

**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ТАРАСА ШЕВЧЕНКА**

ГЕОГРАФІЧНИЙ ФАКУЛЬТЕТ

КАФЕДРА КРАЇНОЗНАВСТВА ТА ТУРИЗМУ

**ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ В УКРАЇНІ: СУЧАСНИЙ СТАН ТА
ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ (НА ПРИКЛАДІ ЛЬВІВСЬКОЇ ТА
ЗАКАРПАТСЬКОЇ ОБЛАСТЕЙ)**

Галузь знань: 24 Сфера обслуговування

Спеціальність: 242 Туризм

Освітня програма: Туризм

Спеціалізація: Міжнародний туризм

Кваліфікаційна робота бакалавра
студентки IV курсу
денного відділення
Корнієнко Євгенії Олександрівни



Науковий керівник
к. геогр. н., асистент Корома Н.С.

ЗМІСТ

ВСТУП	4
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИКО-МЕТОДИЧНІ ОСНОВИ ДОСЛІДЖЕННЯ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ	6
1.1 Історія виникнення та сучасний стан гастрономічного туризму у світі.....	6
1.2 Класифікація гастрономічних турів.....	9
1.3 Методика дослідження гастрономічного туризму.....	10
Висновки до розділу 1.....	12
РОЗДІЛ 2. ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ ЯК ПЕРСПЕКТИВНИЙ НАПРЯМ РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ В РЕГІОНАХ УКРАЇНИ	14
2.1 Тенденції розвитку гастрономічного туризму на території України.....	14
2.2 Місце гастрономічного туризму серед інших видів туризму в Україні.....	16
2.3 Проблематика розвитку гастрономічного туризму: аналіз відмінностей між світовими тенденціями та ситуацією в Україні	18
Висновки до розділу 2.....	21
РОЗДІЛ 3. НАПРЯМКИ РОЗВИТКУ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ОПТИМІЗАЦІЇ ФУНКЦІОНУВАННЯ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ (НА ПРИКЛАДІ ЛЬВІВСЬКОЇ ТА ЗАКАРПАТСЬКОЇ ОБЛАСТЕЙ)	22
3.1 Пріоритети розвитку гастрономічного туризму в Закарпатській області...22	22
3.2 Пріоритети розвитку гастрономічного туризму в Львівській області.....	26
3.3 Напрямки удосконалення та перспективи розвитку гастрономічного туризму в Україні	28
Висновки до розділу 3.....	34

ВИСНОВКИ.....	36
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	40
ДОДАТКИ.....	44

ВСТУП

Актуальність теми. Дослідження гастрономічного туризму є актуальним, оскільки цей вид – явище нове і його розвиток в світі поетапно набирає обертів, але рівень вивчення даної теми поки маловідомий. Гастрономічний туризм підходить тим, хто бажає внести в свою поїздку щось незвичайне, відчувати культуру країни і людей через їжу, яку вони їдять. Останнім часом мода на гастрономічні тури активно розвивається. Такий вид туризму поки тільки починає з'являтися в Україні, і подібних турів дуже мало, тому компоненти гастрономічних турів додають в основні програми. Західна Україна, а саме Закарпатська та Львівська область є одними з найпопулярніших та найрозвиненіших в гастрономічному туризмі. Через те що на території цих областей мешкають різні національності, вони створюють унікальну кулінарну культуру. Тому це перспективний напрямок туристичного бізнесу.

Об'єкт дослідження – це гастрономічний туризм Львівської та Закарпатської області.

Предметом дослідження є туристично-рекреаційний потенціал та тенденції розвитку гастрономічного туризму у Львівській та Закарпатській областях.

Метою дипломної роботи є визначення специфічних особливостей гастрономічного туризму України та його розвиток на прикладі Львівської й Закарпатської областей.

Для досягнення поставленої мети були сформульовані **наступні завдання:**

- дослідити сутність та історію розвитку гастрономічного туризму в світі та Україні;
- розглянути класифікацію гастрономічних турів;
- описати методи дослідження гастрономічного туризму;
- визначити туристично-рекреаційний потенціал Львівської та Закарпатської областей;

- проаналізувати перспективи розвитку гастрономічного туризму у Львівській та Закарпатській областях.

Теоретичною основою дослідження є праці таких вчених, як Міцко М. А., Галушак І., Базюк Д., Жданова О. та інші.

Джерелами фактичних даних є матеріали навчальних посібників, засоби масової інформації, енциклопедії, мережа Інтернет.

При написанні дипломної роботи були використані **методи**: аналіз, системний підхід, узагальнення, порівняння.

Структура роботи: робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел та додатків. Загальний обсяг роботи становить 53 сторінок. У роботі використано 32 джерела.

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИКО-МЕТОДИЧНІ ОСНОВИ ДОСЛІДЖЕННЯ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ

1.1. Історія виникнення та сучасний стан гастрономічного туризму у світі

Термін "кулінарний туризм" був запропонований у 1998 році Люсі Лонг, доцентом кафедри народної культури Державного університету Боулінг-Грін (Боулінг-Грін, США). У 2012 році термін кулінарний туризм був замінений на гастрономічний туризм після того, як опитування, проведене Міжнародною асоціацією кулінарного туризму, показало, що більшість опитаних американців вважають, що кулінарний туризм - це для еліти. Це пов'язано з тим, що цей термін вважається таким, що використовується для еліти. Тому було вирішено замінити його на більш доступний для більшості населення термін. Метою гастрономічних турів є знайомство з кулінарними особливостями певної країни. Водночас, ця мета не обмежується куштуванням рідкісної та екзотичної страви чи перепробуванням незліченної кількості страв.[9] Йдеться про насолоду місцевими рецептами, які ввібрали в себе традиції, звичаї та кулінарну культуру місцевого населення протягом століть. За даними Всесвітньої асоціації гастрономічних подорожей, наразі існує 12 категорій гастротуризму :

1. Кулінарні уроки та майстер-класи.
2. Кухонні розваги.
3. Кухонні тренди.
4. Кухонні активності.
5. Кухонні медіа.
6. Приготування на кухні.
7. Гастрономічні магазини.
8. Гастрономічні тури агенцій.
9. Гастрономічні заклади.
10. Фермерські ринки.
11. Гастрономічні клуби.
12. Виробництво продуктів харчування.

Тепер розглянемо не менш важливий елемент у розвитку гастрономічного туризму - туристів, які обирають цей вид подорожей: За визначенням Сіне С. Шеной, гастрономічні туристи - це ті, хто часто харчуються поза домом, купують їжу та напої місцевого виробництва і віддають перевагу ресторанам та закладам громадського харчування, які рідко працюють за системою франчайзингу.

Наприклад, ми пропонуємо розділити гастрономічних туристів на п'ять типів і орієнтуватися тільки на перші два для цього виду туризму: гастротуристи: експерти, гастрономічні критики; гурмани: ентузіасти, зацікавлені в якісній їжі, місцевих виробниках і сезонних продуктах; зацікавлені покупці: їжа сприймається як цікаве доповнення до курортного сезону. Куштують місцеві продукти без особливого ентузіазму. Байдужі: їжа не розглядається як важлива частина відпочинку. Мляві споживачі, які не сприймають місцеву їжу негативно: вони не зацікавлені в тому, щоб пробувати нові продукти під час відпустки. [9]

Зростаюча роль їжі та харчування як форми споживання, разом з глобальними процесами на світовому ринку, призвели до того, що світова кухня і типи продуктів харчування стали більш доступними. Цей стрімкий розвиток призвів до зростання інтересу до місцевих та унікальних страв, продуктів харчування та кулінарних напрямків, до такої міри, що все більше людей віддають перевагу подорожам, щоб скуштувати місцеву кухню та страви від місцевих "зіркових" шеф-кухарів. [3]

На додаток до вищесказаного, важливо мати на увазі, що сучасні мандрівники вже давно знайомі з терміном "гастрономія". Сам термін досить старий, вперше з'явившись як назва поеми у Франції в 1801 році, але процес збагачення терміну новими доповненнями та визначеннями триває й досі. Втім, гастрономію дуже складно визначити. Етимологія слова фізіологічна ("gastros" - шлунок, "nomos" - закон, вчення давньогрецькою), і сучасне значення слова пов'язане лише з його етимологією. Багато визначень можуть зосереджуватися на двох питаннях, які все ще переплітаються між собою: 1) гастрономія,

смакування найкращих страв, і 2) дисципліна, яка включає все, що пов'язано з харчуванням, з такими категоріями, як їжа і напої. Гастрономічний туризм виявився високоприбутковою галуззю національної економіки, і не випадково його почали розвивати навіть ті країни, де раніше гастрономічна культура була невідома. Тепер давайте розглянемо особливості гастрономічного туризму: всі країни мають умови для розвитку кулінарного туризму, що є унікальною особливістю цього виду туризму. Крім того, гастрономічний туризм не є сезонним, підібрати відповідний тур можна в будь-яку пору року.[11]

Кулінарний туризм є певною мірою невід'ємною частиною всіх турів. Але на відміну від інших видів туризму, знайомство з кухнею країни є основною мотивацією, метою та елементом гастрономічного туризму. Знайомство з місцевими фермерами та виробниками продуктів харчування є невід'ємною частиною гастрономічних турів. Покупцям гастрономічних турів необхідно заздалегідь визначитися з концепцією подорожі. Це може бути просто подорож до країни, відомої своїми багатотисячними кулінарними традиціями, і знайомство з її визначними пам'ятками, з їжею або без неї. Або ж відвідайте один з багатьох яскравих і апетитних гастрономічних фестивалів, які регулярно проходять по всьому світу. Наприклад, Фестиваль устриць в Ірландії та Мюнхенський Октоберфест проходять у вересні, Національний фестиваль їжі в Іспанії Сан-Фермін та Фестиваль тунця в Італії Бонтемпе традиційно відбуваються в липні, а в листопаді допитливі гурмани вирушають до Франції на фестиваль молодого вина Божоле Нуво та Фестиваль білого трюфеля в Сан-Міньято. [4]

Гастрономічний туризм можна розділити на два види: сільський (так званий "зелений") та міський. Основна відмінність полягає в тому, що подорожуючи сільською місцевістю, туристи хочуть спробувати екологічно чисті продукти без добавок. Наприклад, "зелені" тури дозволяють відвідувачам збирати полуницю в лісі, відвідувати фермерські господарства для збору овочів, фруктів і трюфелів або гуляти виноробними стежками. Гастрономічний тур може включати відвідування кондитерської фабрики або невеликого

ковбасного цеху, а також знайомство з ресторанами, де готують вишукані страви з продуктів з цієї фабрики або цеху.

Засоби масової інформації, які показують подорожі та асоціюють їх з їжею, відіграють важливу роль у просуванні гастрономічного туризму. Цілодобовий телевізійний канал Food Network настільки тісно пов'язує їжу і подорожі, що важко зрозуміти, чи є його напрямком гастрономією чи туризмом. [5]

1.2.Класифікація гастрономічних турів

Поява гастрономічного туризму зумовлена багатьма факторами. Похід до ресторану вже не сприймається як щось екстраординарне.

Екрани телевізорів заповнені кулінарними програмами. Шеф-кухарі відомих ресторанів стали справжніми зірками, так само як актори та політики. Громадськість також стала більш обізнаною в питаннях їжі.

Багато гастрономічних ресторанів у віддалених, гірських і степових селах допомагають підтримувати регіональну економіку і розширювати туристичні маршрути країни. Адже багато туристів приїжджають сюди саме заради хороших ресторанів. Саме тому багато регіонів побудували готелі біля своїх ресторанів, щоб привабити клієнтів [1].

Існують різні види гастрономічних турів:

1. Найпоширеніший варіант - економ-клас, з дегустаціями між екскурсіями та зупинками в 3-зіркових готелях.

2. У білому фартусі, пліч-о-пліч з шеф-кухарем або на майстер-класі, знайомлячись з кухнею країни.

3. Для професійних гурманів: поїздка планується самими "мандрівниками", які заздалегідь знають, що і де вони спробують і чому навчаться.

Цей вид туризму є особистим. Незалежно від того, який тип туру ви обираєте, вас рідко супроводжує супроводжуючий. Тому вартість туру розраховується в індивідуальному порядку.

Винний туризм, який розвинувся в Італії, Франції та інших країнах-виробниках вина з початку 20 століття, має кілька важливих особливостей:

- Він складається з приватних екскурсій, організованих групами любителів і професіоналів (виноторговців, власників ресторанів тощо);

- Ці поїздки підходять як для виноробів, так і для туристичних агентств, оскільки відбуваються під час тривалого пляжного та гірськолижного сезону;

- Просторова і часова організація маршрутів робить культурну програму (виступи місцевих аматорських колективів, особливо дитячих) дуже дешевою системою сільського відпочинку. Кожна провінція має свій календар таких свят. Для виробників вина раз на рік також дуже вигідно відволіктися від виробництва і отримати негайний і відчутний прибуток;

- Туристичні агенції розробляють зручні одно- або двотижневі програми, щоб перевозити туристів з одного місця відпочинку на інше, направляючи їх по дорозі до природних та історичних пам'яток. [9]

Німці, британці, американці та японці виявилися найбільшими шанувальниками винних і гастрономічних турів. Гастрономічний туризм - це синтез екології, культури та виробництва. Засновниками гастрономічного туризму вважаються італійці, які вміло поєднали налагодження комерційного та технічного виробництва, приваблюючи туристів вівіскою смачної та здорової їжі. У світі гастрономічний туризм не є масовим захопленням [2].

1.3. Методика дослідження гастрономічного туризму

Виявлення та оцінка природно-рекреаційних ресурсів (ПРР) є одним з основних завдань рекреаційного природокористування. Тільки після проведення цих досліджень можна визначити природно-рекреаційний

потенціал території і на цій основі скласти плани рекреаційного освоєння та управління природно-рекреаційними ресурсами.

У найзагальнішому розумінні метод - це конкретний спосіб, прийом або шлях, який використовується для вирішення певної проблеми чи питання. Науковий метод пізнання не є простим набором правил і прийомів, довільно створених дослідниками. Науковий метод має об'єктивний характер і ґрунтується на закономірних зв'язках і відносинах між об'єктами. [9]

Сучасні системи наукових методів настільки ж різноманітні, як і сама наука. У методології існує багато категорій наукових методів. Наприклад, експериментальні методи включають методи обробки емпіричних даних, методи побудови і перевірки наукових теорій, методи представлення наукових результатів.

Крім того, існують методи емпіричного пізнання (наприклад, вимірювання, експеримент, спостереження) і методи теоретичного пізнання (наприклад, формалізація, аксіоматизація, теоретичне моделювання).

За сферою застосування методи можна поділити на загальні та часткові. Часткові та спеціальні наукові методи використовуються в конкретних науках (наприклад, математична індукція в математиці, методи радіоактивного розпаду в космології, методи економічного аналізу та економічної статистики в економіці). Загальнонаукові методи використовуються у всіх або майже у всіх науках. До них належать аналіз і синтез, індукція і дедукція, узагальнення і абстрагування, експеримент і аналогія, моделювання, формалізація, аксіоматичні методи та інші.

Метод абстрагування - це виокремлення найбільш суттєвих властивостей, характерних зв'язків і відношень з метою проникнення в сутність предмета чи явища. [9]

Узагальнення є логічним наслідком абстрагування і полягає в поширенні загальних властивостей одного об'єкта на всі об'єкти даної множини. Результатом узагальнення є мисленнєве об'єднання окремих об'єктів у загальне поняття, тобто наукову абстракцію.

"Аналіз" і "синтез" є взаємопов'язаними методами пізнання. Аналіз - це мисленнєве розкладання єдиного об'єкта на складові частини, виділення окремих властивостей і ознак об'єкта та їх вивчення як специфічних елементів цілого. Аналітичний метод спрямований на виявлення внутрішніх тенденцій і можливостей об'єкта. Синтез - протилежний процес, це мисленнєве поєднання розрізнених частин об'єкта в єдине ціле. Синтетичний підхід до процесу пізнання передбачає вміння формувати загальний образ або модель досліджуваного об'єкта.

Метод сходження від абстрактного до конкретного - це метод синтезу абстракцій таким чином, що давнє відтворюється системно і цілісно. Цей метод по суті є синтезом аналітичного і синтетичного методів.

Індукція і дедукція - загальні типи розумових міркувань і взаємопов'язані методи пізнання. Дедукція - це достовірний процес, який йде від більш загального знання до менш загального. Індукція - це загальний висновок, зроблений на основі загального або часткового знання.

Наукове спостереження - метод вивчення властивостей і зв'язків окремих об'єктів, що розглядаються в природних умовах.

Системний підхід – сутність цього методу полягає в вивченні об'єкта як сукупності елементів, сукупності відношень і зв'язків між ними, тобто об'єкт розглядається як модель системи.

Метод порівняння – полягає в виявленні та пошуку властивостей та характеристик на основі зібраних статистичних даних або емпіричних досліджень окремих об'єктів або явищ.

У дослідженні були використані методи аналізу, системного підходу, узагальнення та порівняння.

Висновки до розділу 1

Гастрономічний туризм з'явився відносно не так давно, але серед країн світу став досить популярним. Спочатку він мав назву «кулінарний туризм», а пізніше вже замінений на гастрономічний.

В цьому розділі я дослідила сутність цього виду туризму, розглянула категорії гастротуризму, також розділила туристів, які обирають цей вид подорожей на 5 категорій. Визначила, що цей вид туризму є несезонним, що робить його ще більш затребуваним, адже не потрібно чекати певного сезону, щоб відправитись в цю подорож.

Розділяють 3 види гастротурів, де кожен турист може обрати собі свій.

Ознайомилась з найбільш відомими світовими фестивалями їжі, які проходять в Італії, Франції, Німеччині та ін.

В цій роботі я використовувала в основному методи аналізу, порівняння, узагальнення, а також системного підходу. Сукупності цих методів я змогла більш широко ознайомитись та дослідити гастрономічний туризм.

РОЗДІЛ 2. ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ ЯК ПЕРСПЕКТИВНИЙ НАПРЯМ РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ В РЕГІОНАХ УКРАЇНИ

2.1. Тенденції розвитку гастрономічного туризму на території України

Стратегічною метою розвитку туризму в Україні є забезпечення комплексного розвитку регіону та його соціально-економічних інтересів при збереженні економічної рівноваги та історико-культурної спадщини, створення продукту, здатного конкурувати на світовому ринку та оптимально задовольняти туристичні потреби місцевого населення. Гастрономічний туризм є одним з найбільш динамічних і перспективних секторів як туристичного, так і ресторанного ринку в сучасних умовах. Цей вид туризму має хороший потенціал розвитку, а організація гастрономічних турів сприяє відродженню кулінарних традицій країни. Важливість розвитку гастрономічного туризму в Україні проявляється в низці соціально-економічних функцій, гуманітарному та культурному значенні. Аналіз послуг вітчизняних туроператорів показує, що, по-перше, гастрономічний туризм в Україні не набув значного поширення, а кількість компаній, що надають спеціалізовані гастрономічні тури, обмежена. По-друге, існує перекис у DESTИНАЦІЯХ, куди організовуються гастрономічні тури в Україні, наприклад, більшість турів організовуються у Львівській та Закарпатській областях, які мають унікальну культуру та особливі кулінарні традиції. Популяризація гастрономічних турів може стати фактором підтримки інтересу туристів та продовження їх перебування, а також новим бізнесом для домогосподарств та малих виробників продуктів харчування. Цього можна досягти наступними шляхами:

1. Стимулювання розвитку об'єктів для залучення туристів-гурманів, поціновувачів української гастрономії, відомих підприємств харчової промисловості та пересічних домогосподарств

2. Створення конкурентоспроможних регіональних туристичних продуктів та підвищення туристичної привабливості регіону шляхом підтримки

існуючих об'єктів гастрономічного туризму та ініціювання створення нових, таких як дегустаційні зали, гастрономічні музеї, етнічні села та містечка, спеціальні атракції та туристичні маршрути [8].

3. Розвиток туристичної інфраструктури - розміщення, харчування та напої, роздрібна торгівля, дозвілля, роздрібна торгівля та сервіс.

4. Розвиток інформаційно-комунікаційних систем, які надають інформацію про гастрономічні мікрокластери на туристичний ринок та виступають важливими маркетинговими інструментами для стимулювання туристичного попиту.

5. Підтримка об'єктів гастротуризму, створення гастрономічних атракцій та подій для залучення національних та міжнародних туристів, налагодження державно-приватного партнерства для просування місцевих туристичних продуктів, посилення систем маркетингових комунікацій та використання інструментів управління регіональними та міськими брендами.

6. Розробляти тематичні кулінарні тури з використанням місцевої сировини, продуктів харчування, напоїв та знакових ресторанів, акцентуючи увагу на автентичності кулінарних традицій країни

7. Розширювати географію та популяризувати відвідування тематичних кулінарних фестивалів, свят та міжнародних спеціалізованих виставок і конференцій, щоб знайомство з кухнею країни стало важливим елементом туристичної програми.

8. Вивчити кращий міжнародний досвід розвитку гастрономічного туризму, в тому числі виноробної та харчової промисловості, ресторанного бізнесу та впровадження сучасних, екологічно чистих технологій вирощування сільськогосподарської сировини та виробництва продукції. [14]

Дослідження визначило напрями підвищення потенціалу ресторанного бізнесу в туризмі та прискорення просування ресторанних турів в Україні:

1. Створенню ресторанних закладів з унікальними концепціями тематики, стилів, дизайну, форм і методів обслуговування та розваг, здатних гідно представити кращі традиції української та світової кухні.

2. Сприяння підвищенню рівня обслуговування в українському ресторанному секторі відповідно до міжнародних стандартів.

3. Забезпечити умови, за яких ресторани країни зможуть вільно конкурувати за нагороди та призи світових ресторанних рейтингів.

4. Розвивати професійні та творчі навички шеф-кухарів та сприяти формуванню якісної авторської кухні в країні.

5. Створити більшу ринкову привабливість для підприємств шляхом впровадження новітніх технологій у виробництво, обслуговування та управління підприємствами ресторанного господарства.

2.2. Місце гастрономічного туризму серед інших видів туризму в Україні

Місце гастрономічного туризму в Україні серед інших видів туризму є дедалі важливішим і приваблює все більше уваги як вітчизняних, так і зарубіжних туристів. Україна має багатий культурний спадок та різноманітні кулінарні традиції, які стали цікавим об'єктом для людей, які прагнуть відкрити нові смаки і дослідити культуру через їжу. [16]

У 2019 році в Закарпатській області було понад 500 садиб, які надавали послуги з розміщення та харчування. Для популяризації фестивалів області було встановлено 22 інформаційні стенди. [20]

За 2020 рік на Закарпатті було відремонтовано 370 км доріг. Тривала робота щодо покращення залізничного сполучення та відновлення функціонування аеропорту. [29]

На Львівщині знаходиться 500 садиб зеленого туризму, 124 санаторно-курортних приміщень, близько 280 закладів проживання та харчування, 12 туристично-інформаційних центрів [20]. Хоч і область має туристичну інфраструктуру через те, що є багато дрібних приватних закладів розміщення, ускладнюється контроль їхньої якості і гальмується впровадження ефективних механізмів регулювання розвитку. Транспортна інфраструктура є досить

щільна, але незадовільний технічний стан та невідповідність світовим стандартам.

Різноманітність української кухні. Українська кухня відома своєю різноманітністю та смаковим багатством. Вона використовує широкий спектр інгредієнтів, таких як м'ясо, риба, овочі, гриби, молочні продукти, хліб та багато іншого. Кожний регіон має свої унікальні страви та рецепти, що відображають його культурні особливості та історію. Наприклад, галицька кухня відрізняється від кримсько-татарської чи карпатської кухні.

Культурна спадщина. Гастрономічний туризм дозволяє відвідувачам не лише спробувати національні страви, але і поглибитися у культурну спадщину країни. Багато страв мають довгу історію і пов'язані з традиціями, обрядами та святами. Наприклад, борщ є символом української кухні і має глибокі культурні корені. Через гастрономічний туризм можна дізнатися про цікаві факти та легенди, пов'язані з кожною стравою.

Розвиток сільського туризму. Гастрономічний туризм сприяє розвитку сільського туризму в Україні. Багато сіл та селищ пропонують туристам можливість відвідати сільські ферми, погодувати тварин, побачити, як вирощуються та збираються овочі та фрукти. Туристи можуть також брати участь у майстер-класах з приготування страв за старовинними рецептами разом з місцевими жителями.

Гастрономічні фестивалі та заходи. Україна до початку повномасштабного вторгнення організувала численні гастрономічні фестивалі та заходи, які привертали увагу туристів зі всього світу. Такі заходи надають можливість спробувати різні страви з усіх регіонів країни, ознайомитися з місцевими продуктами та винами, а також насолодитися музикою, танцями та іншими видами розваг. Такі фестивалі відбувались, наприклад, у Львові, Києві, Одесі, Ужгороді та інших містах. [16]

Популяризація української кухні в світі. Гастрономічний туризм сприяє популяризації української кухні в світі. Зарубіжні туристи, які відвідують Україну, мають змогу скуштувати страви, які раніше можливо ніколи не

пробували. Вони можуть дізнатися більше про українську культуру та традиції через її кухню. Багато ресторанів і кафе пропонують українські страви та стилізовані українські інтер'єри, що стимулює інтерес до країни серед іноземців.

Завдяки цим факторам гастрономічний туризм займає все більше місце серед інших видів туризму в Україні. Він надає можливість туристам поглибитися у культурну спадщину, спробувати аутентичні страви та випити відомих вин, а також насолодитися гостинністю та теплотою українського народу.

2.3. Проблематика розвитку гастрономічного туризму: аналіз відмінностей між світовими тенденціями та ситуацією в Україні

У всьому світі туризм розуміється як соціально-економічне явище, що має прямий і непрямий вплив на розвиток всієї пов'язаної з ним інфраструктури. Однак туризм в Україні, з її величезними туристичними ресурсами, не досягнув рівня розвитку, що відповідає його потенціалу. Туристична галузь в Україні має великий потенціал для розвитку, який може проявлятися в різних формах і видах туризму, оскільки наша країна має платформу для реалізації та просування всіх видів туризму. Що стосується гастрономічного туризму, то аналіз ситуації на національному та міжнародному туристичному ринку показує, що його розвиток в Україні все ще перебуває на початковій стадії, і на це є ряд причин [Додаток Д] :

- недостатній розвиток туристичної інфраструктури;
- економічна та політична нестабільність;
- недосконалість механізмів забезпечення пріоритетів державної політики в організації експорту туристичних послуг;
- відсутність комплексного бачення України як перспективної туристичної дестинації;

-недостатня промоція туристичних дестинацій України за кордоном тощо.

[21]

Таким чином, спостерігається уповільнення темпів розвитку гастрономічного туризму в Україні та туристичного сектору в цілому. Це стосується не лише міжнародного туризму, а й внутрішнього, який гальмується низкою несприятливих факторів. До них відносяться:

- недосконала нормативно-правова база;
- вузький спектр пропонованих послуг;
- відсутність явища масового туризму в Україні та низька платоспроможність більшості населення.

Крім того, гастрономічний туризм - це насамперед вид туризму, який пропонує певні продукти, а не послуги. Продукти гастрономічного туризму - це продукти, які швидко псуються. Це одна з локальних проблем, що впливає на всі підвиди гастрономічного туризму, як національного, так і міжнародного. Структурні перетворення в сучасній економіці дозволяють говорити про необхідність докорінних структурних реформ у внутрішньому туризмі. Основною причиною цього є зміна пріоритетів, тобто перехід від орієнтації на елітний туризм до розвитку недорогого масового туризму. Перш за все, майже всі фактори, що стримують розвиток туризму, пов'язані з одним основним аспектом: недостатнім фінансуванням туристичної галузі. Державний бюджет України не в змозі адекватно підтримувати туристичний сектор через різні політичні та економічні чинники, що зумовлює необхідність максимального залучення приватних підприємців та індивідуальних інвестицій. Інвестиційна політика є важливою складовою механізму державного регулювання туристичної галузі та включає низку заходів, спрямованих на залучення капіталу в розвиток туристичної інфраструктури. Аналізуючи конкретно гастрономічний туризм, важливо визначити фактори, що впливають на його розвиток [18].

Основними факторами розвитку даного виду туризму є наступні:

- 1) Соціально-економічні:

- економічне становище населення та країни в цілому; законодавча, нормативно-правова база у сфері туризму та готельно-ресторанного бізнесу;
- наявність ресурсної бази;
- екологічна ситуація в регіоні;
- стан розвитку сільського господарства та харчової промисловості;
- розвиток національного складу, культури та народних традицій;
- статевий склад;
- віковий склад;
- вікова структура;
- професійний склад;
- розвиток інфраструктури (наприклад, наявність транспортних мереж, місць для тимчасового проживання, харчування).

2) Політичні.

3) Релігійні.

Сьогодні дуже важливо налагодити співпрацю між бізнесом для розвитку гастрономічного туризму. Наразі існує співпраця у певних маркетингових кампаніях місцевих ресторанів. Однак, досі не існує стабільного способу співпраці для розвитку та просування гастрономічного туризму. Ще одним питанням, яке хвилює міжнародний ринок і безпосередньо впливає на розвиток туристичного сектору, є імідж країни. Основними питаннями, які цікавлять туристів при виборі дестинації, є питання, які пов'язані із загальним іміджем країни: культурні стандарти, стан навколишнього середовища, криміногенна ситуація, толерантність населення та релігії, політична та економічна стабільність. Україна, перебуваючи в стані політичної кризи, часто сприймається як політично нестабільна держава. Тому необхідні цілеспрямовані дії держави, що базуються на теоретичному підґрунті, для створення певного сприятливого політичного іміджу. Згідно з дослідженням міжнародного іміджу України, проведеним Українським незалежним центром економічних і політичних досліджень, який проаналізував публікації та репортажі провідних зарубіжних ЗМІ, уявлення іноземців про Україну є досить

поверхневими, фрагментарними і переважно негативними. Найбільше інформації про Україну висвітлюють видання США, Канади та країн Західної Європи.

Таким чином, можна зробити висновок, що на сьогодні існує достатньо проблем, які гальмують розвиток нового для України виду туризму в цілому та гастрономічного зокрема.

Висновки до розділу 2

Розглянувши тенденції розвитку гастрономічного туризму, можемо побачити що цей вид туризму сприяє відродженню кулінарних традицій країни та має гарний потенціал. Але саме в Україні гастрономічний туризм не набув ще великого попиту, а кількість спеціалізованих турів обмежена. Просування турів може забезпечити довше перебування туристів.

Обидві області мають ресурсну базу, але вона не відповідає міжнародним стандартам, наприклад якість доріг та надання послуг високого рівня. Через недостатньо розвинену інфраструктуру, та погане фінансування сповільнюється розвиток гастрономічного туризму.

РОЗДІЛ 3. НАПРЯМКИ РОЗВИТКУ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ОПТИМІЗАЦІЇ ФУНКЦІОНУВАННЯ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ (НА ПРИКЛАДІ ЛЬВІВСЬКОЇ ТА ЗАКАРПАТСЬКОЇ ОБЛАСТЕЙ)

3.1 Пріоритети розвитку гастрономічного туризму в Закарпатській області

Закарпаття є поліетнічною територією, адже протягом кількох останніх століть край 19 разів входив до складу різноманітних державних утворень. Усе це відобразилося на національній свідомості закарпатських українців, яким доводилося щоразу опинятися в іншомовному середовищі й пристосовуватися до сприйняття чужої культури. Тому своєрідність культури закарпатських українців характеризується активним запозиченням елементів культури сусідніх народів, опором щодо асиміляції в чужоземному середовищі у процесі формування і розвитку власної культури. Це відбувалося шляхом міжкультурної комунікації як на духовному, так і побутовому рівні. Керуючись давніми традиціями, творчість регіональної кухні постійно оновлюється та вдосконалюється, а її секрети передаються від родини до родини та з покоління в покоління.

Більшість страв закарпатської кухні характеризується вмілим поєднанням різноманітних продуктів як тваринного, так і рослинного походження, приготованих за перевіреними сімейними рецептами та способами приготування [19] [Додаток Г].

Закарпатська кухня характеризується простотою інгредієнтів та високим рівнем кулінарної майстерності. Тут немає делікатесів чи вишуканих страв. Кухня в першу чергу спрямована на забезпечення працездатності та здоров'я людини. Оскільки вона переважно базується на продуктах і сировині місцевого виробництва, деякі регіони можуть мати свої особливості. Наприклад, у гірських районах багато картоплі, бобів (пасул), кукурудзяного борошна, капусти, грибів і молочних продуктів, тому їх часто використовують у багатьох стравах. У низинах борошно і різні овочі є основними інгредієнтами більшості

страв. Водночас, ці страви поширені повсюдно. Більшість страв готують з картоплі, бобів (стручкової квасолі, лопаток), борошна, грибів і різних овочевих продуктів, переважно помідорів, перцю, капусти, моркви, кольрабі, цибулі, гороху, огірків, редиски і зеленого салату.

М'ясні продукти - це переважно свинина, курка, телятина і баранина. Смак страв також дуже особливий. Жителі Закарпаття віддають перевагу гострим і ароматним стравам, тому в кулінарії широко використовуються такі спеції, як чорний перець, паприка, кмин, часник і кріп.

Хоча гастрономічні тури є досить новим видом туризму на Закарпатті, він має хороші перспективи для розвитку, а організація гастрономічних турів пов'язана з відродженням кулінарних традицій у сільській місцевості України. В останні роки завдяки зусиллям туризмознавців та місцевих шеф-кухарів відкриваються нові напрямки для розвитку цього виду туризму. [24]

Зокрема, факультет туризму Ужгородського національного університету та Закарпатський туристичний інформаційний центр презентували "Гастрономічний туристичний маршрут", який популяризує традиційні кухні, кухні національних меншин та гастрономічні фестивалі на Закарпатті (понад 30 на рік), а також заклади, які їх пропонують. Відвідувачі можуть вибирати з української, угорської, циганської, німецької, єврейської та словацької кухонь. По дорозі можна скуштувати місцеві делікатеси, такі як гомбовці та кнедлики у Словаччині, мисливські ковбаски в Німеччині, гурка в Римі, халла в Іудеї та лечо і бограч в Угорщині. [5]

Основні гастрономічні тури та фестивалі в Закарпатті, дати та місця їх проведення наведені в [Додаток А].

«Маршрут гастрономічного туру» включає наступні послуги:

1. Відвідування інтернаціональних ресторанів Закарпаття на вибір гостя (угорський, словацький, німецький, польський, римський, гуцульський, румунський, єврейський, словацький, чеський, австрійський).
2. Брати участь у закарпатських гастрономічних фестивалях цілий рік.
3. Дізнайтеся історію та рецепти сезонної місцевої кухні.

4. Участь у приготуванні національних страв.
5. Участь у національних гастрономічних святах.
6. Відвідайте найкращі дегустаційні зали Закарпаття (Ужгород, Берегово).
7. Дегустації - вина, сири, мед, лікери, коньяки та настоянки, виготовлені за традиційними рецептами народів Закарпаття.

Ф. розробив власний маршрут Guclivczyk виходить з того, що Закарпаття є регіоном перетину кордонів, перетину народів і культур, які не можна не враховувати в національній кухні. Закарпатська гостинність – це симбіоз угорських, словацьких, чеських, римських, єврейських, польських, румунських, німецьких та українських кулінарних традицій. Численні фестивалі, компактне проживання традиційних меншин, унікальні рецепти та багатовіковий досвід приготування їжі та напоїв з місцевих продуктів сприяють розвитку гастрономічного туризму в регіоні[20].

В умовах диверсифікації продукції вітчизняним виробникам продуктів харчування важко вразити чимось новим. Тому кухарі вдаються до різних смакових поєднань. Закарпаття сповнене смачної гастрономії. Деякі з делікатесів включають стародавні туріяремеські жаб'ячі лапки та равликів белевіб. У регіоні готують салати та супи з папороті, а шеф-кухар Василь Івашко з Виноградівщини готує також бограч з папороті. Густощина готує традиційну закарпатську печеню на молоці буйвола. Місцеві кулінари вважають його цінним і перспективним продуктом для приготування різноманітних закусок. Екзотичними вважаються і інші страви, такі як смажене, варене або копчене м'ясо страуса. Однак кухарі не обмежуються використанням екзотичних інгредієнтів у своїх стравах, інколи вигадуючи незвичайні кулінарні поєднання із, здавалося б, непоєднаних інгредієнтів. Наприклад, Пабло Тізеш, фермер із села Ботар на Виноградиччині, нещодавно «випустив» ковбаски з леквалем (сливовим варенням). Шеф-кухар готує його з м'яса свиней місцевої породи Мангаліка з додаванням сливового вина. Салямі, на його думку, йому тільки на користь. Новинку схвально зустріли туристи, особливо ті, хто завітав на садибу, щоб щось купити собі чи комусь подарувати. Як автор

ще одного делікатесу відзначився Пабло Тізес. Разом із відомим ужгородським шеф-кухарем Валентином Штефаном ми створили закарпатські цукерки «Шкварки vs. Chocolate» як альтернативу українським «Сало в шоколаді». [6]

На думку Ф. Шандера, такі нетрадиційні пошуки на кухні пов'язані з тенденцією до здешевлення їжі. Одним словом, експерименти на кухні починаються зі знайомих продуктів, доступних, натуральних і зручних. Мета подорожі для гурманів – знайомство з місцевими продуктами та делікатесами. Для такої подорожі чудово підійде гастрономічний фестиваль. Нарешті ви матимете змогу відвідати кулінарний майстер-клас, подивитись, як готують професіонали, та відкрити секрети приготування найсмачніших страв. На Закарпатті проходить один із найцікавіших та найрізноманітніших гастрономічних фестивалів року. [6]

Фестиваль лечо в с. Бахта (Берегівський район), Фестиваль кукурудзи в с. Цісовікен (Виноградівський район), Фестиваль сливового вина в с. Радещина (Лагівський район), Фестиваль Мукачівського меду, Фестиваль-ярмарок «Золотий гуляш» у с.Мукачево (Берегівський район), Береговський фестиваль «Біле вино», Мукачівський фестиваль-конкурс «Червене вино», Фестиваль молодого вина «Бойоль» Ужгород, маршрут «Дорога вина та смаку Закарпаття» [Додаток В] тощо [19].

Перспективи розвитку гастрономічного туризму в регіоні оцінює відомий туризмознавець, професор УжДУ та головний гастроном Закарпатської області пан Ф. Шандар: «Думаю, ми можемо розраховувати на відкриття нових дегустаційних залів і підвищення якості вже існуючих. Нещодавно на Всезакарпатській конференції ми зустрічалися із закарпатськими дегустаторами різного профілю, обговорювали питання якості продукції та збуту. Я думаю, що цього року якість місцевих ресторанів покращиться, а кількість місцевих гурманів збільшиться. Дегустація закарпатського коньяку вже завершилася. Цього року також буде завершено та презентовано дегустацію мінеральної питної води. Сьогодні Закарпаття користується великою популярністю в Європі. Ви також можете запропонувати відвідувачам дегустацію м'ясних

виробів, виготовлених методом витримки сиру. Шовдал, пікнік, огірок, салями». На думку експертів, розвиток гастрономічного туризму має відбуватися у взаємодії з сусідніми регіонами Карпат. Про цей напрямок говорили учасники круглого столу «Маркетинг регіону через місцеві інгредієнти», що відбувся у Музеї народної архітектури та побуту у Львові. Ініціювала дискусію громадська спілка «Смак Українських Карпат». Компанія працює на території чотирьох українських областей (Прикарпаття, Закарпаття, Буковина та Львівська область) і співпрацює з виробниками продуктів харчування та місцевими туристичними агентствами у розробці туристичного маршруту «Смак Українських Карпат». Він має демонструвати автентичність, самобутність, унікальність і колорит регіону, підкреслювати смакові стандарти натуральних страв. Під час круглих столів представники фермерських господарств та турагентів обговорили свою роль у виробництві, просуванні місцевої продукції та маркетингу регіону, склали шорт-лист традиційних місцевих продуктів харчування, які користуються великим попитом серед туристів. Це те, що визначає образ форми Карпат. Наприкінці круглого столу розпочався фототур карпатськими селами, спрямований на популяризацію гастрономічних місць регіону [19].

3.2 Пріоритети розвитку гастрономічного туризму в Львівській області

Серед видів туризму, найбільш важливих для соціально-економічного розвитку регіону, виділяється гастрономічний туризм. Основними передумовами розвитку гастрономічного туризму є кількість та різноманітність гастрономічних фестивалів, історико-культурний потенціал регіону, доступність та умови проживання туристів. Науковець Д. Басюк використав термін «гастрономічний туризм» для позначення виду туризму, пов'язаного з ознайомленням із виробництвом їжі та напоїв, технікою їх приготування, дегустацією, а також кулінарними традиціями народів світу. Одним із засобів

залучення туристів у регіон є наявність місцевої кухні та гастрономічної культури в цілому. Зрозуміло, що галицька кухня вплинула на туристичну привабливість Львівщини. Особливості місцевої кухні та її приготування, дотримання традиційних рецептів, специфічні правила споживання їжі, кулінарна історія та гостинність складають основу культурної спадщини регіону, яка приваблює туристів. Варто зазначити, що саме місцева кухня дає туристам повне та неформальне знайомство з історико-культурною спадщиною краю. Важливим напрямком розвитку гастрономічного туризму в області є проведення гастрономічних фестивалів та інших заходів. Львівщина організовує гастрономічні фестивалі з презентаціями та дегустаціями місцевих страв, підвищуючи зацікавленість туристів, які відвідують регіон. Серед найпопулярніших фестивалів Львівщини: «Свято пампуха», «Спалах Різдвяної зірки», «Фестиваль шоколаду», «Львів на тарілці», «На каву до Львова», «Свято сиру і вина», «Фестиваль їжі» тощо. [Додаток Б]

Тематика проведення таких заходів у регіоні – не тільки гастрономічна, а також музична, театральна, етнічна, кінематографічна тощо. Слід відзначити, що гастрономічні тури передбачають не тільки дегустацію певних страв і напоїв, а й особливу атмосферу гастрономічних заходів, часто у вигляді окремих традиційних кулінарних подій. На Львівщині зберігаються і підтримуються культурні цінності місцевого населення, що позитивно впливає на розвиток гастрономічного туризму. До сприятливих чинників, які впливають на розвиток гастрономічного туризму у Львівській області, можемо зарахувати: кулінарну спадщину; гастрономічну культуру; етнічний склад населення; розвинуту інфраструктуру; фермерські господарства з харчовими продуктами місцевих виробників; гастрономічні заходи та щорічні фестивалі; концептуальні заклади ресторанного господарства. Розробка стратегії розвитку є важливою для туристичної галузі регіону. Стратегічним завданням розвитку туризму в регіоні є створення гастрономічних туристичних продуктів, які є конкурентоспроможними на туристичному ринку та максимально відповідають потребам туристів. Документи стратегічного розвитку розробляються окремо

як галузеві стратегії розвитку внутрішнього туризму та у вигляді стратегій розвитку окремих регіонів чи центрів туризму[2]. За останні роки культура харчування змінилася, темп життя людей став швидшим, і все більше людей харчуються поза домом. У світі постійно зростає увага до їжі, з'являються особливі підходи до її вживання. Все це призводить до активного розвитку гастрономічного туризму. Проте для поступального розвитку гастрономічного туризму в Україні необхідно підняти рівень туристичних послуг до європейських стандартів і розробити нові програми таких турів на регіональному рівні. [20]

3.3 Напрямки удосконалення та перспективи розвитку гастрономічного туризму в Україні

Війна, яку розпочала проти України сусідня держава-агресор, зумовила появу низки серйозних викликів, необхідність впоратися з якими є запорукою української перемоги у боротьбі із зовнішньою агресією та ефективного відновлення України від страшних наслідків війни. Війна триває уже понад рік. Водночас з перших місяців війни розпочато роботу над планом відновлення України від її наслідків. Указом Президента України від 21 квітня 2022 року № 266 утворено Національну раду з відновлення України від наслідків війни. Робочими групами Національної ради розроблено плани заходів з післявоєнного відновлення та розвитку України, переліки пропозицій щодо пріоритетних реформ та заходів, необхідних для відновлення України у воєнний і післявоєнний періоди. В матеріалах, підготовлених робочою групою аудиту збитків, понесених внаслідок війни, аналізуються великі втрати, яких зазнали сфери культури, спорту та туризму (зазначається, що загальні непрямі втрати сфер культури, туризму та спорту станом на 13 червня 2022 року склали 126,3 млрд грн, з яких 15,5 млрд грн — культура та спорт, 110,8 млрд грн — туризм).

Робоча група вказала на практично повне припинення відвідування України іноземними туристами та критично низькі показники внутрішнього туризму, через що ця важлива галузь перебуває наразі в складному становищі. Після війни сфера туризму стане одним із ключових драйверів, які відіграватимуть важливу роль у відновленні України від наслідків війни.

Перспективи розвитку сектору гастротуризму в Україні залежать від наявності туристичних ресурсів, створення умов для залучення іноземних інвестицій, розвитку внутрішнього споживчого ринку та його насичення високоякісними послугами і продуктами. Крім того, нормативно-правова база туристичного сектору потребує адаптації до законодавства Європейського Союзу. Для цього туризм має бути визнаний на національному рівні одним із пріоритетних секторів економіки. Гармонізація українського законодавства з європейськими та міжнародними правовими нормами забезпечить створення правового поля для туристичного сектору, яке не перешкоджатиме функціонуванню туристичної діяльності як в Україні, так і на міжнародному туристичному ринку. Важливим завданням є внесення змін до законів України "Про туризм" та "Про курорти", а також до інших нормативно-правових актів, що впливають на туристичну сферу. З метою врегулювання функціонування гастрономічного туризму необхідно включити в законодавство відповідні положення, які забезпечать ефективність цього виду туризму. Наразі окремого законодавства про гастрономічний туризм не існує. Крім того, для створення сприятливого інвестиційного клімату в туристичному секторі необхідно створити стабільну правову базу. З метою популяризації гастрономічного туризму в Україні Міністерству розвитку економіки, торгівлі та аграрного розвитку України, Департаменту туризму та курортів, за підтримки інших професійних організацій, слід надавати інформацію про заклади харчування (кількість, тип, місце розташування, концепція тощо), гастрономічні свята, фестивалі, майстер-класи, конференції, доречно було б започаткувати національний проект зі створення єдиної інформаційної платформи, що включатиме календар семінарів, діяльність гастрономічних музеїв, виробничих

підприємств тощо. У цьому матеріалі доречно було б створити гастрономічну мапу України, яка дозволить людям знайти інформацію про гастрономічний туризм у різних містах та регіонах. Також може бути доречною розробка мобільних додатків для смартфонів та планшетів, які дозволять користувачам швидко та легко знаходити потрібну інформацію. Імідж України як гастрономічної країни на міжнародній арені має створювати нове покоління талановитих людей у туристичному секторі та галузях, пов'язаних з гастрономією. Ці люди мають спиратися на українські традиції гостинності та забезпечувати високий рівень туристичних послуг, що відповідають сучасним стандартам якості. Важливо підвищувати престиж усіх працівників, задіяних у цій соціально важливій сфері діяльності. Необхідно підняти рівень якості освіти в Україні до міжнародних стандартів, щоб фахівці могли приступати до роботи одразу після закінчення навчання, а не проходити навчання та перекваліфікацію, що наразі є дуже поширеним явищем. Ключ до розвитку гастрономічного туризму лежить у площині розвитку туристичної інфраструктури. Створення туристичної інфраструктури має відповідати міжнародним вимогам, щоб можна було задовольнити потреби гастрономічних туристів як в Україні, так і в інших країнах, а також забезпечити надходження до місцевого та державного бюджетів. [21]

Для того, щоб розвивати гастротуризм у майбутньому, необхідно вирішити проблеми транзитного транспорту, організувати залізничне сполучення, побудувати автомагістралі та розвивати дороги для доступу до гастрономічних об'єктів. Для організації якісних туристичних перевезень недостатньо мати дороги. Необхідно постійно вдосконалювати дорожню інфраструктуру шляхом покращення транспортно-експлуатаційних умов доріг, підвищення безпеки дорожнього руху, створення мережі місцевих доріг та вдосконалення системи туристичної інформації вздовж автомагістралей. [22] Що стосується закладів розміщення та харчування, то їх кількість потребує збільшення, особливо в сільській місцевості та вздовж автомагістралей. Перспективною є робота над модернізацією існуючих об'єктів, тобто

переоснащенням та покращенням якості обслуговування. У гастрономічному туризмі пріоритетним є створення агросадиб. Такі об'єкти пропонують відвідувачам відчути смак сільського життя через збір врожаю, догляд за домашніми тваринами, ознайомлення з виробничим процесом та дегустацію екологічно чистих продуктів харчування. Такі заклади можуть бути організовані як на базі фермерських господарств, так і на базі приватної власності. Тому людей, які живуть у цікавих гастрономічних центрах, потрібно інформувати та заохочувати до створення сільськогосподарських ділянок. Це вигідно для власників нерухомості, для розвитку туризму в регіоні і, звичайно, для самих туристів. Ресторанний сектор в Україні також потребує серйозного переосмислення та використання результатів науково-технічного прогресу. Ф'южн та молекулярна кухня є новими та перспективними напрямками в кулінарії". "Ф'южн" у перекладі з англійської означає "злиття". Цей кулінарний напрям поєднує в собі смаки і стилі Сходу і Заходу, старі і нові традиції, замінюючи екзотичні продукти місцевими, адаптуючи інші регіональні кулінарні традиції до місцевих смаків, поєднуючи незвичні інгредієнти і так далі. Молекулярна кулінарія базується на використанні новітніх досягнень молекулярної хімії в процесі приготування їжі для створення незвичайних страв. Для обробки інгредієнтів використовується рідкий азот, а для приготування страв застосовуються такі незвичайні техніки, як емульгування (змішування нерозчинних речовин), стерилізація (утворення рідких сфер), гелеутворення, карбонізація, концентрація вуглекислого газу та вакуумна дистиляція. У ресторанному секторі також з'явився новий тренд - демократичні ресторани. Ці ресторани поєднують технології швидкого харчування з якістю національної кухні. Концепція free-flow передбачає приготування страв у присутності відвідувачів, відсутність офіціантів, відкриту кухню та широке розмаїття страв. Цей напрямок розвитку ресторанного бізнесу дуже популярний у світі і тільки набуває поширення в Україні. Сучасні технології здатні підвищити інтерес до традиційних національних кухонь. Тому їх впровадження є дуже перспективним для українського ринку гастротуризму. [5] Також існує

світова тенденція створювати ресторани в незвичайних місцях, з провокаційними інтер'єрами та концепціями, унікальною кухнею та сервісом. Ресторани можуть бути побудовані під водою, під льодом і снігом, в атракціонах, на деревах, в пустелях, на скелях, в печерах і в багатьох інших місцях. Розроблені ресторани-в'язниці, ресторани-сафари, ресторани-туалети, ресторани-акваріуми та багато інших концепцій. В Україні креативні ресторатори почали пропонувати цікаві ідеї щодо створення та оформлення ресторанів. Прикладами можуть слугувати "Кабачок на бочок", розташований у перевернутому будинку; "Палата №6" - абсент-бар, що нагадує справжню психіатричну лікарню; фітокафе "Соляна печера", де офіціантами працюють медсестри, а напої подають у пробірках; "Спотикач цілющої солі" та інші. Таким чином, існує великий потенціал для розвитку таких ресторанів, які цікаві не тільки іноземним туристам, але й місцевим жителям. Наразі українські ресторани не входять до рейтингу Famous Restaurants of the World. Однак нещодавно в Києві відбулося "Шоу високої кухні" за участю всесвітньо відомих шеф-кухарів, у тому числі володарів мішленівських зірок. Для українських шеф-кухарів це стало важливою подією та рушійною силою для розвитку і вдосконалення. [12]

Наразі Україна має високий рівень підприємств та шеф-кухарів, які в майбутньому можуть досягти такого високого визнання або увійти до інших відомих світових рейтингів. Коли йдеться про просування гастрономічних дестинацій, важливим елементом є створення та просування місцевого бренду. У туризмі загалом гастрономічна складова туристичного продукту формує імідж дестинації. На сьогоднішній день в Україні майже не ведеться діяльність, спрямована на розвиток гастрономічного брендингу. Побудова бренду регіону має базуватися не лише на гастрономічних досягненнях, а й на історії, культурних особливостях, традиціях та міфах міста. Не можна ототожнювати кухню окремого регіону з кухнею країни в цілому, оскільки в цьому випадку буде втрачена гастрономічна складова регіонального бренду - унікальність і привабливість кухні. Деякі українські міста вже створили певні гастрономічні

бренди. Наприклад, Полтава - місто галушок, Львів - місто кави та шоколаду, Коростень - місто млинців, Ніжин - місто огірків і т.д. У майбутньому багато українських міст та містечок можуть створити власні гастрономічні бренди. Це сприятиме промоції регіону, залученню туристів та збагаченню місцевих фінансів. Це завдання в компетенції місцевої влади, громадських організацій, бізнесу та всіх зацікавлених сторін. Іншим важливим завданням є підтримка існуючих об'єктів гастрономічного туризму та створення нових, таких як гастрономічні музеї, дегустаційні зали, гастрономічні центри, кулінарні події та підприємства харчової промисловості. Щодо гастрономічних фестивалів, то їх достатньо, але варто попрацювати над вдосконаленням їхньої тематики та програм, а також над посиленням технічної підтримки. Гастрономічні музеї потребують розширення експозицій та модернізації приміщень. Функціонування дегустаційних залів потребує переходу на вищий рівень обслуговування із залученням професійних сомельє, барменів та офіціантів, з урахуванням традицій та культури споживання певних алкогольних напоїв. Багато підприємств харчової промисловості потребують покращення матеріально-технічного оснащення та впровадження новітніх технологій виробництва харчових продуктів. Загалом, усі підприємства гастрономічного туризму потребують значних фінансових інвестицій та ефективної маркетингової політики. Оскільки гастрономічний туризм набув популярності в усьому світі і має свої досягнення та традиції, корисним є вивчення кращого міжнародного досвіду у сфері гастрономічного туризму, зокрема у харчовій та виноробній промисловості, ресторанному бізнесі та впровадженні новітніх екологічних технологій вирощування та переробки сільськогосподарської продукції. Співпраця з провідними експертами у сфері гастрономічного туризму, такими як Італія, Іспанія, Франція та Швейцарія, є ефективним інструментом підвищення якості послуг у сфері гастрономічного туризму та просування України як перспективної гастрономічної туристичної дестинації на міжнародному ринку [5]. Таким чином, Україна має великі перспективи для розвитку гастрономічного туризму. Першочерговим завданням для цього є

вдосконалення законодавчої та інституційної бази в туристичній сфері. Перспективним є створення національного проекту з інформаційною платформою, яка б надавала повну інформацію про діяльність гастрономічного туризму в Україні. Розвиток людських ресурсів та інфраструктури в секторі має базуватися на кращих міжнародних практиках. Ресторанний бізнес має спиратися на новітні кулінарні технології, такі як ф'южн та молекулярна кухня. Концептуальні ресторани поступово виходять на ринок, і їхня кількість, ймовірно, збільшиться в найближчому майбутньому. Для розвитку гастрономічного туризму бренд регіону потребує подальшого розвитку та просування, щоб задовольнити потреби гастрономічних туристів. За підтримки місцевої влади, компаній та інших інвесторів існують можливості для модернізації існуючих об'єктів гастрономічного туризму або створення нових у майбутньому.

Висновки до розділу 3

Розглянувши в цьому розділі які є перспективи розвитку гастрономічного туризму в Закарпатській та Львівській областях, то можу зробити висновок, що цей вид туризму має великий потенціал.

Закарпатська область має багато різних продуктів рослинного, тваринного походження, які гарно поєднуються в прості, але в той же час смачні страви. Через те що ця область полі етнічні, то там є і великий вибір різноманітних страв, які в основному готуються за сімейними рецептами. Ознайомилась з шеф кухарями області та їхніми незвичайними стравами. Розглянула гастрономічні фестивалі, які проходили до повномасштабного вторгнення. А також маршрут гастрономічного туру, під час якого можна відвідати інтернаціональні ресторани, ознайомитись з рецептами страв, та продегустувати різні смаколики.

Львівщина також славиться різноманітністю фестивалів та своєю традиційною кухнею. Розвинена інфраструктура, кулінарні надбання, етнічний склад населення все це гарно сприяє розвитку гастрономічного туризму.

Ці дві області мають гарний потенціал розвитку гастрономічного туризму, але через військові дії на території нашої країни розвиток туризму сповільнився, а на деяких територіях взагалі зупинився. Але вже з самого початку війни розпочато роботу над тим як відновлювати України. Задля розвитку туризму, в тому числі і гастрономічного, потрібно створити сприятливі умови для залучення іноземних інвестицій, розвивати внутрішній ринок та підвищувати якість надання послуг. Удосконалювати існуючі об'єкти гастрономічного туризму, просувати їх, щоб як можна більше людей дізнавались про них і відвідували. А також створювати нові з високим рівнем надання послуг.

ВИСНОВКИ

1. Гастрономічний туризм – це різновид туризму, пов'язаний з ознайомленням та дегустацією національних кулінарних традицій країн світу. В Україні починає активно розвиватися напрям туристично-гастрономічної діяльності. Українська кухня виступає суттєвим фактором стимулювання туристичних потоків.

2. Гастрономічні тури поділяють на : економ-клас, у білому фартусі та для професійних гурманів, завдяки такому поділенню кожен турист може обрати те що йому найбільше до вподоби та підходить.

В турах винного туризму можна обрати приватні, групові екскурсії або для професіоналів. Також розробляються одно- або двотижневі програми.

3. Для дослідження цієї теми використовувались методи порівняння , узагальнення, аналізу, системного підходу, які доповнюючи один одного допомогли розкрити широко тему.

4. Туристично-рекреаційний потенціал Закарпатської області складається з таких можливих ресурсів: вирощування багатьох видів овочів, сприятливий клімат для тримання худоби, наявність сімейної унікальної рецептури приготування страв , яка передається з покоління в покоління. В регіоні інтенсивно розвивається сільський зелений туризм, зростає мережа приватних садиб, власники яких пропонують цікаві програми відпочинку для своїх гостей. В області є хороші можливості розширити туристичну діяльність і розвивати гастрономічний туризм як самостійний напрямок.

Основними центрами гастрономічного туризму є міста Ужгород та Мукачево. Але слід не забувати про низку сіл, в яких кожного року проводяться фестивалі.

Львівська область відома своєю багатою культурною спадщиною, а також різноманітним гастрономічним традиціям. Гастрономічний туризм у Львові та його околицях знаходиться в активному розвитку і має великий потенціал для подальшого зростання.

5. Щодо до перспектив розвитку, головним орієнтиром має бути інноваційний підхід при розробці нових пропозицій. Беручи до уваги приклад фестивалів у Часлівцях Ужгородського району та в Гечі Берегівського району, варто і на інші місцеві фестивалі й свята залучати зарубіжних учасників. Це, по-перше, підвищує цікавість і престижність таких заходів, а по-друге, якнайкраще популяризує як область у цілому, так і місцеві продукти і страви; по-третє, сприяє взаємозбагаченню різних кухонь. Також слід звернути уваги на деякі об'єкти гастрономічного туризму, які є популярні в області, але не включені в програми турів, фестивалів, свят. Йдеться, насамперед, про закарпатську каву, відому далеко за межами краю. Вважаю доцільним, використавши досвід львів'ян, запровадити свято кави і в Закарпатті. Тим більше, що є такий відомий кавовий бренд, як «Меделін». З метою урізноманітнення змісту гастрономічних турів потрібно збагачувати їх атракціями, анімаційними послугами: проведення різноманітних змагань, конкурсів, вікторин. Це значно поживить тури, залучить нових бажаючих. Для проведення цих заходів, а також майстер-класів з виготовлення певних страв, мабуть, доцільно організувати в регіонах спеціально обладнані пункти з кваліфікованими кулінарами й аніматорами. Одним із напрямків розширення географії гастрономічних маршрутів, на мою думку, можуть бути гірські райони області – Великоберезнянщина, Міжгірщина, Воловеччина. Вважаю, що подальший розвиток гастрономічного туризму в гірських районах Закарпаття доцільно поширювати на полонини, де туристи у пішому порядку (що вже є корисно для здоров'я) зможуть безпосередньо спостерігати за життям і харчуванням горян, спостерігати під звуки оригінальних музичних інструментів їх культуру і побут, одночасно милуючись чудовими краєвидами.

Загальний стан гастрономічного туризму у Львівській області є досить перспективним. Місто Львів відоме своєю багатою кавовою культурою, традиційними львівськими солодощами, такими як медовик, шоколад та карамель, а також багатим вибором ресторанів і кав'ярень, де можна

скуштувати національні страви. У Львові часто проводяться фестивалі їжі та кави, які приваблюють як місцевих гурманів, так і туристів з усього світу.

Крім Львова, гастрономічний туризм також розвивається у регіоні Західного Поділля Львівської області, де можна побачити села з традиційною селянською архітектурою та скуштувати автентичні страви зі свіжих місцевих продуктів.

Львівська область також відома своєю виноробною промисловістю. На території області розташовані виноградники, де вирощуються різні сорти винограду, з яких виготовляють відмінні вина. Винні тури в Львівській області набувають популярності серед відвідувачів, оскільки дають змогу ознайомитися з процесом виробництва вина та спробувати різні сорти вин.

У майбутньому гастрономічний туризм у Львівській області може продовжувати зростати, оскільки цей вид туризму стає все популярнішим по всьому світу. Залучення додаткових інвестицій у гастрономічний сектор, підтримка розвитку малих сільських господарств та ресторанів, сприяння створенню нових гастрономічних фестивалів та подій можуть сприяти збільшенню інтересу до гастрономічного туризму у Львівській області.

Загалом, гастрономічний туризм у Львівській області має великий потенціал, оснований на культурній спадщині, різноманітті страв і напоїв, а також гостинності місцевих мешканців. Продовження розвитку цього виду туризму може сприяти розвитку місцевої економіки та підвищенню привабливості Львівської області для туристів.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. «Колоритно, автентично, неймовірно». Винний туризм в Україні: де варто побувати у 2021 році. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://life.nv.ua/ukr/food-drink/kudi-pojihati-v-ukrajini-vzimku-2020-2021-v-umovah-koronavirusu-ekspert-50126576.html>
2. Базюк Д. Еногастрономічний туризм в Україні: тенденції та перспективи розвитку / Д. Базюк // Збірник матеріалів за результатами ІV науково-практичної конференції студентів та молодих вчених «Сталий розвиток України: проблеми і перспективи». – Кам'янець-Подільський : Медобори-2006, 2016. – С. 121-123.
3. Басюк Д.І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні [Електронний ресурс] / Басюк Д.І. // Наукові праці НУХТ. 2012. №45. С.128-132.. – 2012. – Режим доступу до ресурсу: https://tourlib.net/statti_ukr/basjuk3.htm.
4. Бідзіля Ю. Проблема міжкультурної комунікації в поліетнічному інформаційному просторі (на прикладі. Закарпаття) / Ю. Бідзіля // Науковий вісник Ужгородського університету. Серія : філологія. – 2009. – Вип. 21. – С. 125-134.
5. Вишневська Г.Г. Потенціал кулінарних турів у контексті спеціалізованого туризму / Г.Г. Вишневська // Актуальні проблеми історії, теорії та практики художньої культури. – К., Національна академія керівних кадрів культури і мистецтв, 2013. – Вип. 31. – С. 112–118.
6. Галушак І. Гастрономічний туризм : карпатська агроновація / І. Галушак [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://trubyna.org.ua/novyny/hastronomichni-turyzm-karpatska-ahronovatsiia/>.
7. Гастрономічний туризм Закарпаття: сучасний стан і перспективи. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://tourlib.net/statti_ukr/godya.htm

8. Гастрономічний туризм: поняття та особливості. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://tourkazka.com/hastronomicznyy-turyzm-ponyattya-ta-osoblyvosti/>
9. Гастрономічний туристичний шлях. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://sites.google.com/site/turisturmizovo/turisticni-marsruti/gastronomicnij-turisticnij-slah>
10. Глушко В. О. Гастрономічний туризм як окремий вид в туризмі: поняття, сутність, класифікація [Електронний ресурс] / В. О. Глушко // Торгівля і ринок України. – 2016. – Режим доступу до ресурсу: http://elibrary.donnuet.edu.ua/114/1/Hlushko_article_23_12_2016.pdf.
11. Горбань Г.П. Управління регіональним розвитком туристичної галузі: світовий досвід/ Горбань Г.П.// Економіка і управління – 2011 р. – С. 110-113 б.
Гук Н.А. Розвиток регіональної системи міжнародного туризму в Україні/ Гук Н.А.// Дисертація на здобуття наукового ступеня кандидата економічних наук, Київ, - 2008 р.
12. Дудник І.М. Територіальна система туристичних послуг як об'єкт суспільної географії/ Дудник І.М. – Науковий вісник Інституту міжнародних відносин НАУ – 2015 р.
13. Жданова О. Гастрономічний туризм в європейських країнах / Ольга Жданова, Надія Кравченко // Проблеми активізації рекреаційно-оздоровчої діяльності населення : матеріали XI Міжнар. наук.-практ. конф. – Львів, 2018. - С. 248-252.
14. Закарпатські страви на цілий рік / авт.-упоряд. І. Деяк, Ф. Шандор. – Ужгород : Мистецька лінія, 2009. – 256 с.
15. Карпатська національна кухня, страви, смаки, традиції. [Електронний ресурс] // – Режим доступу до ресурсу: <http://karpaty-ua.org.ua/karpatska-nacionalna-kuhnya.html> .
16. Ковешніков В.С. Винний та гастрономічний туризм: важливий потенціал розвитку економіки / В.С. Ковешніков, В.В. Гармаш // Інвестиції : практика та досвід. – 2017. – № 4. – С. 32-37.

17. Кожухівська Р.Б. Туризм в Україні: стан, фактори та перспектива розвитку /Р.Б. Кожухівська // Вісник Донецького національного університету, сер. Економіка і право. – 2013. –Вип.1. – С. 84–86.

18. Корнілова В. В. Сучасні тенденції розвитку гастрономічного туризму / В. В. Корнілова, Н. В. Корнілова // Ефективна економіка. – 2018. – № 2 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.economy.nauka.com.ua/pdf/2_2018/37.pdf.

19. Корнілова Н.В. Сучасний стан розвитку внутрішнього туроперейтингу в Україні // Географія та туризм: Наук. зб. – К.: Альтерпрес, 2016. – Вип. 17. – С. 69-75.

20. Костюк О.М. Туризм і його розвиток в Україні. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: // <http://tourismbook.com/books/book-34/>.

21. Кукліна Т. С. Гастрономічний туризм на туристичному ринку України / Т .С. Кукліна // [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.sworld.com.ua/index.php/ru/tourism-and-recreation-113/>.

22. Кушнір М. Рецепти гуцульської кухні: «Бануш», «Гусянка», «Кремзлики» / М. Кушнір // Краяни Рахівщини. – 2009. – № 1. – С. 13.

23. Лесів А. Ковбаса з лекваром та суп із папороті. На Закарпатті можна скуштувати кулінарну екзотику / А. Лесів // Старий Замок. – 2013. – № 9. – 1 березня. – С. 4.

24. Міцко М. А. Закарпатська кухня / М. А. Міцко. – Ужгород : Патент, 2009. – 256 с. 13. Омельницька В. О. Сучасний стан ринку послуг гастрономічного туризму України / В. О. Омельницька // Економічні студії. – 2018. – № 2. – С. 121-126.

25. Найсмачніші гастрономічні фестивалі Закарпаття. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://doba.ua/ukr/blog/naysmachnishi-gastronomichni-festivali-zakarpattya.html>

26. Осінні гастрономічні фестивалі Львова. [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://fest-tour.com.ua/osinni-gastronomichni-festyvali-lvova/>

27. Пендерецький О.В. Територіальна організація промислового туризму Карпатського суспільно-географічного району та основні напрямки її вдосконалення // Монографія. За науковою редакцією д.е.н., проф. Олійника Я.Б. – Івано-Франківськ: ІФНТУНГ, 2011. – 225 с.

28. Поперечна Д. Гастрономічні прогнози-2018 від Федора Шандора / Д. Поперечна [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://uzhgorod.in/ua/statti/2018/gastronomichni_prognozi_2018_vid_fedora_shandora .

29. Стан та перспективи розвитку туризму в Україні. Щоріч. доп. (2015 р.) /Авт. кол.: Цибух В.І., Матвієнко А.Т.,Самарцев Є.В. та ін. — К.: ДП Нац. турист. організація, 2015. — 182 с.

30. Туризм в Україні: куди їдуть найбільше і які напрями потрібно розвивати [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://expres.ua/news/2017/10/05/265404-turyzm-ukrayini-kudy-yidut-naybilshe-napryamypotribno-rozvyvaty> .

31. 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.

32. Дорога Вина та Смаку Закарпаття [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.facebook.com/zakarpattiaroute/posts/pfbid0kVhePyvuSZY3qtXBAvfTheQZqyuAatzfGgxKHFwL6v8uFALxrZiRv9vU12jA1hHBl>

ДОДАТКИ

Гастрономічні фестивалі Закарпатської області [25]

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
Всеукраїнський фестиваль вареників	17 березня	м. Яремче
«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 яфина»	5 серпня	с. Гукливе
Фестиваль голубців	Початок серпня	с. Великих 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

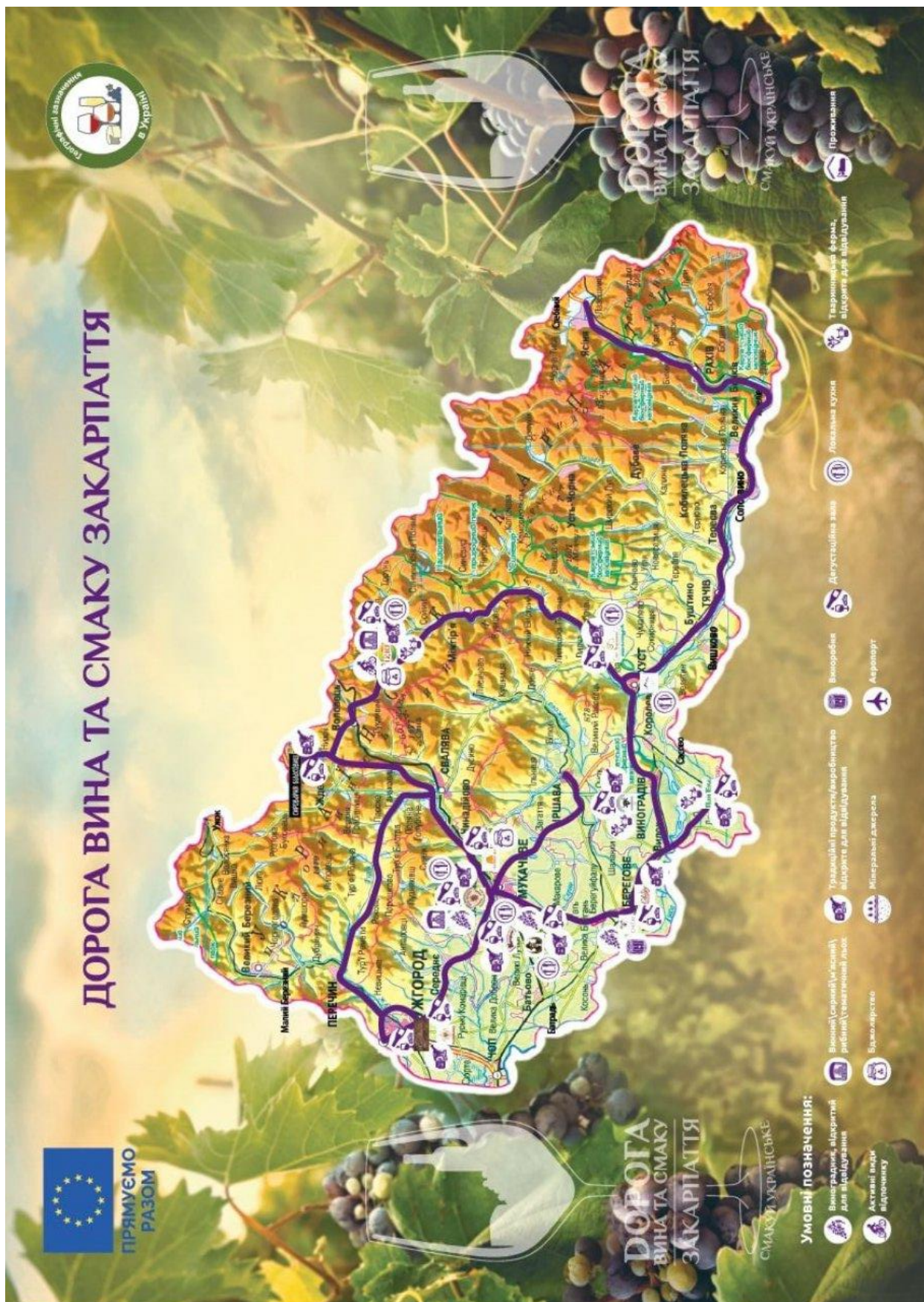
Додаток Б

Гастрономічні фестивалі Львівської області [26]

№	Назва фестивалю	Місце проведення
	ЛЬВІВ	
1	Свято пампуха	площа Ринок
2	Фестиваль шоколаду	Львівський Палац мистецтв (вул. Коперника, 17)
3	Львів на тарілці	площа Ринок , галерея-тераса Львівського Палацу мистецтв (вул.Коперника, 17)
4	На каву до Львова	площа Ринок
5	Свято сиру і вина	двір Львівського Палацу мистецтв (вул. Коперника, 17)
6	Фестиваль їжі	парк культури та відпочинку ім. Богдана Хмельницького
7	Фестиваль вегетаріанської вуличної їжі “So Green Fest”	парк культури та відпочинку ім. Богдана Хмельницького
8	Міжнародний Форум Галицької Кухні	Італійський дворик, площа Ринок,6 (локація змінюється)
9	Фестиваль крафтового пива	м. Львів, вул. Старознесенська 24-26.
10	Фестиваль морозива Lviv Ice Cream Market	Парк культури та відпочинку імені

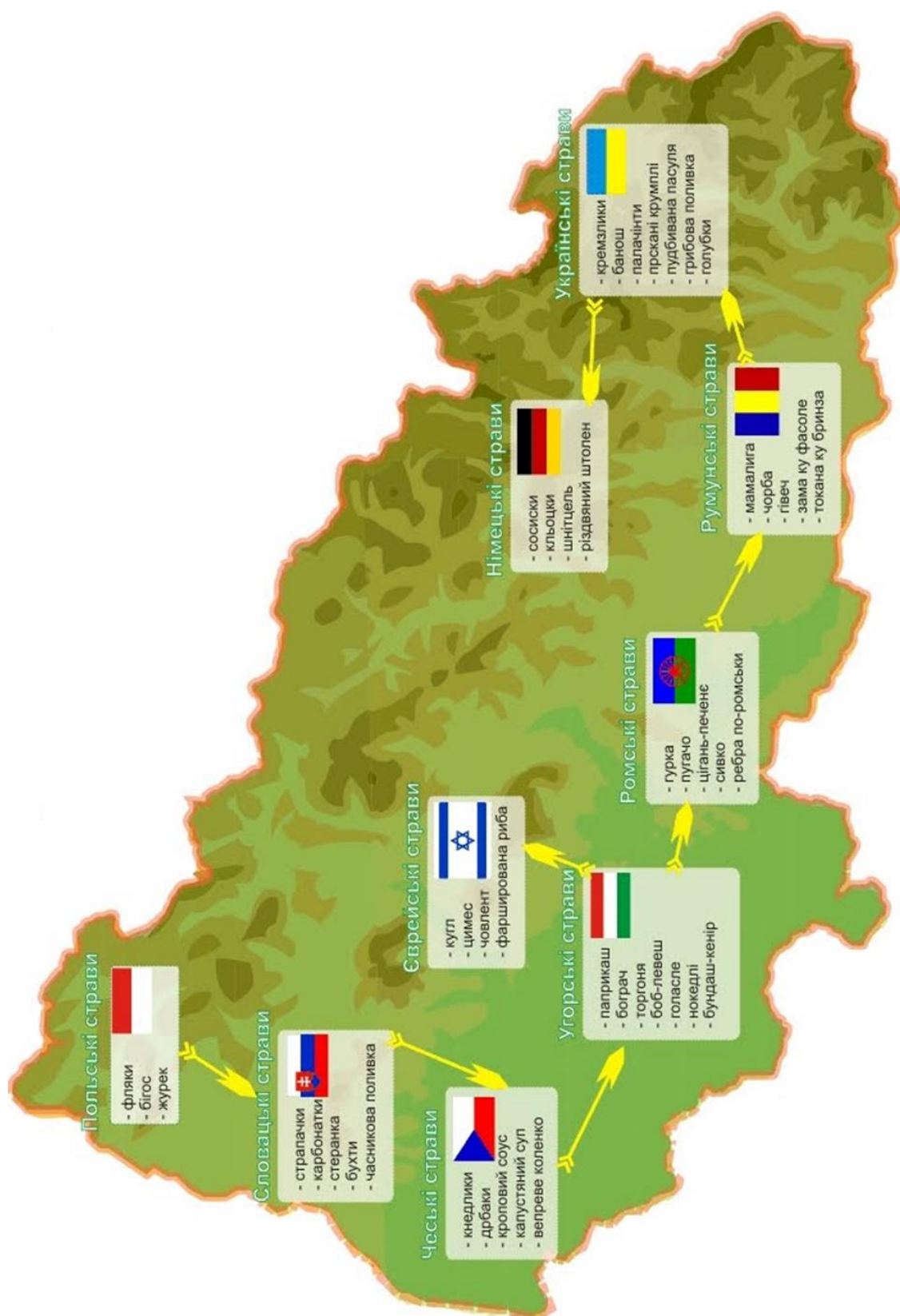
		Богдана Хмельницького
ЛЬВІВСЬКА ОБЛАСТЬ		
11	Куховарня RadoFest	Червоноградський р-н (м. Радехів)
12	ГутаFest	Червоноградський р-н (с. Гута)
13	Яворівський пиріг	Яворів
14	Фестиваль Сала	Самбірський р-н (с. Комарники)
15	ГорбоГори	Львівський р-н (с.Хоросно)
16	Медова забава	Львівський р-н (с. Ганачівка)
17	Міжнародний фестиваль меду «Надбужанські медобори»	Золочівський р-н (с. Олесько)
18	Заковбасимо Дрогобич	Дрогобицький р-н (м. Дрогобич)

Маршрут «Дорога вина та смаку Закарпаття» [1]

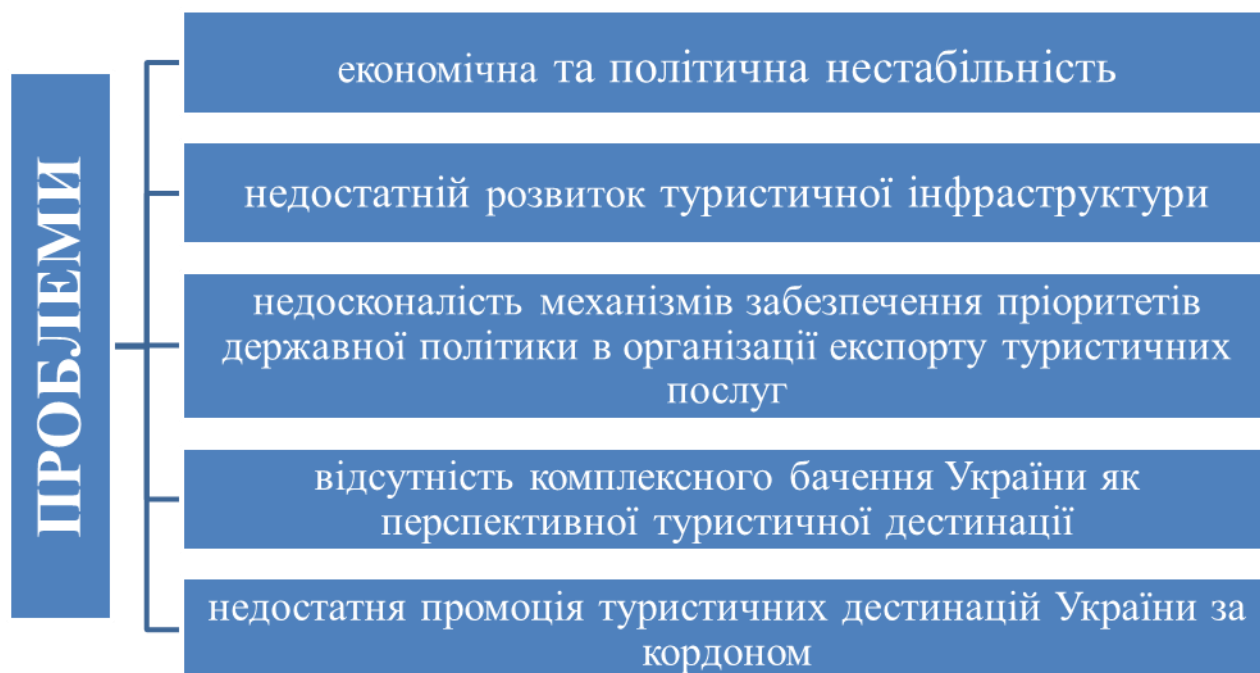


Додаток Г

Закарпатський туристичний гастрономічний шлях [9]



Основні проблеми розвитку гастрономічного туризму в Україні [21]



Додаток Е

Локації маршруту «Дорога вина та смаку Закарпаття» [32]

Назва	Спеціалізація	Адреса
ОСГ «Бараново»	сироварня	Хустський р-н, с. Іза, вул. Центральна 259
«Колиба опришків»	готельно-ресторанний комплекс	Хустський р-н, с. Нижнє селище, вул. Борканюка 128
«Олеся»	готельно-ресторанний комплекс	М.Берегове, вул. Мукачівська 12
«Перша Закарпатська Палинчарня»	палинковаріння	Ужгородський р-н, с. Минай, вул. Свободи 9
«Шато Чизай»	виноробна компанія	М. Берегове, ур. Чизай 1
«Закарпатська равликівна ферма»	равликівна ферма	Хустський р-н, с. Нижнє селище, вул. Центральна 82
«Світ м'яса»	фермерське господарство	Мукачівський р-н, с. Жуково, вул. Мру 1/а
«Перлина Закарпаття»	готельно-ресторанний комплекс	Хустський р-н, с. Шаян, вул. Котеджна 8
«Золота Пава»	готельно-ресторанний комплекс	М. Берегове, пл. Ференца Ракоці 1
«Квітка Полонини»	санаторій	Свалявський р-н, с. Солочин
«Apartel Shayan Eco Resorts»	готельно-ресторанний комплекс	М. Хуст, вул. Центральна 11
«Апартель Річка Хуст»	термальний курорт	М. Хуст, вул. Волошина 131а
«Карась»	риболовля та ресторація	М. Хуст, вул. Волошина 142
«Huston»	готельно-ресторанний комплекс	М. Хуст, вул. Борканюка 15а

«Закарпатський музей архітектури та побуту»	музей	М. Ужгород, вул. Капітульна 33а
«Карпатський буйвіл»	буйволина ферма	Виноградівський р-н, с. Олешник, вул. Першотравнева
«Mirella Mirella»	кафе-кондитерська	Мукачівський р-н, м. Свалява, вул. Шевченка 59
«Медовий край»	медова крамниця	М. Ужгород, пр. Свободи 32/49
«Ципа»	гуцульська крафтова броварня	Рахівський р-н, с. Кваси