

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

ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ ТУРКМЕНИСТАНУ

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

Кваліфікаційна робота бакалавра
студента денного відділення
IV курсу
Реджепова Ровшана Реджеповича

Науковий керівник:
канд. геогр. н., доц. Шпарага Т.І.

КИЇВ – 2023

ЗМІСТ

Вступ.....	3
Розділ 1. Теоретико-методичні засади дослідження гастрономічного туризму країни	6
1.1. Поняття гастрономічного туризму та його види	6
1.2. Методика дослідження гастрономічного туризму країни	19
Розділ 2. Дослідження туркменської кухні для розвитку гастрономічного туризму	23
2.1. Особливості туркменської кухні та її сировинна база	23
2.2. Основні страви туркменської національної кухні	26
Розділ 3. Сучасний стан та перспективи розвитку гастрономічних видів туризму в країнах Азії та Туркменістані	36
3.1. Розвиток гастрономічного туризму в країнах Азії	36
3.2. Гастрономічний туризм до міста Магданли як імпульс для розвитку суміжних видів туризму	45
Висновки	56
Список використаних джерел	60

Вступ

Туризм, як і інші сфери діяльності людини, активно піддається нововведенням. Під впливом зростаючих потреб людини у галузі туризму активно відбуваються процеси диверсифікації, що призводить до виникнення нових видів туризму, зокрема, гастрономічного.

В умовах зростаючої конкуренції в сфері туризму, кожна країна знаходиться в постійному пошуку унікальних продуктів, за допомогою яких можна диференціювати себе. Національна кухня сама по собі виступає тією сукупністю, що містить всі необхідні ресурси, які можна використовувати для залучення туристів, просування міст, регіонів, країн.

Гастрономічний туризм є досить дохідною статтею державної економіки, і за його розвиток беруться навіть країни, гастрономічна культура яких маловідома світу. Яскравим прикладом є розвиток гастрономічного туризму в країнах Центральної та Східної Азії, зокрема в Туркменістані. Національна кухня цієї країни не була раніше популярна, як китайська або індійська кухня. Проте шляхом вмілого просування особливостей національної кухні та гастрономічних заходів Туркменістану вона набуває поширення серед гастрономічних туристів.

Аналіз наукової літератури свідчить про активне науково-практичне опрацюванні даної теми. Люсі Лонг є основоположницею поняття «кулінарний туризм», яке згодом було перейменовано на «гастрономічний туризм». Ерік Вольф розглядає міжнародну організацію гастрономічного туризму. Українські науковці досліджують гастрономічний туризм з багатьох аспектів. Басюк Д., Дмитрук О., Мотузенко О., Петліна Д., Давидов В. розглядають розвиток еногастрономічного туризму України. Зайцева В.М., Кукліна Т.С., Мотузенко О. О., Бульба В. В., Джанколла Д. В., Бондаренко В., Плачкова А., Нестерчук І. К., Омельницька В.О. розкривають проблеми та перспективи розвитку гастрономічного туризму України. В. Омельницька, Островська Г.Й., Сливенко

В. А., Долгієр А. І., Хрулькова К. А. розкривають регіональні особливості розвитку гастрономічного туризму за кордоном.

Об'єктом дослідження є гастрономічний туризм Туркменістану.

Предметом дослідження є аналіз сучасного стану та перспектив розвитку гастрономічного туризму у Туркменістані.

Метою дослідження є вивчення особливостей розвитку гастрономічного туризму в Туркменістані з метою наступної розробки турів до цієї країни і, зокрема, розроблення окремого гастрономічного маршруту до міста Магданли.

Досягнення поставленої мети передбачається виконанням наступних

завдань:

- Встановлення сутності гастрономічного туризму та його видів
- Систематизація методики дослідження гастрономічного туризму країни
- Аналіз особливостей туркменської кухні та її сировинної бази
- Характеристика основних страв туркменської національної кухні
- Дослідження розвитку гастрономічного туризму в країнах Азії
- Розроблення гастрономічного туру до міста Магданли та аналіз його впливу на розвиток суміжних видів туризму

У процесі написання роботи використовувались методи теоретичного узагальнення, статистичного спостереження, аналізу та синтезу, абстрагування, наукової систематизації, порівняння, моделювання, графічний метод.

Прикладна значущість роботи полягає у розробленні окремого гастрономічного маршруту до міста Магданли та аналіз його впливу на розвиток суміжних видів туризму, а також вивчення можливостей використання результатів дослідження для просування гастрономічного туризму України.

Відповідно до поставленої мети та завдань робота має наступну **структуру:** вступ, три розділи, висновки, список використаних джерел,

додатки. Матеріал розміщено на 65сторінках машинописного тексту. Робота містить 10 рисунків, 9 таблиць.

Розділ 1. ТЕОРЕТИКО-МЕТОДИЧНІ ЗАСАДИ ДОСЛІДЖЕННЯ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ ТУРКМЕНИСТАНУ

1.1. Поняття гастрономічного туризму та його види

Диверсифікація видів економічної діяльності відбувається і в сфері туризму, що знаходить вияв у появі нових видів туризму. Гастрономічний туризм у цьому відношенні не став винятком. Важливою складовою індустрії туризму є організація харчування гостей. Знайомлячись з новими країнами і народами, туристи прагнуть пізнати їх культуру, у тому числі особливості національної кухні. Для багатьох подорожуючих національна кухня є надзвичайно цікавим елементом програми туру. У зв'язку із цим з часом виник і розвинувся новий вид туризму – гастрономічний туризм [4].

Гастрономічний туризм є синтезом екології, культури та харчової промисловості країни. Ініціаторами формування ідеї гастрономічних поїздок, обмінів, консультацій та дистанційних взаємодій вважаються італійці, які ефективно сполучили процеси налагодження торговельних процесів товарів та послуг та технологічних виробництв із залученням туристів-гурманів, орієнтованих на смачну їжу та страви категорії здорового способу життя. В свою чергу, серед туристів, що отримують задоволення саме від новизни смаків, особливою популярністю користуються страви таких держав-представниць туристичної сфери як Франція, Таїланд, Китай, Японія та Іспанія. Вони прославилися своєю автентичністю, авторським правом та оригінальністю в приготуванні і, відповідно унікальністю смаків та хімічного складу властивих саме цій території завдяки кліматоутворюючим факторам і технологіям обробки.

Під час відвідування гастрономічних локацій людина має змогу зробити найголовніше

спробувати страви, вироби, якими місцевість славиться найбільше, відкрити для себе нові смаки та поєднання, ще більше заглибитись в історію країни або ж відслідкувати розвиток кухні народу.

Кожна країна має ресурсний потенціал для розвитку гастротуризму, адже у кожній країні є національні страви, особливості та традиції їх споживання, напої або ж продукти, якими славиться місцевість і формує неповторний, автентичний смак, що не придатний для копіювання.

Мета гастрономічних турів – одержати задоволення від особливостей кухні тієї чи іншої країни, активувати діяльність рецепторів смаку та відчутти новизну. При цьому ця мета не зводиться до того, щоб скуштувати щось рідкісне, екзотичну страву або покуштувати незліченну кількість страв. Важливо насолодитися місцевою рецептурою, яка століттями вбирала традиції та звичаї місцевих жителів, їх креативність та адаптивність до умов середовища, їх культуру приготування їжі.

Сьогодні саме гастрономічний туризм став однією з інноваційних сфер туризму, що найшвидше розвивається, оскільки цикл споживання короткостроковий та з позиції бізнесу має швидкі темпи обертання вкладеного капіталу та відсутність сезонності. Ці інновації можна використати для створення туристичного бренду міста/країни/регіону, та інструментом атракції для туристів.

Поняття «кулінарний туризм» було введено у науковий обіг Люсі Лонг у 1998 році. Перша наукова стаття про кулінарний туризм у світі була опублікована у 2001 р. за авторства Еріка Вольфа. Перша міжнародна організація з гастрономічного туризму була заснована у 2003 році під назвою Міжнародна асоціація з гастрономічного туризму (The International Culinary Tourism Association)[27].

Розглянемо тлумачення терміну «гастрономічний туризм» різними науковцями (табл. 1.1).

Таблиця 1.1.

Визначення поняття «гастрономічного туризму» за різними авторами

Тлумачення	Джерелом та автор
Гастрономічний туризм – це вид туризму, який включає відвідування виробників продуктів харчування, фестивалів їжі, ресторанів та спеціальних місць, пов'язаних з деякими продуктами харчування та дегустацією страв; спостереження за процесами виготовлення та приготування їжі	М. Холлта Р. Мітчелл[47]
Гастрономічний туризм – це спеціалізований вид туризму, пов'язаний з ознайомленням з історією, технологією та культурою споживання національних страв і продуктів, а також навчанням і підвищенням рівня професійних знань у сфері кулінарії	Расулова А. [19]
Гастрономічний туризм передбачає, що все вищезазначене має бути основною причиною або мотивацією подорожей для відвідувачів певної туристичної дестинації	Global Report on Food Tourism [46]
Гастрономічний туризм – це подорожі з метою отримання аутентичного досвіду, заснованого на культурі споживання їжі або напоїв; відкритті унікальних місць та їхньої культури через національну кухню	Всесвітня асоціація гастрономічного туризму [27]
Гастрономічний туризм – це вид туризму, пов'язаний з ознайомленням із виробництвом, технологією приготування та дегустацією національних страв і напоїв, а також кулінарними традиціями народів світу	Басюк Д. І. [3]

Складено автором

На нашу думку, найбільш вичерпним серед наведених дефініцій, є наступне. Гастрономічний туризм – це спеціалізований вид туризму, який пов'язаний з ознайомленням з історією, технологією та культурою споживання національних страв і продуктів, а також навчанням і підвищенням рівня професійних знань у сфері кулінарії.

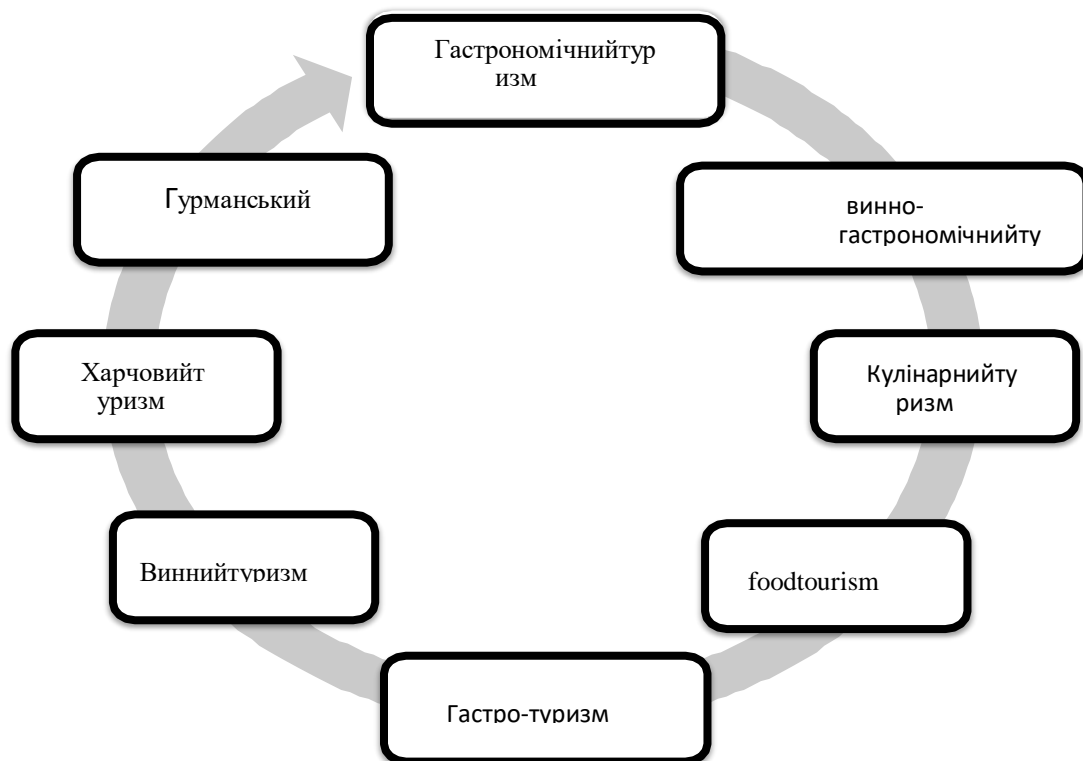
Внаслідок різноманітних культурних контактів відбувається обмін

ментальними, духовними і матеріальними цінностями, досвідом на міжособистісному, етнічному, державному та загальноцивілізаційному рівнях.

Як самостійний вид туризму гастрономічний туризм має ряд особливостей:

1. Цей вид туризму є складовою кожного туру, відмінним є лише основний мотив – знайомство з гастрономічними традиціями, дегустація страв;
2. Будь-яка місцевість (країна, регіон, місто) має всі умови для розвитку;
3. Гастрономічний вид туризму дозволяє здійснювати просування та рекламу місцевих закладів харчування та виробників продовольчих товарів [5].

На сьогодні в науковій літературі використовуються різні терміни для визначення гастрономічного туризму (Рис. 1.1).



Складено автором на основі [46, 10-15]

Рис. 1.1. Терміни, які використовують для позначення гастрономічного туризму

Люди шукають у подорожах досвід, заснований на регіональних особливостях та культурі. Гастрономічний туризм також можна розглядати як галузь туризму, спрямовану на розвиток та просування їжі та напоїв як об'єктів залучення туристів.

Гастрономічний туризм як послуга — це не звичайна поїздка, тому що гастрономічний туризм є добре продуманим комплексом заходів для дегустацій традиційних у певних місцевостях страв, а також деяких окремих інгредієнтів, що не зустрічаються більше ніде на земній кулі, що мають свій особливий смак.

Отже, враховуючи, що види туризму доповнюють один одного і подібнодо банків, спрацьовують за правилами «норо-лостро» (ми у вас – ви у нас), це поглиблює взаємодію не лише у туризмі (розвага, відновлення людини, відпочинок), але і взаємному збільшенню вхідного грошового потоку від обміну клієнтськими базами.

Гастрономічний туризм є дотичним до інших видів туризму - екологічного, етнографічного, агротуризму, сільського туризму та інших. Зокрема, знаходження у садибах сільського туризму, у тому числі закладах розміщення, що їх замінюють (саклі, юрти, яранги, іглу, печери), передбачає надання послуги харчування. Зазвичай гостей частують традиційними народними стравами місцевості перебування.

Розрізняють різні види гастротурів. Сільські («зелені») гастротури орієнтовані на екологічно чисту продукцію і припускають, наприклад, збирання лісових грибів, винограду на виноградниках, овочів та фруктів у садах (див. рис. 1. 2).



Складено автором за: [38].

Рис. 1. 2. Суміжні до гастрономічного види туризму

Через ознайомлення із оригінальними смаками національних страв різних країн та регіонів турист збагачується новими позитивними емоціями, здобуває нові враження, пізнає матеріальну й нематеріальну культуру народів. У зв'язку із цим стрімко зростає популярність цього виду туризму, розробляються і впровадуються нові види гастрономічних турів.

За різними критеріями дослідники виділяють кілька видів гастрономічного туризму (табл. 1. 2.)

Гастрономічний тур - це спеціально підібрана туристична програма, до складу якої включено ознайомлення із стравами та напоями певної місцевості, технологіями та процесом їх приготування, з роботою професійних виноробів і кухарів, навчання основним прийомам приготування їжі. Гастрономічний тур за метою подорожі може включати всі зазначені складові, кілька з них або

лише один компонент. Останнім часом до гастрономічних турів включають відвідування свят, фестивалів, ярмарків, музеїв їжі та напоїв.

Таблиця 1.2.

Класифікація гастрономічного туризму

Ознака класифікації	Підвид турів	Характеристика туристичної діяльності
За розташуванням туристичного місця	Сільський	Збір ягід, овочів, фруктів, полювання на трюфелів або прогулянка по дорогах виноробства.
	Міський	Відвідування ресторанів з дегустацією делікатесних та фірмови страв
За видом конкретного продукту або напою	винні	що пропонують прогулянки виноградниками, збирання винограду
	пивні	Збирання та обробка ячменю, хмелю, дегустації
	сирні	Збирання та обробка молока, сквашування тощо, спостереження за процесами на різних стадіях
	рибні	Годування та вилов риби (природні водойми та ферми), приготування страв
	саке	Відвідування агрофондів з рисом, обробка та формування процесів бродіння, дегустація
	чача	Робота з виноградниками та бродильними технологіями під землею, дегустація
	кумис	Відвідування кочовиків з табунами, верхова їзда, збирання молока (доїння механічне та апаратне), відціжування та сквашування, зберегіння з потрібним вмістом алкалоїдів та дегустація
	шоколадні	Відвідування гаї з какао та кавовими бобами,

		спостереження за погодою, збір взірців, приготування напоїв та страв, дегустація
	чайні	Відвідування різних місць – чайних плантацій та гірських стежок, спостереження за роботою персоналу, дослідження смаку за різними технологіями приготування дегустація
	кавові	Відвідування кавових плантацій та звіроферм для ферментації, збір та дегустація у різні сезони, порівняння міцності та смаків.
	мед	Відвідування пасіки з різними породами та рослинами: акація, гречка, фасцелія
	аяхуаска	Відвідування лісу з ліантами та фахівцями щодо одержання сировини та контролю вмісту галюциногенних речовин, дегустація або спостереження.
	агро	Залежно від культури, якою приїхали. У Туркменії – диня, кавуни та інші баштанні.
	фруктово-ягідні	Збір ягід, приготування заготовок та страв.
	лікарських рослин та спецій	Кориця, куркума тощо. Різні способи споживання від додавання в страви, до косметичної, дизайнерської сфери.
	змішані	Поєднання різних видів.
За метою подорожі	Культурно-пізнавальний	Відвідування різних екскурсій
	Оздоровчий	Дегустація чайних зборів із цілющих трав; меду в поєднанні з апітерапією, винотерапія, дієтотерапія
	Гурман	Дегустація страв та напоїв гастрономічними спеціалістами (сомельє, дегустатор
За напрямом подорожі	Святковий	Відвідування та участь у гастросвятах
	Фестивальний	Відвідування та участь у гастрофестивалях

Особливі	Гастродипломатія	Організація дипломатичних прийомів на усіх рівнях з урахуванням кулінарних особливостей країн гостей та країни-організатора
* Складено і доопрацьовано автором за [38]		

До гастрономічних турів відноситься смакове знайомство з так званими продуктами, що мають географічне зазначення- гастрономічними шедеврами, якими прославлена та зарекомендована певна місцевість, - пармською шинкою, іспанським хамоном, голандським сиром, брюссельським пралине, японською рибою фугу тощо.

Розрізняють різні види гастротурів. Сільські («зелені») гастротури орієнтовані на екологічно чисту продукцію і припускають, наприклад, збирання дикорослих ягід у лісі, винограду на виноградниках, овочів та фруктів на фермах. Міські гастротури передбачають відвідування ресторанів-учасників міжнародних кулінарних конкурсів. Самі заклади відзначені, принаймні, однією мішленівською зіркою. У таких поїздках акцент робиться більшою мірою на віртуозне поєднання численних компонентів, ніж на задоволення простим смаком «селянської» їжі.

Також існує класифікація гастрономічних турів за продуктом споживання - французькі та італійські винні тури; голландські, швейцарські сирні тури; німецькі, австрійські, чеські, бельгійські пивні тури, ірландські та шотландські віскі-тури та ін. Гастрономічні туристи представлені такими категоріями споживачів: туристи; туристи, які бажають урізноманітнити свій раціон харчування; гурмани – туристи, що є любителями і поціновувачами вишуканої їжі.

Прикладом змішаних турів можуть бути поєднання в одному турі гастрономічної складової з перукарською (масками для волосся з кінського

молока-кumis) або косметичною (обгортання з кавових зерен).

Гастрономічний туризм має кілька напрямків (табл. 1.3).

Таблиця 1.3.

Суміжні тури із гастрономічними для одержання більшої кількості відвідувачів

п/п	Вид туру	Описові характеристики
1	Тур по сільській місцевості	це вид туру, який передбачає тимчасове перебування туристів у сільській місцевості з метою дегустації місцевої кухні та продуктів, що виробляються в цьому регіоні, а також може включати участь у сільськогосподарських роботах.
2	Ресторанний тур	поїздка, що включає відвідування найбільш відомих та популярних ресторанів, що відрізняються високою якістю, ексклюзивністю кухні, а також національною спрямованістю
3	Освітній тур	це тур, метою якого є навчання у спеціальних освітніх закладах з кулінарною спеціалізацією, а також курсів та майстер - класів.
4	Екологічний тур	тур, що включає відвідування екологічно чистих господарств та виробництв, знайомство з екологічно чистими, органічними продуктами та їх виробництвом
5	Подійний або подієвий тур	тур, орієнтований на відвідування місцевості у певний час з метою участі у громадських та культурних заходах з гастрономічною тематикою: виставки, ярмарки, шоу, фестивалі, свята.
6	Комбінований тур	подорож, що об'єднує кілька зазначених вище видів турів. Такі тури підходять для туристів, що мають певний досвід у гастрономічному туризмі, що вже

		ознайомлені з гастрономічною культурою єю тієї чи країни чи місцевості. Для інших категорій туристів тур може бути інформативно перенасиченим.
7	Спеціальнігастрономічні тури	в яких пропонується знайомство лише з однією стравою у різних місцевостях.

Складено автором за [42]

Як позначено у першій позиції табл. 1.2. у "зелених" гастрономічних турах пропонується збір дикорослих ягід у лісі, овочів та фруктів на фермах, полювання на трюфелі або прогулянка виноробними стежками. Обов'язкова умова: засоби розміщення туристів, індивідуальні або спеціалізовані, повинні знаходитись у сільській місцевості чи малих містах без багатоповерхової забудови.

Такі тури цікаві не лише своєю кулінарною складовою, а й тим, що дають можливість через їжу та продукти поринути у повсякденне життя місцевих людей, дізнатися про їхні звичаї, звички, порядки та інші тонкощі, часом дивовижні та незрозумілі представникам іншої мови та культури тощо.

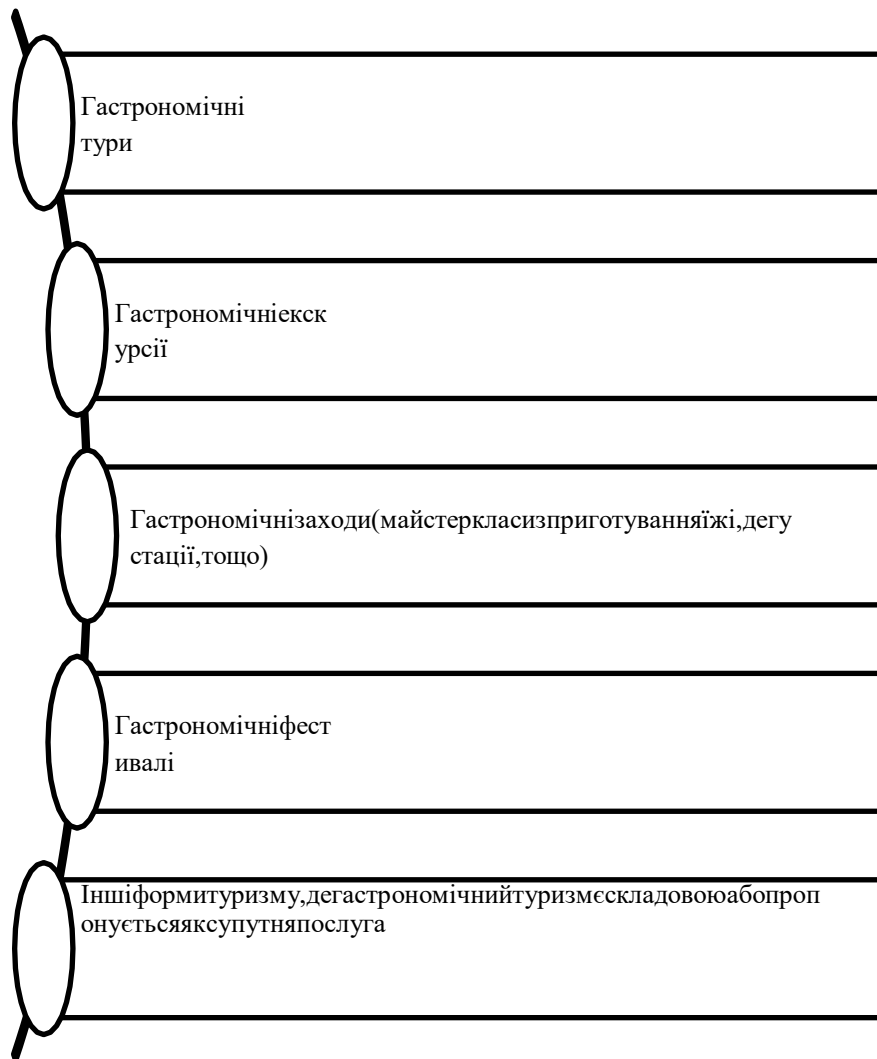
Через гастрономічний тур подорожуючий може скласти своє уявлення про країну та її народ, зрозуміти національну ментальність.

Об'єкти гастрономічного туризму, що у віддалених регіонах, у гірських чи степових селищах, сприяють підтримці економіки цієї місцевості та розширенню туристичних маршрутів країни. Адже багато туристів приїжджають сюди здебільшого не для того, щоб помилуватися красою природи цього куточка, а саме для відвідування гарного ресторану. Тому у багатьох регіонах для залучення клієнтів збудували комфортабельні готелі при ресторанах.

На рис. 1. 3. представлено основні форми організації гастрономічного туризму. Об'єктами кулінарного туризму слугують: країни, кухня яких найбільш популярна на світовій арені. Сьогодні до таких країн належать Франція, Італія,

Іспанія, Японія, Китай.

Більш дрібними можуть виступати, об'єкти кулінарного туризму – регіони, відомі продуктами, що виробляються в цій місцевості. Наприклад, такі регіони Франції, як Бордо, Ельзас, Бургундія, Шампань, що входять до



класифікації Appellation d'Origine Controle (назва продуктів за місцем їх виробництва) та відомі своїми унікальними винами. Відомі також голландські міста Гауда та Едам, у яких виробляються сири.

Складено автором на основі [3]

Рис. 1.3. Основні форми організації гастрономічного туризму

Об'єктами кулінарного туризму виступають також так звані «ресторанні міста». Головною критерією виділення таких destinations – це наявність закладів підприємств ресторанного господарства високого класу, що представляють широкий спектр національних кухонь, стилів та форматів. До них належать Париж, Рим, Барселона, Лондон, Брюссель, Нью-Йорк, Токіо, Гонконг, Сан-Франциско, Новий Орлеан та ін.

Для того, щоб місто відповідало статусу «ресторанного» воно повинно відповідати таким критеріям:

- у місті має бути унікальна кухня, яка визначає харчову культуру;
- має існувати певна критична маса людей, які готові витратити гроші на ресторани: як місцевих жителів, так і туристів;
- статус найкращих ресторанів означає, що вони мають бути унікальними, а не повторювати концепцію і кухню інших відомих підприємств;
- у місті має бути певна кількість ресторанів вищого класу, стандарти якості, декор та розкіш яких настільки високі, наскільки це взагалі можливо;
- окремі ресторани, що виділяються якістю та ексклюзивністю кухні, оригінальним меню або мають статус «найкращих». Наприклад, до них належать володарі трьох зірок ресторанного гідів «Мішлен»: «Ла Пергола» (Рим, Італія), «Фет Дак» (Брей, Великобританія), «Коджу» (Токіо, Японія). Гід Мішлен - це найавторитетніший довідник ресторанів з бездоганною репутацією.
- підприємства, відомі своєю кулінарною продукцією. Наприклад, найбільша у світі з виробництва шоколаду «Альпрозе» (Швейцарія) та знамениті монастирські пивоварні «Андекс» та «Етталь», розташовані у Верхній Баварії (Німеччина).
- підприємства ресторанного господарства, що пропонують освітні послуги у сфері кулінарії та гастрономії. Наприклад, Французька академія

кулінарного мистецтва (La Cordon Bleu), Вища школа італійської кухні (Italian Cuisine High School).

- кулінарні заходи: фестивалі, ярмарки, свята, дегустації, майстер-класи, виставки, конференції. Наприклад, Різдвяні ярмарки, що відкриваються у листопаді у таких містах, як Кельн, Дрезден, Нюрнберг (Німеччина); Будапешт, Угорщина).

Гастрономічний бренд слугує "потужним приваблювачем" для туристів. Образи кулінарних шедеврів пов'язані з вкрай приємними відчуттями, тому вони легко запам'ятовуються і часто стимулюють лояльне ставлення до певного регіону, і, відповідно його повторне відвідування. Національна кухня є способом знайомства з місцевою культурою, що відображає характер та менталітет місцевого населення.

Гастрономічний туризм актуально об'єднати з екологічним туризмом, туризмом на природоохоронних територіях, сільським зеленим туризмом, етнографічним туризмом. Адже останні мають великий запас культурних, кулінарних, автентичних традицій, які варто зберігати і відновлювати. Гастрономічні тури формуватимуть нове бачення розвитку туризму в конкретних дестинаціях. Вивчення традиційної кухні забезпечить соціальний, культурний, комерційний, технологічний, економічний розвиток.

1.2. Методика дослідження гастрономічного туризму країни

Дослідження гастрономічного туризму країни має базуватися на низці принципів. Це загальні, базові положення, в яких, на основі пізнання наукових законів, формулюються вимоги, що забезпечують успіх у досягненні мети. До таких принципів належать:

1. Принцип об'єктивності, який виключає суб'єктивізм і упередженість у підборі та оцінці об'єктів і явищ, використання методів та процедур дослідження, які дозволяють одержати максимально достовірне знання про предмет, що вивчається.
2. Принцип врахування неперервних змін, тобто у розвитку .
3. Принцип виділення провідних чинників, які визначають результат.
4. Принцип єдності історичного та логічного.
5. Принцип концептуальної єдності досліджень в туризмі.
6. Принцип співвідношення досягнутого рівня з моделлю, метою.
7. Принцип єдності дослідницького і практичного туристичного процесу.
8. Принцип поєднання аспектного і цілісного підходів.
9. Принцип системного підходу.

Для якісного всебічного дослідження обраної теми необхідним є створення спеціальної методики дослідження, що включає кілька взаємопов'язаних етапів. Методика досліджень теми — це конкретизація прийомів і способів виконання робіт відповідно до мети та плану дослідження. Метод дослідження – це певний спосіб досягнення мети. Метод дослідження являє собою певну процедуру, що дозволяє отримати певне наукове знання та обґрунтувати його.

Для дослідження процесів розвитку гастрономічного туризму країни можна використати такі методи дослідження: літературний, історичний, картографічний, візуальний, статистичний, «польових досліджень», особистих бесід, анкетування тощо.

Літературний метод полягає у вивченні різноманітних інформаційних джерел різної надійності та строковості, що стосуються району гастрономічної поїздки. Цей метод передбачає ознайомлення з літературою для одержання попередніх відомостей про територію, що прагнуть відвідати. Ознайомлення з літературою продовжується і після подорожі в процесі написання звіту, висновків, рекомендацій.

Картографічний метод застосовують як для підготовки картографічної основи гастрономічного туру, так і для вивчення району подорожі та для польових спостережень. Картою широко користуються і під час підготовки до подорожі. За нею проводиться орієнтування на місцевості, топографічне знімання окремих ділянок траси маршруту, об'єктів для відвідування та обстеження.

Історичний метод передбачає вивчення різноманітного матеріалу в історичній послідовності, що стосується району дослідження при здійсненні гастрономічного туризму.

Порівняльний метод або метод зіставлення застосовують для визначення подібних до вже відомих і відмітних рис географічних об'єктів, що вивчаються.

Візуальний метод досліджень полягає в безпосередньому огляді і спостереженні під час туристських походів та екскурсій географічних об'єктів, явищ і процесів, що досліджуються.

Цей метод найефективніший при застосуванні фото- та кіноапаратури. Статистичним методом користуються для відбору і обробки кількісних показників при дослідженні дестинації туристської подорожі із гастрономічними інтересами. Цей метод передбачає збирання й аналіз кількісних даних, виведення середньо-статистичних величин, складання таблиць, діаграм та графіків.

Методи особистих бесід та анкетування відкривають можливості для спілкування різних видів та груп туристів з місцевим населенням. Особливо цінні бесіди з краєзнавцями, старожилами і спеціалістами з приготування унікальних страв, які ще не захищені авторським правом.

Збираючи різні відомості, потрібно звертати особливу увагу на їх достовірність, точність і повноту, надійність джерела інформації.

В дослідженні такого явища, як гастрономічний туризм, більшу увагу слід звертати на якісні, а не на кількісні показники. Основна суть якісних досліджень

полягає в їх спрямованості на отримання більшою мірою якісної інформації, ніж кількісної. «Якісна» інформація має на увазі під собою більш розгорнуту інформацію про предмет дослідження, спираючись на докладне пояснення та інтерпретацію емпіричних даних. У зв'язку з тим, що тема мало вивчена, а збір інформації ускладнений тим, що цільова аудиторія знаходиться за межами зони відпочинку, якісний метод дослідження є найбільш обґрунтованим методом

Збір якісних показників передбачає, що дослідник буде спиратися на думкуфахівців в досліджуваній галузі. Якісна інформація не передбачає точних кількісних показників, статистики та відстеження динаміки. Так як гастрономічний туризм – це сфера, яка стосується людських вражень та емоцій, то якісний метод дослідження дозволяє вивчити враження та емоції, оскільки націлений на вивчення природи об'єкта.

Розділ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТУРКМЕНСЬКОЇ КУХНІ ДЛЯ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ

2.1. Особливості туркменської кухні та її сировинна база

Гостинність в Туркменії завжди знаходилася на високому рівні. Туркмени люблять і вміють приймати гостей. З цього приводу в народі існують різні прислів'я та приказки: «Гість дорожчий за батька», «Гості приносять у дім достаток і благополуччя» та ін.

Відмовити гостю, не посадити його за стіл, не пригостити або погано зустріти вважається соромом у всіх народів країн Східної та Центральної Азії. Тут у гостинні не прийнято відмовляти навіть ворогові. Прийом гостей розглядають як делікатний і дипломатичний підхід до вирішення будь-яких питань.

За технологією та за асортиментом використовуваних продуктів туркменська кухня (туркм. *Türkmentagamlary*) близька до кухонь інших центральноазіатських народів - узбеків і таджиків. Тому довгий час вважали, що туркменської кухні взагалі не існує. Жителі різних районів Туркменії мають свої етнографічні особливості кухонного господарства, у тому числі й харчування, що ускладнює визначення загальної характеристики туркменської національної кухні.

Величезні пустелі з рідкісними оазами зумовили заняття скотарством і сприяли тому, що для більшості туркменів основними продуктами харчування стали м'ясо і молоко. Тільки в деяких народностей, наприклад у туркменів-мурчалінців, які традиційно займалися землеробством, переважали в минулому борошняні страви.

Туркменській кухні більше, аніж кухням інших середньоазіатських народів, властиві суто м'ясні страви, точніше, страви з одного м'яса, що пройшло теплову обробку без домішок інших продуктів або гарнірів.

Незважаючи на тривалі періоди панування інших народів (монголів, персів, узбеків, росіян та інших) у Туркменістані, до туркменської національної кухні потрапило доволі мало іноземних куотиур і страв. Винятком є помідори та картопля. Ще більш дивною особливістю, враховуючи розташування дердави на одному із головних шовкових шляхів Китаю, є незначна кількість спецій у туркменській кухні. Червоний і чорний перець в ній використовують помірно, до страв іноді додають смолисту пряність асафетиду. Здебільшого смак туркменської їжі простий і передбачуваний, заснований на класичних інгредієнтах.

Національна кухня країни викликає значну зацікавленість серед іноземних гостей різного віку. За технологією та асортиментом продуктів вона дуже близька до кухонь інших середньоазіатських народів, хоча всі страви мають власні способи приготування. У туркменів найбільш популярними залишаються такі страви як плов, що по-туркменськи називатиметься - "palow", манти – відповідно "manty", пельмені - "börek", дограма - "dograma" .

Головними складовими харчування усіх туркменів є м'ясо та хліб. Але є регіональні відмінності. Зокрема, туркмени-текінці використовують м'ясо молодих верблюдів та барана, туркмени-йомуди, сарики та інші використовують бараняче м'ясо. У сучасній туркменській кухні м'ясні страви дедалі більше поступаються місцем комбінованим м'ясо-круп'яним, м'ясо-борошняним і м'ясо-овочевим стравам, поширеним серед інших народів Центральної Азії та Казахстану, тобто пловам, мантам, бешбармаку тощо.

Існують територіальні відмінності у традиційних стравах та смаках прикаспійських туркмен (огурджалінців) та туркмен зі східних районів республіки (текінців).

Традиційні туркменські страви часто мають різні назви, що може призводити до певної плутанини. Так, наприклад, «плови» називаються в Туркменії аш, манти — б е р к, бешбармак у більшості туркмен — гулак, у текінців — білці, а у північних ямів — к у р т к. З цього прикладу видно, що туркменська кухня поєднує страви типові як і для узбецько-таджицької так і для казахсько-киргизької кухні.

Туркменська кухня увібрала в себе риси всіх народів, що населяли або завоювали цю країну. Кочове минуле туркменів залишило помітний слід у їхній кулінарії – основою їжі є м'ясо (баранина, м'ясо джейранів, птиця і набагато рідше – яловичина), рис, топлене масло з верблюжого молока "сарі яг", кунжутне масло, кисломолочні продукти, а також крупи, овочі, бобові та баштанні культури, всілякі супи та коржики.

Основні види молока, що використовуються туркменами, - верблюже та овече. З них виготовляють "агаран", "чал", "карагурт", "тіло", "сікман", сир "сарган".

Овочів туркмени їдять мало, в основному редьку, помідори, гарбуз, моркву. Їхню відсутність компенсують зеленню — щавлем, туркменською лободою (гара, сіль), туркестанським шпинатом (ісманак) та бульбами козельця (скорценера). З фруктів найпоширеніші абрикоси (урюк). Його додають не лише у м'ясні, а й у рибні страви. З баштанних культур використовують дині, кавуни.

Набір прянощів, що вживаються в туркменській кухні, досить широкий - цибуля, червоний перець, чорний перець, м'ята, дика петрушка, ажгон, ужгун (гали фісташкового дерева). Для страв з дичини додають, окрім того, шафран та часник. Асафетида зустрічається в дикому вигляді в Південно-Східному Казахстані, але відомостей про використання її в казахській кухні обмаль. Однак достеменно відомо, що казахи в Сіньцзяні та дунгані, уйгури, що живуть у Казахстані, в минулому застосовували асафетиду. Через різкий запах вона використовується в мінімальних дозах. У страви її не кладуть, а прокреслюють

шматочком асафетиди одну-дві риски, закладаючи потім рис, овочі, м'ясо і тощо. Цього буває достатньо, щоб вся страва набула часниково-цибулевого аромату. Одна риса дорівнює двом цибулинам за силою запаху.

Туркменська національна кухня має своєрідний набір прянощів, що відрізняє її від узбецької та таджицької. Зокрема, для приготування страв у ній окрім традиційних цибулі і червоного перцю як у туркменів-ямудів, туркменів-текінців, туркменів-сариків та чорного перцю як у йомудів-огурджалінців, застосовують дику петрушку, м'яту, ажгон. Для приготування дичини туркмени-текінці використовують галли фісташкового дерева, що носить тут назву бужгун. Туркмени-огурджалінці при приготуванні страв замінюють куркумуна шафран. Дуже поширеною пряністю є асафетида (чомуч), що є заміником заміник - часнику. На теренах колишнього СРСР туркмени є єдиним народом, що вживають у їжу цю рослину як пряність. В туркменів-ямудів з неї роблять з неї роблять особливу приправу — алажу.

Туркменська кухня відрізняється спеціальним набором жирів. Курдючне сало, внутрішній жир, топлене масло, масло з верблюжого молока (сари яг, аналог індійського гі) і особливо кунжутна олія (подібна до лянової та рижієвої олії), що використовується у процесі приготування м'ясних, солодких, а також рибних страв складають національну специфіку використання цього виду продукту.

Солодощі у туркменів в основному такі ж як і в узбеків. Їх асортимент представлений переважно набатом та бекмесом (дошабам) з виноградного або кавунового соку. Виключно солодкою національною стравою є особлива маса типу халви, що готується з коріння лілейної рослини череш (чи-риш). З неї туркмени-ямуди добувають камедь тригант, який варять в поєднанні з рослинними соками (виноградним, кавуновим, динним та ін.) та прянощами до повидлоподібної маси.

2.2. Основні страви туркменської національної кухні

Хліб та борошняні вироби. Туркмени дуже люблять різні вироби з борошна. «Чурек» – туркменський національний хліб, що випікається як кустарним способом, так і на державних хлібозаводах. Також популярні різноманітні коржі з кислого тіста, які випікають у домашніх умовах на олії або салі. Багато видів пиріжків, серед яких одними з найпопулярніших є «гутап», для яких застосовують різну начинку, та м'ясний пиріг «етлі-нан». З прісного тіста готують пельмені – «борок» або локшину – «унаш».

Гутап (гутап) – туркменська страва з тіста, пиріжок у формі півмісяця, схожий на чебурек. Тісто для нього готують прісне, яєчне. Замішують його на гарячій воді. Як начинку використовують рубане м'ясо з цибулею, різноманітні трави, (шпинат, портулак, кріп або зелена цибуля), гриби. Гутаби із начинкою із зелені зазвичай готують навесні. Туркменські пиріжки запікають у тандирі (глиняній печі), духовці або смажать у маслі.

Туркменські коржики «Патир». Борошно добре просіюють та збирають гіркою. У невелику кількість молока засипають дріжджі, добре розмішують, щоб не було грудочок, додають сіль, молоко, що залишилося, борошно і добре вимішують. Готове тісто ставлять в тепле місце для вистоювання. Коли воно буде готовим, вливають розтоплений жир, знову вимішують і знову залишають для вистоювання.

"Фітчі". З борошна і води замішують прісне тісто, розкачують його у вигляді 2-х коржів, на один з них викладають фарш з баранини з цибулею, накривають другим коржом, защипують краї, зверху в декількох місцях роблять проколи. Укладають фітчі в змащену маслом форму і випікають на середньому вогні протягом 30 хв.

Супи. Супи тут готують, в основному, на м'ясному бульйоні ("чорба") і додають до них різні інгредієнти: горох ("гайнатма", "дограма"), томати ("гара-

чорба"), борошно ("умпач-заші"), квасоллю та локшину («унаш»), маш («шурпамаш»), пельмені («етлі-борек-чорбаси»), молоко та локшину («суітлі-унаш»), рис та овочі («мастава»).

Чорба – найвідоміший суп Туркменістану. Жирну баранину потрібно нарізати невеликими шматочками та обсмажити у жирі. Потім додати дрібно нашатковану цибулю та помідори, картоплю, моркву та інші овочі, порізані кубиками. Любителі кисломолочних продуктів кладуть зверху гатик (кисле молоко).

Ашхабадська окрошка - холодний суп з чала, розбавленого водою, і дрібно порізаних овочів. Іноді додають в окрошку варене м'ясо.

Страви з риби. Наявність у меню національних рибних страв, створених прикаспійськими туркменами, значно відрізняє кухню країни від інших середньоазіатських кухонь. У туркменів-огурджалінців ці страви посідають центральне місце.

Туркмени-огурджалінці застосовують для приготування риби традиційні середньоазіатські технології (наприклад, обсмажують рибу на рожні або в киплячій олії у котлах). При приготуванні риби також використовують традиційні азіатські рослинні продукти - кунжут, рис, урюк, родзинки, гранатовий сік. Основною умовою для приготування туркменських рибних страв є наявність свіжої, а краще – свіжовиловленої риби.

Осетрові види риб у туркменській кухні особливо часто використовують для приготування шашликів («балика-кулі»), а також «кавурдаку» (балик гавурдак). Інші рибні страви - "гаплама", "чеме", "балик берек", "балікли яхама", "аш".

Для виготовлення туркменських рибних страв поза Туркменією можна використовувати, крім перерахованих видів риб тріску, мерлузу, макрорусу, нототенію, палтуса, всіх окуневих і коропових риб. При цьому морська заморожена риба або філе не потребують попереднього розморожування. У той

же час абсолютно виключається використання всіх оселедцевих, що мають специфічний запах, несумісний із солодкувато-кислою приправою.

Червону рибу в туркменській кухні особливо часто використовують для приготування шашликів (балик-кулі), а також кавурдаку (балик гавурдак). При цьому повністю зберігається та сама технологія, що і для м'яса. Для балик-кулі шматочки риби, попередньо посолені і пережарені на пруті (вертелі) з кружальцями цибулі, обсмажують над вугіллям. Для балик гавурдака, як і для звичайного кавурдаку, невеликі шматочки риби, звільнені від кісток, обсмажують у власному жиру (спеціально зрізаному з черевної частини) у казані, іноді з невеликим додаванням пережареного кунжутного масла, після закладання глиняні глеки заливають розтопленим курдючним салом.

Інші рибні страви - гаплама, чим, балик берек, баликли онахли аш - являють собою набагато складніші комбінації продуктів і прийомів обробки. Деякі з них нагадують приготування плову і мантів, тобто виробів з м'ясом, інші ж не мають аналогів серед м'ясних страв, оскільки швидкість приготування риби у порівнянні з м'ясом диктує особливу технологію.

Туркмени-огурджалінці, як правило, піддають рибу змішаним способам попередньої та теплової обробки. Наприклад, рибу в'ялять, а потім смажать; обробляють сіллю і кислотою, а потім томлять або обсмажують; або ж відварюють, а потім нудять і обробляють кислотою. Основна мета цих операцій полягає в тому, щоб рибна страва відповідала солодкувато-кислій та солодкувато-гострій гамі супутніх продуктів і прянощів.

Своєрідною туркменською стравою є плов із рибою - баликли онахли аш. Для плову використовують будь-яку рибу, але найчастіше нежирну. Спочатку її розрізають на шматки та варять у воді, додавши туди корінь петрушки, лавровий лист, перець горошком та цибулю. Коли риба зварилася, її викладають на глиняне блюдо, посипають сумішшю з цибулі, кропу, петрушки, шафрану,

солі та перцю, добре перемішують рибу з приправою, заливають гатиком (кефіром) і ставлять томитися на повільний вогонь.

Балик Берек - манти з рибою. Вид риби може бути різним, але туркмени найчастіше використовують судака, сазана, кефаль, осетрину, севрюгу або кутума. Для їхнього приготування береться тільки свіжа риба. Рибне філе промивають та просушують серветками або паперовим рушником, щоб видалити зайву рідину. Потім рибу нарізають на маленькі квадратні шматочки. Начинка робиться тільки вручну без використання м'ясорубки. До риби додають дрібно нашатковану цибулю та спеції, потім заливають сирим збитим яйцем і замішують у фарш. Начинку викладають на тісто, підготовлене у формі конвертиків та готують на пару.

Страви з м'яса. У більшості випадків у Туркменії побутують загальні для всієї Середньої Азії способи приготування м'яса - обсмажування його у власному жирі невеликими шматочками з наступною презервацією в глазурованому зсередини глиняному посуді (у туркмен це називається «говурма» - страва, аналогічна казахському «ку»), а також обсмажування м'яса молодих тварин на вугіллі (ке-бапи чи кулі). При цьому національним туркменським шашликом (ке-бапом) є «кейікджерен кебап», шашлик із м'яса молодого гірського цапа.

Туркмени насамперед цінують бараняче м'ясо. Однак його вживають частіше туркмени-текінці, а туркмени-йомуди, сарики та інші використовують м'ясо джейранів (гірських козлів), молодих неробочих верблюдів, дичини (фазанів, куріпок, перепілок). Яловичина раніше в Туркменії була маловідома, а у прибалханських ямдів зовсім невідома.

Національні способи приготування та консервації м'яса у туркменів дуже різні, і зумовлені специфічними природними умовами - наявністю високої температури, сухих гарячих вітрів та сильного нагріву піску. Наприклад, туркмени-йомуди, висушують м'ясо під палючим сонцем. Дуже великі шматки

м'яса разом із кістками нанизують на вістрі високої жердині залишають на кілька днів. Таке в'ялено-сушене м'ясо називається "какмач".

Так, у туркменській кулінарії дуже багато страв приготовано з одного м'яса, що різняться лише за способом його теплової обробки. М'ясо тут варять, смажать, часто з наступним гасінням, поширене в'ялення.

"Говурма" - найпоширеніший спосіб приготування м'яса, полягає в інтенсивному пересмажуванні невеликих шматочків м'яса на власному жирі в казані (напівсферичний котел, поширений у всіх країнах Сходу). Приготоване таким способом м'ясо вживають гарячим, холодним або консервують для подальшого застосування в м'ясних супах, яких у місцевій кухні безліч. Гатлама смажить на жирі курдючного барана, який дуже цінується в Середній Азії.

Шашлик степовий виготовляють з баранини, додають ріпчасту цибулю, часник, зелень, спеції, сіль. Баранину нарізають на неширокі смужки, завдовжки 10-15 см, потім загортають у них фарш, нанизують на шампури і залишають над вугіллям.

Баранина з помідорами. М'ясо нарізають порційно по 40-50 г, кладуть у котел з розігрітим жиром і обсмажують зі всіх боків. Коли м'ясо зарум'яниться, додають трохи гарячої води. Коли вода википить, додають нарізані невеликими кусочками нутряне сало, цибулю і помідори.

Чекдирме – баранина, тушкована з овочами. Предки туркменів цю страву готували лише з м'яса. Жирне м'ясо обсмажують із баранячим салом до появи золотистої скоринки. Потім додають дрібно нашатковану цибулю і смажать, помішуючи, до моменту, коли цибуля стане прозорою. Потім кладуть картоплю, порізану великими шматками. Коли картопля трохи обсмажить, додають помідори, порізані навпіл, солять та перчать. Через 5-10 хвилин м'ясо з овочами заливають водою і томлять на повільному вогні близько півгодини. При подачі страву прийнято посипати зеленню.

Іштикма (фарширована птиця) – традиційна туркменська їжа. Зазвичай для цього беруть качок та гусей. Птицю очищають від нутрощів, обпалюють від залишків пір'я, миють, обсушують і натирають сіллю зсередини. Цибулю, нарізану кубиками, родзинки та абрикос обсмажують, а потім тушкують на кунжутній олії протягом 10-15 хвилин. Кунжутна олія потрібна не тільки для надання особливого смаку. Завдяки цій олії страви туркменської кухні з качок і гусей не мають сторонніх запахів. Потім видавлюють часник, додають спеції та перемішують.

Цибульно-фруктову суміш і набивають нею птаха так, щоб не залишалось вільного місця. Потім тушу птиці зашивають нитками та смажать у великій кількості олії. Коли вона набуде темно-золотого кольору, в газон (казан) потрібно налити трохи кип'яченої води, посипати спеціями і залишити в них м'ясо. Періодично його потрібно поливати сумішшю з води та спецій.

Фаршированого птаха прибирають в інший посуд, а в казан з м'ясним соком, що залишився, кладуть спеції і приправи, а також попередньо замочений у воді рис. Після закипання води рис потрібно варити на повільному вогні до випаровування рідини. Коли рис буде готовий, у ньому роблять поглиблення, кладуть туди птаха і залишають ще на кілька хвилин. Подають, розрізаючи на шматки, і окремо кладуть рис. Зазначимо, що ця страва дієтична. Також м'ясо водоплавних птахів вважається екологічно чистим.

Круп'яні страви. Лише невелика частина туркменських других страв відрізняється самобутніми технологічними прийомами, які не застосовується сусідніми народами. До таких відносяться деякі страви з м'ясо-круп'яних і м'ясо-борошняні виробів, зокрема: огурджаліаш (аналог більш відомого гуляша), іштикма, етлі унаш, гатик-унаш.

Десерти. Солодощі Туркменії дуже схожі на характерні вироби всього регіону: "халва", "бахлава", "шербет", "набат", "бекмесам", для приготування

яких застосовують цукор або фруктові соки. Солодка випічка представлена коржиками «кульче», печивом «пишме», пампушками «чапади».

Бахлава (пахлава) – випічка з листкового тіста, просочена медовим сиропом або цукровою водою та прикрашена волоським горіхом. Першу згадку про цей десерт відносять до XV століття – першу бахлаву приготували для палацу султана Османа. Деякі історики вважають, що бахлава з'явилася у VIII столітті до н.е. Пласти тонкого, як папір, тіста укладають один на одного, промазуючи олією. Сиру бахлаву розрізають на ромбики, до кожного з яких кладуть горіх. Готову солодку страву поливають медом.

Обсмажене в казанці тісто – «пішме» є національним туркменським смаколиком. Це - особлива страва подібної дотакінної халви (звичайно виготовляється із соняшникового насіння, а тахінна з горіхів арахісу). Вона готується з коренів лілейної рослини череш (черіш), з якої добувають камедь тригант і варять отриману масу з рослинними соками (виноградним, кавуновим, динним) та прянощами. Смажені у фритюрі пончики — пішми, традиційне національне частування, яке готують із дріжджового тіста та обсмажують на олії. Пішме готують у казані на різноманітні урочистості та свята.

Тістечка з хурмою. Готують дріжджове тісто. Хурму перекручують в м'ясорубці, додають борошно і кип'ячену воду, все перемішують. Формують піріжки, викладають на змащене жиром деко і випікають в гарячій духовці.

Напої. За давнім звичаєм туркмени п'ють дуже багато чаю. Вранці не менше 1 літра, стільки ж вдень та ввечері. Туркмени, що проживають в Ахалському та Марійському районах країни, п'ють в основному зелений чай, а туркмени Балканського району – чорний. З чорним чаєм п'ють парне верблюже молоко, яким чай ніби «заварюють», а потім ненадовго ставлять на вугілля. Часто чай заварюють не на воді, а на молоці, або додають у нього баранячий жир і масло, що перетворює його на подібність супу. Чай зі шматочками м'яса називають «чай-чорба».

Також туркмени п'ють чай із верблюжої колючки. Рослина багата дубильними речовинами, флавоноїдами, вітамінами В, Р, С і К, сапонінами та органічними кислотами. Заварюють його як звичайний чай – заливаючи окропом та даючи настоятися. Чай з верблюжої колючки має тонізуючі властивості.

Висушені квіти і трава рослини використовуються не тільки як напій, але й з медичною метою. Верблюжа колючка має антибактеріальну дію. Відвар із рослини не тільки п'ють, а й застосовують зовнішньо. Він допомагає при розладі шлунково-кишкового тракту, аденомі простати, ангіні, коліті, отиті, геморої, екземах та ранах.

Молоко та вироби з нього. Найбільш вживаними в Туркменістані є верблюже й овече молоко, з яких, в основному, виготовляють різного роду молочні вироби за допомогою молочнокислого, сичужного і спиртового (дріжджового) бродіння з подальшим виціджуванням, збиванням, віджиманням висушуванням. У туркменів склався різноманітний молочний стіл, молочні продукти проходять складну біохімічну та хіміко-фізичну обробку.

Оригінальність молочних виробів туркменської кухні обумовлена не тільки своєрідністю вихідного продукту - верблюжого молока, але і неповторністю кліматичних умов Туркменії - сухих субтропіків, що створюють особливі умови для молочнокислого і дріжджового бродіння.

Верблюже молоко та вироби з нього, головним чином чал, найбільш характерні для західної та південно-західної частин Туркменії, тоді як в оазисах на сході та південному сході частіше вживають овече молоко. Верблюже і овече молоко п'ють у чистому вигляді, роблять із нього сир, напої, соуси і навіть супи.

Чал (чала) - напій на основі верблюжого молока. Його роблять із суміші свіжого, парного і забродженого молока. Чал може зберігатися лише добу, тому його неможливо експортувати до інших країн. Нерідко чал розбавляють водою для втамування спраги.

Гатик (сузме) – густий кисломолочний продукт, який роблять із молока та закваски. Також з верблюжого молока роблять вершкове масло. а сари яг – топлене масло

Телеме – м'який сир із овечого молока. Молоко змішують із закваскою. Завдяки заквасці молоко починає зброджуватись за кілька годин, і майже за добу сир готовий.

Сакман (пейнір) - сир, схожий на бринзу, сарган - солодкуватий сир, який виходить при кип'ятінні сиру телемі, з якого потрібно випарувати рідину.

Гурт – це солоні кульки з гатика, які сушать на сонці, суїтлі-унаш – суп із домашньою локшиною, яку варять у молоці, уїтлі-аш – молочна каша, ягли-шулі – молочна каша з рисом.

Сакман (пейнір) – сир, схожий бринзу. Його роблять із овечого молока. Молоко кип'ятять, потім остуджують до кімнатної температури та додають закваску. Отриману сирну масу кладуть у тонкий чистий мішечок або марлю, підвішують і дають стекти рідини. Потім кладуть під прес. Цей цикл повторюють кілька разів, збільшуючи вагу гніту. Через день сир, назва якого перекладається як вичавлений, готовий.

Вина і мінеральні води. В Туркменістані можна знайти непогані місцеві вина, серед яких найбільш популярними є Дашгала, Ясман-Салік, Копетдаг. Добру репутацію має мінеральна вода "Берзенги".

РОЗДІЛ 3. СУЧАСНИЙ СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В КРАЇНАХ АЗІЇ ТА ТУРКМЕНІСТАНІ

3.1. Розвиток гастрономічного туризму в країнах Азії

Гастрономічний туризм на території країн Азії набув дуже високого рівня популярності, адже страви цих країн, особливо Південно-Східної частини великого регіону, – це яскравість колориту смаків, аромат спецій, багато зелені, морепродуктів, екзотичних овочів та фруктів та неймовірних соусів.

В табл. 3.1 наведено ключові заходи гастрономічного туризму країн Азії, що відбуваються щорічно.

Таблиця 3.1.

ТОП 10 азійських країн – лідерів гастрономічного туризму у 2022 році

Країна	Заходи активації гастрономічних дестинацій
1.Індонезія	Ubud Food Festival – це не лише гастрономічні та винні дегустації, але також кулінарні шоу та майстер-класи, ранкові колективні йога-класи, семінари зі здорового харчування, вечірки та гастрономічні міні-тури. Щороку фестиваль збирає понад 100 шеф-кухарів, рестораторів, фермерів з різних країн світу.
2.Малайзія	Тайпусам (кінець січня/початок лютого). Малайзія має значну концентрацію населення тамілів у західних частині країни, особливо навколо м. Куала-Лумпур. Наприкінці січня або на початку лютого, коли місяць повний, таміли проводять одну зі своїх найважливіших подій. Це свято вшанує пам'ять Муругана, який переміг злого духу на ім'я Сурупадман.
3.Іран	Феран граната Іран. Іран – лідер серед виробників гранатів у світі. Щорічні обсяги виробництва сягають мільйона тон. Місцем проведення традиційного Фестивалю гранатів стало село Санган провінції Сістан та Белуджистан, повідомляє агентство «Іран сьогодні». У цьому селі на 500 га вирощують найсмачніші у регіоні гранати. Місцеві чиновники вважають, що це свято допомагає розвивати поселення, які займаються вирощуванням гранатів, а

	також залучає туристів з інших провінцій Ірану та зарубіжних країн
4.Китай	У Китаї суп вважається лікувальною їжею. Його готують на курячому або свинячому бульйоні чи на овочевому. Обов'язково варто скуштувати пельмені, локшину, смажене м'ясо, тушковані страви. Гастрономічні фестивалі проходять у чотирьох містах Китаю. Азійський гастрономічний фестиваль /АГФ/, що проходить у рамках Конференції з діалогу між цивілізаціями Азії, щороку відкривається на площі Олімпійського парку в Пекіні. Відповідні заходи на полях АГФ також відбуваються у чотирьох містах країни.
5.Казахстан	Міжнародний гастрономічний фестиваль Almaty Food Fest щороку проходить у форматі мегаполісу уподобань. У дні проведення заходу площу імені Абая (перед Палацом Республіки) поділено на кілька кулінарних кварталів, які представляють різні національні кухні світу, включаючи традиційні мексиканські, грузинські, американські, азійські та казахські страви. Не залишать поза увагою і любителів десертів, організувавши для них "вулицю солодоців".
6.Узбекистан	Ташкент у липні щороку організує фестиваль «Запальної страви». Страви оцінюються за різними номінаціями. Особливе визнання надається стравам, приготованим за оригінальним, креативним підходом. Подібні фестивалі сприяють зростанню інтересу не лише місцевих, а й закордонних туристів до узбецького гостротуризму
7. Таджикистан	Серед фестивалей Таджикистану особливе місце посідає міжнародний щорічний музичний етнофестиваль «Дах світу». Виконавці та любителі етнічної музики з різних куточків країни та світу виступають, обмінюються культурними традиціями, проводять майстер-класи, даючи можливість усім присутнім поринути у світ чарівництва музики, традицій, звичаїв та різних культур, близьких та далеких, схожих та зовсім інших, але здатних до взаємозбагачення. Один, мабуть, із найсмачніших та видовищних фестивалів Таджикистану – фестиваль національних кухонь та повітряних куль, що проходить в Душанбе. Кухарі на очах гостей і навіть разом із ними готують національні страви різних народів, які, звісно, потім можна скуштувати.

8. Киргизстан	<p>Киргизська кухня споріднена до казахської і успадкувала від неї багато рис загального кочового минулого обох народів. Більшість страв киргизької і казахської кухні повністю ідентичний один одному і дуже схожі або навіть збігаються за назвою. Характерними рисами є найширше використання рису і спецій, причому майже виключно вживається варене, а не смажене м'ясо, особливу повагу місцеві кухарі відчувають до приготування конини (раніше це був найпопулярніший вид м'яса в місцевому раціоні), всіляких страв з тіста, кисломолочних продуктів і густим кашоподібних супів, овочів, в першу чергу редьки, ріпи і бобових.</p>
9. Туреччина	<p>Особлива роль у цій країні відводиться приготуванню м'ясних страв і головною такою стравою є кебаб. Його готують на вогні з м'яса баранини, яловичини чи курки. Відмінна риса цієї страви полягає в особливому маринаді. Існує безліч різновидів кебабів: деякі досить прості у приготуванні, а деякі маринуються на добу. Найпопулярнішим вважається Іскандер-Кебаб, з яким пов'язано багато легенд.</p> <p>Згідно з однією з них, Іскандер-кебаб і соус до нього придумав сам Олександр Македонський, і саме на честь нього було названо страву. Другий за популярністю кебаб – це гострий Адана-кебаб. Його готують цілий день із м'яса ягняти.</p>
10. Об'єднані арабські емірати	<p>Програма Dubai Food Festival обіцяє бути дуже насиченою завдяки численним розважальним заходам, рекламним акціям та виступам провідних зірок кулінарії. На відвідувачів чекають популярні щорічні івенти: Дубайський ресторанний тиждень (Dubai Restaurant Week), пляжний проєкт Etisalat Beach Canteen, тур Hidden Gems та програма Foodie Experiences. Dubai Food Festival традиційно запропонує гостям найрізноманітніші частування від демократичної вуличної їжі до шедеврів високої кухні. Гастрономічні заходи заплановані у кількох районах міста.</p>
11. Вірменія	<p>Вірменська кухня вважається однією з найдавніших у світі.</p> <p>Королем столу тут визнано шашлик, у Вірменії його називають хоровацем. Існує понад двадцять видів хороваца. Перед приготуванням м'ясо маринують у різних соусах (коньячному, винному та інших). Окрім м'яса на вогні смажать помідори, баклажани перець і подають разом із ним. Поєднання</p>

	<p>запечених овочів з м'ясом щадить шлунок і дозволяє зробити страви дієтичнішими. До того ж ці страви підходять вегетаріанцям. А деякі кулінарні шедеври, наприклад, арганак, зовні схожий на суп із фрикадельками, готують із використанням кількох видів м'яса одночасно. У класичному варіанті це суміш оленини та курятини, зварена в курячому бульйоні.</p> <p>Інший відомий суп вірменської кухні - хаш. У давнину його готували після обряду жертвопринесення. У ті часи хаш зараховували до страв бідняків, тому що ноги і нутрощі тварин після оброблення туші роздавали бідному люду, що варив із другосортного м'яса густий бульйон.</p> <p>Чергова старовинна страва – кутап. Це форель, начинена вареним рисом, родзинками, вершковим маслом, меленим імбиром і запечена в духовці.</p> <p>Традиційний хліб лаваш – частина спадщини вірменського народу. Його випікають у вкопаних у землю печач - тонірах. Лаваш подають до всього та використовують для оформлення інших страв.</p>
--	--

Розроблено автором

Гастрономічний тур до Азії – правильний вибір для гурманів та любителів поїсти. Наприклад, поїздка на Пхукет, Самуї, Тайвань, Гонконг та ін. супроводжується вечірніми або нічними прогулянками, на яких можна спробувати їжу, яка пахне гостро, пряно й незнайомо. Крім того, там можна скуштувати восьминогів, змії та сороконіжок, екзотичні фрукти. До наймовірних страв у цих державах додаються споглядання мальовничої природи та стародавні пам'яток.

Подорож азіатськими країнами – рай для гурманів оскільки вони зможуть спробувати делікатеси, що славляться незвичайними властивостями. До таких делікатесів відносяться ферментовані соєві боби натто (ці гострі боби мають запах брудних шкарпеток), черепахове желе (його роблять із подрібненого на порошок черепащачого панцира, а оскільки желе виходить гірким, то його краще споживати зі згущеним молоком або медом), басаші (це страва з сирого м'яса коня містить мало холестерину і багато білка), японська риба фуґу (ця

отруйна риба, приготовлена належним чином є безпечною та м'якою). Найбільш поширені рекомендації щодо споживання страв азійських кухонь наведено в табл. 3.2.

Таблиця 3.2.

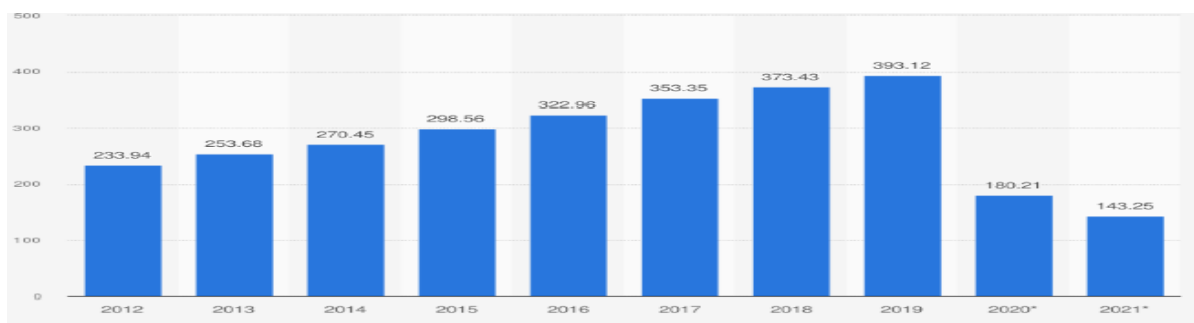
Рекомендації щодо споживання щодо страв азійських кухонь

Країна	Рекомендація
Китай	Місцеві страви куштувати поступово, чергувати їх зі звичною їжею.
Індонезія	Перед споживанням їжі прийняти алкоголь (коньяк тощо) для уникнення шлунково-кишкових розладів та заражень.

Розроблено автором

Відштовхуючись від набутого досвіду країн Центральної та Східної Азії, надалі нами будуть оцінені сильні та слабкі сторони гастрономічного туризму окремих регіонів Туркменістану (див. табл. 3.3.), щоб усунути недоліки впливу слабких компонентів і спрямувати вхідні потоки гастротуристів на територію країни, а їхні платежі на покращення життя місцевого населення та наповнення державного бюджету як в туристичний сезон, так і в міжсезоння.

Розглядаючи розвиток туристичної галузі, зокрема гастрономічного туризму, країн Азії в сукупності, доцільно звернути увагу на потужне зростання показників надходжень від туризму та подорожей по відношенню до внутрішнього валового продукту країн Азії у 2012-2021 роках (див. рис. 3.1.).



Складено за [61].

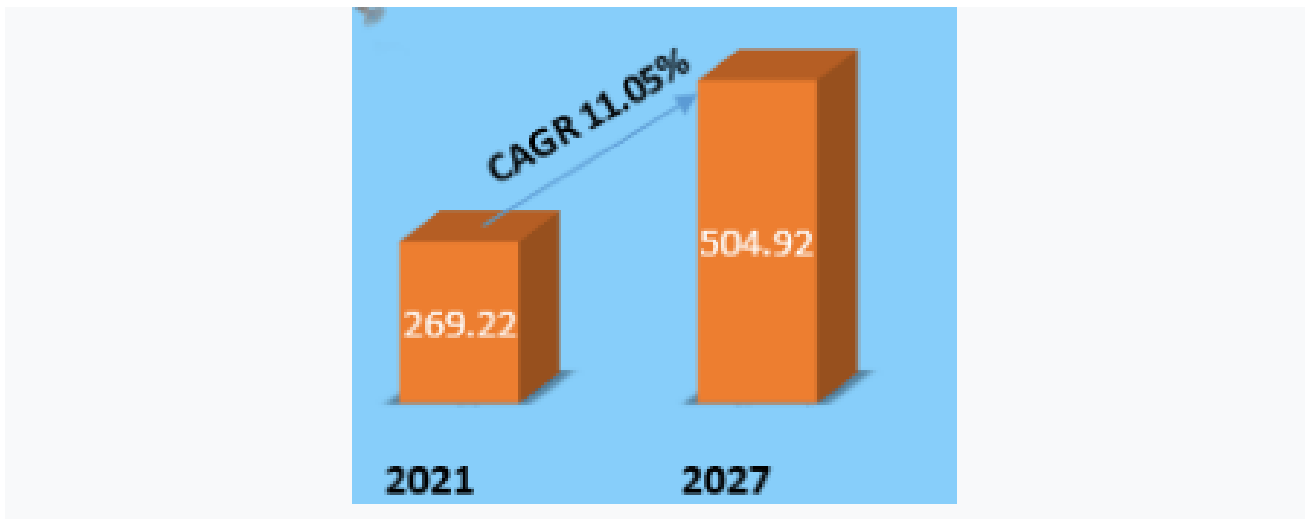
Рис. 3.1. Надходження коштів від туризму та подорожей по відношенню до внутрішнього валового продукту у 2012-2021рр. мрлд. дол. США.

На рис. 3.1. чітко помітна тенденція щорічного приросту надходження коштів від туризму, незважаючи навіть на деяке зниження показників в період впливу пандемії Ковід-19.

Майбутнє ринку гастрономічного туризму країн Азії передбачається динамічним та цілеспрямовано висхідним. В різних гастрономічних довідниках, брошурах, на веб-сайтах, у блогах, рекламних та інших джерелах інформації його характеризують як пріоритетне. Очікується, що азійський ринок гастрономічного туризму в найближчому майбутньому, а саме протягом 2022 - 2027 р. зросте з 8% до 10%

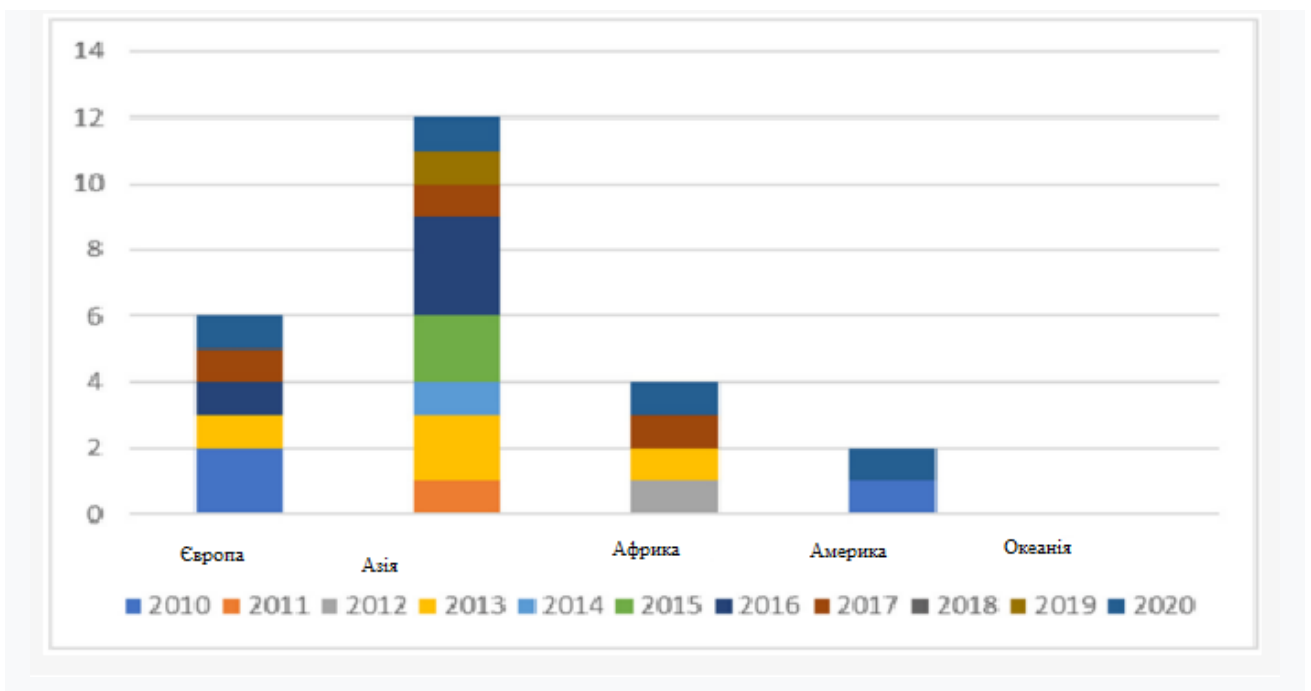
Тенденції, можливості та прогноз ринку гастрономічного туризму країн Азії до 2027 року за гастрономічною діяльністю (гастрономічні тури, відвідування ринків і виробників продуктів харчування, продовольчі ярмарки, гастрономічні заходи, музеї, кулінарні майстерні та інші), маркетинговою діяльністю (фуд-гіди, брошури, веб-сайти, блоги, події, реклама та інші), туристичними категоріями відвідувачів (міленіали, бекі-бумери люди старшого віку (>50 р.), покоління Х-люди старше 35 років і покоління Z –люди до 25 років) розкриті на рис. 3.2. - 3.6.

Наведені рисунки надають можливість дізнатися про масштаби, переваги, досліджуваних дестинацій щодо обсягів ринку гастрономічного туризму, де увагу приділено нематеріальній спадщині території (рис. 3.3.), що слугує однією з принад для туристів у міжнародному середовищі. Зараз існує багато регіонів, які розглядають гастрономічну спадщину як ключовий елемент регіонального розвитку туристичних дестинацій, однак визнаним лідером виступає саме Азія [24].



Складено за: [60]

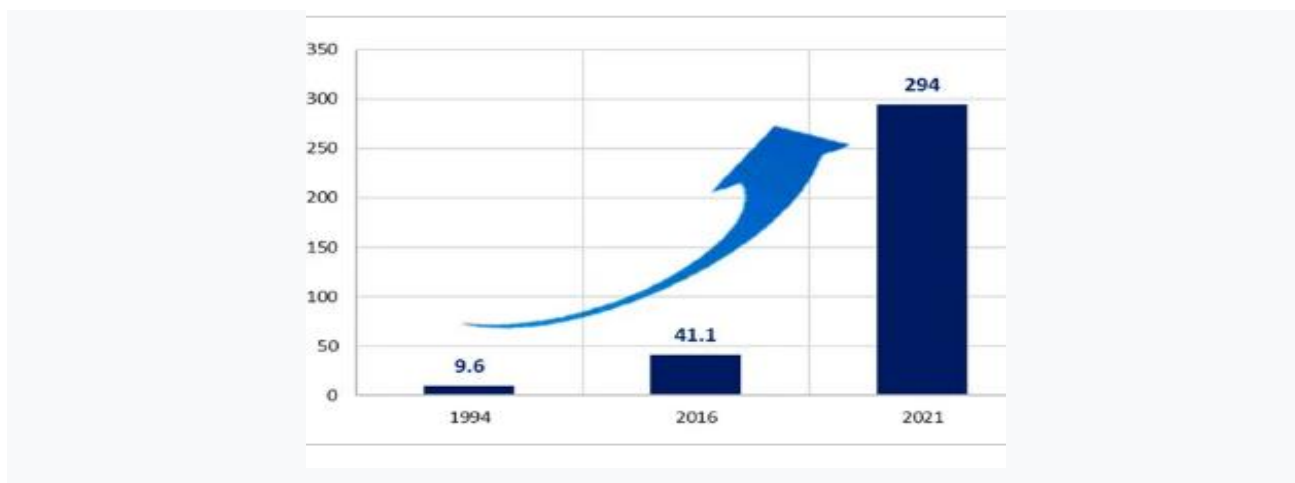
Рис. 3.2. Прогнозні зміни ринку гастрономічного туризму країн Азії у 2027 році, млрд. дол. США



Складено за: [54]

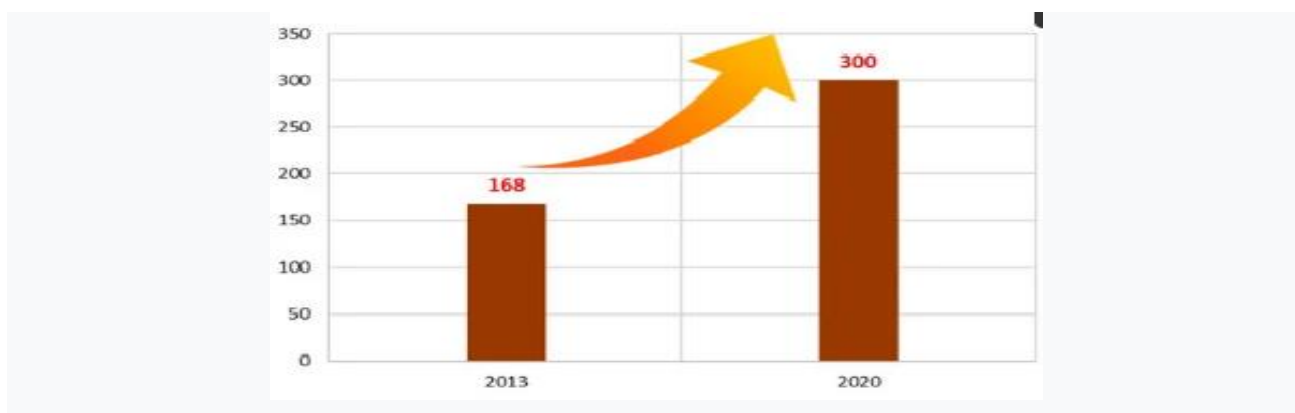
Рис. 3.3. Динаміка обсягів ринку гастрономічного туризму за частинами світу, %.

UNWTO наголошує на постійному зростанні ролі гастрономічного туризму країн світу, який посідає третє місце після культурно-пізнавального та природничого напрямків подорожей [47]. Крім того, за даними Mora et al. [48], «гастрономічний досвід формує основу мотивації, подальшого задоволення та лояльності мандрівників у туристичному місці». Їжа, яка сприймається клієнтом-туристом як більш здорова, оцінюється більш позитивно, а отже, споживачі сприймають її краще (рис. 3.4. та 3.5.).



Складено за [57].

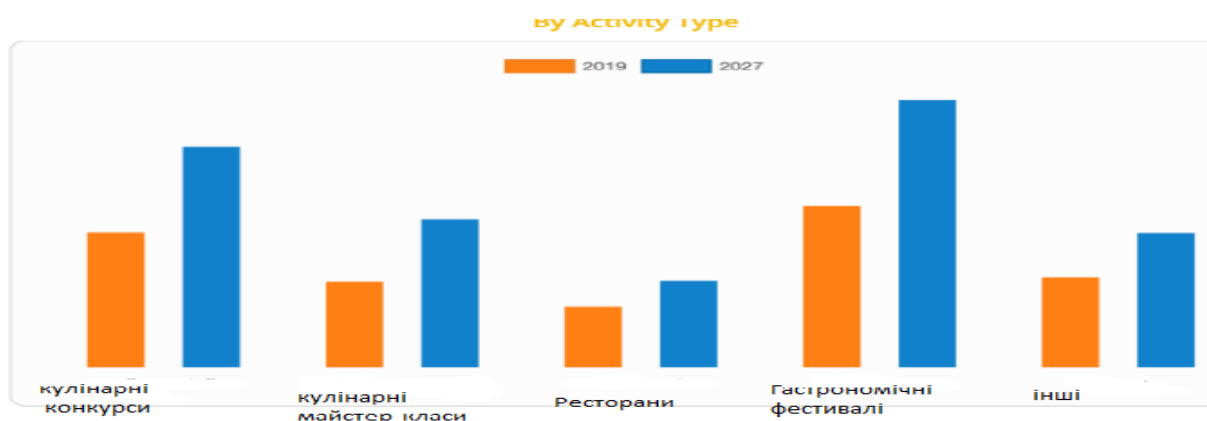
Рис. 3.4. Динаміка ринку дієтичного гастрономічного туризму країн світу, мрлд. дол. США.



Складено за [57].

Рис. 3.5. Глобальний ринок гастрономічного туризму функціональної їжі, мрлд. дол. США.

Сегментація ринку гастрономічного туризму за віковими та соціальними категоріями відвідувачів з метою врахування індивідуальних відмінностей кожного (інтереси у поколінь Z,Y,Z і дещо меншою мірою міленіалів) давно використовується в дослідженні обрання гастролокацій відвідувачами гастрономічних турів (рис. 3.6.), включаючи також ринок функціональних харчових продуктів (рис. 3.5.) [98,99,100].



Складено за [62].

Рис. 3.6. Маркетингові активності на ринку гастрономічних туристичних послуг країн Азії, од.

Як показали проведені дослідження, споживачі похилого віку (> 50 р.) наразі надають перевагу ресторанам та гастрономічним фестивалям, але, за об'єктивними прогнозами, згодом будуть відкриті до нових функціональних харчових продуктів, оскільки вони розроблені таким чином, що забезпечують додаткові переваги для харчування та здоров'я, а люди похилого віку, як правило, більше зацікавлені в підтримці здоров'я та запобігання хронічним захворюванням, аніж молоде покоління. Бебі-бумери та міленіали активно відвідують кулінарні конкурси та майстер класи. Покоління X - люди старше 35

років та покоління Z –люди до 25 років роблять акцент на здоровому харчуванні і способі життя.

Отже, частка функціональних продуктів харчування на ринку гастрономічних туристичних послуг країн Азії істотно зростає завдяки їх користі для здоров'я людини. Відвідувачі гастро-турів надають все більшого значення їжі як частині здорового способу життя.

Таким чином, основними рушійними силами ринку гастрономічних туристичних послуг країн Азії стають тенденції до зростання кількості поціновувачів саме здорового харчування (аюрведичної кухні, китайської, центральноазіатської, а також екзотичної регіональної кухні різних національностей, що має місцевий колорит та неповторність традиційних способів приготування їжі з використанням локальних продуктів і технологій.

3.2.Гастрономічний туризм до міста Магданли як імпульс для суміжних видів туризму

Місто Магданли - центр Магданлинського району (етрапу) Лебапського веляяту. Розташоване в передгір'ях хребта Кугітангтау. Поселення відоме дуже давно, рік його заснування губиться сивої давнини. Саме тут за переказами зародились старовинні рецепти приготування таких традиційних туркменських страв як говурдак (це одна із стародавніх назв м. Магданли), тандирламу, вишлекли та ін. Вважається, що саме тут для випічки борошняних виробів вперше в Центральній Азії було використано тандир.

Додтаково слід зазначити, що у Лебапському веляяті існує значна кількість унікальних історичних об'єктів для розвитку етнографічного та культурно-пізнавального туризму, що істотно доповнюють атрактивність гастрономічних турів. Це фортеця, пов'язана з ім'ям поета-полководця Сейітназара Сейді в Карабекаульському етрапі, колодязь Косі та медресе Ідріс

баба в Халацькому етрапі, мавзолей Астана баба в етрапі Атамурат, караван-сарай Даяхатин в етрапі Бірата. Східний регіон Туркменістану (зокрема Лебапський веляят) славиться неповторною природою, де пустеля перемежується з річковими оазами, а гори відтіняють безкраї степові рівнини. Це також надає суттєві переваги розвитку туристичних подорожей різної мети та функціонального призначення (табл. 3.3.).

Відштовхуючись від результатів оцінки сильних та слабких сторін міста Магданли для надання послуг гастрономічного туризму та зважаючи на сухий спекотний клімат внутрішньої частини Туркменістану, нами запропонований гастрономічний тур «Культурне пиття» (рис. 3.7.).

Таблиця 3.3

Оцінка сильних та слабких сторін міста Магданли для надання послуг гастрономічного туризму

Сильні сторони	Слабкі сторони
<p>Різноманітні кліматичні зони та їх спеціалізація на виробництві специфічних продуктів.</p> <p>Багата історико-культурна спадщина для відродження стародавніх рецептів та способів приготування вишуканих страв.</p> <p>Унікальні кулінарні традиції та звичаї в регіональному аспекті.</p> <p>Наявність туристичних атракцій та рекреаційних ресурсів.</p> <p>Розвиток сфери виробництва і переробки сільськогосподарської продукції.</p>	<p>Відсутність розвиненої туристичної інфраструктури, значна віддаленість від морського узбережжя та надійних швидкісних шляхів сполучення.</p> <p>Недосконалість рекламної та маркетингової стратегіїна зовнішніх та внутрішньому ринках.</p> <p>Недостатній рівень стимулювання залучення регіональних виробників продуктів харчування до сфери гостротуризму.</p> <p>Недостатня фінансова підтримка для розвитку гостротуризмузі сторони держави.</p> <p>Дефіцит кваліфікованих кадрів усфері гостротуризму.</p>

	Невідповідність якості пропонованих послуг міжнародним стандартам та високому рівню цін.
Можливості	Загрози
<p>Брендування регіональної кухні та позиціонування на міжнародному ринку гастротуризму як унікального виду туристичного обслуговування і рекреації.</p> <p>Становлення традицій різноманітних гастрономічних фестивалів, проведення тематичних регіональних святкових заходів.</p> <p>Формування єдиної інформаційної бази та реєстру гастрономічних маршрутів.</p> <p>Розвиток продуктової номенклатури для гастротуризму.</p> <p>Соціально-економічний розвиток сільської місцевості.</p> <p>Створення музеїв їжі, дегустаційних залів, відновлення підприємств, які виготовляють продукти харчування і як результат створення нових робочих місць.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Високе конкурентне середовище серед туристичних дестинацій для формування гастрономічних турів. - Зниження платоспроможності та якості життя населення в кризові періоди. - Високий рівень зношеності об'єктів туристичної інфраструктури. - Цінові ризики для суб'єктів туристичної діяльності на розвиток нового виду туризму. - Низька рентабельність туристичних проєктів через низький рівень доходів. - Низький рівень інвестиційної привабливості туристичної сфери.

Розроблено автором

Він є гастрономічним пекидж туром, організованим та сезонним, що пов'язане із проведенням 13 серпня «Свята туркменської дині» відповідно до інформації у світовому кулінарному календарі.



Розроблене автором

Рис.3.7. Основні показники нового туристського маршруту для «Культурне ПИТТЯ»

Проект маршруту «Культурне пиття» передбачає туристичну поїздку для споживання таких напоїв місцевого походження як вино, молоко, чай, сік дині (табл.3.4.). Тож, наразі розроблено пропозиції щодо пілотного запуску та обґрунтовано маршрут «Культурного пиття» (чаю, вина, молока). Далі буде доцільно розглянути очікуваний економічний ефект від запропонованого туру для діяльності новостворюваного проекту «Магданли» (табл. 3.5.).

Таблиця 3.4

Розрахунок вартості меню для туристів на 6 днів для 6 туристів програми «Культурне пиття»

Назва	Ціна на 1 персону 1 день, українська гривня для зручності зіставлення	Для 6 персон на 1 день	За 6 днів
Тандирламу	10,50	63	378

Люля-кебаб (з баранини) (300 гр)	179,4	1076,4	6458,4
Вишлекли (300 грам на персону)	214,608	1287,648	7725,888
Рідка борошняна халва (Хайвалтар) 200грам	38	228	1368
Чорний чай із молоком	12,85	77,1	462,6
Молоко верблюже (переваги над коров'ячим 2.5 рази більше вітаміну С, D і жирність вища(200мл)	51,7514	310,5084	1863,05
Чорний чай на воді (250 мл)	8,5	51	306
Вино витримки від 3 років (200мл)	67,17	403,02	2418,12
Всього за день	582,7794	3496,676	20980,06

Розроблено автором

Таблиця 3.5

**Очікуваний економічний ефект від туристичного продукту «Культурне
ПИТТЯ»**

Показник	Долар США/ Туркменський манат	Українська /гривна туркменський манат
Курс валюти	1 дол США=3,51	1 туркменський

	туркменські манати	манат = 10,52 грн.
Витрати		20980,06

Розроблено автором

Середня вартість вина в Туркменії за 1 пляшку місткістю 750мл - 403,04 грн., вартість Тандирламу (1 коржик – 1 манат) $1 * 10,52 = 10,50$ грн., в 2022р. подорожчання пшеничного борошна, молока (з мережі молочних магазинів «Акмая», джерело даних : <https://turkmenportal.com/>) 2 дол. США за 1 л (1000 мл), за 200гр. = $(3,51 * 2) / 1000 * 200 = 1,404$ дол.США, Курс 1 дол США = 3, 51 маната, Ціна молока $1,404 * 36,86 = 51,7514$ грн. Чай з Китаю, Кенії 200 гр упаковання. Рідка халва «Мармур» 500 грам 95 грн.; $95 * 2 / 1000 * 200 = 38$ грн. Без цукру, є дієтичним продуктом. Вишеклі (тісто з м'ясом птиці аналог пельменів або хінкалі) ціна 1 кг 68 манат $68 * 10,52 * 300 / 1000 = 214,608$ грн. Люля-кебаб (з баранини) $299 \text{ грн} * 2 / 1000 * 300 = 179,4$ грн.

Примітка: розрахунок зроблено на основі інформативних цін станом на 18 червня 2023р. Можливе коливання як щодо зростання, і так щодо зниження.

У ролі аналога обрано: <https://www.yana.kiev.ua/ua/travel-1348-divovizhnii-turkmenistan.html>

Програма запропонованого нами туру «Культурне пиття» наведена в табл. 3.6.

Таблиця 3.6.

Програма туру «Культурне пиття»

Короткий опис маршруту туру до природного заповідника Койтендаг: Ашгабад – Туркменабад – природний заповідник Кугітанг – Ашгабад.
Протяжність маршруту: 993 км.

Сезонність: з 1 квітня до 30 вересня.

Найкращий час для подорожі: квітень, травень, вересень.

Тривалість: 6 днів, 5 ночей.

Детальна програма туру день за днем на плато Динозаврів та Карлюкські печери у заповіднику Койтендаг:

Тури природними заповідниками Туркменістану.

День 1. Ашгабад (34 км.).

Прибуття о 7.00 до Ашгабаду. Зустріч в аеропорту. Переїзд до готелю, розміщення. Короткий відпочинок, сніданок. Початок екскурсії о 9.00 год.

Відвідування парку Незалежності. Понад 150 фонтанів прикрашають цей парк. У південній частині розташований пам'ятник Незалежності заввишки 108 метрів.

Відвідування Арки Нейтралітету. У грудні 1995 року Туркменістан набув статусу нейтральної держави, спорудження цієї арки закріпило цю дату. Висота арки 60 метрів, звідси відкривається чудова панорама міста. Арка Нейтралітету побудована в 1998 році, висота 95 метрів, включаючи 12-ти метрову скульптуру - найвищу споруду в Туркменії із золотою статуєю Туркменбаші на вершині. Цей пам'ятник в Ашхабаді проіснував з 1998 по 2010 роки на центральній площі міста.

Прогулянка на оглядовому колесі в парку Алем. Загальна висота центру Алем складає 95 метрів. Встановлене всередині центру оглядове колесо закритого типу, з діаметром зовнішнього кола 57 метрів, є найбільшим у світі. Навпроти центру щорічно встановлюється головна новорічна ялинка країни. Споруда є ступінчастою пірамідою. Загалом у будівлі центру Алем 6 рівнів, по 7 метрів кожен, у тому числі 2 підземні.

Відвідування весільного палацу. Палац одружень «Багт кошги» відкрито у 2011 році. Одинадцятиповерхова будівля площею понад 38 000 квадратних метрів є триступеневою спорудою, кожна сторона якої має вигляд восьмикінцевої зірки. Куб, що височить на великих колонах, утворює його верхній щабель і вбирає в себе кулю діаметром 32 метри - символічну планету Земля із зображенням карти Туркменістану. Чотири входи до будівлі символізують чотири сторони світу.

Відвідування мечеті Ертогурлгази. Це найкрасивіша мечеть Ашгабада, побудована в турецькому стилі, є найбільшою у місті. Мечеть налічує чотири мінарети. Вона була побудована невдовзі після проголошення незалежності Туркменістану.

Поїздка до мечеті та мавзолею Туркменбаші Рухи у селищі Кіпчак (17 км). Мечеть є великою архітектурною спорудою доби Сапармурата Ніязова. Загальна площа мечеті складає 18 000 квадратних метрів, висота мечеті – 55 метрів. Біля мечеті знаходиться чотири 80-ти метрові мінарети. Місткість мечеті 7000 для чоловіків та 3000 для жінок. Після закінчення екскурсії повернення до Ашгабаду (17 км). Вечеря з національною кухнею та фольклорним шоу. Переїзд у готель, нічліг.

День 2. Ашгабад – місто Туркменабад – селище Койтин (374 км).

Сніданок. Переїзд в аеропорт, виліт ранковим рейсом до Туркменабаду (1 година). Прибуття в аеропорт Туркменабад, зустріч в аеропорту.

Переїзд: Туркменабад – селище Саят – селище Халач – архітектурний комплекс Астанабаба (200 км). Прибуття до комплексу Астана-баба (XII – XIX століття). Відвідування та фотографування архітектурного комплексу та околиць. Оригінальний та складний за композицією мавзолей Астана-баба. Серед місцевого населення він називається по-різному: мазар Астана-баба, мавзолей братів Зейд-Алі та Зувейд-Алі, мавзолей Кизляр-бібі (їх дружин). Мавзолей Астана-баба відносять до XII – XVI століть. Він являє собою будову з плоскої цегли і складається з чотирьох залів, які, мабуть, зводилися в міру появи нових поховань. В одному з них, порожньому, розстелені молитовні килимки, тут є молитовний зал. У трьох інших – могили святих. Обід у дорозі. Переїзд: комплекс Астана-баба – селище Койтендаг – селище Карлюк – Гуршун Магданли (Свинцева копальня) – селище Койтин (174 км). Прибуття в селище Койтин (Чілон-ата), розміщення у гостьовому будинку, вечеря. У селищі Койтин знаходиться гай дерев унабі (китайський фінік, зізіфус) площею 0,75 га з нахиленими в один бік деревами, деякі з цих дерев живуть понад 200 років. Фісташковий гай площею 1500 га віком 200 - 250 років, товщина дерев близько 1 метра. Вечірня прогулянка на озеро Кетте-Кель. Озеро Кетте-Кель найглибше у Туркменістані, має глибину 59 метрів. Озеро знаходиться на околиці селища Койтин, у західній частині на висоті 737 метрів над рівнем моря.

Озеро Кете-Кель охоплює площу 25 га. Вода у цьому озері сильно мінералізована, і місцеві жителі вважають її лікувальною. Однак старійшини називають озеро «Мертвим». Повернення в гостьовий будинок, нічліг.

3 день. Природний заповідник Койтендаг (40 км).

Сніданок. Переїзд в заповідник Койтендаг, що знаходиться на кордоні з

Узбекистаном в горах Койтендаг (раніше Кугітанг. Гори розташовані на крайньому південному сході Туркменістану, західному макросхилі хребта Койтендага (Кугітанттау) південно-західного закінчення Гісарського хребта. Койтендагському етрапі, Лебапського веляята включає південний схил Койтендагського хребта і гірську частину від річки Кугітангдар'я до річки Амудар'я. Вища точка Койтендага - пік Айрібаба, 3137 метрів над рівнем моря.

Переїзд: селище Койтин – ущелина та печера Кирк-Гиз «Сорок дівчат» (9 км). Це величезна і глибока ущелина, в якій можна сховатися від жаркого сонця. В ущелині також знаходиться культовий грот, що привертає до себе безліч паломників. Відвідування грота Кирк Гиз, прогулянка ущелиною, фотографування околиць ущелини.

Переїзд: ущелина Кирк-Гиз – селище Ходжапіль – урочище Сари-Кія (плато Динозаврів) (7 км). Прогулянка на плато динозаврів з відбитками слідів стародавніх велетнів, віком близько 160 млн. років. Це невелике похиле плато, розміром близько 500 на 200 метрів, знаходиться в Ходжипільському держзаказнику на висоті близько 1400 метрів над рівнем моря, недалеко від селища Ходжапіль-ата.

Розміри слідів зустрічаються – від 18 до 71 сантиметрів в землі. Здебільшого, належать двоногим динозаврам із підкласу Архозаврів. Але також виявлено три типи слідів: Туркменозавруса, Ходжапілозавруса, Гіссарозавруса. Пікнік на природі. Після пікніка поїздка до ущелини Умбар Дере (5 км).

Відвідування водоспаду в ущелині Умбар Дере (5 км) заввишки понад 27 метрів. До водоспаду необхідно пройти трохи більше 500 метрів вузькою ущелиною. Після недовгого шляху прохід перегороджує кам'яна стіна заввишки майже 30 метрів, з висоти якої з шумом падає водоспад Умбар Дере. Закінчення прогулянки.

Повернення до селища Койтин (19 км). Вечеря, ночівля у гостьовому будинку.

День 4. Карлюкські печери та каньйони (140 км).

Сніданок. Переїзд: селище Койтин – селище Карлюк (43 км). Прибуття в селище Карлюк, прогулянка в околицях.

Подальший переїзд: селище Карлюк – печера Хошімаюк (10 км). Спуск у печеру. У підземних лабіринтах при світлі ліхтарів проступають контури сталагмітів і сталактитів. Печера Хошімаюк є геолого-археологічним об'єктом у гірській системі Кугітанга. Протяжність печери становить 3.5 кілометра і складається з безлічі

<p>лабіринтів заввишки від 5 до 8 метрів та завширшки до 50 метрів. Тут є дуже багато натічних карстових утворень. Повернення з печери.</p> <p>Переїзд: печера Хошімаюк – ущелина Булак Дера (13 км). Прогулянка околицями ущелини Булак Дару.</p> <p>Переїзд: ущелина Булак Дару – ущелина Про Дару – (11 км). Прогулянка природними пам'ятками ущелини Про Дару. Обід у дорозі.</p> <p>Переїзд: ущелина Про Дару – сірководневе джерело Кейнар-баба (8 км). Прогулянка на околицях джерела Кейнар-баба.</p> <p>Повернення до селища Койтин (55 км). Вечеря, ночівля у гостьовому будинку.</p>
<p>День 5. Койтин - Туркменабат (374 км).</p> <p>Сніданок. Виїзд із селища Койтин о 06.00 до Туркменабаду (425 км). Обід у дорозі. Прибуття в Туркменабад, переїзд в аеропорт, виліт в Ашгабад (1 год.). Прибуття в Ашгабад, зустріч в аеропорту, переїзд в готель, розміщення, вечеря, нічліг.</p>
<p>День 6. Ашгабад. Переїзд до аеропорту. Від'їзд із Ашгабада.</p>

Розроблено автором

Вартість проживання і трансферту для 6 осіб 21 тис. грн.

Ефективність проектного туристичного продукту для тієї ж кількості осіб дещо нижча та більш гнучка з позиції ціноутворення (оскільки якість житла та продуктів можна комбінувати ситуативно) і, як показали розрахунки, є більш конкурентоспроможною для групи з 6 осіб, що найбільш часто збирається через сайти знижок «Групон», «Покупон» тощо.

Відомі місцеві продукти харчування та напої, кулінарна історія й гостинність є основою «характеру» регіону, і це приваблює як іноземних відвідувачів, так і місцевих мешканців.

Пріоритетна роль гастрономії у виборі маршруту туристичної подорожі та туристичних дестинацій дестинації стимулює зростання гастрономічних пропозицій на основі високоякісних місцевих продуктів харчування та консолідації ресурсних та інфраструктурних рішень ринку гастрономічного туризму [4].

До переліку гастрономічних міст цілком може увійти і Магданли та його околиці в Лебапського веляті. А «Свято туркменської дині» 13 серпня може стати тим унікальним івентом, що не лише сприятиме розробці гастрономічних турів до Туркменістану, але й сприятиме популяризації інших туристичних маршрутів країни (природничих, історико-етнографічних, пізнавальних тощо) на регіональному та світовому ринку туристичних послуг.

Таким чином, розвиток гастрономічних видів туризму в Туркменістані має значні перспективи найближчим часом. Він є частиною складних та потужних процесів організації гастрономічних турів в ключових країнах Азії (Китаї, Таджикистані, Вірменії, Малайзії, ОАЄ та ін.) і увібрав в себе найбільш яскраві риси азійського колориту гостинності і частування вишуканими стравами та напоями. Гастрономічний туризм в Туркменістані заснований на широкому використанні місцевих традицій та унікальної етнічної кухні, а також на традиційній гостинності народів Центральної та Східної Азії до іноземців. Гастрономічний туризм до міста Магданли Лебапського веляту Туркменістану включає в себе ознайомлення зі зразками місцевих напоїв та місцевої кухні. Відвідувачі зможуть спробувати Тандирламу, Люля-кебаб, Вишлекли, рідку борошняну халву (Хайвалтар), чорний чай із молоком та ін. У комплексі із відвідуванням інших туристичних destinations Туркменістану, він може слугувати імпульсом для розвитку суміжних видів туризму (природничого, культурно-пізнавального, етно-історичного та ін.).

Висновки

Туркменістан сьогодні – одне із популярних туристичних напрямків Центральної Азії. Туризм у Туркменістан - це одна з галузей економіки, яка стрімко розвивається останніми роками.

Самобутня, що сягає корінням у тисячоліття, культура туркменського народу, різноманітні природні ландшафти, історико-археологічні пам'ятки, якими багата давня туркменська земля, - все це викликає величезний інтерес у всьому світі, створює унікальні передумови для розвитку санаторно-курортного відпочинку, екологічного археологічного, етнографічного, спортивного туризму.

Особливо славиться Туркменістан своєю національною кухнею. Перспективи розвитку гастрономічного туризму в Туркменістані є актуальним питанням на сьогодні, оскільки гастрономічний туризм є новим явищем та його розвиток у світі лише набирає обертів.

Гастрономічний туризм — це поїздка континентами та країнами для ознайомлення з особливостями місцевих кухонь, кулінарними звичаями, а також з метою куштування унікальних для приїжджої людини страв або продуктів.

Гастрономічний туризм як послуга — це не звичайна поїздка, тому що гастрономічний туризм є добре продуманим комплексом заходів для дегустацій традиційних у певних місцевостях страв, а також деяких окремих інгредієнтів, що не зустрічаються більше ніде на земній кулі, що мають свій особливий смак.

Розрізняють різні види гастротурів. Сільські («зелені») гастротури орієнтовані на екологічно чисту продукцію і припускають, наприклад, збирання дикорослих ягід у лісі, винограду на виноградниках, овочів та фруктів на фермах. Сюди також відноситься смакове знайомство з так званими «продуктами з географічним зазначенням».

Міські гастротури мають на увазі відвідування ресторанів національної кухні, де гостю пропонуються місцеві делікатеси іменитих кухарів.

Також існує класифікація гастрономічних турів за продуктом споживання - французькі та болгарські винні тури, голландські, швейцарські та італійські сирні тури, німецькі, австрійські, чеські, бельгійські пивні тури та ін.

Гастрономічні туристи представлені такими категоріями: звичайні туристи,

туристи, які бажають внести різноманітність у свій раціон, туристи– гурмани, туристи, чия робота пов'язана з приготуванням та вживанням їжі.

Найсильнішими світовими гастрономічними брендами є Франція, Італія та Іспанія, в яких історично склалася та зміцнилася репутація гастрономічних центрів Європи.

Визначився і другий ешелон гастрономічних центрів. Це бренди, яких вже сформовані, але ще не набули світової популярності - США, Австралія, Нова Зеландія, Великобританія, Греція, Швейцарія, Бельгія, Австрія, Німеччина, Португалія, Японія, Китай, Індія, Сінгапур, Марокко, Перу, Аргентина та Мексика.

Однак за останні десять років виникло безліч інших регіонів, що розвивають гастрономічні бренди. Це такі країни, як Таїланд, В'єтнам, Азербайджан, Казахстан, Бразилія, Південна Корея, Грузія та ін.

Туркменська кухня - це продовження славної історії величезної країни. Кочове минуле залишило помітний слід у туркменській кулінарії. Її основою є м'ясо: баранина, м'ясо джейранів, неробочих верблюдів, дикий птах, курка. Яловичину вживають набагато рідше, цей продукт з'явився у раціоні набагато пізніше, конину туркмени не їдять взагалі. Також популярні рис, топлене масло з верблюжого молока, кисломолочні продукти, крупи, баштанні, кунжутне масло, борошняні вироби. Багато овочів, зелені та спецій увійшли до

харчування зовсім недавно, на початку ХХ століття, але посіли міцне місце в національній кулінарії.

Відмінною рисою туркменської кухні завжди була незвичайна ситність страв та відносна простота їхнього приготування, яке означає «примітивного» смаку.

Візитна картка туркменської кухні – плов ("упав" або "аш"). Тут його готують десятками способів, але основу завжди становлять рис і м'ясо (баранина), до яких додаються перець, цибуля, тонко порізані овочі. В Прикаспії для приготування плову використовують також рибу. Найпоширеніший спосіб приготування м'яса - "говурма" - полягає в інтенсивному пересмажуванні невеликих шматочків м'яса на власному жирі в казані. Супи тут готують в основному, на м'ясному бульйоні ("чорба"), додаючи у них різні інгредієнти.

Прикаспійські області Туркменістану славляться рибою та стравами з неї. Для приготування використовують різні види риб, але особливо цінується каспійська білуга.

Також однією з характерних рис туркменської кухні є широке застосування молока та молочних продуктів. Найбільш уживаними є овече та верблюже молоко

Різні вироби з борошна теж дуже цінуються туркменами. «Чурек» – національний хліб, випікається як кустарним способом, так і на державних хлібозаводах

Солодощі Туркменії дуже схожі на характерні вироби всього регіону: "халва", "бахлава", "шербет", "набат", "бекмесам", для приготування яких застосовують цукор або фруктові соки.

Туркмени, як і всі народи Центральної Азії, дуже люблять чай, причому в північних і західних районах країни віддають перевагу чорному чаю, а в східних – зеленому «гоку чаю». Великою популярністю серед населення користуються місцеві сорти вин: Дашгала, Ясман-Салик, Копетдаг.

Територія Туркменістану повністю підходить для організації гастрономічних турів. Під час туру туристи зможуть не лише насолодитися національною кухнею, а й ознайомитися з історичними та природними пам'ятками Туркменістану. Крім того, практично у кожному історично значному місці є спеціальні житлові будівлі, щоб туристи могли там розміститися. На всі цільові вікові категорії гастротуристів є різноманітні страви, напої, а також екскурсійна програма, що підходить за інтересами, запитами, потребами та віком клієнтів.

Все це дозволяє розпочати організацію гастрономічних турів у будь-який момент часу.

Незважаючи на те, що Туркменістан має гарні перспективи у сфері розвитку гастрономічного туризму, однак, існують проблеми, які заважають реалізації гастрономічних турів у республіку. Такими проблемами є візовий режим, відсутність законодавства, відсутність знань у населення щодо організації гастрономічних турів, дотримання санітарно-епідеміологічних норм, висока вартість турів, проблема закритих кордонів.

Рекомендаціями щодо вирішення вказаних проблем є такі дії. Введення спрощеної системи отримання віз, ухвалення закону «Про гастрономічний туризм в республіці Туркменістан», рекламні та маркетингові засоби залучення клієнтів, надання клієнтам документів про санітарно-епідеміологічні норми, перегляд цінової політики гастрономічних турів. Таким чином, реалізація даних заходів дозволить збільшити обсяги гастрономічних турів у республіку Туркменістан, а отже, збільшити обсяги фінансових ресурсів, що залучаються до республіки.

Таким чином, Туркменістан має хороші перспективи для розвитку гастрономічного туризму. Туркменська кухня може бути дуже цікавою іноземного туриста. Крім того, збільшення обсягів гастрономічних турів дозволить удосконалити різноманітні сфери життя республіки Туркменістан.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Антоненко В. Г. Міжнародний туризм як чинник взаємодії та взаємозбагачення культур. Філософські нариски туризму/ Заред.проф.Пазенка В.С. К.,2005.С.223-233.
2. Головань М.Г., Літвінова-Головань О.Г., Коптева Т.С., Снігур К.В. Спеціалізований туризм.[текст]: навч. посіб./ Донец. наук. ун.-текономіки і торгівлі ім. Туган-Барановського, каф. Туризму та країнознавства. Кривий Ріг: Дон НУЕТ, 2021.,-173с.
3. Басюк Д. І. Особливості розвитку гастрономічного туризму Польщі / Д. І. Басюк, А. В. Гембець // Наукові праці Національного університету харчових технологій. - 2016. - Т. 22, № 2. - С. 60-67. - [Електронний ресурс]. - Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnukht_2016_22_2_9
4. Бочан І.О. Вступне слово про етнотуризм / І.О. Бочан // Розвиток етнотуризму: проблеми та перспективи: Зб. матер. Всеукр. наук.-практ. конф. молодих вчених (м. Львів, 2-3 березня 2011 р.). Львів: ЛІЕТ, 2001. С.9.
5. Вишнеvsька, Г. Г. Потенціал кулінарних турів у контексті спеціалізованого туризму / Г. Г. Вишнеvsька // Актуальні проблеми історії, теорії та практики художньої культури. – 2013. – Вип. 31. – С. 112-118.
6. Гармідер Л. Д. Подієвий маркетинг як інструмент просування національних брендів товарів і послуг / Л. Д. Гармідер, А. В. Орлова [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.economy.nauka.com.ua/?op=1&z=3079>.
7. День національного гастрономічного туру – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.nationalfoodtourday.com>
8. Дмитрук О., Мотузенко О., Петліна Д., Давидов В. Характеристика енологічних ресурсів Закарпаття/ Конструктивна географія та раціональне використання природних ресурсів: Наук. зб./ Ред. кол.: Я.Б. Олійник (відп. ред.) та ін. – К.: Екотур-інфо, 2018. – Вип. 21. – С. 73-83.

9. Завадинська О.Ю., Литвиненко Т.Є. Організація ресторанного господарства за кордоном: Навчальний посібник. / О.Ю. Завадинська, Т.Є. Литвиненко. – К.: КНТЕУ, 2004. – 365 с.
10. Зайцева В.М., Кукліна Т.С. Гастрономічний туризм – як парадигма розвитку національної економіки України: колективна монографія / Stan, perspektywy I rojwoj ratownictwa, kultury fizycznej I sportu w XXI wieku. – Bydgoszcz, 2013. – P. 277 – 293.
11. Кляп М.П. Сучасні різновиди туризму: навч. посіб. / М. П. Кляп. – Київ : Знання, 2011.– 334 с.
12. Кляп М.П. Сучасні різновиди туризму /М.П.Кляп,Ф.Ф., Шандор. К.: Вища освіта ХХІ століття. 2015.- 334с.
13. Корж Н.В. Управління туристичними дестинаціями: підручник/Корж Н.В., Басюк Д.І. – Вінниця: ПП «ТД Едельвейс і К», 2017. -322с.
14. Кращі надбання Південної Кореї. - [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://ozi.pp.ua/7-kraschyh-nadban-pivdennoji-koreji-yaki-lehkoprohavyty_1222/
15. Кропивко М.Ф. Підвищення конкурентноспроможності та соціальної спрямованості агропромислового виробництва на основі розвитку кластерних систем / М. Ф. Кропивко.-Економіка АПК.-2013.- №3.- С.3-15.
16. Крупельницька К.О., Смирнов І.Г. Роль гастрономічного туризму як засобу розвитку туристичних інновацій /Збірка Географія і туризм №50, стор.148-160
17. Кукліна Т. С. Гастрономічний туризм на туристичному ринку України [Електронний ресурс] / Т. С. Кукліна. - [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.sworld.com.ua/konfer30/682.pdf>
18. Лепетюк В. Б., Травкіна О. А. Застосування ГІС-технологій для формування бази геопросторових даних гастрономічного туризму України. - [Електронний ресурс]. - Режим доступу:

<http://mdcs.knuba.edu.ua/article/view/273836>

19. Лісовський С. А. Інклюзивність та екологічні пріоритети міського розвитку як складові якості життя населення (прикладі модельних міст) // Лісовський С. А., Маруняк Є. О., Гукалова І. В., Мозговий А. А., Покляцький С. А. / Український географічний журнал, 2019. – № 2. – С. 13–22.
20. Макарчук С.А. Етнографія України: Навч. посіб. / С.А. Макарчук. Львів: Світ, 2004. 312 с.
21. Михайлюк О.Л. Перспективирозвиткувиннихтуристичнихкластерів на ПівдніУкраїни /О.Л. Михайлюк. – НауковийвісникОНЕУ.-№1(181).-С.29-41.
22. Мотузенко О. О., Бульба В. В., Джанколла Д. В. Ресурсний потенціал розвитку еногастрономічного туризму в Україні. - [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <https://doi.org/10.17721/2308-135X.2020.55.13-21>
23. Мотузенко О., Бондаренко В., Плачкова А. Організація системи гастрономічних маршрутів в Україні – Проектна пропозиція проекту «Підтримка системи географічних зазначень в Україні» // Географія і туризм. - 2022. - №50. - С.74-77
24. Мотузенко О., Джанкола Д., Інноваційний досвід Італії з організації еногастрономічних туристичних маршрутів на прикладі системи Доріг вина та смаку Ломбардії. // Географія і туризм. - 2022. - №50. – С. 132-147
25. Наукові праці Національного університету харчових технологій. 2016. Т. 22, № 2. С. 60-67.
26. Нестерчук І. К. Гастрономічний туризм: методична платформа / І. К. Нестерчук // Науковий вісник Херсонського державного університету. Серія : Географічні науки. - 2017. - Вип. 7. - С. 210-214 . - [Електронний ресурс]. - Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/ksuhsgs_2017_7_32
27. Нестерчук І. К. Оцінка та основні етапи формування туристично-рекреаційного та гастрономічного потенціалів регіону в контексті розвитку гастрономічного туризму. - [Електронний ресурс].- Режим

доступу:http://www.geolgt.com.ua/index.php?option=com_content&view=article&id=243&Itemid=221&lang=en

- 28.Омельницька В.О. Аналіз світового ринку послуг гастрономічного туризму// Молодий вчений. - 9(61), - вересень 2018 - с. 506-510
- 29.Омельницька В.О. Сталий розвиток гастрономічного туризму // Сталий розвиток туризму на засадах партнерства: освіта, наука, практика. Матеріали І Міжнародної науково-практичної конференції(м. Львів, 31 жовтня - 1 листопада 2018 р.) Львів: ЛТЕУ, 2018. - 342 с. - С.301-303.
- 30.Омельницька В.О. Сутність та класифікація видів гастрономічного туризму / В.О. Омельницька // Приазовський економічний вісник. 2018. № 1(06). С. 15-20.
- 31.Островська Г.Й. Кухні народів світу: курс лекцій / Г.Й. Островська. – Т.: ТНПУ ім. Пулюя, 2018 – 162 с. 9.
- 32.Островська Г.Й. Методичні вказівки та завдання до практичних занять з дисципліни «Кухні народів світу» для студентів усіх форм навчання галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» / Г. Й. Островська. – Тернопіль: ТНПУ ім. Івана Пулюя, 2019. – 67 с.
- 33.Островська Г.Й. Методичні рекомендації до виконання лабораторних робіт з курсу «Кухні народів світу» для студентів галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітнього рівня «бакалавр» / Г. Й. Островська. – Тернопіль: ТНПУ ім. Івана Пулюя. – 2018. – 25 с.
- 34.Офіційний сайт Slow Food. - [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.slowfood.com/>
- 35.Офіційний сайт Світової організації туризму.- [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://mkt.unwto.org/en/barometer>
- 36.Пересічний М. І. Технологія продукції ресторанного господарства: Опорний конспект лекцій. II частина / М.І. Пересічний. – К., 2011. – 182 с.

- 37.Петранівський В.Л., Лисик А.С. Етнокультурний і етнофестивальний туризм: теорія і практика / В.Л. Петранівський, А.С.Лисик // Розвиток етнотуризму: проблеми та перспективи: зб. матер. Всеукр. наук.-практ. конф. молодих вчених (Львів, 2-3 березня 2011 р.) / Міністерство освіти і науки, молоді та спорту України, Львівський інститут економіки і туризму. – Львів: ЛІЕТ, 2011. – С.28–41
- 38.Рубіш М., Чорій М., Зеленська К. Гастрономічний туризм як засіб активізації туристичних дестинацій. - [Електронний ресурс]. - Режим доступу:http://dspace-s.msu.edu.ua:8080/bitstream/123456789/7250/1/GASTRONOMIC_%20TOURISM%20_AS_%20A%20_MEANS.pdf
- 39.Саркісян, Г. О. Роль і значення стимулювання гастрономічного туризму в структурі розвитку регіональних туристичних ринків України [текст] / Ганна Овсепівна Саркісян // Український журнал прикладної економіки. – 2020. – Том 5. – № 1. – С. 312–320.
- 40.Сливенко В. А. Шляхи активізації вітчизняного гостротуризму на міжнародному туристичному ринку / В. А. Сливенко, А. І. Долгієр, К. А. Хрулькова // Ефективна економіка. - 2019. - № 5. – Режим доступу: <http://www.economy.nauka.com.ua/?op=1&z=7054>
- 41.Смаль І. В. Основи географії рекреації і туризму. — Ніжин: Видавництво НДПУ ім. Миколи Гоголя, 2014. — 264 с.
- 42.Старовойтенко О. Принципи систематизації видів туризму // Економіка України. – 2014. – № 5. – С. 48-53.
- 43.Стрельникова М. А. Гастрономический туризм: основные тенденции и перспективы / М. А. Стрельникова // Географія та туризм: наук. зб. Київ. нац. ун-ту ім. Т. Г. Шевченка. – К. : Альтерпрес, 2013. – Вип. 23. – С. 134–139.
- 44.Терещук О. С. Інноваційні форми екскурсійної і музейної діяльності на ринку туристичних послуг / О. С. Терещук, Т. В. Лисюк, Д. В. Запара //

- Перспективи розвитку туризму в Україні та світі: управління, технології, моделі : колективна монографія. Видання четверте / за наук. ред. проф. Волошина І. М. та проф. Матвійчук Л. Ю. – Луцьк: ІВВ Луцького НТУ, 2018. – С. 55–71.
45. Техніка та етапи дегустації вина. – [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://forum.vinograd.info/showthread.php?t=810>.
46. Тиждень науки-2020. Факультет міжнародного туризму та економіки. Тези доповідей науково-практичної конференції, Запоріжжя, 13–17 квітня 2020 р. [Електронний ресурс] / Редкол. : В. В. Наумик (відпов. ред.) Електрон. дані. – Запоріжжя : НУ «Запорізька політехніка», 2020. – 1 електрон. опт. диск (DVDROM); 12 см. – Назва з тит. екрана.
47. Шикеринець В.В. Передумови розвитку етнотуризму в Карпатському регіоні / В.В.Шикеринець // Удосконалення механізмів державного управління соціально-економічним розвитком підприємств і галузей: 3б. наук. пр. ДонДУУ. Вип.221. Донецьк: Технопарк, 2012. С.250-261.
48. Global Report on Food Tourism – [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://cf.cdn.unwto.org/sites/all/files/docpdf/amreports4-foodtourism.pdf>
49. Ridvan H. YURTSEVEN (2011). ‘Sustainable Gastronomic Tourism in Gokceada (Imbros): Local and Authentic Perspectives’, International Journal of Humanities and Social Science, Vol. 1 No. 18, pp. 17–26
50. Pullphothong L. Sopha C.(2012). Gastronomic Tourism in Ayutthaya, Thailand, Suan Dusit Rajabhat University.
51. World Food Travel Association – [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://www.worldfoodtravel.org>
52. Andersson, T.D. and Mossberg, L. (2017), Travel for the sake of food, Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism, Vol. 17 No. 1, pp. 44-58.
53. Boniface, P. (2017), Tasting Tourism: Travelling for Food and Drink, Routledge, London. pp. 44-123.

54. Boyne, S., Williams, F. and Hall, D. (2002), On the trail of regional success: tourism, food production and the Isle of Arran Taste Trail, in Hjalager, A. and Richards, G. (Eds), *Tourism and Gastronomy*, Routledge, London, pp. 91-114.
55. Michael C. Hall and Richard Mitchell *Tourism Business Frontiers: Consumers, Products and Industry* [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.globalspec.com/reference/47077/203279/chapter-16-gastronomyfood-and-wine-tourism>
56. Dasilva D. (2015). *Assessing The Economic Potential For Culinary Tourism In Suriname: A Value Chain Approach*.
57. *Guidelines for the Development of Gastronomy Tourism*, UNWTO, 2019 [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.e-unwto.org/guidelines-for-the-development-of-gastronomy-tourism>
58. Naruetharadhol Phaninee A bibliometric analysis of food tourism studies in Southeast Asia / Naruetharadhol Phaninee, Gebombut Nathatenee, Villace Teresa. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/23311975.2020.1733829>
59. Matilda Brokaj (2014). *The Impact of the Gastronomic Offer in Choosing Tourism Destination: The Case of Albania*, *Academic Journal of Interdisciplinary Studies* MCSER Publishing, Vol. 3 No 2, pp. 249–258
60. LeHeup (2015). *Ontario Culinary Tourism Alliance + Skift Present: The Rise of Food Tourism*. - [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.lucintel.com/gastronomy-food-tourism-market.aspx#pills-Table>
61. Veres K. *Prospective trends of gastronomic event-tour* / K. Veres // *The Second North and East European Congress on Food* (May 26-29, 2013). Kyiv: NUFT, 2013.
62. Warde, A. (1997), *Consumption, Food and Taste*, Sage, London. Winter, T. (2009), *Asian tourism and the retreat of anglo-western centrism in tourism theory*,

Current Issues in Tourism, Vol. 12 No. 1, pp. 21-31

63. Yeoman, I. and McMahon-Beatte, U. (2016), The future of food tourism, Journal of Tourism Futures, Vol. 2 No. 1, pp. 95-98.