подільському заплановані такі фестивалі та ярмарки [34]:

- Міжнародний фестиваль величної їжі та напоїв «Кам'янець» (14-16 травня)
- Подільський ярмарок (1-31 серпня)
- Міжнародний фестиваль «Октоберфест» (1-3 жовтня).

Apple Bar – міжнародний фестиваль-ярмарок яблучних виробів (Додаток В). Вперше був започаткований у жовтні 2017 року в місті Бар, Вінницька область. У 2019 році свято проходило 28-29 вересня на Майдані Св. Миколая.

Метою фестивалю є представлення Бару, як великого аграрного центру Вінницької області, що має хороший клімат для перспективного ведення бізнесу у агросфері. Місцеве яблуко має надзвичайно велику цінність на арені садівництва України.

На фестивалі було продемонстровано великий асортимент органічної яблуневої продукції садівників регіону. Можна було дізнатися про різні сорти яблук від фахівців цього напрямку.

Окрім цього, на фестивалі відбувалася презентація та дегустація автентичної подільської кухні та старовинних страв з яблука.

Гостями фестивалю були представники територіальних громад з усієї країни, виробники агропродуктової сфери, власники місцевих господарств тощо [53].

В Україні існує туристична організація, що носить назву «Яблуневий шлях», учасником якої також є і Барська територіальна громада.

В рамках фестивалю відбулася презентація проекту «Відродження традицій барської кераміки». Він спрямований на розвиток та популяризацію гончарства, що процвітало на території краю в період з 16 по 18 століття [49].

У двадцятих числах вересня 2019 року, у селі Правилівка Вінницької області пройшов тринадцятий Всеукраїнський фестиваль борщу. Щороку близько п'ятдесяти колективів з різних куточків України представляють свої незвичні рецепти борщу. Кожен з них досить оригінальний. Наприклад, тут можна спробувати борщ з яблуками, грибами, квашеною капустою, зернами граната, чорносливом, медом тощо [51].

У Вінниці проводиться фестиваль польової кухні, який присвячений військовому кухарю Тарасу Сичу, який загинув під Дебальцевим внаслідок російсько-української війни на території Донбасу. У 2019 році пройшов уже п'ятий такий фестиваль, в рамках якого готуються традиційні страви польової кухні народів, що асимілювалися в межах території нашої держави. Окрім смакування страв та вшанування пам'яті загиблого воїна, можна послухати концертну програму, яку готують для гостей військові колективи [52].

У місті Хмельницький, а саме восени проходить вже щорічний фестиваль, який має назву «Проскурівські смаколики». Вперше він був започаткований у 2016 році. Головною метою фестивалю є позиціонування міста не лише як локації до якої приїждять люди з різних куточків України задля того, щоб

придбати одяг, а й як привабливої дестинації для гастрономічного туризму. На заході були представлені страви традиційної подільської кухні, які маловідомі для широкого загалу. Кухарі й найпопулярніших ресторанів міста готували під відкритим небом забуті стародавні страви регіону [15].

Звісно, що окрім наведених прикладів фестивалів, на території Поділля є ярмарки, що присвячені Дню міста, Новому Року та іншим святкам, під час яких є можливість скуштувати різні смаколики, напої, що є традиційними для того, чи іншого міста, регіону.

Отже, гастрономічні події, а саме фестивалі, ярмарки роблять значний внесок для залучення подорожуючих до регіону. Гастрономічним туристам важливо не лише посмакувати особливі страви національної кухні, але й відчутти атмосферу, яка панує навколо, приєднатися до приготування, взнати історію того, чи іншого рецепту [20].

Міжнародний фестиваль ресторанних технологій "Best Cook fest Podillia"

с. Врублівці, Хмельницька область

Apple Bar

місто Бар, Вінницька область

Всеукраїнський фестиваль борщу

село Правилівка, Вінницька область

"Проскурівські Смаколики"

місто Хмельницький

Фестиваль польової кухні

місто Вінниця

Міжнародний фестиваль "Октоберфест"

місто Кам'янець-Подільський, Хмельницька область

**Рис. 2.2. Фестивалі Поділля (власна розробка автора)**

## РОЗДІЛ 3. ДЕСТИНАЦІЇ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ ТА ПЕРСПЕКТИВИ ЇХ РОЗВИТКУ НА ХМЕЛЬНИЧЧИНІ

### 3.1. Дестинації гастрономічного туризму Хмельницької області

Важливим фактором у розвитку гастрономічного туризму того, чи іншого регіону виступає ресторанний бізнес. Яскравим прикладом є Львів, місто, яке давно стало меккою для подорожуючих, які знаходяться у пошуках нових смаків української кухні.

На сучасному етапі, на ринку ресторанних послуг з'являється новий тренд, яких характеризується відродженням національної, локальної кухні.

Борщем та варениками вже нікого не здивуєш, навіть іноземців. Саме тому більшість закладів, спеціалізацією яких є українська кухня, намагаються знаходити рецепти, які були популярними у певних регіонах країни у давні часи.

На Хмельниччині є заклади, відвідавши які, можна скуштувати страви, основою яких є старовинні рецепти наших предків. Більшість з них є адаптованими під сучасного гостя.



**Рис. 3.1. Заклади з національною кухнею Хмельницької області (власна розробка автора)**

Багато рестораторів спеціально створюють легенди, щоб зацікавити до себе відвідувачів. Це хороший маркетинговий хід, який популярний вже довгі

роки, проте одному з найпопулярніших закладів місцевої кухні Хмельницького він не потрібен, так як будинок у стінах якого розташувався ресторан, має справжню і цікаву багатовікову історію.

Ресторан «Ресторація Шпігеля» знаходиться у найпершій цегляній будівлі центрального району, що була збудована ще на початку двадцятого століття. У особняку проживав відомий місцевий нотаріус, єврей – Ісаак Шпігель (Додаток Г) [35].

Є однією із культурних та історичних пам'яток міста Хмельницького. Входить до складу переліку об'єктів архітектури та містобудування м. Хмельницького, що охороняються згідно рішення Хмельницької міської Ради народних депутатів, яке було прийняте 20 квітня 1995 року.

У ресторації можна скуштувати борщ з копченою грушею та чорносливом, що є традиційним подільським блюдом. Також можна спробувати цукерки з доволі цікавою назвою («хрінові конфети») та не менш незвичною начинкою, яка складається з хрину та меду. Торт з кропивою, мармелад з кульбаб, карпаччо з липовими бруньками – усе це можна скуштувати у даному закладі [39].

У 2020 році заклад став переможцем національної ресторанної премії «Сіль» у номінації «Найкращий ресторан української кухні» [37].

Готельно-ресторанний комплекс “Південна Брама” також має у меню страви, які є характерними для Поділля. Тут можна спробувати борщ з сушеною грушею, чорносливом, на буряковому квасі. Раніше такий рецепт використовувався у селах, що розташовуються на березі річки Дністер [9].

Також у закладі можна скуштувати морквяне морозиво, випити настоянку з бузини, фірмову дичину, яка характерна для замкової кухні Поділля.

«Цукерня Потоцьких» - ресторан, кондитерська, який розташований у центрі Хмельницького. Окрім страв, які сформовані на основі старовинних рецептів, які граф привозив зі своїх подорожей, адаптованих під сучасність, тут можна скуштувати низку страв подільської кухні. До прикладу, саме у помісті Потоцьких в Антонінах уперше на території тодішньої Російської імперії

почалося розведення дзеркального коропа. Аж до середини 1980-х років цей вид вважався чи не єдиною породою сімейства коропових у Російській імперії, а пізніше – у Радянському Союзі. У закладі можна скуштувати уху та рулет з Антонінського коропа.

Подільська ресторація «ФРАНТЪ», що розташована у місті Кам'янець-Подільський пропонує своїм відвідувачам скуштувати страви подільської кухні XIX століття. У меню використане поєднання української, польської та вірменської кухні – найбільш поширених народів, що проживали на території Кам'янця [40].

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

Одним з таких є село Зіньків, що розташоване у Віньковецькому районі Хмельницької області.

Візитною картою є ковбаса та хліб. Кільце ковбаси має яскраво виражений чорний колір (Додаток Б.4). Під час приготування до неї додають кров, проте секрет міститься ще й у печах, секрет побудови яких передається лише вузькому колу людей [33].

Житньо-пшеничний хліб випікають на заквасці, без дріжджів. Одна буханка має вагу до 5 кілограм. Його унікальність заключається у тому, що не черствіє він до тижня часу, а іноді і більше. Так як він є пісним, то замовниками часто виступають монастирі.

«Технологія виготовлення зіньківської ковбаси (чорної) та «Технологія виготовлення зіньківського хліба» внесені до переліку елементів нематеріальної культурної спадщини Хмельницької області.

Також, український центр культурних досліджень створив проєкт під назвою «Гастроспадщина України». Результатом даного проєкту буде створення першої української енциклопедії «Українська гастроспадщина: традиції гостинності та культура приготування страв». Про зінківську ковбасу можна буде прочитати на сторінках праці [47].

Гастрономічний туризм має тісні взаємозв'язки з аграрною сферою.

Розвиток фермових господарств з кожним роком набуває все більшого розвитку. Виробники почали розвивати туризм і популяризувати свою продукцію шляхом дегустацій та екскурсій на фермах. Таким чином, подорожуючі можуть поспілкуватися з власниками, послухати історію створення бізнесу, скуштувати щойно виготовлений продукт.

На території Хмельницької області є фермові господарства, які раді прийняти туристів та показати виготовлення тієї, чи іншої продукції так би мовити «за лаштунками».

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

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

На фермі можна придбати такі види ескарго:

- по-грузинськи
- по-діжонськи
- по-бургундськи
- по-італійськи
- по-мексиканськи
- ескарго мікс

по-грузинськи



по-бургундськи



по-діжонськи



по-італійськи



по-мексиканськи



мікс



**Рис. 3.2. Види ескарго ферми «Tasty Snails» [14]**

Також «Tasty Snails» виготовляють равликову ікру, яка є світовим делікатесом. Вартість 20 грам – 280 гривень.

На фермі проводять екскурсії, на яких власник розповідає увесь процес вирощування равлика. Після ознайомлення з усіма етапами виробництва продукції проходить дегустація, на якій пропонують скуштувати ескарго під різними соусами, скуштувати канапку з ікрою, паштет з філе равлика та поєднати це з білим сухим вином та французьким багетом.

Гастрономічною родзинкою туру стане дегустація страв з равлика. Вишукана та аристократична французька страва-ескарго, познайомить Вас з чудовим смаком філе равлика під різними соусами. Канапка з ікрою равлика, яка є найдорожчою в світі ікрою, дозволить вам пізнати нові смакові відчуття. Ніжний паштет з філе равлика стовідсотково переконає Вас у неповторності смаку цих маленьких молюсків. Усе це поєднується із італійським білим сухим

вином та французьким багетом. Вартість такої атракції – 300 гривень з людини [14].

На території Хмельниччини у селі Жижниківці, Білогірського району розташувалася ще одна равликова ферма – «Family snails farm», історія якої розпочалася у 2017 році. Вже через рік після заснування було зібрано чотири тони равлика.

Виробництво проходить у 7 етапів:

1. Репродукція;
2. Інкубація;
3. Відгодівля;
4. Збір;
5. Мийка;
6. Сушка;
7. Гібернацію

Після проходження семи етапів, на виході отримується готовий до споживання продукт.

Ферма розташована поблизу озера, яке оточене ялинами та соснами, що дозволить під час екскурсії задовільнити не лише свої фізіологічні потреби у споживанні їжі, але й духовно відпочити від міської метушні.

Найкращим часом для відвідування равликової ферми є період з травня по серпень.

На фермі можна посмакувати:

- равликову ікру;
- маринованого равлика;
- равлика у томатному соусі;
- равлика фаршированого соусом песто;
- варене м'ясо равлика [43].

У Теофіпольському районі, у селі Волиця знаходиться акваферма, яка займається розведенням африканських мармурових сомів. Рибу тут годують

кормами, що містять рибне борошно. Вода, що поступає у басейни має два ступені очищення: механічний; біологічний.

Риба проходить лабораторні тести та визнана екологічно чистим продуктом.

Завітавши на акваферму можна спробувати два види ковбаси – рублену та з фаршу, яка виготовляється шляхом коптіння м'яса гарячим та холодним методами [26].

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

Вже понад 20 років Микола Прудивус, власник бізнесу, займається вирощуванням, збором лікарських рослин, виробництвом чаїв, приправ, настоянок.

Понад 30 гектарів землі задіяні під посадку лікарських трав. Окрім використання власної землі, налагоджена співпраця з місцевим населенням, яке постачає рослини для трав'ярні.

На полях ростуть фенхель і шавлія, розторопша, валеріана, меліса та ехінацея. Також заготовляються деревій, звіробій та інші дикорослі рослини.

Усі трави висушуються лише екологічними методами. Винаходом власника є сушіння за допомогою гарячого повітря, яке подається з вулиці.

У найближчих планах – створення екопарку лікарських рослин. Головною метою є залучення туристів до регіону, ознайомлення з травами, що тут вирощуються.

На сьогоднішній день «Трав'ярня» радо вітає туристів з різних куточків України. Завітавши у гості можна продегустувати різні види чаїв (понад 30 видів), настоянок [46].

У селі Чабанівка, Кам'янець-Подільського району з давніх часів займалися вівчарською справою. Саме тому тут розташувалася еко-ферма «Ласоп», яка є виробником натуральної сирно-молочної продукції. Ферма є

єдиною в Україні, яка має сертифікацію для розведення овечого господарства французької породи Lacaune. Підприємство розміщене в межах національного природного парку «Подільські Товтри».

«Lacop» має обладнання, яке дозволяє безконтактно доїти овець. Продукція ферми поєднала у собі безпечну, екологічну складові, що дарує споживачеві надзвичайно високоякісний та унікальний продукт.

Виробник має широкий асортимент продукції, а саме сири:

- Лакон-трюфель;
- Пекоріно;
- Манчего;
- Рікота;
- Пекоріно з прованськими травами;
- Манчего з брусницею;
- Фета;
- Парміно;
- Бринза.

На еко-фермі завжди раді гостям. Сюди можна завітати, щоб поспостерігати за вівцями, що більшу частину року мають можливість вільного випасу, скуштувати свіжовиготовлену продукції, насолодитися кліматом даної місцевості [57].

### **3.2 Виноробні Поділля**

Виноробством на території України займаються з давніх-давен. Його історія сягає вже понад чотири тисячі років. Поблизу Дністра, завдяки унікальному клімату місцевості, виноградарством та виготовленням вина займалися ще фракійці .

Важливим є те, що виноград, який вирощували в межах Поділля був не завезений, а окультурений.

На сьогодні, в межах Хмельницької області існує терруар, вино якого відрізняється від інших за рахунок кліматичних особливостей території.

У 1931 році була заснована «Спілка садівників теплого Поділля» (Додаток Г). Головою був обраний Циріл Чарковський-Голейовський, який мав найбільший виноградник у краї, площею понад 34 гектара [41].

Навесні 2019 року була створена організація, яка носить назву «Спілка виноградарів і виноробів Подільських Товтр»

Вироблення вина на території краю може розглядатися, як один з факторів, що впливає на розвиток гастрономічного туризму області. Енофіли, поціновувачі вина, завжди шукають нових локацій, смаків напою.

Спеціалізацією виноробів краю є столові та ігристі вина.

У 2016 році, у селі Кульчиївці Кам'янець-Подільського району, була відкрита виноробня. Вона є досить маленькою, так як площа виноградників займає усього 0,5 гектара. У рік отримується понад 800 літрів вина.

У селі Довжок Кам'янець-Подільського району розташувалася сімейна виноробня «Old Town», на якій з 2016 року виготовляється вино. Чотирма роками раніше на території, площею близько одного гектара, був посаджений виноград. Зростає на вапнякових ґрунтах. Вино має бочкову витримку від трьох місяців і більше. Виноград використовують не лише власний, але й придбаний в Одеській області. Обсяги виробництва складають близько трьох тисяч літрів вина на рік [7].

У тому ж, Кам'янець-Подільському районі, де розташовані дві попередні винарні, знайшла собі місцину і родинна виноробня Анатолія Зелениці. У 2012 році у селі Гораївка розпочалося виготовлення вина. Зростає виноград на суглинкових та вапнякових ґрунтах. Вино витримується у бочках з французького дубу від 6 місяців і більше. У рік виробляється близько 5 тисяч літрів вина. Власники попіклувалися про створення своєї лабораторії на території виробництва.

Тут вирощуються досить цікаві та незвичні сорти винограду – Мускат Блау, Адельміна, Шабреву. Власник придбав пристрій, який контролює

температуру бродіння і мікрооксидації. Вино зберігається у бочках як нашого, так і до прикладу французького, американського дубу [6].

У 2020 році були розроблені закуски власного приготування, які оцінюються як етнотуристичний продукт. У тому ж році був відкритий невеличкий готель для туристів [7].

Село Калюс Новоушицького району. Колись, на території поселення був завод, що спеціалізувався на виробництві вина, а сьогодні власник виноробні «Kalyus Winery» продовжує місцеві традиції. У 2015 році було розлито першу домашню партію авторського вина. З кожним роком урожаї та обсяги виробництва зростали, і врешті Юрій Данилюк наважився придбати необхідне обладнання та запустити власний бренд, з історичним ім'ям Kalyus Winery. У 2019 році були розроблені сучасні етикетки та налагодилася логістична складова підприємства. А влітку 2019 року, промарковані свіжими етикетками, перші пляшки відправились до своїх замовників [12].

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

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

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

- Екскурсію підприємством;
- Лекцію з історії та особливостей виноробні;
- Дегустацію вин (6 видів);
- Закуски, яка представлена сезонними фруктами, фермерським сиром тощо.

Оскільки село Калюс розташоване на березі Дністра, то тут є велика кількість місць для ночівлі, магазини, налагоджена інфраструктура, що безумовно позитивно впливає на збільшення потоку туристів до винарні.

Виноробня «Bohdan's Winery» розташувалася у мальовничій Бакоті, а саме у селі Каветчина. Зростає виноград на суглинистому ґрунті, який має значний вміст вапняку. Виноградники займають понад один гектар землі.

Винарня була заснована у 2012 році Богданом Павлієм, а вже через два роки місцеве біле вино Йоханітер, під час дегустації, яка проводилася Асоціацією сомельє України, отримало перше місце. Всього на «Bohdan's Winery» виготовляють біля десяти вин. Більшість з них білі. Також є два рожевих та 2 червоних. У 2019 р. на конкурсі «Одеський залив» були нагороджені сріблом такі вина як «Барбариска» та «Бакота» (Додаток Е) [7].

Приїхавши у Каветчину, можна відвідати дегустацію. На винарні є зала, яка може прийняти одночасно близько 15 осіб [46].

У 2019 році, Cavetchina Johanniter було оцінене у 85 балів Винним гідом України, а у 2020 році, «Барбариска» отримало 82 бали. Такі оцінки є одними з найвижчих серед представлених вин даного краю [7].

Влітку 2020 року, виноградар отримав ліцензію, яка дозволяє виготовляти вино. Весною 2021 року вино можна буде купити у мережевих супермаркетах, ресторанах [23].



**Рис. 3.3. Виноробні Хмельницької області (власна розробка автора)**

### 3.3. Перспективи розвитку гастрономічного туризму у Хмельницькій області

Хмельницька область має вигідне географічне положення. Сприятливі кліматичні та природні умови, багатий рослинний та тваринний світ, різноманіття ландшафту, родючі чорноземи – усе це є на території Хмельниччини. Межує з Вінницькою, Рівненською, Тернопільською та Чернівецькою областями.

Туризм відіграє важливу роль економічному розвитку тієї, чи іншої території. Стрімкий розвиток гастрономічного туризму дає змогу стати популярними у туристичного напрямку тим регіонам, які слабо розвинені.

Більшість туристичних місць, до прикладу морські курорти, користуються попитом лише у сезон. Великою перевагою гастрономічного туризму виступає відсутність сезонності. Наявність дестинацій, які є привабливим для туристів у гастрономічному напрямку, можуть функціонувати та приймати гостей круглий рік.

Їжа, у сучасному світі є не тільки важливою фізіологічною складовою функціонування людини, а й джерелом отримання емоцій, вражень, пізнання традицій, культури тієї, чи іншої місцевості.

Метою гастрономічного туру є отримання насолоди від споживання їжі, куштування страв та напоїв, що є автентичними та притаманними для локації до якої приїхав турист.

Під час туру можна ознайомитися ближче з особливостями виникнення страви, продукту, власноруч спробувати приготувати блюдо за старовинною рецептурою, або ж зібрати виноград, мед, чи інший продукт.

Важливою складовою у розвитку туризму є розвиток інфраструктури. Турист має мати можливість легко дістатися до пункту призначення, особливо якщо він не користується послугами туристичної, агенції, а їде своїм ходом.

Хмельницька область має широкорозгалужену транспортну мережу. По-перше, дістатися до обласного центру можна майже з будь-якого великого міста України залізничним транспортом, не кажучи вже про автобусні

перевезення. В межах області курсує багато автобусів у різні куточки регіону, потяги. Тому дістатися до потрібної локації буде легко.

При дослідженні перспектив гастрономічного туризму Хмельницької області, варто описати напрями, які можуть розвиватися на цій території.

Проаналізувавши ресурсний потенціал та дестинації, що приваблюють любителів гастрономічного туризму можна виділити такі напрями:

- Відвідування ресторанів та кафе у яких можна спробувати місцеву кухню. Заклади, які включають до меню страви подільської кухні набирають все більшої популярності. З кожним роком можна зустріти у ресторанах все більший вибір смаколиків, які приготовані за старою рецептурою, проте інтерпретовані до сучасних вподобань людей;

- Винні тури. На території області є чимало виноробень, які мають спеціальні зали для дегустації. Окрім того на своїй території вони будують міні-готелі, тим самим створюють місця для ночівлі туристів. Тобто, власники винарень зацікавлені у розвитку гастрономічного туризму краю;

- Лікувальні, екологічні тури. Наприклад, приїхавши на Бакоту, можна не тільки насолодитися краєвидами місцевості, подихати свіжим повітрям, побувати в унікальній кліматичній зоні, яку багато хто порівнює з Кримом, але й назбирати ягід, попити чай з лікарських рослин у «Трав'ярні». Таким чином відбувається поєднання екологічного туризму з гастрономічним аспектом;

- Равликові тури. Навіщо їхати до Франції, якщо можна «привезти» її сюди. Равликові ферми, що розташовані на території Хмельницької області раді вітати туристів з усіх куточків України на своїх дегустаціях;

- Сирний напрям. У Кам'янець-Подільському районі знаходиться еко-ферма, яка спеціалізується на виготовленні сиру. На ній використовуються сучасні технології, можна спостерігати за вівцями, насолоджуючись красою Подільських Товтр. Насправді, ферм, що виготовляють сири на території області є декілька, проте більшість з них є необлаштованими для прийняття туристів;

- Фестивальний напрям. Подієвий туризм набирає все більшої популярності. Хмельницька область має декілька гастрономічних фестивалів на яких можна скуштувати страви подільської кухні, або ж придбати екологічно вирощений локальний продукт.



**Рис. 3.4. Напрями гастрономічного туризму Хмельницької області (власна розробка автора)**

Аналізуючи наявність ресурсів, багатовікову історію краю, автентичні страви, велику кількість фермерських господарств – Хмельницька область має усі можливості задля успішного розвитку гастрономічного туризму.

Важливою умовою для успішного розвитку даного виду туризму є залучення влади обласного, місцевого рівня, голів територіальних громад. Створення асоціацій, організацій, центрів гастрономічного туризму будуть сприяти швидкому зростанню даного туристичного напрямку у межах Хмельницької області. Також важливою є організація кадрів, які є спеціалістами у даній галузі. Експертів можна залучати з уже розвинених у гастрономічному напрямку областях. Вони зможуть поділитися своїм досвідом, підказати як краще рухатися, з чого почати діяти і на що потрібно звернути

увагу в першу чергу. Залучення місцевих засобів масової інформації та лідерів думок, також допоможуть пришвидшити темпи розвитку гастрономічного туризму території. Є велика кількість туристичних блогерів, які залюбки приїдуть та покажуть нову туристичну дестинацію своїм підписникам.

Отже, Хмельницька область має всі умови для розвитку гастрономічного туризму: достатню кількість ресурсів, історико-культурне надбання, смачні страви подільської кухні, еко-ферми. Усе це поєднується з мальовничою красою краю. Якщо влада закладатиме кошти у бюджет для розвитку гастрономії у краї, то вже за декілька років даний регіон буде туристичною меккою для усіх гурманів.

## **ВИСНОВКИ**

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

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

Гастрономічний туризм дає можливість кожному бажаному спробувати локальні продукти та страви, що вирощені саме в тій місцевості та приготовлені за традиційними рецептами, а по можливості й самому взяти участь у кулінарному процесі. Це і є головна мета гастрономічного туризму, що відрізняє даний вид туризму від усіх інших і робить його унікальним.

Проаналізувавши понятійний апарат гастрономічного туризму можна зробити висновок, що на сьогодні не існує єдиного чіткого визначення «гастрономічного туризму». Доробки, дослідження даної тематики знаходяться на початковому етапі свого розвитку.

Кулінарний туризм є складовою усіх турів, так як споживання їжі є одним з важливих факторів, що забезпечує нормальне функціонування людини.

Досліджуючи аспект подієвого туризму, у розрізі його поєднання з гастрономією, ми дійшли висновку, що фестивалі, які проходять в межах України стають популярнішими з кожним роком, їх кількість невпинно зростає. Така динаміка гарно впливає на розвиток гастрономічного туризму у тому, чи іншому регіоні.

Українська кухня, що формувалася впродовж століть відображає у собі традиції, культуру та звичаї українського народу. Саме тому її потрібно популяризувати у ресторанній справі. Відкриття закладів, спеціалізацією яких є традиційна кухня краю, дає змогу не лише відновити приготування страв за старовинними рецептами, але й зберегти традиції та культурне надбання наших предків.

Одна з найбільших спільнот про подорожі – Younderbound, у 2016 році опублікувала список 20 країн з найсмачнішою у світі кухнею. До нього увійшла й Україна. Це говорить про те, що українські страви користуються популярністю не лише на території країни, але й далеко за її межами. Завдяки залученню іноземних гастротуристів, паралельно буде відбуватися й позитивний вплив на економіку держави.

Дослідження подільської кухні, привело нас до висновку, що попри надзвичайно багатий вибір страв, наявність унікальної рецептури, вона є недооціненою.

На даний час, власники ресторанної сфери потрохи намагаються відроджувати саме місцеву кухню, додавати її до меню своїх закладів,

Досліджуючи DESTИНАЦІЇ Хмельницької області, її мультинаціональну, різнобарвну традиційну кухню, можна дійти висновку, що вона має хорошу ресурсну складову для розвитку гастрономічного туризму.

Щороку, в межах області проходить низка гастрономічних фестивалів, які приваблюють туристів, тим самим позитивно впливають не лише на кулінарний туризм, але й на економіку області.

Важливим є те, щоб фестивалі мали стабільність та проходили з року в рік, таким чином будуть формуватися постійні гості, відвідувачі.

Оскільки область має аграрну спеціалізацію, і близько 80% території займають земельні угіддя, в її межах є надзвичайно велика кількість ферм, підприємств. На сьогоднішній день, деякі виробники зрозуміли, що можна заробляти не лише на виготовленні продукції, але й за допомогою туризму. Саме тому на Хмельниччині стало можливим посмакувати вино, равликів, сир, у спеціально обладнаних дегустаційних залах. Також, деякі власники бізнесу облаштували поблизу своїх підприємств місця для ночівлі, що є ще одним додатковим способом прибутку.

На території області є територіальні громади в межах яких розташовані потенційно привабливі DESTИНАЦІЇ для гастрономічного туризму. Деякі з них

намагаються об'єднатися та створити спільний продукт, або ж туристичний шлях.

Ресторанна сфера також має сильний вплив на гастрономічний туризм. Ресторанція Шпігеля, Південна брама, Франт та інші заклади області мають у своєму меню страви традиційної кухні, які виконані у сучасній інтерпретації. Це дає змогу туристу через їжу відчувати історію, традиції та культура народ.

Кількість подорожуючих, які цікавляться унікальними, теруарними продукту надзвичайно велика. Саме тому, області які мають ресурси повинні займатися розвитком гастрономічного туризму. Цей вид туризму дозволяє з здавалось би просто господарства, на якому вирощують продукт, зробити мегаприбуткове та туристичне місце.

Як було зазначено у роботі, важливою складовою для подальшого розвитку туризму є залучення місцевої влади, закладення коштів у бюджет для розвитку гастрономічного туризму, закладення даного виду туризму до стратегій розвитку тощо.

Проаналізувавши одні з останніх досліджень, можна зробити висновки, що кількість туристів збільшується на тій території, де відбувається процес створення нових туристичних продуктів гастрономічного туризму – фестивалів, ярмарок, народних свят. Такі події формують неабиякий інтерес серед подорожуючих до тієї, чи іншої туристської дестинації. Завдяки проведенню фестивалів не лише зростає потік туристів, але й відбувається процес розвитку локальних господарств, готельно-ресторанного бізнесу, що напряду впливає на економічну складову держави. Найактивнішим сезоном для таких дійств є літньо-осінній період, а базовими дестинаціям для гастрономічних маршрутів по Хмельницькій області є: м. Хмельницький, м. Кам'янець-Подільський, селища Зіньків та Врублівці. Область має достатню кількість ресурсів та великий потенціал для того, щоб стати конкурентоспроможною серед інших регіонів країни.

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

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Артюх Л. З історії народної кухні. Сало. Каша. Неопалима купина. 1995. № 5-6. С. 32-33.
2. Баженов Л.В., Винокур І.С., Гуменюк С.К. та ін.. Нариси історії Поділля: на допомогу вчителю. Хмельницький: Облполіграфвидав, 1990. 327 с.
3. Басюк Д. І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні. *Наук. пр. НУХТ*. 2012. № 45. С. 128–132.
4. Бигос по польски, класический рецепт. Вкус и еда: веб-сайт. URL: <https://vkyseda.ru> (дата звернення: 20.11.2020).
5. Важинський С.Е., Щербак Т.І. Методика та організація наукових досліджень. Суми: СумДПУ імені А. С. Макаренка, 2016. 260 с.
6. Винна географія: вина Поділля, про які варто знати. Uwines: веб-сайт. URL: <https://uwines.com.ua> (дата звернення: 03.02.2021)
7. Винний гід України. URL: <https://www.uabestwine.com> (дата звернення: 25.01.2021).
8. Вишневська Г.Г. Потенціал кулінарних турів у контексті спеціалізованого. *Актуальні проблеми історії, теорії та практики художньої культури (Національна академія керівних кадрів культури і мистецтв)*. 2013. № 31. Київ С. 112–118.
9. Гастроподорожі з Дмитром Борисовим: Поділля. Зручно тревел: туристичний портал. URL: <https://zruchno.travel> (дата звернення: 22.12.2020).
10. Гатауллина С.Ю., Томашек М.Н. Анализ перспектив развития гастрономического туризма в Приморском крае. Владивосток: Издательский дом Дальневост. федерал. ун-та, 2013. 141 с.
11. Годзя, базьоня і бабка негре. День: веб-сайт. URL: <https://m.day.kyiv.ua> (дата звернення: 20.11.2020).
12. Господар з Хмельниччини віродив старовинні виноградники. Ogorodniki news: веб-сайт. URL: <https://ogorodniki.news> (дата звернення: 03.02.2021).

- 13.Гречаники простейшие. Повар.ру: веб-сайт. URL: <https://povar.ru/>
- 14.Еко-ферма «Tasty snails». URL: <https://tastysnails.com/ekskursiyi/> (дата звернення: 12.01.2021).
- 15.Забуті рецепти і традиції: у Хмельницькому вперше проходить фестиваль вуличної їжі по-проскурівськи. Новини Хмельниччини: веб сайт. URL: <https://ye.ua> (дата звернення: 14.12.2020).
- 16.Закон України «Про туризм». Відомості Верховної Ради України, 1995. № 31, ст.24. URL: <https://zakon.rada.gov.ua>
- 17.Ілюстрована енциклопедія українського народу. Звичаї. Свята. Традиції. 2-ге вид., стер. Харків: Книжковий Клуб, 2014. 416 с.
- 18.Історія Ярмолинець. Ярмолинецька центральна бібліотека; веб-сайт. URL: <http://biblioyar.at.ua> (дата звернення 20.11.2020).
- 19.Ковешніков В.С., Гармаш В.В. Винний та гастрономічний туризм: важливий потенціал розвитку економіки. *Інвестиції: практика та досвід*. 2017. № 4. С. 32–37.
- 20.Корнілова Н.В. Гастрономічні фестивалі в Україні як фактор розвитку гастрономічного туризму. *Агросвіт*. 2018. № 20. С. 21-26.
- 21.Корнілова В. В. Сучасні тенденції розвитку гастрономічного туризму. *Ефективна економіка*. 2018. № 2. URL: [http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/2\\_2018/37.pdf](http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/2_2018/37.pdf) (дата звернення: 14.11.2020).
- 22.Кукліна Т. С. Гастрономічний туризм на туристичному ринку України. URL: <http://www.sworld.com.ua/konfer30/682.pdf>
- 23.Лаппо В.В. Основи педагогічних досліджень.Івано-Франківськ: НАІР, 2016. 284 с.
- 24.Морозов В.В. Предмет наукових досліджень і принципи дослідницької діяльності у системі педагогічного процесу. URL: [file:///D:/torrent/Nopa\\_2013\\_116\\_8.pdf](file:///D:/torrent/Nopa_2013_116_8.pdf) (дата звернення: 11.11.2020).

25. Навесні 2021 року в магазинах та ресторанах можна буде купити вино, яке виробляється у Бакоті. Незалежний громадський портал. URL: <https://ngp-ua.info/2020/11/47818> (дата звернення: 17.12.2020).
26. На Хмельниччині фермер вирощує африканських сомів. Суспільне: веб-сайт. URL: <https://suspilne.media> (дата звернення: 15.01.2021).
27. Нездоймінов С.Г. Терруар як основа розвитку винного туризму на півдні України. Агросвіт. 2013. № 22. С. 46–52.
28. Олена Павлова про подільську кухню. ВеЖА: інформаційний портал. URL: <https://vezha.ua> (дата звернення: 21.11.2020).
29. Омельницька В.О. Сутність та класифікація видів гастрономічного туризму. *Приазовський економічний вісник*. 2018. №1(6). С.15-20.
30. Офіційний сайт Всесвітнього економічного форуму. 2014. URL: [http://www3.weforum.org/docs/TTCR/2013/TTCR\\_OverallRankings\\_2013.pdf](http://www3.weforum.org/docs/TTCR/2013/TTCR_OverallRankings_2013.pdf)
31. Офіційний сайт Всесвітньої асоціації кулінарного туризму. URL: <https://worldfoodtravel.org> (дата звернення: 10.11.2020).
32. Офіційний сайт Глобальної асоціації гастрономічного туризму. URL: <https://www.globalfoodtourism.com> (дата звернення: 10.11.2020).
33. Офіційний сайт інституту громадянського суспільства. URL: <https://www.csi.org.ua> (дата звернення: 10.01.2021).
34. Офіційний сайт Кам'янець-Подільського державного історичного музею-заповідника. URL: <http://muzeum.in.ua> (дата звернення 26.12.2020).
35. Офіційний сайт управління культури та туризму Хмельницької міської ради. URL: <https://www.kult.km.ua> (дата звернення: 09.01.2021).
36. Офіційний сайт Хмельницької обласної державної адміністрації. URL: <https://www.adm-km.gov.ua> (дата звернення: 23.11.2020).
37. Переможці національної ресторанної премії Сіль 2020. Сіль – ресторанна премія: веб-сайт. URL: <https://saltawards.com> (дата звернення: 16.12.2020).

38. Під Кам'янцем вируватиме кулінарний фестиваль. Поділля news: інформаційний портал. URL: <https://podillyanews.com> (дата звернення 25.12.2020).
39. Подільська кухня: зінковська ковбаса, липові бруньки і цукерки з хріном. Sgotov: кулінарний сайт. URL: <http://sgotov.com> (дата звернення: 11.01.2021).
40. Подільська ресторація Франт. URL: <https://restaurantok.business.site/> (дата звернення: 11.01.2021).
41. Подільські терруари. Подолянин: приватна газета. URL: <http://podolyanin.com.ua> (дата звернення: 22.01.2021).
42. Путівник. Хмельницька область / редкол.: І. Курус (голова), Л. Баженов, Ю. Боев та ін.; худож. Б. Логінов, П. Машков. К.: Богдана, 2010. 320 с.: 1000 іл.
43. Равликова ферма «Family snails farm». URL: <https://snails-farm.com> (дата звернення: 14.01.2021).
44. Расулова А.М. Потенціал ресторанного бізнесу у розвитку гастрономічного туризму України. *Економіка та держава*. 2015. № 5. С. 78–83.
45. Саламатіна С.Є. Стан та перспективи розвитку гастрономічного туризму на півдні Одещини. *Наукові праці ОНАХТ*. 2014. №46. С.325–329.
46. Староушицька громада. Територія успішних інвестицій. URL: <http://suinvest.biz/project> (дата звернення: 22.01.2021)
47. Український центр культурних досліджень. URL: <http://uccs.org.ua> (дата звернення: 12.12.2020).
48. «У мене таке відчуття, ніби я видобуваю золото» — Олена Павлова про кухню Поділля. Вінниця ОК: веб-сайт. URL: <http://vinnitsaok.com.ua> (дата звернення: 20.11.2020).
49. У місті Бар відбувся другий Міжнародний фестиваль-ярмарок Apple Bar. Моя Вінниця: інформаційний портал. URL: <https://www.myvin.com.ua> (дата звернення: 27.12.2020).

50. Фармацевтична енциклопедія. Наукове дослідження. URL: <https://www.pharmencyclopedia.com.ua>
51. Фестиваль борщу. Моє місто: веб-сайт. URL: <https://moemisto.ua/vn/festival-borschu-173173.html> (дата звернення: 27.12.2020).
52. Фестиваль польової кухні пам'яті Тараса Сича. Моє місто: веб-сайт. URL: <https://moemisto.ua/vn/festival-polovoyi-kuhni-22252.html>
53. Фестиваль-ярмарок Apple Bar. Зручно тревел: туристичний портал. URL: <https://zruchno.travel> (дата звернення 27.12.2020).
54. Харенко Д.О., Дишкантюк О.В., Саламантіна С.Е., Каоваленко Л.М. Дослідження гастрономічного бренду туристичної дестинації. *Розвиток продуктивних сил і регіональна економіка*. 2018. С.15.
55. Хименко І.С. Гордін Б.Л., Георгієвський М.І. та ін. Українські страви. Київ: Вид-во технічної літератури, 1957. 454 с.
56. Global Report on Food Tourism, World Tourism Organization (UNWTO). 2012. Madrid, Spain. URL: <https://www.e-unwto.org/> (дата звернення: 14.12.2020).
57. Lacon – еко-ферма. URL: <https://lacon.com.ua/> (дата звернення: 17.12.2020).
58. Naumov, N., Costandachi, G. (2021). Creativity and Entrepreneurship: Gastronomic Tourism in Mexico. *Innovation and Entrepreneurial Opportunities in Community Tourism*. 2021. pp.90-108. DOI: 10.4018/978-1-7998-4855-4.ch006.
59. The 20 Best Countries in the World for Food. Yonderbound. URL: <https://yonderbound.com> (дата звернення 15.11.2020).
60. Top 10 Most Popular Ukrainian Foods. Chef's Pencil. URL: <https://www.chefspencil.com> (дата звернення: 14.11.2020).

## ДОДАТКИ

## Класифікація видів гастрономічного туризму [29]

Ознака класифікації	Підвид турів	Характеристика туристичної діяльності
За розташуванням туристичного місця	Сільський	Збір лісних ягід, овочів і фруктів, полювання на трюфелів або прогулянку по дорогах виноробства
	Міський	Відвідування ресторанів із дегустацією делікатесних і фірмових страв
За видом конкретного продукту або напою	Винні	Відвідування виноградників та екскурсії на виноробні господарства з дегустацією вин
	Пивні	Відвідування пивоварень, як великих так і домашніх, дегустації
	Сирні	Відвідування заводів і сирних льохів, дегустації
	Шоколадні	Відвідування шоколадних фабрик, дегустації
	Чайні	Відвідування чайних плантацій, фабрик із розфасовування продуктів збирання
	Кавові	Відвідування кавових плантацій, фабрик із розфасовування продуктів, збирання
	Агро	Відвідування агрокомплексів, фермерських угідь
	Фруктово-ягідні	Дегустація фруктів, овочів, які притаманні для цієї місцевості, країни
За метою подорожі	Змішані	Поєднання декількох спеціалізацій
	Культурно-пізнавальний	Відвідування різних екскурсій
	Оздоровчий	Дегустація чайних зборів із цілющих трав; меду в поєднанні з апітерапією, винотерапія, дієтотерапія
За напрямом подорожі	Гурман	Дегустація страв та напоїв гастрономічними спеціалістами (сомельє, дегустатор)
	Святковий	Відвідування та участь у гастросвятах
Особливі	Фестивальний	Відвідування та участь у гастрофестивалях
	Гастродипломатія	Організація дипломатичних прийомів на усіх рівнях з урахуванням кулінарних особливостей країн гостей та країни-організатора

## Приклади традиційної кухні Хмельниччини



Рис. Б.1. Гречаники [13]

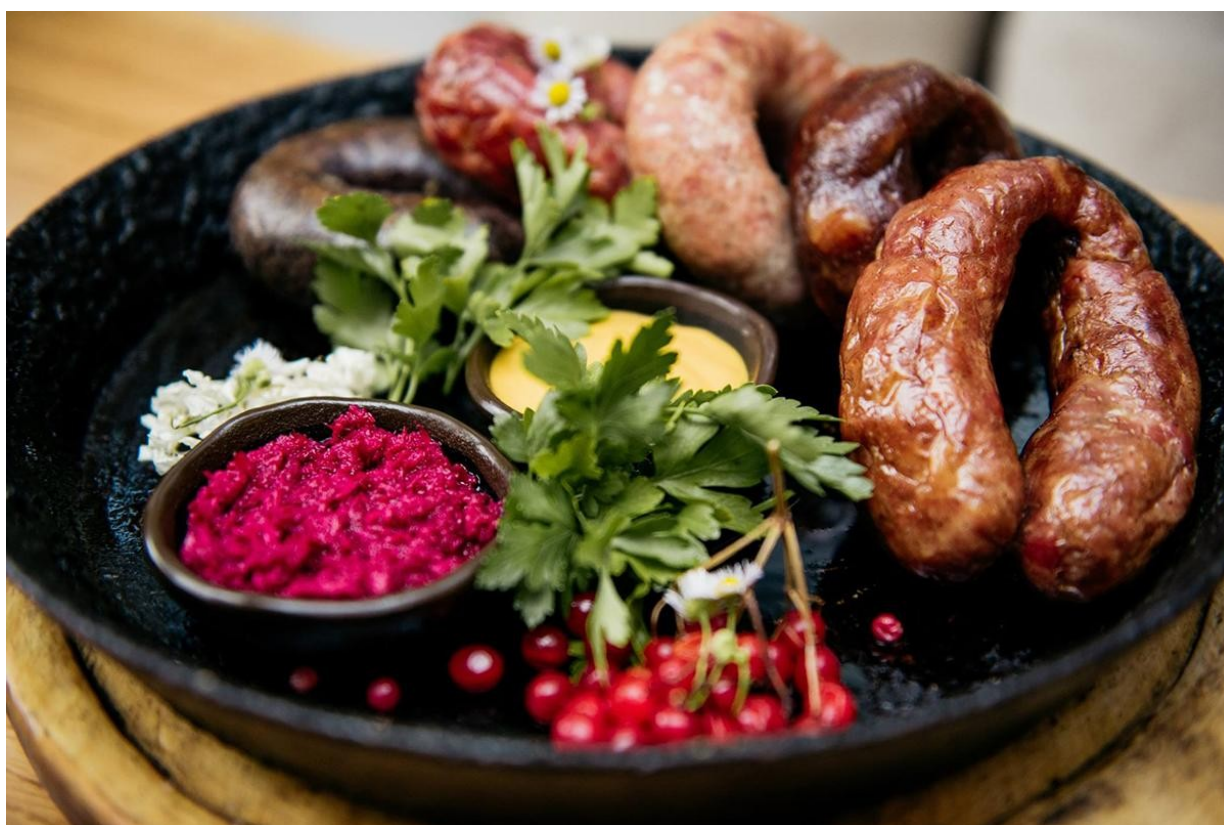


Рис. Б.2. Ведерей – картопляна ковбаса [9]



Рис. Б.3.Бігос [4]



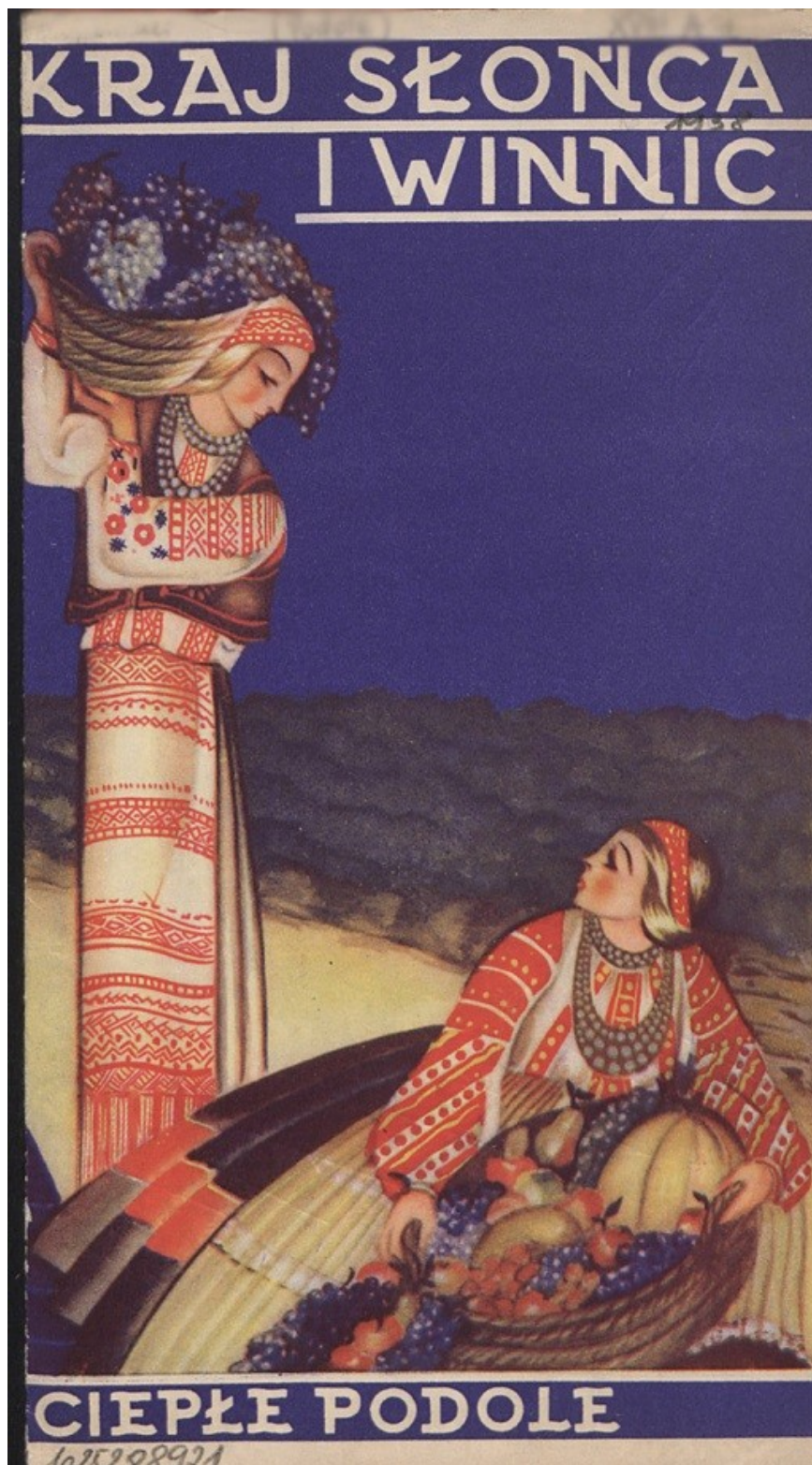
Рис. Б.4.Зіньківська ковбаса та хліб [33]

## Фестиваль «Apple Bar», місто Бар [53]



**«Ресторація Шпігеля» м. Хмельницький [35]**

«Поділля - край сонця та вина» (рекламний постер 1930-х років) [41]



## Вина з виноробні «Bohdan's Winery» [6]

