

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ТЕХНОЛОГІЙ ТА ДИЗАЙНУ**

Факультет культурних і креативних індустрій
Кафедра туризму та готельно-ресторанного бізнесу

**КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
на тему
«Проектування туру гастрономічного туризму»**

Виконала: студентка групи БЗТУРск(н)-20
спеціальності 242 Туризм
освітньої програми Туризм
Юлія СІНЕЛЬНІЧЕНКО
Керівник д.г.н., проф. ШЕВЧУК С. М.
(науковий ступінь, вчене звання, Ім'я ПРІЗВИЩЕ)
Рецензент д.пед.н., проф. ОНІПКО В. В.
(науковий ступінь, вчене звання, Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Київ 2023 р

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Кінцевий термін виконання етапів	Примітка про виконання
1	Вступ	01-05.05.2023	
2	Розділ 1. Наукові засади дослідження розвитку гастрономічного туризму на регіональному рівні	05-10.05.2023	
3	Розділ 2. Аналіз гастрономічного туру і його потенціалу	11-18.05.2023	
4	Розділ 3. Проектування туру гастрономічного туризму у Закарпатській області	19-28.05.2023	
5	Висновки	29-31.05.2023	
6	Оформлення кваліфікаційної роботи (чистовий варіант)	01-05.06.2023	
7	Здача кваліфікаційної роботи на кафедру для рецензування (за 14 днів до захисту)	07.06.2023	
8	Перевірка кваліфікаційної роботи на наявність текстових співпадінь та помилок. (за 10 днів до захисту)	09-11.06.2023	
9	Подання кваліфікаційної роботи на затвердження завідувачу кафедри (за 7 днів до захисту)	14.06.2023	

Студентка

_____ Юлія СІНЄЛЬНІЧЕНКО

Науковий керівник роботи

_____ Сергій ШЕВЧУК

АНОТАЦІЯ

Сінельніченко Ю. В. Проектування туру гастрономічного туризму – Рукопис.

Бакалаврська робота за спеціальністю 242 – «Туризм». – Київський національний університет технологій та дизайну, Київ, 2023 рік.

Дана дипломна робота присвячена проектуванню туру гастрономічного туризму з акцентом на регіональний розвиток. В роботі проведений аналіз наукових засад розвитку гастрономічного туризму на регіональному рівні, включаючи розгляд сутності та змісту поняття «гастрономічний туризм», а також виявлення проблем та можливостей розвитку гастрономічних турів в Україні і впливу гастрономічної ідентичності на привабливість регіонів. В роботі проведений аналіз гастрономічного туру та його потенціалу, включаючи огляд існуючих гастрономічних турів в Україні, формування та пропозицію туристичного продукту з гастротуризму, а також вивчення інноваційних підходів до розвитку гастрономічного туризму в Україні.

Останній розділ роботи присвячений проектуванню туру гастрономічного туризму у Закарпатській області. У ньому розглянуто передумови та сучасний стан розвитку гастрономічного туризму в даній області, розроблено маршрути та тури гастрономічного туризму з урахуванням регіональних особливостей, а також запропоновано рекомендації та пропозиції щодо організації та управління гастрономічними турами в Закарпатській області.

Ключові слова: гастрономічний туризм, регіональний розвиток, туристичний продукт, інновації, Закарпатська область.

ABSTRACT

Sinelnichenko Y. V. Designing a Gastronomic Tourism Tour – Manuscript.

Bachelor's thesis in Tourism, Specialty 242. Kyiv National University of Technologies and Design, Kyiv, 2023.

This thesis is dedicated to the design of a gastronomic tourism tour with a focus on regional development. The research begins with an analysis of the scientific

foundations of gastronomic tourism at the regional level, including the examination of the essence and content of the concept of «gastronomic tourism». It also explores the identification of problems and opportunities for the development of gastronomic tours in Ukraine and the influence of gastronomic identity on the attractiveness of regions. The thesis further investigates the analysis of a gastronomic tour and its potential, including an overview of existing gastronomic tours in Ukraine, the formation and proposal of a tourist product for gastronomic tourism, and the study of innovative approaches to the development of gastronomic tourism in Ukraine.

The final section of the thesis focuses on the design of a gastronomic tourism tour in the Zakarpattia region. It examines the prerequisites and current state of gastronomic tourism development in the region, develops routes and tours for gastronomic tourism considering regional peculiarities, and provides recommendations and proposals for organizing and managing gastronomic tours in the Zakarpattia region.

Keywords: gastronomic tourism, regional development, tourist product, innovations, Zakarpattia region.

ЗМІСТ

ВСТУП		5
РОЗДІЛ 1	НАУКОВІ ЗАСАДИ ДОСЛІДЖЕННЯ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ НА РЕГІОНАЛЬНОМУ РІВНІ	10
1.1	Сутність та зміст поняття «гастрономічний туризм»	10
1.2	Проблеми та можливості розвитку гастрономічних турів в Україні	13
1.3	Вплив гастрономічної ідентичності на привабливість регіонів	17
РОЗДІЛ 2	АНАЛІЗ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРУ І ЙОГО ПОТЕНЦІАЛУ	24
2.1	Аналіз існуючих гастрономічних турів в Україні	24
2.2	Формування та пропозиція туристичного продукту на гастротури в Україні	28
2.3	Інноваційні підходи до розвитку гастрономічного туризму в Україні	36
РОЗДІЛ 3	ПРОЕКТУВАННЯ ТУРУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ У ЗАКАРПАТСЬКІЙ ОБЛАСТІ	40
3.1	Передумови та сучасний стан розвитку гастрономічного туризму у Закарпатській області	40
3.2	Розробка маршрутів та турів гастрономічного туризму з урахуванням регіональних особливостей в Закарпатській області	43
3.3	Розробка рекомендацій та пропозицій щодо організації та управління гастрономічними турами в Закарпатській області	47
ВИСНОВКИ		51
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ		54
ДОДАТКИ		59

ВСТУП

Актуальність теми. Гастрономічний туризм є одним з найбільш динамічно розвиваючихся сегментів туристичної індустрії, який поєднує подорожі та насолоду кулінарними враженнями. Цей вид туризму відіграє значну роль у соціально-економічному розвитку регіонів, сприяє популяризації національної кухні, збереженню культурної спадщини та розвитку сільського господарства.

Вплив COVID-19 на актуальність теми гастрономічного туризму є значний і має як позитивні, так і негативні наслідки. По-перше, пандемія COVID-19 суттєво змінила умови та підходи до туризму взагалі. Обмеження в міжнародних подорожах, закриття кордонів та введення карантинних обмежень призвели до скорочення туристичного руху і зниження попиту на гастрономічний туризм. Багато ресторанів, кав'ярень та інших закладів громадського харчування зазнали фінансових труднощів або навіть припинили свою діяльність. По-друге, пандемія також прискорила цифрову трансформацію туризму. З'явилися онлайн-платформи та додатки, що надають можливість замовити їжу з доставкою або взяти участь у віртуальних кулінарних майстер-класах. Це стало широко поширеним способом досвіду гастрономічного туризму навіть під час обмежень, і дозволило експертам та гурманам насолоджуватися місцевою кухнею. По-третє, в певних випадках пандемія стимулювала розвиток локального гастрономічного туризму. Переорієнтація на місцеву подорож у межах власної країни або регіону дозволила туристам відкрити для себе багатство місцевої кухні та традицій. Локальні ресторани та кулінарні заклади мали можливість привернути увагу туристів, які шукали нові гастрономічні враження в межах своєї країни. Вплив COVID-19 на гастрономічний туризм є значний, але в цій ситуації регіональні особливості грають важливу роль. Різні регіони світу мають свої унікальні кулінарні традиції та страви, які можуть привернути туристів. Важливо зрозуміти і використовувати ці особливості для приваблення туристів після пандемії. У майбутньому гастрономічний туризм може відновити свою

популярність, оскільки люди знову захочуть насолоджуватися місцевими смаками та кухнею.

Актуальність гастрономічного туризму в Україні ще більше підкреслюється через війну. Збройний конфлікт та окупація територій мають серйозний вплив на соціально-економічний розвиток регіонів та культурну спадщину країни в цілому. Війна змінила уявлення та сприйняття туристів про безпеку та стабільність в регіоні. Такі фактори, як ризик безпеки, відсутність інфраструктури та обмежений доступ до деяких територій вплинули на розвиток гастрономічного туризму в Україні, саме тому у контексті війни і окупації, важливо розробляти нові підходи та стратегії для розвитку гастрономічного туризму, які враховуватимуть специфіку регіону, культурні особливості та потреби туристів. По-перше, війна в Україні спричинила збільшення інтересу закордонних туристів до місцевої культури та традицій, включаючи гастрономічну спадщину. Гастрономічний туризм може бути важливим фактором для повернення туристів в області, які постраждали від війни. Мандрівники, зацікавлені у вивченні української кухні та смакових особливостей, можуть бути заохочені відвідати регіони, щоб спробувати традиційні страви та місцеві продукти. По-друге, гастрономічний туризм може сприяти економічному відновленню постраждалих регіонів. Розвиток ресторанної і готельної галузей, магазинів з місцевими продуктами та ринків стає можливим завдяки зростанню інтересу до України. Відновлення гастрономічного сектору може сприяти залученню інвестицій і створенню нових робочих місць, сприяючи економічному зростанню регіонів. Війна в Україні має значний вплив на актуальність теми гастрономічного туризму. З одного боку, вона може збільшити інтерес до української культури та сприяти економічному відновленню. З іншого боку, вона може знизити туристичний потік і ускладнити доступність місцевих продуктів та інфраструктури.

Враховання регіональних особливостей при створенні гастрономічних турів є важливими аспектами гастрономічного туризму. Ці елементи додають

унікальності та автентичності до кулінарного досвіду туристів, розкриваючи їм багатство культурної спадщини кожного регіону. Один із ключових аспектів гастрономічного туризму – це регіональні особливості. Кожен регіон має свої унікальні продукти, традиційні страви та стилі готування, які відображають його історію, географію, кліматичні умови та культурні впливи. Врахування цих особливостей дозволяє туристам насолоджуватися автентичними стравами, які не можна знайти в інших місцях, та пізнавати унікальний смак кожного регіону. Україна має багату історію, унікальні традиції та регіональні кулінарні скарби, які надихають туристів на подорожі для відкриття нових смаків і культурних вражень. На жаль, існує проблема недостатнього врахування регіональних особливостей при створенні гастрономічних турів. Це може призводити до втрати унікальності кулінарного досвіду туристів. Проблема недостатнього врахування регіональних особливостей при створенні гастрономічних турів полягає також у відсутності належного дослідження та розуміння культурної спадщини регіонів.

Проблема в недостатньому врахуванні регіональних особливостей при проектуванні гастрономічного туру є актуальною, та привертає увагу як закордонних вчених, так і вітчизняних. Серед закордонних вчених найбільш відомі С.М. Хол [1] та А. Лью [2], які створили та запропонували нові підходи до розвитку гастрономічного туризму, які засновані на вивченні місцевої культури, традицій, продуктів та страв.

Мета дипломної роботи полягає у вивченні та аналізі процесу проектування гастрономічного туру з урахуванням регіональних особливостей. Для досягнення поставленої мети дипломної роботи необхідно вирішити наступні завдання:

- дослідити розвиток гастрономічного туризму на регіональному рівні;
- проаналізувати гастрономічний тур та його потенціал;
- розробити рекомендації з проектування туру гастрономічного туризму у

Закарпатській області;

Об'єктом дослідження є гастрономічний туризм.

Предметом дослідження є процес проектування гастрономічного туру з урахуванням регіональних особливостей.

Відповідно до встановлених цілей та задач були обрані наступні **методи дослідження**: аналіз наукової літератури; аналіз документів і матеріалів компанії; спостереження; узагальнення отриманих результатів.

Метод аналізу наукової літератури дозволив нам ознайомитися з існуючими дослідженнями та науковими публікаціями з питань гастрономічного туризму. Цей метод надав можливість зрозуміти сутність та зміст поняття «гастрономічний туризм» та проаналізувати проблеми та можливості його розвитку в Україні. Через аналіз наукової літератури ми вивчали вплив гастрономічної ідентичності на привабливість регіонів.

Аналіз документів і матеріалів компанії був проведений з метою оцінки існуючих гастрономічних турів в Україні та формування та пропозиції туристичного продукту на гастротури в Україні. Цей метод дозволив нам отримати важливу інформацію про потенціал гастрономічних турів та здійснити аналіз існуючих практик.

Для отримання практичної інформації було застосовано метод спостереження. Це дозволило оцінити передумови та сучасний стан розвитку гастрономічного туризму у Закарпатській області. Спостереження дозволило отримати первинні дані та конкретні враження від гастрономічного туризму в регіоні.

Отримані результати з усіх методів дослідження були узагальнені та проаналізовані. Це дозволило розробити маршрути та тури гастрономічного туризму з урахуванням регіональних особливостей в Закарпатській області та розробити рекомендації та пропозиції щодо організації та управління гастрономічними турами в Закарпатській області.

Інформаційна база дослідження в дипломній роботі представлена підручниками і науковими посібниками, публікаціями в ЗМІ та спеціалізованих виданнях, тезами виступів на конференціях і форумах, законами та нормативно-правовими актами всіх типів, статистичним матеріалом, даними підприємства.

Практичне значення одержаних результатів в даній дипломній роботі полягає в наявності конкретних практичних рекомендацій, які можуть бути використані організаціями та стейкхолдерами в сфері гастрономічного туризму. Висновки та рекомендації дослідження можуть мати таке практичне значення:

Формування оптимальної системи мотивації: Результати дослідження дозволять організаціям у гастрономічному туризмі сформувати оптимальну систему мотивації для працівників на різних етапах їх розвитку. Це може включати розробку стимулюючих програм, систему нагород та визнання, які сприятимуть підвищенню мотивації працівників та покращенню якості обслуговування.

Покращення якості туристичного продукту: Рекомендації, що випливають з дослідження, дозволять організаціям покращити якість гастрономічного туристичного продукту. Це може включати розробку стандартів обслуговування, навчання персоналу, вдосконалення кулінарних навичок та пропонування унікального досвіду для туристів.

Просування та продаж гастрономічного туру: Результати дослідження можуть бути використані для розробки стратегій маркетингу та просування гастрономічного туру. Це включає в себе рекомендації щодо рекламних кампаній, використання соціальних медіа, співпрацю з туристичними агентствами та іншими каналами залучення клієнтів. Такі заходи допоможуть підвищити свідомість про гастрономічний тур, залучити більше туристів та підвищити його популярність.

Структура і обсяг роботи. Бакалаврська робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел і додатків. Робота містить 69 сторінок комп'ютерного тексту, 3 таблиці, 10 рисунків, список використаної літератури налічує 54 джерела.

РОЗДІЛ 1

НАУКОВІ ЗАСАДИ ДОСЛІДЖЕННЯ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ НА РЕГІОНАЛЬНОМУ РІВНІ

1.1 Сутність та зміст поняття «гастрономічний туризм»

Сутність поняття «гастрономічний туризм» полягає в поєднанні подорожей та гастрономічного досвіду для задоволення смакових пристрастей туристів та пізнання культурних традицій через кулінарні особливості певної локації.

Гастрономічний туризм є формою туризму, в якій їжа та кулінарна спадщина виступають важливими мотиваційними факторами для подорожей. Він спрямований на експериментування зі смаками, відкриття нових страв та продуктів, ознайомлення з кулінарними традиціями різних культур та регіонів.

Розглянемо основні елементи гастрономічного туризму.

Локальна кухня та страви: Гастрономічний туризм передбачає відкриття та споживання місцевих страв, які відображають культурну та кулінарну спадщину певного регіону. Це можуть бути традиційні страви, які приготовані з місцевих інгредієнтів та відповідають місцевим кулінарним традиціям.

Кулінарна спадщина: Гастрономічний туризм пов'язаний зі збереженням та популяризацією кулінарної спадщини. Це включає традиції приготування страв, рецепти, унікальні методи консервації та ферментації, які передаються з покоління в покоління та характеризують культуру та ідентичність певної локації [9].

Виноробство та алкогольні напої: Гастрономічний туризм також включає в себе вивчення та насолоду алкогольними напоями, зокрема винами, пивом, спиртними напоями та іншими місцевими алкогольними продуктами. Відвідування виноробних підприємств, винних погребів, дегустації та пізнання процесу виробництва вина є невід'ємною частиною гастрономічного туру.

Кулінарні традиції та ремесла: Гастрономічний туризм дозволяє

відвідувачам побачити та взяти участь у місцевих кулінарних традиціях та ремеслах. Це можуть бути майстер-класи з приготування страв, вивчення традиційних методів готування та виготовлення місцевих продуктів. Туристи мають можливість навчитися приготувати аутентичні страви та зрозуміти суть кулінарної майстерності даної локації

Кулінарні екскурсії та фестивалі: Гастрономічні тури включають кулінарні екскурсії, під час яких туристи відвідують місцеві ресторани, фермерські ринки, місця виробництва та споживання страв. Також популярними є гастрономічні фестивалі, де можна скуштувати різноманітні місцеві страви та насолодитися атмосферою святкування кухонних традицій.

Гастрономічний туризм відіграє важливу роль у розвитку регіонів з різних аспектів.

По-перше, він сприяє привабливості туристичних призначень та залученню нових відвідувачів. Туристи, які цікавляться гастрономічними враженнями, активно вибирають місця, де можна насолодитися аутентичними стравами та культурою харчування. Це спонукає регіони розвивати свої гастрономічні потенціали, залучати ресторани, кафе, фермерські ринки та інші гастрономічні заклади.

По-друге, гастрономічний туризм стимулює розвиток малого та середнього бізнесу. Місцеві фермери, виробники страв та продуктів харчування, ресторатори та кулінари отримують нові можливості для просування своєї продукції та послуг. Залучення туристів створює попит на місцеві продукти, що сприяє розвитку сільського господарства та підтримці місцевих виробників.

По-третє, гастрономічний туризм може стимулювати розвиток місцевих майстерень та ремесел. Туристи, які цікавляться кулінарними традиціями та унікальними продуктами, часто прагнуть придбати місцеві рукодільні вироби та сувеніри пов'язані з гастрономією. Це може стимулювати розвиток місцевих майстерень, підтримувати традиційні ремесла та забезпечувати робочі місця для

місцевого населення.

По-четверте, гастрономічний туризм сприяє збереженню та просуванню культурної спадщини регіону. Кулінарна спадщина є невід'ємною частиною культурної ідентичності і традицій спільнот. Завдяки гастрономічному туризму, традиційні страви, рецепти та методи приготування зберігаються та передаються з покоління в покоління. Це сприяє збереженню місцевої культури та стимулює гордість у місцевому населенні щодо своїх кулінарних традицій.

По-п'яте, гастрономічний туризм може сприяти екологічній сталості та розвитку еко-туризму. Він спонукає до використання місцевих, органічних і стало-постачальницьких продуктів, що сприяє збереженню природних ресурсів та екосистем. Крім того, гастрономічний туризм може сприяти розвитку сільського господарства, органічного виробництва та стимулюванню місцевих економічних систем, заснованих на збереженні природи та біорізноманіття [14,3]. Загалом, гастрономічний туризм має потенціал стати важливим фактором розвитку туристичної галузі та економіки регіону. Він привертає увагу туристів з усього світу, які прагнуть відкрити нові смаки, поглибити знання про різноманітні культури та насолодитися аутентичними гастрономічними враженнями. Це створює нові можливості для розвитку інфраструктури, гостинності, сільського господарства та місцевого бізнесу [11].

Нарешті, гастрономічний туризм надає можливість підтримувати та розвивати малі сільські спільноти. Він сприяє збереженню традиційних методів вирощування та виробництва продуктів, залучає увагу до місцевих сировинних матеріалів та розумінню їх цінності. Це допомагає зберегти різноманітність культурних пейзажів та сприяє розвитку сталого сільського господарства.

Отже, гастрономічний туризм є важливим елементом сучасного туристичного руху. Він поєднує подорожі, культурну спадщину, смакові враження та економічний розвиток.

1.2 Проблеми та можливості розвитку гастрономічних турів в Україні

Гастрономічні тури є важливим елементом сучасної туристичної індустрії і відіграють значну роль у привабливості та розвитку туризму в Україні. Вони пропонують унікальний підхід до подорожей, поєднуючи культурні, гастрономічні та туристичні аспекти, що надає туристам нові можливості для відкриття і поглиблення своїх знань про місцеву кухню, традиції, історію та культуру. Важливо зрозуміти, що гастрономічний туризм – це не тільки смаколики, але й поглиблене знайомство з культурою, історією та традиціями країни через її кухню [12, 22].

Одним з головних значень гастрономічних турів є сприяння збереженню та пропагуванню культурної спадщини країни. Вони дозволяють підкреслити унікальність місцевих страв, традиційних кулінарних методів та продуктів, що стають невід'ємною частиною культури та ідентичності регіону. Гастрономічні тури сприяють збереженню та передачі цінних знань, рецептів та кулінарних традицій від покоління до покоління, що має велике значення для збереження національної культурної спадщини.

Аналіз літературних джерел щодо гастрономічних турів в Україні показує значну кількість досліджень та публікацій, які зосереджуються на цій темі. Деякі з них висвітлюють загальний контекст розвитку гастрономічного туризму, тоді як інші більш детально розглядають специфіку гастрономічних турів в Україні. Ми проведемо огляд деяких ключових джерел.

1. «Гастрономічний туризм: світовий досвід та перспективи в Україні» [19].

У даній статті автор детально аналізує гастрономічний туризм як глобальний тренд і його перспективи в Україні. Автор висвітлює фактори успіху гастрономічних турів і вплив цього виду туризму на місцеву економіку.

Гастрономічний туризм має значний потенціал для розвитку в Україні, оскільки країна має багатий кулінарний спадок та регіональні особливості, які можуть привертати туристів. Для досягнення успіху в цій галузі, автор рекомендує подальше розвиток інфраструктури, підвищення обізнаності туристів про українську кухню та сприяння місцевим виробникам і продуктам.

Однак, однією з проблем, які автор не звертає достатньо уваги, є питання

стандартизації та якості гастрономічних послуг, що може вплинути на задоволення туристів та стійкість розвитку гастрономічного туризму в Україні.

2. «Гастрономічний туризм як чинник сталого розвитку регіону» [22,5].

У даній статті автор І. Петренко досліджує гастрономічний туризм як чинник сталого розвитку регіону. Автор аналізує вплив гастрономічних турів на соціально-економічний розвиток регіону, зокрема звертає увагу на збереження культурної спадщини, стимулювання місцевої господарської діяльності та створення нових робочих місць. Гастрономічний туризм може мати позитивний вплив на регіон. По-перше, він сприяє збереженню та просуванню культурної спадщини, оскільки кухня та страви є важливою складовою культурного спадку кожного регіону. Гастрономічні тури дозволяють підтримувати традиції та рецепти, передавати їх майбутнім поколінням і привертати увагу до унікальних кулінарних традицій регіону. Крім того, гастрономічний туризм може стимулювати місцеву господарську діяльність. Запровадження ресторанів, кулінарних фестивалів та ринків сприяє розвитку гастрономічної індустрії і привертає інвестиції до регіону. Це може сприяти розширенню бізнесу, залученню нових інвесторів і створенню робочих місць для місцевого населення.

Однак, у статті І. Петренко [46,33]. не було достатньої уваги приділено проблемам, з якими можуть зіткнутися регіони в процесі розвитку гастрономічного туризму.

Наприклад, незадовільна інфраструктура може стати перешкодою для залучення туристів і розкриття потенціалу гастрономічного туризму в регіоні. Недостатня кількість ресторанів, готелів або недостатня якість послуг можуть вплинути на задоволення туристів та їх бажання повернутися у майбутньому.

Також, обмежений доступ до фінансування може стати проблемою для розвитку гастрономічного туризму. Багато малих підприємств та підприємців у галузі гастрономічного туризму мають обмежений доступ до кредитів та інвестицій, що ускладнює їхнє функціонування та розвиток. Недостатня підтримка з боку уряду та відсутність сприятливих фінансових механізмів можуть гальмувати потенціал регіону в гастрономічному туризмі.

Крім того, стаття не надає достатньої уваги проблемі недостатньої

підготовки та кваліфікації працівників у галузі гастрономічного туризму. Для успішного розвитку цієї галузі необхідні висококваліфіковані кухарі, офіціанти та інші працівники, які можуть забезпечити якісне обслуговування туристів. Недостатня підготовка персоналу може вплинути на якість гастрономічного виробництва та задоволення туристів, що може негативно позначитися на репутації регіону.

3. «Гастрономічний туризм в Україні: потенціал та перспективи» [23].

Г. Сидоренко у своїй статті зосереджується на потенціалі та перспективах гастрономічного туризму в Україні, він аналізує унікальність української кухні, регіональні особливості та страви, які привертають увагу туристів. Також дослідник розглядає роль гастрономічного туризму у розвитку сільського господарства, залученні інвестицій та просуванні місцевих продуктів.

Слід зазначити, що автор не звернув достатню увагу на виклики та проблеми, з якими стикається гастрономічний туризм в Україні.

4. «Гастрономічний туризм в Україні: переваги та виклики» [27, с.5].

Н. Ковальчук у своїй статті більше зосереджується на викликах та проблемах гастрономічного туризму в Україні, таких як недостатня інфраструктура, низька обізнаність туристів про українську кухню та інші. Водночас автор аналізує розвиток гастрономічних турів у різних регіонах країни. Але автор не розглядає потенціалу та перспектив розвитку цього виду туризму в Україні.

5. «Гастрономічний туризм: тенденції, перспективи, особливості» [14 .55].

О. Ковальова у своїй книзі розглядає сучасні тенденції та перспективи гастрономічного туризму в світі. Автор аналізує фактори, що впливають на розвиток гастрономічних турів, розглядає особливості організації та маркетингу гастрономічних турів, а також надає рекомендації для розвитку цієї сфери. Це дослідження здійснює широкий огляд гастрономічного туризму, описуючи його тенденції та особливості.

Однак, хоча О. Ковальова зосереджується на сучасних тенденціях і перспективах гастрономічного туризму в світі, вона не надає детального аналізу конкретної ситуації в Україні. Враховуючи, що інші два дослідження

зосереджуються саме на гастрономічному туризмі в Україні, це може бути проблемою. Детальний аналіз українського контексту був би цінним доповненням до цієї книги, оскільки в Україні є великий потенціал для розвитку гастрономічного туризму, але також і виклики, які потребують окремого розгляду. Крім того, варто зазначити, що О. Ковальова надає рекомендації для розвитку гастрономічного туризму, але не розглядає питання взаємодії між гастрономічним туризмом і збереженням культурної спадщини.

Отже, розвиток гастрономічного туризму повинен бути врахований з урахуванням специфіки кожного регіону, його культурних особливостей та потреб туристів. Регіональна кухня та страви мають свою унікальність, яку варто використовувати для привертання туристів. Важливо зберігати традиції та зв'язок з природою, що додасть особливого шарму та автентичності гастрономічному туризму в Україні [24].

Також варто враховувати потреби та очікування туристів. Розробка програм та реклама гастрономічних турів, які включають дегустації місцевих страв, майстер-класи з приготування аутентичних страв та екскурсії до місцевих фермерських ринків та сільських господарств, де туристи матимуть можливість побачити, як вирощуються та виробляються продукти, і спробувати свіжі, натуральні і стосовно місцеві страви, зробить гастрономічний туризм більш привабливим і цікавим для відвідувачів.

Важливість інноваційних підходів до розвитку гастрономічного туризму в Україні важко переоцінити. Такі підходи дозволяють привнести новаторські елементи у гастрономічний туризм, забезпечуючи його постійний розвиток і привабливість для міжнародних туристів. [9].

Проблеми та можливості розвитку гастрономічних турів в Україні невід'ємно пов'язані з розумінням і врахуванням регіональних особливостей, культурних відмінностей та потреб туристів. Відповідно розроблена стратегія, спрямована на збагачення гастрономічної пропозиції країни та підвищення її привабливості для міжнародних туристів, сприятиме розвитку сектору туризму в Україні та залученню нових інвестицій [22].

Загалом, гастрономічний туризм має великий потенціал у розвитку української туристичної індустрії. Акцент на унікальності української кухні,

залучення інфраструктури, інноваційних підходів, маркетингових заходів та врахування специфіки регіонів та потреб туристів будуть ключовими факторами для стимулювання подальшого розвитку гастрономічного туризму в Україні. Розуміння і пропагування національної кухні та культурних особливостей відіграють важливу роль у створенні неповторного туристичного досвіду та привабливості України як гастрономічного напрямку.

1.3 Вплив гастрономічної ідентичності на привабливість регіонів

Гастрономічна ідентичність впливає на привабливість регіонів у багатьох аспектах. Харчування є одним з основних аспектів культури кожного регіону і може бути сильним мотиватором для туристів, коли вони вибирають місця для відпочинку та подорожей.

Кулінарні традиції: Регіони з багатою кулінарною спадщиною можуть приваблювати туристів, які хочуть спробувати аутентичну місцеву кухню. Унікальні страви, рецепти та інгредієнти можуть стати привабливою особливістю регіону і привести до збільшення туристичного потоку [26, с.8].

Кулінарні фестивалі та події: Регіони, які організують кулінарні фестивалі, ярмарки, конкурси або події, привертають увагу людей з усього світу. Ці заходи можуть бути спрямовані на презентацію місцевої кухні, традицій та продуктів. Вони створюють унікальний досвід для туристів і можуть привернути значну кількість відвідувачів.

Виноробство та алкогольні напої: Регіони, які відомі своїми винами, пивом або іншими алкогольними напоями, можуть бути особливо привабливими для гастрономічних туристів. Винні тури та дегустації можуть бути популярними активностями для людей, які цікавляться вивченням місцевих традицій та смаків.

Кулінарні екскурсії та класи: Регіони з гастрономічною ідентичністю можуть пропонувати кулінарні екскурсії та класи для туристів. Це дозволяє гостям познайомитися з місцевими продуктами, традиціями приготування їжі та майстерністю місцевих шеф-кухарів. Туристи можуть відвідати місцеві ринки, ферми або ресторани, де вони матимуть змогу не тільки спробувати страви, але й навчитися готувати їх під керівництвом професіоналів.

Гастрономічні маршрути: Регіони можуть створювати спеціальні

гастрономічні маршрути, які включають в себе ресторани, кав'ярні, пекарні, винні погреби та інші місця, де можна спробувати місцеві страви та напої. Це може стати чудовим способом для туристів ознайомитися з різноманітністю кухні регіону та його культурою.

Продаж місцевих продуктів: Гастрономічна ідентичність регіону також може бути відображена у місцевих продуктах, які доступні для продажу. Це можуть бути страви, сир, олії, соуси, спеції та інші місцеві продукти, які можуть бути привабливими для туристів, які хочуть придбати автентичні продукти з цього регіону та забрати їх додому як сувеніри або подарунки.

Промоція місцевих продуктів і страв: Регіони з сильною гастрономічною ідентичністю можуть активно просувати свої місцеві продукти і страви. Це може включати співпрацю з місцевими ресторанами та готелями для пропозиції автентичних страв у їхніх меню. Також можуть проводитися фестивалі та виставки, де місцеві виробники можуть представити свої продукти широкій аудиторії. Ефективна промоція може підвищити обізнаність туристів про гастрономічний потенціал регіону і стимулювати їх відвідати його.

Культурний обмін: Гастрономічна ідентичність регіону може сприяти культурному обміну між місцевими жителями та туристами. Відвідувачі можуть взаємодіяти з місцевими людьми, відвідувати місцеві ресторани і кафе, де вони можуть спілкуватися та дізнаватися більше про традиції, історію та культуру регіону через його кухню. Це може створити незабутні спогади та збагатити культурний досвід туристів.

Розвиток місцевої економіки: Сильна гастрономічна ідентичність може мати позитивний вплив на місцеву економіку. Збільшення туристичного потоку, пов'язаного з гастрономічним туризмом, може створювати нові робочі місця у галузі ресторанного бізнесу, готельного господарства, сільського господарства та продовольчої промисловості. Це сприяє зростанню економіки регіону та покращенню життя місцевого населення [28, с.54].

Збереження та розкриття культурних традицій: Гастрономічна ідентичність регіону може служити засобом збереження і передачі культурних традицій. Шляхом підтримки місцевої кухні, рецептів і методів приготування

страв, регіон може зберегти свою унікальність і спадщину. Це також створює можливості для місцевих жителів, особливо старшого покоління, передати свої знання і традиції молодшим поколінням. Гастрономічний туризм може стимулювати інтерес до культурних цінностей і сприяти їх збереженню.

Розвиток гастрономічних інфраструктур: Гастрономічна ідентичність регіону може служити як спонукання до розвитку гастрономічних інфраструктур. Ресторани, кафе, кулінарні школи, фермерські ринки та інші заклади можуть з'являтися і розвиватися для задоволення попиту на місцеву кухню і продукти. Це сприяє розвитку малого бізнесу, створенню робочих місць і підтримці місцевих виробників і постачальників.

Розширення культурного обміну: Гастрономічна ідентичність регіону може стати платформою для розширення культурного обміну. Місцева кухня є важливою складовою культурної спадщини і може бути мостом між різними культурами і традиціями. Гастрономічні фестивалі, заходи та спільні проекти можуть сприяти взаєморозумінню та взаємовідносинам між різними громадами та країнами [26].

Підтримка сталого розвитку: Гастрономічна ідентичність регіону може стимулювати розвиток сталого туризму. Привабливість місцевої кухні та продуктів може спонукати до збереження традиційного сільського господарства, використання місцевих інгредієнтів та методів створення страв. Це сприяє екологічній устійливості, збереженню біорізноманіття та місцевим економікам [33].

Розвиток туристичної інфраструктури: Гастрономічна ідентичність регіону може послужити стимулом для розвитку туристичної інфраструктури. Ресторани, кав'ярні, місцеві продуктові ринки та гастрономічні тури можуть з'являтися і розвиватися, щоб задовольнити попит туристів на місцеву кухню. Це сприяє зростанню кількості доступних варіантів для туристів та покращує загальний рівень сервісу.

Створення унікального образу: Гастрономічна ідентичність може допомогти регіону створити унікальний образ і відрізнитися від інших місць. Автентичні страви, місцеві рецепти та традиції, особливі смаки і аромати

створюють неповторну характеристику, яка вирізняє регіон на туристичній карті. Це може привернути увагу людей, які шукають нові і незвичні кулінарні враження.

Україна, як країна з багатшаровою культурою і регіональним розмаїттям, має безліч регіонів, які славляться своєю гастрономічною ідентичністю. Ось лише кілька прикладів регіонів України, де кулінарна спадщина стала одним з ключових атрибутів туристичної привабливості.

Одеська область, розташована на узбережжі Чорного моря, має свою унікальну кухню, яка пропонує розмаїття морепродуктів. Тут можна скуштувати свіжу рибу, мідії, кальмари та інші морські делікатеси. Одеська кухня також відома своїми унікальними смаками, які поєднують українські, єврейські та грузинські кулінарні традиції, створюючи неповторну гастрономічну палітру.

Закарпатська область є справжнім пограниччям культур та кухонь. Тут зустрічаються українська, угорська, словацька та румунська кухні, утворюючи цікаву синергію смаків. Від гуляшу до бринзових пирогів, від ковбасок «сардельки» до сиру «бринза», кухня Закарпаття пропонує різноманітні страви, які вражають своєю ароматною палітрою та смаковими поєднаннями. Тут можна скуштувати національні страви, які є не тільки смачними, але й відображають кулінарну спадщину регіону [33,с.14].

Київська область і місто Київ відомі своєю розмаїтою кухнею, яка поєднує традиційні українські страви з впливами європейської кухні. Тут можна скуштувати класичні українські страви, такі як борщ, вареники, сало та ковбаси, а також насолодитися ресторанами зі світовими кулінарними тенденціями. Київ відомий своєю кавою, де кав'ярні пропонують різноманітні сорти та способи приготування, задовольняючи потреби навіть найвибагливіших гурманів.

Полтавська область славиться своєю національною кухнею, особливо багатими на смак стравами з використанням місцевих продуктів. Тут можна скуштувати традиційні страви, такі як деруни (картопляні оладки), квасоля «полтавська», млинці з сиром та інші страви, які відображають кулінарну

спадщину регіону. Багато з цих страв зберігли свою аутентичність і передаються з покоління в покоління, що робить їх особливими для відвідувачів.

Запорізька область має багату кулінарну спадщину. Тут можна скуштувати страви, які відображають сільське господарство та рибальство регіону. Наприклад, борщ з салом, зелені борошники, куліш (традиційна густа каша з пшениці), рибні страви, такі як короп на кав'ярі та засмажений плотва. Запорізька область також відома своїми медовими фермами, де виробляють натуральний мед та медові вироби.

Харківська область, з центром у місті Харків, має багату кухню, яка поєднує в собі українські, російські та єврейські впливи. Тут можна скуштувати вареники з різноманітними начинками, млинці зі сметаною, сири та ковбаси, салати з м'ясом та овочами, а також солодоці, такі як медовик та пряники. Харківські ресторани також пропонують страви світової кухні, включаючи італійські пасту, японські суші та американські стейки.

Херсонська область, розташована на узбережжі Чорного моря та Дніпра, має унікальну кухню, яка поєднує в собі морські та сільськогосподарські впливи. Тут можна скуштувати свіжу рибу, осетрину, раків, а також страви з рису та морських водоростей. У регіоні також популярні страви з птаха, такі як пастушки, гуси, качки та інші. Ці страви готуються за традиційними рецептами, використовуючи місцеві інгредієнти, що надає їм особливого смаку.

Житомирська область розташована в центральній частині України і має свої кулінарні особливості. Тут можна скуштувати страви, що поєднують українські, польські та єврейські впливи. Наприклад, борщ зі свининою та грибами, капустяні голубці, м'ясні пироги, ковбаси та ковбасні вироби, а також різноманітні вареники. У житомирських ресторанах можна скуштувати також страви з м'яса, птиці, риби та овочів, які готуються за сучасними кулінарними технологіями.

Тернопільська область, розташована на заході України, славиться своєю кухнею, яка поєднує українські, польські та австрійські впливи. Тут можна

скуштувати страви, такі як галушки, блинчики, ковбаси, грибні страви та сири. Відомі також тернопільські пироги, які мають різні начинки, включаючи м'ясні, грибні та солодкі варіанти. Тернопільські кав'ярні та ресторани пропонують різноманітні кавові напої та десерти, які доповнюють гастрономічний досвід регіону.

Україна має різноманітну гастрономічну спадщину, яка відображає багатозарову культурну різноманітність регіонів. Одним з найвідоміших елементів української спадщини є національна кухня. Вона характеризується використанням свіжих, натуральних продуктів із значним розмаїттям страв. Борщ, вареники, голубці, сало, ковбаси та медові солодощі - це лише декілька прикладів традиційних українських страв, які приваблюють багатьох гостей. Кожен регіон має свої унікальні страви, які поєднують традиційні рецепти з впливами сусідніх країн і етнічних груп.

Гастрономічна ідентичність має значний вплив на привабливість регіонів. За останні десятиліття спостерігається зростаючий інтерес до місцевої кухні, традиційних страв та кулінарних технік. Люди все більше вважають гастрономічний аспект одним з ключових факторів при виборі туристичного напрямку.

Гастрономічна ідентичність регіону включає в себе унікальні рецепти, страви, стилі готування та продукти, які є властивими лише даній місцевості. Це можуть бути морські делікатеси у прибережних місцевостях, сироваріння в гірських регіонах або спеціальні технології обробки і приготування м'яса в сільських районах. Такі особливості створюють унікальний характер ідентичності кожного регіону.

Споживачі шукають аутентичний досвід під час подорожей, а гастрономічні враження є невід'ємною частиною цього досвіду. Відвідувачі часто бажають спробувати традиційні страви, які вирізняються своїм смаком, ароматом та виглядом. Гастрономічний туризм стає все більш популярним і

сприяє розвитку місцевої економіки, туристичної інфраструктури та збереженню культурної спадщини.

Гастрономічна ідентичність може вплинути на привабливість регіону через позитивну репутацію, яку вона створює. Якщо місцева кухня відома своїм смаком, якістю і унікальністю, це може привернути багатьох туристів. Крім того, гастрономічна слава може поширюватися через соціальні медіа, гастрономічні фестивалі та рекомендації подорожуючих.

Отже, розвиток і підтримка гастрономічної ідентичності в регіонах може мати багато позитивних наслідків. Це стимулює туристичний потік, сприяє збереженню традицій та культурних цінностей, а також сприяє розвитку місцевої економіки. Правильне використання гастрономічної ідентичності може стати важливим ресурсом для розвитку туризму та підвищення привабливості регіонів у сучасному світі.

РОЗДІЛ 2

АНАЛІЗ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРУ І ЙОГО ПОТЕНЦІАЛУ

2.1 Аналіз існуючих гастрономічних турів в Україні

Гастрономічний туризм набуває все більшої популярності серед подорожуючих, які бажають не лише оглянути визначні місця, але й насолодитися унікальними стравами та кулінарними традиціями різних регіонів. Україна, з її різноманітним культурним спадщиною та багатим гастрономічним доробком, не становить винятку. Вона пропонує безліч захоплюючих гастрономічних турів, які збагатять ваші смакові враження та знайомства з національною кухнею [32].

У цьому аналізі ми розглянемо кілька існуючих гастрономічних турів в Україні. Кожен з цих турів має свої унікальні особливості та надає можливість дослідити регіональні страви, культурні традиції та гастрономічний доробок кожного місця.

Від мальовничих Карпат до таємничого Львова та приморської Одеси, кожен тур пропонує свою унікальну палітру смаків та вражень. Але, як у будь-якому туровому досвіді, можуть виникнути певні обмеження або пропуски, що залишають бажання додаткового вдосконалення туру. Ми розглянемо кожен з цих гастрономічних турів більш детально і висловимо нашу думку щодо того, що може бути додано або вдосконалено, щоб забезпечити ще більш насичений та задоволений гастрономічний досвід для учасників [8].

«Кулінарний тур Карпати»: Цей тур пропонує відвідати гірські регіони Карпат і насолодитися місцевими гастрономічними делікатесами. Учасники мають змогу спробувати страви з традиційної української кухні, дегустувати місцеві сири, мед та карпатські вина. Проте, можливо, не вистачає більшої різноманітності інтерактивних елементів, таких як участь у майстер-класах з приготування страв або відвідування сільських господарств для більш глибокого занурення в культуру та традиції Карпат.

«Вінницька винна екскурсія»: Цей тур орієнтований на ознайомлення з виробництвом вина у Вінницькій області. Учасники можуть дізнатися про процес вирощування винограду, відвідати винні погребі і спробувати різні сорти вина. Проте, можливо, не вистачає додаткових гастрономічних елементів, таких як поєднання вина з місцевими стравами або екскурсії до ресторанів зі спеціальним меню, яке доповнює вино [29].

«Кулінарний тур по Львову»: Цей тур пропонує дослідити гастрономічний доробок Львова, включаючи відвідування старовинних кав'ярень та ресторанів, де сервіруються страви з української, європейської та єврейської кухні. Тут можна насолодитися ароматною кавою та традиційною львівською випічкою, такою як смажена паляниця або вареники зі шкварками. Також учасники мають можливість спробувати галицькі страви, які включають гуляш, борщ, ковбаски та сирники.

Однак, можливо, в рамках цього туру можна було більше акцентувати увагу на унікальних львівських стравах і місцевих продуктах. Наприклад, додаткові відвідини місцевих базарів або фермерських ринків, де можна було би познайомитися з місцевими продуктами, включаючи сири, мед, м'ясо, овочі та фрукти, були б цікавим доповненням. Також, враховуючи культурне багатство Львова, було б чудово включити майстер-класи з приготування традиційних львівських страв, щоб учасники мали можливість практично поглибитися в місцеву кулінарну спадщину.

«Кулінарний тур Поділля»: Цей тур спрямований на дослідження гастрономічних традицій і страв Поділля, регіону на півдні України. Учасники туру мають змогу відвідати місцеві села та ферми, де готуються страви з місцевих продуктів, таких як вареники з грибами, куліш, салаці та традиційна м'ясна кухня. Також їм пропонують ознайомитися з процесом виробництва місцевого сиру та вина.

Щодо можливих покращень, можна розглянути додаткові інтерактивні елементи, такі як активна участь у приготуванні страв з місцевих продуктів.

Наприклад, організація майстер-класів з виготовлення вареників або кулішу, де учасники зможуть навчитися традиційним методам приготування та скуштувати свої творіння. Також можна було більше дізнатися про історію та культурну спадщину Поділля, яка впливає на місцеву гастрономію, через екскурсії до музеїв або історичних місць.

«Одеський рибний тур»: Цей тур пропонує відвідати Одеську область, відому своїми рибними делікатесами. Учасники туру мають можливість відвідати рибні ресторани та ринки, де представлений широкий вибір свіжої риби та морепродуктів. Вони можуть скуштувати одеську рибну юшку, кальмарів, гребінки, мідії та інші морські страви.

Однак, для розширення гастрономічного досвіду можна розглянути включення в програму туру додаткових активностей, таких як організація риболовлі або екскурсій на рибальські човни. Це дозволить учасникам отримати більш глибоке розуміння процесу лову риби та познайомитися з місцевими рибальськими традиціями.

Також, можна розглянути включення майстер-класів з приготування рибних страв, де учасники матимуть змогу навчитися готувати популярні морські страви під керівництвом досвідчених кухарів. Це надасть можливість не лише скуштувати страви, але й отримати практичні навички та рецепти, які можна буде використовувати після туру.

Крім того, організація екскурсій до місцевих рибних ферм або аквакультур дозволить учасникам побачити, як вирощуються риба та морепродукти у контрольованих умовах, а також дізнатися про інноваційні методи виробництва. Ці додаткові активності допоможуть учасникам отримати більш повне і насичене враження від гастрономічного туру Одеським регіоном та рибними делікатесами, які він пропонує [29].

«Карпатський смаколик»: Цей тур пропонує відвідати Карпати, один з найпрекрасніших гірських регіонів України, і насолодитися місцевою гастрономією. Учасники туру матимуть змогу скуштувати традиційні карпатські

страви, такі як банош, гуцульські вереники, бринза, ковбаси та вареники з грибами.

Додатковою активністю для цього туру може бути організація походу в гори з місцевим гідом. Під час походу учасники матимуть змогу дізнатися більше про місцеві рослини, гриби та трави, які використовуються у карпатській кухні. Гід може пояснити про способи збору та використання цих природних ресурсів в кулінарних традиціях Карпат.

Також, організація майстер-класів з виготовлення традиційних карпатських страв, таких як банош або гуцульські вереники, додатково збагатить гастрономічний досвід учасників. Вони зможуть навчитися приготуванню цих страв з першоджерела та спробувати свої кулінарні творіння.

Розширення програми туру для включення відвідин місцевих ферм або хуторів, де вирощуються органічні продукти та сири, також буде цікавим доповненням. Учасники зможуть ознайомитися з процесом виробництва цих продуктів та спробувати натуральні смаколики Карпат.

Кожен з цих турів має свої сильні сторони і надає можливість познайомитися з регіональною кухнею та культурою. Однак, для поліпшення турового досвіду можна розглянути включення додаткових активностей, таких як майстер-класи, екскурсії до місцевих ферм або організацію походів, щоб додати більше інтерактивності та розширити знання про гастрономічну спадщину.

Учасники туру можуть мати бажання не тільки скуштувати страви, але й активно брати участь у їх приготуванні. Організація майстер-класів з виготовлення страв під керівництвом досвідчених кухарів дозволить учасникам не лише спостерігати, але й навчитися готувати традиційні страви самостійно. Це додатково збагатить їх гастрономічний досвід і дасть можливість поглибитися в секрети місцевих кухарів.

Також, екскурсії до місцевих ферм або хуторів, де вирощуються органічні продукти та сири, можуть бути цікавим доповненням до туру. Учасники зможуть

побачити, як виробляються ці продукти, дізнатися про традиції й методи вирощування, а також спробувати свіжі смаколики. Це надасть їм можливість отримати унікальний досвід та ближче познайомитися з процесом виробництва їжі в місцевому контексті [28].

Отже, включення додаткових активностей до існуючих гастрономічних турів українських міст і регіонів дозволить створити більш цікавий та насичений гастрономічний досвід для учасників. Вони матимуть можливість не тільки смакувати страви, але й дійсно зануритися у процес їх створення та походження. Включення майстер-класів дозволить учасникам вивчити традиційні рецепти, отримати корисні поради від місцевих експертів і навіть спробувати свої сили у приготуванні страв. Це підвищить рівень взаємодії і співпраці між учасниками туру та місцевими жителями.

2.2 Формування та пропозиція туристичного продукту на гастротури в Україні

Традиційна українська кухня має багату історію та унікальну культурну спадщину. Вона виникла на основі довгого періоду сільського господарства та сільського життя, що склався в Україні протягом століть.

Основні компоненти традиційної української кухні включають такі продукти, як картопля, буряк, капуста, цибуля, часник, гриби, ягоди, мед та різні зернові культури, зокрема пшеницю, жито та кукурудзу. М'ясо, зокрема свинина, яловичина та птиця, є важливою складовою української кухні, а також риба, яка буває прісна, копчена або солена.

Одним з найвідоміших страв української кухні є борщ, що має численні варіації. Він готується на основі буряка, капусти, картоплі та інших овочів, а також м'яса або грибів. Ще одна популярна страва – вареники, які представляють собою пельмені, заповнені картоплею, тушеною капустою, грибами або сиром. Голубці, які складаються з капусти, фаршу та соусу, також є популярною традиційною стравою.

Українська кухня також славиться своїми десертами. Наприклад, медовик це багат шаровий торт з медових коржів та начинки з вершкового крему або сметани. Пам'ятними є також різноманітні пироги, зокрема з яблуками, сиром, горіхами чи маком.

Традиційна українська кухня має велике значення для національної ідентичності та культурного спадку України. Вона втілює в собі багатство смаків, традиційні методи приготування та уважність до використання місцевих продуктів. Сьогодні багато ресторанів та кулінарних фестивалів пропонують традиційну українську кухню, дозволяючи гостям насолоджуватися її багатим смаком та аутентичним досвідом [7].

Українська кухня має багато регіональних варіацій та особливостей, оскільки кожен регіон має свої унікальні страви та кулінарні традиції.

Галицька кухня: Галичина, розташована на заході України, відома своєю смачною та різноманітною кухнею. Тут популярні страви, такі як галицький борщ, грибний суп, капуста (капустяний суп), галицькі вареники з картоплею або грибами, а також медові та горіхові пироги.

Поліська кухня: Полісся, розташоване на північному заході України, має свої особливості в кулінарії. Тут поширені страви з коренеплодів, такі як салат «Свіжі огірки з кукурудзою», «Буряк по-поліськи». Також характерні страви з риби, такі як рибний пащтет, солянка з риби.

Подільська кухня: Поділля, що знаходиться на півдні України, має свої унікальні страви, які часто використовують місцеві продукти. Серед них – сало з часником та горішками, подільські млинці з начинкою, вареники з грушею та сиром, печена качка з медом та спеціями.

Карпатська кухня: У Карпатах, що простягаються через західну Україну, розташована багата національна кухня. Тут популярні страви з грибів, ягід та трав, такі як грибний суп, вареники з грибами, м'ясні гуляші та пащтети, медові та горіхові пироги.

Козацька кухня (Запорізька область): В цьому регіоні популярні страви, які відображають козацькі традиції. До них належать запорізькі куліш та борщ, запечений поросячий животик, медовий пиріг «Козацький рай» та козацька горілка.

Приазовська кухня (Запорізька та Донецька області): Цей регіон багатий на морську продукцію та рибні страви. Популярні страви з приазовської кухні включають шубу (салат зі шпротами, картоплею, буряком та майонезом), рибні плови та паштети.

Волинська кухня: Волинь, що знаходиться на північному заході України, відома своєю польсько-литовсько-українською культурною спадщиною. Тут популярні страви, такі як волинські ковбаски, ковбасна каша, сирники з тертим сиром та варені квасолеві оладки.

Кримська кухня: Крим, що розташований на південному узбережжі України, має вплив татарської, грецької та інших культур. Тут популярні страви, такі як кримські мангали (шашлик), лагман (татарська супова страва), кримські плови та кримські татарські солодоші, наприклад, баклажан-долма та сарму.

Черкаська кухня: Черкащина відома своїми м'ясними стравами та копченою продукцією. Серед популярних страв – черкаський бурштиновий окорок, тушкована курка з часником та грибами, качка по-черкаськи та варені колбаски.

Сумська кухня: Сумщина, розташована на північному сході України, має свої кулінарні особливості. Серед них – сумський маршрут, який представляє собою великі млинці з квасом, запечені з м'ясом та грибами, та сумський пиріг, що готується зі свіжих ягід та фруктів.

Чернівецька кухня: Чернівці, розташовані в південно-західній частині України, мають свої унікальні страви. Тут популярні страви, такі як чернівецький шницель (гов'яжа котлета, запечена з грибами та сиром), м'ясні сирники, чернівецький блюдечник (м'ясо з капустою, запечене у глиняній посудині) та добрянські горіхові пироги.

Полтавська кухня: Полтавщина, що розташована в центральній частині України, має свої унікальні страви. Серед них – полтавські млинці з грибами та сиром, галушки «Полтавські», полтавський пиріг зі сметаною та сиром, а також відомий полтавський мед [33].

На Закарпатті, що знаходиться в західній частині України, є своя унікальна кухня, яка поєднує впливи української, словацької, угорської та румунської культур. Ось деякі приклади страв закарпатської кухні:

- **Бограч:** Це традиційна гуцульська страву, яка готується у великій казані. Бограч складається з різних видів м'яса (яловичина, свинина, баранина), овочів (цибуля, перець, капуста) та спецій. Всі інгредієнти варяться та тушкуються разом до отримання смачного гуцульського рагу.
- **Закарпатські капустяні голубці:** Це традиційна страву, яка готується з кислої капусти, яку фарширують фаршем з м'яса (зазвичай свинини чи яловичини) та рисом. Голубці запікаються в духовці або тушкуються в каструлі з томатним соусом. Вони часто подаються зі сметаною.
- **Паляниця:** Це товстенька кукурудзяна млинця, яка подається зі сметаною, медом або сиром. Паляницю можна зустріти як солодку або солону версію, в залежності від того, з якими інгредієнтами її приготують.
- **Холодець:** Це традиційна закарпатська м'ясна страву, яка готується шляхом варіння м'яса (зазвичай свинини або курки) разом з овочами та спеціями. Після охолодження утворюється желе, яке подається вздовж м'яса.
- **Печена качка:** Закарпаття відоме своїми печеними качками, які готуються у духовці або на відкритому вогні. Качка запікається з різними спеціями та травами, що надає їй багатий смак та аромат.
- **Бринзові палачинки:** Це смачна страву, де млинці (палачинки) начинені сиром бринзою та зеленню, а потім запікаються у духовці до отримання золотистої скоринки. Вони мають солодку-солону смакову комбінацію.

- Тютюрка: Це страва, яка включає в себе шари картоплі, м'яса (зазвичай свинини) та цибулі, що запікаються разом. Тютюрку приготують у глиняній посудині, що додає їй особливий смак.

Українська кухня має також багато традицій, звичаїв та обрядів, пов'язаних із харчуванням, тому ми розглянемо кілька прикладів [9].

Святкові страви: Українці мають багато свят, пов'язаних з традиційними стравами. Наприклад, на Різдво готують кутю (зернята, мед та мак), великодній стіл прикрашають писанками, а головною стравою є паска (випічка з тіста та сиром).

Українські обряди та звичаї: Є багато обрядів, пов'язаних із харчуванням у різні періоди року. Наприклад, під час Масниці готують млинці, які символізують зиму. У Великий Четвер хліб та яйця освячуються у церкві, а потім споживаються на Великдень.

Гастрономічні фестивалі: Україна відома своїми гастрономічними фестивалями, де можна скуштувати традиційні страви та продукти. Наприклад, фестиваль борщу, де шеф-кухарі готують різноманітні версії цього національного українського супу.

Гостинність: Українські люди славляться своєю гостинністю. Приймаючи гостей, вони часто пропонують різноманітні страви та напої, намагаються задовольнити смаки та потреби своїх гостей.

Збереження традиційних рецептів: Українські сім'ї передають свої рецепти з покоління в покоління. Вони використовують традиційні інгредієнти та техніки приготування для збереження автентичного смаку українських страв. В Україні існує багато свят, які пов'язані з традиційними стравами.

Різдвяний стіл: Різдво є одним з найважливіших свят в Україні, а різдвяний стіл має особливе значення. На ньому можна знайти страви, такі як кутя (зернята з медом та маком), борщ, капуста з горошком, вареники з картоплею, риба та кутя.

Великодня пасха: Пасха є найбільшим християнським святом, яке також супроводжується традиційними стравами. На Великодньому столі обов'язково присутня паска (випічка з тіста та сиром), яйця, ковбаса, печена м'ясна страва та різноманітні солодкі випічки.

Католицький Великдень: Католики в Україні також відзначають Великдень, і їхня кухня має свої особливості. Традиційними стравами є бабка (кругла випічка), м'ясні страви, салати, кольорові яйця та різні види випічки.

Масниця: Масниця є передвесняним святом, яке супроводжується великою галявиною страв, що символізують прощання з зимою. Традиційні страви Масниці включають млинці з різноманітними начинками, млинці, гороховий суп та пироги.

День святого Миколая: Це дитяче свято, коли діти отримують подарунки від святого Миколая. Українські діти часто отримують солодкі подарунки, такі як цукерки, марципан та інші солодощі.

Ці свята та традиційні страви є невід'ємною частиною культурного спадщини України і сприяють об'єднанню родин та спільним святковим радощам.

Важливо також розглянути цільову аудиторію. Цільова аудиторія для дослідження традиційної української кухні може включати різні ринкові сегменти зі специфічними інтересами щодо харчування. Ось деякі з них:

- Гурмани: Люди, які цінують високу якість і смакові властивості страв, можуть бути зацікавлені у глибшому вивченні традиційних українських рецептів, аутентичних інгредієнтів та кулінарних технік.
- Любителі екзотичних страв: Особи, які зацікавлені у відкритті нових смакових вражень, можуть бути зацікавлені в українській кухні, яка пропонує унікальну комбінацію смаків та інгредієнтів.
- Вегетаріанці та вегани: Люди, які відмовляються від споживання м'яса або животних продуктів, можуть бути зацікавлені в дослідженні

вегетаріанських або веганських варіантів українських страв, а також альтернативних інгредієнтів та способів приготування.

- Любителі здорового харчування: Особи, які приділяють увагу здоровому способу життя та раціональному харчуванню, можуть бути зацікавлені в українських стравах, які базуються на свіжих і натуральних продуктах, таких як овочі, фрукти, злаки та трави.
- Любителі культурного досвіду: Люди, які цікавляться культурою та традиціями, можуть бути зацікавлені в дослідженні традиційної української кухні як частини культурного спадщини, що відображає історію та національний характер країни.

Ці спеціалізовані групи мають різні інтереси щодо харчування, але всі вони можуть знайти цінну інформацію та задоволення в дослідженні традиційної української кухні. Туристи виявляють зростаючий інтерес до таких трендів:

1. Екологічно чиста їжа: Туристи все більше звертають увагу на походження їжі та її вирощування. Вони шукають страви, приготовані з екологічно чистих інгредієнтів, без використання шкідливих хімічних добрив та пестицидів. Такі страви надають перевагу здоровому способу харчування та збереженню навколишнього середовища.
2. Місцеві та органічні продукти: Туристи хочуть смакувати автентичні страви, використовуючи місцеві інгредієнти. Вони цінують продукти, які вирощуються на місцевих фермах та ринках, оскільки це сприяє підтримці місцевої економіки та збереженню традиційного сільськогосподарського способу життя. Органічні продукти, які вирощуються без використання хімічних речовин, також є популярними серед туристів.
3. Участь у готуванні страв: Туристи хочуть більше не тільки споживати страви, але й активно брати участь у процесі готування. Вони цікавляться майстер-класами та кулінарними курсами, де можуть навчитись готувати традиційні страви під керівництвом місцевих шеф-кухарів. Це надає їм

можливість поглибити свої знання про місцеву кухню та отримати неповторний досвід.

4. Дегустації та гастрономічні екскурсії: Туристи бажають відвідувати місцеві ресторани, ферми, ринки та виноробні для дегустацій та вивчення кулінарних традицій. Вони хочуть спробувати різноманітні страви та напої, познайомитись зі секретами їх приготування та отримати інсайдерську інформацію від місцевих експертів..

Усе вищезначене свідчить про багатогранність та цікавість української кухні та гастрономічної культури. Традиційна українська кухня включає в себе різноманітні страви, які відображають історію, географічні особливості та культурні спадщини країни. Вивчення рецептів, технік приготування та регіональних варіацій української кухні дає можливість зануритись у багатий кулінарний світ України.

Крім того, гастрономічний туризм стає все популярнішим, а туристи виявляють зростаючий інтерес до екологічно чистої їжі, місцевих та органічних продуктів, участі у готуванні страв та дегустаціях. Ці тренди свідчать про зростаючу свідомість щодо харчування, здорового способу життя та підтримки місцевих економік. Крім смакових насолод та насиченості кулінарними враженнями, гастрономічний туризм надає можливість поглибити розуміння культури та традицій країни. Вивчення фольклору, участь у святкуваннях та спроба традиційних страв створюють неповторний досвід, який дозволяє туристам отримати унікальну перспективу на культурне багатство України.

Отже, вивчення традиційної української кухні, гастрономічних традицій, фольклору та участь у гастрономічному туризмі дозволяє не лише насолоджуватись різноманітним смаків, але й поглиблювати знання про культуру, історію та спадщину України. Це відкриває можливості для культурного обміну, взаєморозуміння та створення незабутніх подорожей для туристів з усього світу.

2.3 Інноваційні підходи до розвитку гастрономічного туризму в Україні

Україна, зі своїм багатим культурним спадком, має великий потенціал стати привабливим напрямком для гастрономічного туризму. Наша країна славиться своїми унікальними стравами, які часто випікаються з давніх рецептів, переданих з покоління в покоління. Однак, для того, щоб використати цей потенціал повністю, потрібні новаторські підходи. В цій роботі ми розглянемо найсучасніші підходи, такі як:

- Використання еко глампінг-рішень
- Розвиток онлайн-платформ для гастрономічного туризму
- Використання мобільних додатки, веб-сайтій та соціальних мереж

Використання еко-та глампінг-рішень є одним з інноваційних підходів до розвитку гастрономічного туризму в Україні. Еко-та глампінг – це поєднання екологічного підходу та комфорту проживання, що дає можливість гостям насолоджуватися природою та гастрономічними враженнями [26].

Основні ідеї та принципи використання еко-та глампінг-рішень в гастрономічному туризмі включають:

1. Екологічно чисте проживання: Еко-та глампінг-рішення використовують природні та енергоефективні матеріали, такі як дерево, бамбук, тканини зі сталого виробництва тощо. Вони також зазвичай мають системи відновлюваної енергії та екологічні системи утилізації відходів. Це сприяє збереженню навколишнього середовища та відповідальному туризму.
2. Гастрономічні зони та ресторани: В еко глампінгу можуть бути організовані гастрономічні зони або ресторани, де гості мають змогу насолоджуватися місцевою кухнею та стравами, приготованими з використанням місцевих продуктів. Це може включати страви зі свіжих овочів, фруктів, м'яса та молочних продуктів, що вирощені або виготовлені на власному господарстві або з близьких ферм.
3. Кулінарні майстер-класи та дегустації: Еко глампінг може пропонувати кулінарні майстер-класи, де гості можуть вивчати та приготувати

традиційні страви під керівництвом професійних кухарів. Також можуть бути організовані дегустації місцевих продуктів, включаючи вина, сири, мед, настоянки та інші гастрономічні делікатеси, що познайомлять гостей зі смаками та культурою регіону.

4. Фермерські ринки та садиби: Еко-та глампінг може включати доступ до місцевих фермерських ринків та садіб, де гості можуть купувати свіжі місцеві продукти, спробувати нові смаки та дізнатися більше про вирощування та виробництво їжі. Це стимулює підтримку місцевих сільських господарств та розвиток сільського господарства в регіоні.

Розвиток онлайн-платформ для гастрономічного туризму є ще одним інноваційним підходом, який може сприяти розвитку гастрономічного туризму в Україні. Такі платформи можуть забезпечувати зручний доступ до інформації про місцеву кухню, ресторани, кулінарні тури та інші гастрономічні пропозиції для туристів. Ось кілька прикладів розвитку таких онлайн-платформ:

1. Мапи та довідники: Розробка онлайн-мап та довідників, які містять інформацію про ресторани, кав'ярні, фермерські ринки, виноробні, дегустаційні кімнати та інші гастрономічні заклади та видатні місця, де можна спробувати місцеву кухню. Ці мапи можуть бути доступні онлайн або у вигляді мобільних додатків, що дозволяють туристам знайти найближчі гастрономічні об'єкти та отримати детальну інформацію про них.
2. Рецензії та відгуки: Розвиток онлайн-платформ, де туристи можуть залишати свої рецензії та відгуки про ресторани та кулінарні заклади, які вони відвідували. Це надасть інформацію про якість та сервіс, що допоможе іншим туристам при виборі місць для гастрономічного відпочинку.
3. Онлайн-кулінарні курси та рецепти: Платформи, де можна навчатися приготуванню українських страв за допомогою онлайн-курсів та отримувати доступ до автентичних рецептів, можуть залучати туристів, які

хочуть познайомитися з українською кухнею та навчитися готувати традиційні страви самостійно.

4. Віртуальні екскурсії та дегустації: Організація віртуальних гастрономічних екскурсій, де туристи можуть відвідати ресторани, виноробні чи кухні майстрів через відеозв'язок та спробувати страви чи напої за допомогою доставки, дозволяє отримати гастрономічні враження без фізичного присутності.

Використання мобільних додатків, веб-сайтів та соціальних мереж є додатковими інноваційними підходами до розвитку гастрономічного туризму в Україні. Ці технологічні рішення можуть забезпечити зручний доступ до інформації про гастрономічні пропозиції, сприяти залученню туристів та сприяти розвитку сфери гастрономії. Ось декілька прикладів використання таких ресурсів:

1. Мобільні додатки: Розробка спеціалізованих мобільних додатків, які містять інформацію про гастрономічні заклади, кулінарні тури, рецепти та інші гастрономічні враження. Ці додатки можуть мати функцію пошуку, оцінки та рецензування місцевих ресторанів та страв. Вони також можуть надавати рекомендації щодо місць, де можна спробувати традиційні страви та місцеві делікатеси.
2. Веб-сайти та бронювання: Створення веб-сайтів, де гості можуть знайти інформацію про гастрономічні заклади, меню, акції та розклади кулінарних подій. Ці веб-сайти можуть також пропонувати можливість онлайн-бронювання столиків у ресторанах або покупки кулінарних турів. Такі рішення дозволяють забезпечити зручний процес планування та бронювання гастрономічних вражень.
3. Соціальні мережі та впливові особистості: Використання соціальних мереж для просування та популяризації гастрономічних пропозицій та регіонів. Ресторани, кулінарні тури та інші гастрономічні об'єкти можуть активно використовувати соціальні мережі для розміщення фотографій,

рецептів, актуальних подій та пропозицій. Впливові особистості в гастрономічній галузі також можуть залучатися для популяризації місцевої кухні та гастрономічних пропозицій через свої особисті блоги та профілі в соціальних мережах.

Використання мобільних додатків, веб-сайтів та соціальних мереж дає можливість залучити більше туристів до гастрономічних пропозицій України, створити зручний та інтерактивний спосіб спілкування з гастрономічними об'єктами та сприяти розвитку гастрономічної сфери в країні. Розвиток інноваційних підходів до гастрономічного туризму в Україні є важливим фактором для залучення туристів та підвищення привабливості країни як гастрономічного напрямку. Використання еко глампінг-рішень, гастрономічних фестивалів та подій, розвиток онлайн-платформ, мобільних додатків, веб-сайтів, соціальних мереж створюють нові можливості для туристів насолодитися унікальними гастрономічними враженнями та поглибити знання про місцеву культуру та традиції. Розвиток гастрономічного туризму сприяє економічному зростанню, збагачує культурний обмін і сприяє підтримці місцевих господарств. Він створює можливості для розвитку малого бізнесу та залучення інвестицій у гастрономічну сферу.

РОЗДІЛ 3

ПРОЕКТУВАННЯ ТУРУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ У ЗАКАРПАТСЬКІЙ ОБЛАСТІ

3.1 Передумови та сучасний стан розвитку гастрономічного туризму у Закарпатській області

Географічні передумови Закарпатської області роблять її привабливою для розвитку туризму, включаючи природний, культурний, гастрономічний та релаксаційний туризм [16].

Закарпатська область має значний сільськогосподарський потенціал, який базується на її природних умовах, ґрунтах та кліматі. Вона відома своїми плодородними ґрунтами та різноманітністю сільськогосподарських культур. Розглянемо деякі аспекти її багатого сільськогосподарського потенціалу.

Різнманітність сільськогосподарських культур: Закарпаття вирощує широкий спектр сільськогосподарських культур, включаючи зернові (пшениця, ячмінь, кукурудза), олійні культури (соняшник, соя), овочі (картопля, морква, цибуля), фрукти (яблука, груші, вишні) та виноград для виноробства. Це створює основу для розвитку сільськогосподарського сектору та забезпечує різноманітність продукції.

Виноробство: Закарпаття славиться своїми виноградниками та виробництвом вин. Кліматичні умови та гірські схили створюють ідеальні умови для вирощування винограду високої якості. Область має численні винні підприємства та виноробні, які виробляють різноманітні сорти вина, включаючи відоме закарпатське шампанське.

Медо- та бджільництво: Закарпаття відоме своїми просторими луки та лісистими масивами, що створюють сприятливі умови для виробництва меду та розвитку бджільництва. Мед з Закарпаття має високу якість та оцінюється як цінний природний продукт.

Екологічне сільське господарство: В останні роки все більше фермерів у Закарпатті переходять на екологічне сільське господарство, де застосовуються екологічно чисті методи вирощування продукції. Це відповідає попиту на органічні продукти та сприяє сталому розвитку сільськогосподарського сектору в регіоні.

Туристичний потенціал: Багатий сільськогосподарський потенціал Закарпаття створює привабливість для агротуризму. Туристи мають можливість відвідувати сільські господарства, брати участь у збиранні врожаю, виготовленні меду, вина та інших сільськогосподарських продуктів, а також насолоджуватись сільськими пейзажами та аутентичною культурою.

Цей багатий сільськогосподарський потенціал Закарпатської області впливає на її господарський розвиток, створює робочі місця, сприяє розвитку туризму та забезпечує населення якісними сільськогосподарськими продуктами.

Закарпатська область відома своїми мальовничими гірськими пейзажами, гарячими джерелами та лікувальними кліматичними умовами. Тут знаходяться численні популярні курортні місця, які приваблюють туристів з усього світу. Ось деякі з найвідоміших курортів Закарпаття:

1. Свалява: Свалява відома своїми мінеральними джерелами та санаторіями, де можна отримати лікування та відпочинок. Курорт пропонує різні види терапій, включаючи бальнеологічне, гідротерапію та інші процедури. Крім того, Свалява має чудові природні ландшафти та можливості для активного відпочинку.
2. Трускавець: Хоча Трускавець розташований не безпосередньо в Закарпатській області, він відноситься до прикордонних регіонів та також є відомим курортом. Трускавець прославився своїми лікувальними джерелами та санаторіями, де проводяться лікувальні процедури, водолікування та інші види терапій.
3. Шаян: Розташований в Карпатах, курорт Шаян приваблює людей своїми гірськими пейзажами та природними красотами. Тут можна займатись

гірськолижним спортом, відвідувати гірськолижні курорти, а також насолоджуватись прогулянками в горах.

4. Поляна: Курорт Поляна славиться своїми мінеральними джерелами та лікувальними процедурами. Туристи приїжджають сюди, щоб відпочити, покращити своє здоров'я та насолодитись природними ландшафтами Карпат.
5. Драгобрат: Драгобрат відомий як один з найвищих гірськолижних курортів України. Знаходиться на вершині гори Сторожниця в Карпатах. Тут можна насолоджуватись катанням на лижах та сноубордах взимку, а влітку - гірським туризмом та прогулянками в горах.

Ці курортні місця в Закарпатті пропонують різноманітні можливості для відпочинку, лікування, активного відпочинку та насолоди природою. Кожен з них має свої особливості та привабливості для відпочиваючих.

Гастрономічний туризм в Закарпатській області розвивається швидкими темпами. З'являється все більше ресторанів та кафе, які пропонують різноманітні страви традиційної та авторської кухні, виготовлені з місцевих продуктів. Багато фермерських господарств та сільських домогосподарств відкривають свої двері для туристів, щоб вони могли не лише скуштувати місцеві страви, а й побачити, як вони виробляються.

У Закарпатті часто проводяться кулінарні фестивалі та заходи, присвячені місцевим стравам та кулінарним традиціям. Це створює можливості для просування гастрономічного туризму та привертання більшої кількості туристів. Деякі туристичні компанії та місцеві гіді організують кулінарні екскурсії, під час яких туристи можуть відвідати ринки, заклади харчування, дегустувати страви та вина, а також дізнатися багато цікавого про місцеву кухню [4].

У готелях та гастрономічних закладах Закарпаття все частіше пропонуються спеціальні кулінарні програми та винні карти, що сприяє розвитку гастрономічного туризму. Також проводяться навчання та тренінги для працівників гастрономічної сфери, щоб підвищити якість обслуговування.

Загалом, гастрономічний туризм в Закарпатті знаходиться на підйомі, і це надає туристам багато можливостей насолодитися смачною їжею, познайомитися з місцевими кулінарними традиціями та отримати незабутні враження.

Попит гастрономічного туризму в Закарпатській області постійно зростає, а його розвиток відбувається у багатьох напрямках. Розширення ресторанного сектору, розвиток агротуризму, проведення кулінарних фестивалів та заходів, а також організація кулінарних екскурсій створюють нові можливості для привертання туристів і популяризації місцевої кухні.

Це сприяє збагаченню туристичного досвіду та створенню неповторних вражень для відвідувачів. Крім того, розвиток гастрономічного туризму сприяє підтримці місцевих фермерських господарств та сільських домогосподарств, а також залученню нових інвестицій до гастрономічної сфери.

Закарпаття має потенціал стати відомим гастрономічним призначенням, яке приваблює туристів своїми унікальними стравами, які поєднують у собі традиційні рецепти та місцеві інгредієнти. Досягнення в цій галузі вже привертають увагу туристів з усього світу, але є ще багато потенціалу для подальшого росту і розвитку.

Гастрономічний туризм в Закарпатській області має великі перспективи, які сприятимуть не лише розвитку туристичної індустрії, а й збереженню та просуванню культурної спадщини регіону. Запрошуюча атмосфера, багата кулінарна спадщина та різноманіття кухонь зроблять Закарпаття привабливим місцем для тих, хто бажає насолоджуватися чудовою їжею та відкривати нові смаки.

3.2 Розробка маршрутів та турів гастрономічного туризму з урахуванням регіональних особливостей в Закарпатській області

Розробка маршрутів та турів гастрономічного туризму в Закарпатській області варто почати з вивчення особливостей регіону, його культури, традицій та гастрономічної спадщини. Закарпаття має багату кулінарну культуру, що поєднує в собі впливи угорської, словацької, польської та румунської кухні.

Основними продуктами, що варто включити у гастрономічні маршрути, є

сир та молочні продукти, гриби, мед, м'ясо, традиційний хліб та печиво, овочі та фрукти. Окрім того, варто враховувати винарську промисловість регіону, оскільки Закарпаття славиться своїми винами.

Під час розробки маршрутів гастрономічного туризму варто звернути увагу на ресторани, кафе, місцеві фермерські ринки та селянські господарства, де можна скуштувати автентичні страви та продукти. Також можна організувати відвідування винодільнів та дегустації вин, оскільки Закарпаття виробляє відмінні вина [19].

Гастрономічний маршрут з урахуванням регіональних особливостей у Закарпатській області може включати наступні пункти:

1. Початок маршруту: Місто Ужгород.

- Відвідайте місцевий ринок, де ви зможете придбати свіжі місцеві овочі, фрукти та інші страви.
- Спробуйте традиційні страви, такі як гуляш, ковбаси та бринза.

2. Медовий маршрут:

- Відвідайте бджільництва в околицях міста Воловець, де ви дізнаєтеся більше про виробництво меду та зможете спробувати різні сорти меду.
- Відвідайте місцевий медовий ринок та придбайте натуральний мед та інші медові вироби.

3. Винний маршрут:

- Відвідайте виноробні в селах Мукачево та Берегово, де виробляються відомі вина Закарпаття.
- Займіться дегустацією вин та дізнайтеся більше про традиції виноробства в регіоні.

4. Сирний маршрут:

- Відвідайте сироварні в околицях села Рахів, де виробляються сири Закарпаття, зокрема Горганський сир.
- Спробуйте різні сорти сирів та дізнайтеся про процес їх виробництва.

5. Традиційна кухня:

- Відвідайте місцеві ресторани, де можна скуштувати традиційні закарпатські страви, такі як бограч, ковбаски, бринзові пироги та

паланкинки.

- Придбайте місцеві домашні продукти, такі як фермерські сири, овочі та фрукти на місцевих ярмарках.

6. Заключний пункт: Мукачево.

- Відвідайте місцеві пекарні та кондитерські, де можна спробувати свіжі пироги, печиво та інші солодкі вироби.
- Завітайте до місцевих кав'ярень та насолодіться ароматним кавовим напоєм.

Не забувайте, що в цей маршрут можна включити також відвідування природних пам'яток, музеїв та народних майстерень, щоб додати розмаїття до гастрономічного досвіду.

Гастрономічна екскурсія до села Шипот

1. Відправтеся до села Шипот, розташованого в Міжгірському районі, відомого своїми виноградниками та виробництвом вин.

- Відвідайте місцеву виноробню та дізнайтеся про процес виробництва вина, від збору винограду до його ферментації та витримки.
- Скуштуйте різні сорти місцевих вин та відчуйте особливий смак і аромат цього регіону.

2. Кулінарний майстер-клас у селі Колочава.

- Відправтеся до села Колочава, відомого своєю кулінарною спадщиною та традиціями.
- Приєднайтесь до кулінарного майстер-класу, де ви навчитеся готувати традиційні страви Закарпаття під керівництвом місцевого кухаря.
- Випробуйте свої вміння та насолодіться створеними власноруч стравами під час спільного обіду.

3. Маршрут до смаколиків у селі Косонь.

- Відвідайте село Косонь, яке славиться своїми медовими виробами та солодощами.
- Відправляйтесь на екскурсію до місцевої пасіки, де ви побачите процес збирання меду та дізнаєтесь багато цікавого про бджолине господарство.
- Скуштуйте медові делікатеси, такі як медовий пряник, медові цукерки та медові напої.

4. Дегустація у місцевих ресторанах у Мукачевому.

- Завершіть свій гастрономічний маршрут у місті Мукачево, де ви зможете насолодитися широким вибором страв у місцевих ресторанах та кав'ярнях.
- Спробуйте місцеві делікатеси, такі як печена качка, тушкована капуста, млинці зі шкварками та багато іншого.
- Роздобудьте собі сувеніри з місцевих ремісників або фермерських ринків, щоб забрати частину закарпатського смаку з собою.

Цей гастрономічний маршрут дозволить вам насолодитися багатограними смаками та ароматами Закарпаття, познайомитися з місцевими кулінарними традиціями та отримати незабутні враження від гастрономічного туризму в цьому регіоні. Розглянемо ще приклади декількох гастрономічних маршрутів у Закарпатській області:

1. Маршрут «Смаки виноробства»:

- Відвідайте винні підприємства у Мукачевському та Берегівському районах, де виробляються традиційні закарпатські вина.
- Дегустуйте різні сорти вин, такі як «Токай», «Фурмінт» та «Хітітера», та дізнайтеся більше про процес виноробства в регіоні.
- Посмакуйте стравами, які чудово поєднуються з вином, наприклад, м'ясними дельками та місцевими сирами.

2. Маршрут «Смаки гірських плодів»:

- Відправляйтеся до села Шаян у Рахівському районі, де розташовані садиби та ферми з органічними овочами та фруктами.
- Зберіться у польову поїздку разом з місцевим фермером, який покаже вам, які саме овочі та фрукти ростуть у гірських краях та дозволить їх скуштувати прямо на місці.
- Скуштуйте страви зі свіжих овочів та фруктів у сільських господарствах та ресторанах.

3. Маршрут «Традиції сиру та молочних продуктів»:

- Відвідайте село Рахів, де знаходяться сироварні та ферми, що виробляють традиційні закарпатські сири, такі як «Горганзола» та «Бринза».
- Візьміть участь у майстер-класі з виготовлення сиру, де ви дізнаєтеся про

традиції і методи виробництва закарпатських сирів. Ви отримаєте можливість самостійно спробувати виготовити сир за допомогою місцевих сироварів та дізнаєтесь секрети інтенсивного смаку та унікальних характеристик закарпатських сирів.

Закарпатська область має багату кулінарну спадщину, яка приваблює туристів з усього світу. Розробка маршрутів гастрономічного туризму з урахуванням регіональних особливостей дозволяє відвідувачам насолодитися унікальними стравами та напоями, познайомитися з традиціями виноробства, сироваріння та іншими ремеслами. Відвідувачі мають можливість скуштувати аутентичні страви, приготовані зі свіжих місцевих інгредієнтів.

3.3 Розробка рекомендацій та пропозицій щодо організації та управління гастрономічними турами в Закарпатській області

Експерсії до місцевих ринків: Організуйте експерсії до місцевих ринків, де учасники туру зможуть ознайомитись зі свіжими продуктами, традиційними інгредієнтами та місцевими кулінарними звичаями. Включіть в програму дегустацію страв та місцевих делікатесів.

Стежте за новими тенденціями: Будьте в курсі останніх тенденцій у гастрономічному туризмі. Вивчайте нові кулінарні напрямки, дізнавайтесь про нові ресторани, кулінарні фестивалі та події. Пристосовуйте ваші тури до змінюючихся смаків та побажань клієнтів.

Вивчення локальних історичних та культурних аспектів: Гастрономічний туризм включає не лише смаколики, але й історію та культуру місцевого регіону. Дізнайтесь більше про історію та традиції Закарпаття, пов'язані з гастрономією, та включайте ці аспекти в свої тури. Розповідайте цікаві історії про страви, їхнє значення та походження.

Вивчення ринку та конкуренції: Перед початком організації гастрономічних турів в Закарпатській області, ретельно вивчіть ринок та оцініть конкуренцію. Визначте цільову аудиторію, їхні потреби та переваги. Це допоможе вам розробити унікальну пропозицію та знайти нішу на ринку.

Встановлення партнерств: Закарпатська область відома своєю багатою

культурою та традиційною кухнею. Встановлення партнерств з місцевими ресторанами, готелями, фермерськими господарствами та виноробними підприємствами може забезпечити вам доступ до автентичних гастрономічних досвідів та інгредієнтів.

Розробка тематичних маршрутів: Створіть різноманітні тематичні маршрути, які відповідають інтересам вашої цільової аудиторії. Наприклад, це можуть бути тури, присвячені місцевим виноробам, кулінарним фестивалям, традиційним стравам або екскурсії до місць виробництва меду та сиру. Розробка різноманітних маршрутів забезпечить широкий вибір для ваших клієнтів.

Розробка пакетних пропозицій: Створіть різні пакетні пропозиції, які включатимуть гастрономічні екскурсії, проживання, транспорт та інші послуги. Пропонуйте різні рівні комфорту та цінові категорії, щоб задовольнити потреби різних клієнтів.

Якісне керівництво та обслуговування: Забезпечте якісне керівництво та обслуговування для учасників турів. Найміть досвідчених гідів, які добре орієнтуються в місцевих кулінарних традиціях та мають знання про місцеву історію та культуру.

Організація дегустацій та майстер-класів: Плануйте дегустації місцевих страв, вин та інших гастрономічних виробів. Також організуйте майстер-класи, де учасники зможуть навчитися готувати традиційні страви під керівництвом майстрів кулінарного мистецтва.

Залучення місцевої спільноти: Встановіть зв'язки з місцевою гастрономічною спільнотою та організуйте спільні заходи. Це можуть бути фестивалі, гастрономічні конкурси або співпраця з місцевими благодійними організаціями.

Оцінка якості та отримання відгуків: Регулярно оцінюйте якість послуг та отримуйте відгуки від клієнтів. Це допоможе вам покращити свою роботу та залучити нових клієнтів.

Реклама та маркетинг: Розробіть ефективну стратегію реклами та маркетингу для просування своїх гастрономічних турів. Використовуйте цифрові медіа, соціальні мережі, блоги та інші канали комунікації для

привертання уваги потенційних клієнтів. Також співпрацюйте з туристичними агентствами, готелями та іншими партнерами, щоб розширити свою аудиторію.

Створення позитивного враження: Піклуйтесь про деталі та забезпечуйте високий рівень обслуговування. Забезпечте комфортний транспорт, якісне харчування, професійних гідів та цікаві активності. Прагніть створити незабутні враження для ваших клієнтів, щоб вони поверталися знову та рекомендували ваші тури іншим.

Забезпечення безпеки та зручності: Приділяйте велику увагу безпеці та зручності під час організації гастрономічних турів. Переконайтеся, що всі заклади, які відвідуються в рамках туру, відповідають вимогам безпеки та гігієни. Також забезпечуйте зручний транспорт та готельне помешкання, щоб забезпечити комфорт учасників туру [17].

Оптимізація логістики: Забезпечте оптимальну логістику під час проведення гастрономічних турів. Враховуйте часові обмеження, маршрути та дистанції між різними пунктами програми. Плануйте заздалегідь і забезпечуйте гармонійний перехід від одного місця до іншого без зайвих затримок.

Програми з кулінарного навчання: Розгляньте можливість організації кулінарних майстер-класів або кулінарних навчань для учасників туру. Дайте їм можливість дізнатися більше про місцеву кухню, традиційні рецепти та техніки приготування. Це створить додаткову цінність для туру і надасть клієнтам можливість вивчити нові кулінарні навички.

Сприяння локальному розвитку: Розвивайте свій бізнес таким чином, щоб сприяти локальному розвитку та підтримці місцевих громад. Привертайте увагу до маловідомих місць та місцевих виробників, підтримуйте соціальні та культурні проекти у регіоні.

Екологічна та сталість: Зверніть увагу на екологічні та сталі практики в організації гастрономічних турів. Підтримуйте використання місцевих та екологічно чистих інгредієнтів, сприяйте відновлюванню місцевих ресурсів та промовляйте за збереження природи. Пропонуйте вегетаріанські та веганські варіанти страв для клієнтів з дієтичними обмеженнями.

Мультикультурний підхід: Закарпаття є місцем з багатокультурною спадщиною, тому необхідно враховувати різноманітність кухонь і страв різних

національностей. Пропонуйте гастрономічні тури, які охоплюють українську, угорську, румунську, словацьку та інші кухні, які притаманні регіону. Це розширить вашу аудиторію та зробить тури більш різноманітними.

Співпраця з туристичними агентствами: Встановіть партнерські відносини з туристичними агентствами, які спеціалізуються на туристичних послугах у Закарпатській області. Поставте свої тури в їхні каталоги та запропонуйте спеціальні умови співпраці. Це допоможе залучити більше клієнтів та розширити ваше присутність на ринку.

Ці рекомендації та пропозиції допоможуть вам організувати та управляти гастрономічними турами в Закарпатській області. Пам'ятайте, що головним пріоритетом повинна бути задоволеність клієнтів та створення неповторного та якісного досвіду для них. Організація та управління гастрономічними турами в Закарпатській області вимагають уваги до деталей, творчості та врахування унікальності регіону. Для успішного гастрономічного туру варто враховувати такі фактори, як вибір автентичних закладів харчування, пропозиція місцевих страв та напоїв, історичний та культурний контекст, екологічна сталість, безпека та комфорт учасників туру.

Гастрономічний туризм в Закарпатській області має великий потенціал для розвитку, завдяки її багатокультурній спадщині та унікальним стравам. З правильним підходом до організації та управління гастрономічними турами можна створити незабутній досвід для клієнтів, привернути нових туристів та сприяти розвитку місцевої економіки.

ВИСНОВКИ

У дипломній роботі було проведено детальне дослідження гастрономічного туризму на регіональному рівні, зокрема у Закарпатській області.

Насамперед, у першому розділі роботи було досліджено сутність та зміст поняття «гастрономічний туризм», а також виявлені проблеми та можливості розвитку гастрономічних турів в Україні. Виявлено, що розвиток гастрономічного туризму може сприяти збереженню культурної спадщини, стимулювати розвиток сільського господарства та малого бізнесу, а також залучати нові туристичні потоки до регіонів.

У другому розділі було проведено аналіз існуючих гастрономічних турів в Україні, визначено їхні особливості та недоліки. Також було розроблено пропозицію щодо формування туристичного продукту на гастротури в Україні, зокрема в Закарпатській області. Виявлено, що для успішного розвитку гастрономічного туризму важливо залучати місцевих виробників, пропагувати місцеві страви та продукти, а також створювати інноваційні туристичні продукти, що відповідають сучасним тенденціям.

Третій розділ присвячений проектуванню туру гастрономічного туризму у Закарпатській області. Вивчено передумови та сучасний стан розвитку гастрономічного туризму в регіоні, а також розроблено маршрути та тури з урахуванням регіональних особливостей. Запропоновано рекомендації щодо організації та управління гастрономічними турами, зокрема співпрацю з місцевими підприємствами та виробниками, використання інноваційних методів просування та забезпечення якості гастрономічного досвіду.

Таким чином, на основі аналізу існуючих гастрономічних турів в Україні були запропоновані інноваційні підходи до розвитку гастрономічного туризму, зокрема у Закарпатській області. Було визначено основні компоненти туристичного продукту на гастротури, які включають смакові екскурсії, майстер-класи з приготування страв, відвідування місцевих ресторанів та фермерських

господарств.

У розділі "Проектування туру гастрономічного туризму у Закарпатській області" були розроблені маршрути та тури з урахуванням регіональних особливостей. Ці маршрути дозволяють туристам насолодитися аутентичними стравами та напоями Закарпаття, відвідати місцеві ринки, фестивалі та майстер-класи з виготовлення традиційних страв.

Заключним розділом роботи є розробка рекомендацій та пропозицій щодо організації та управління гастрономічними турами в Закарпатській області.

Запропоновані рекомендації включають створення партнерських зв'язків з місцевими гастрономічними закладами, рекламні заходи для просування гастротурів та підтримку місцевих сироварів, пекарів та інших виробників страв.

Зазначимо, що усі ці заходи спрямовані на розвиток гастрономічного туризму в Закарпатській області, залучення туристів, збагачення туристичної пропозиції регіону та підтримку місцевих гастрономічних традицій.

Таким чином, в рамках даної дипломної роботи було розроблено проект туру гастрономічного туризму, який враховує регіональні особливості Закарпатської області та сприятиме розвитку гастрономічного туризму в регіоні. Цей проект може бути використаний як основа для подальшої реалізації та просування гастротурів у Закарпатській області.

Одним із основних висновків дослідження є те, що гастрономічний туризм є потужним інструментом для привертання туристів до регіону. Закарпатська область, зі своєю розмаїтістю гастрономічних традицій, багатим сироварством, традиційними стравами та унікальними напоями, має всі передумови для успішного розвитку гастрономічного туризму.

Проектування гастрономічного туру в Закарпатській області передбачає ретельне вивчення регіональних особливостей, включаючи місцеву кухню, традиційні страви, виноробство та інші аспекти. Розроблені маршрути та тури забезпечують відвідувачам можливість насолодитися аутентичними стравами та напоями, познайомитися з процесом їх приготування та виготовлення, а також

зануритися у багату культуру і традиції Закарпаття. Ця робота також враховує рекомендації щодо організації та управління гастрономічними турами, такі як співпраця з місцевими гастрономічними підприємствами та виробниками, рекламні заходи для просування туристичного продукту, а також забезпечення якості та аутентичності гастрономічного досвіду.

Завдяки цьому, результати дослідження можуть послужити основою для створення та просування нових гастрономічних турів та пакетів для туристів. Це допоможе залучити більше людей, які зацікавлені у відкритті нових кулінарних експериментів та пізнанні місцевих гастрономічних традицій.

Підсумовуючи сказане, розвиток гастрономічного туризму в Закарпатській області має великий потенціал і може стати важливим чинником для привертання туристів, збагачення туристичної пропозиції регіону та підтримки місцевих гастрономічних традицій. Враховуючи регіональні особливості, гастрономічні тури можуть надати унікальний досвід для туристів, дозволяючи їм поглибитися в місцеву культуру та смаки. Все сказане дає змогу зробити висновок, що у майбутньому розвиток гастрономічного туризму в Закарпатській області може сприяти не лише збільшенню потоку туристів, але й збереженню та просуванню традиційної кухні, місцевих продуктів та культурного надбання регіону. Також варто зазначити, що гастрономічний туризм може сприяти розвитку місцевої економіки, створенню нових робочих місць та підтримці малих і середніх підприємств у гастрономічній сфері. Відвідування місцевих ресторанів, кафе, ферм та ринків дозволяє туристам спробувати автентичні страви, виготовлені з місцевих продуктів, що сприяє збереженню традицій та підтримці місцевих господарств.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. C. M. Hall and A. Lew. *Understanding and Managing Tourism Impacts: An Integrated Approach*. 2018.
2. C. M. Hall and A. Lew. *Tourism and Geopolitics: Issues and Concepts from Central and Eastern Europe*. 2018.
3. Гоблик В. В. Формування транскордонних туристичних кластерів як пріоритетний напрям розвитку прикордонних регіонів України. Економічний форум. 2015. 123 с.
4. Ковешніков В.С., Гармаш В.В. Винний та гастрономічний туризм: важливий потенціал розвитку економіки. 2017. 37 с.
5. Кушнір М. Рецепти гуцульської кухні: «Бануш», «Гусянка», «Кремзлики». 2009. 13 с.
6. Антоненко В. Г. Міжнародний туризм як чинник взаємодії та взаємозбагачення культур. Філософські нариси туризму. За ред. проф. Пазенка В. С. 2005. 233 с.
7. Мацко М. А. Закарпатська кухня. Ужгород. Патент. 2009. 256 с.
8. Головка О. Г. Гастрономічний туризм як чинник розвитку регіону: практика та перспективи. Економіка і регіон. 2020. 94 с.
9. Басюк Д.І. Інноваційний розвиток гі. Наукові праці НУХТ. 2012. 132 с.
10. Басюк Д.І. Дослідження винного туризму в Україні. Д.І. Басюк, К.С. Бадещенкова. Збірник наукових праць «SWORLD». 2014. 56 с.
11. Безкоровайна Н. М. Розвиток гастрономічного туризму в Україні: стан та перспективи. Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету. Серія: Економіка і менеджмент, 2018. 29 с.
12. Борушак М. Проблеми формування стратегії розвитку туристичних регіонів: монографія. М. Борушак. – Л.: ІРД НАН України. 2006. 288 с.
13. Гоблик В. В. Формування транскордонних туристичних кластерів як пріоритетний напрям розвитку прикордонних регіонів України. В. В. Гоблик. Економічний форум. 2015. 123 с.

14. Ковальова О. В. Гастрономічний туризм: тенденції, перспективи, особливості. 2014. 81 с.
15. Бейдик О.О. Рекреаційно-туристські ресурси України: методологія та методика аналізу, термінологія, районування: Монографія. О.О.Бейдик. – К.: ВПЦ Київський університет. 2013. 395 с.
16. Гаркавенко О. М. Розвиток гастрономічного туризму в Закарпатській області: сучасний стан та перспективи. 2017. 103-107 с.
17. Стеченко Д. М., Безуглий І. В., Турло Н. П., Мархонос С. М. Управління регіональним розвитком туризму: навч. посіб. К.: Знання, 2012. 455 с.
18. Омельницька В. О. Сучасний стан ринку послуг гастрономічного туризму України. Економічні студії. 2018. 126 с.
19. Іванова О. М. Гастрономічний туризм: світовий досвід та перспективи в Україні. 2017. 98 с.
20. Алфьорова Е. А, Лисовская М. І. Інноваційна діяльність. М.: 2016. 300 с.
21. Божук Т. І., Прокопчук Л. А. Сучасний стан і перспективи розвитку винного туризму (на прикладі закарпатської області). Туристична індустрія: Сучасний стан та перспективи розвитку. Матеріали 6 міжнар. наук.-практ. конф. 171 с.
22. Петренко І. В. Гастрономічний туризм як чинник сталого розвитку регіону. 2016. 75 с.
23. Сидоренко Г. Ю. Гастрономічний туризм в Україні: потенціал та перспективи. 2016. 78 с.
24. Крупіца І. В. Передумови та перспективи розвитку фестивального туризму. І. В. Крупіца, О. К. Байрачна. Український журнал прикладної економіки. 2020. 141 с.
25. Шандор, Ф. Ф., Кляп М. П. Сучасні різновиди туризму: підручник. К.: Знання, 2013. 334 с.

26. Буценко Є. Д. Гастрономічний туризм як популярний напрямок у туризмі
Буценко Є. Д. Науково-методичний електронний журнал «Концепт». 2015.
56–60 с.
27. Ковальчук Н. А. Гастрономічний туризм в Україні: переваги та виклики.
2017. 43 с.
28. Комарніцький І.О. Кулінарний туризм в Україні: стан і перспективи
регіонального розвитку в контексті підготовки до ЄВРО 2012. Географія
та туризм: Наук. зб. Ред. кол. Я.Б.Олійник та ін.. К.: Альтерпрес. 2011.
101—106 с.
29. Бідзіля Ю. Проблема міжкультурної комунікації в поліетнічному
інформаційному просторі (на прикладі. Закарпаття) Ю. Бідзіля. Науковий
вісник Ужгородського університету. Серія : філологія. 2009. 125-134 с.
30. Паска М. Потенціал автентичних делікатесних м'ясних продуктів у
контексті гастрономічного туризму. Марія Паска, Лариса Баль-риликко.
Проблеми активізації рекреаційно-о здоровчої діяльності населення:
матеріали XII Міжнар. наук.-практ. Конф. 2020. 283–287 с.
31. Макарчук С.А. Етнографія України: навч. посіб. Львів: Світ, 2004. 312 с.
32. Ковешніков В.С. Винний та гастрономічний туризм: важливий потенціал
розвитку економіки. В.С. Ковешніков, В.В. Гармаш. Інвестиції : практика
та досвід. 2017. 32-37 с.
33. Плюта О. П. «Гастрономічна культура» і «національна кухня» як поняття
гуманітарних досліджень їжі. О. П. Плюта. Молодий вчений. – 2017.
34. Цегельник А. О. Етнічна кухня як чинник розвитку кулінарного туризму.
А. О. Цегельник. Вісник Державної академії керівних кадрів культури і
мистецтв: наук. журнал. 2019. 105–110 с.
35. Конституція України: Закон України від 28 червня 1996 р. № 254к/96-ВР /
Верховна Рада України. Відомості Верховної Ради України. 1996. № 30.
141 с.

36. Указ Президента України від 14.12.2001р. № 1213/2001 «Про заходи щодо забезпечення реалізації державної політики у галузі туризму».
37. Указ Президента України від 02.03.2001р. № 127/2001 «Про підтримку розвитку туризму в Україні »
38. ДСТУ 3862-99 «Ресторанне господарство. Терміни та визначення». Вид. офіц. Київ, 1999. 12 с.
39. ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація». Вид. офіц. Київ, 2004. 14 с.
40. Закон України «Про туризм» : за станом на 6 жовт. 2011 р. : офіц. Вид. Верховна Рада України. Київ : Парлам. Вид-во, 2011. 32 с.
41. Фестивалі продуктів, їжі і напоїв в світі. URL: <https://svitom.info/mandruemo-svitom/festivali-produktiv-izhi-i-napoiv-v-sviti.htm>
42. Трададенко Т. Гастрономічний туризм: перспективні напрями НУХТ. 2014. URL: http://tourlib.net/statti_ukr/tradadenko.htm
43. Туризм гастрономічний: улюблені страви 5 регіонів України URL: <https://doba.ua/ukr/blog/turizm-gastronomicchnij-ulyubleni-stravi-5-regioniv-ukrayini.html>
44. Гастрономічні тури по Україні. URL: <https://etnosvit.com/uk/types/gastronomicchni/>
45. Глушко В. О. Гастрономічний туризм як окремий вид в туризмі: поняття, сутність, класифікація. 2016. URL: http://elibrary.donnuet.edu.ua/114/1/Hlushko_article_23_12_2016.pdf
46. Гастрономічний туризм в Україні. Вікторія Пархоменко. URL: <https://zruchno.travel/News/New/4222?lang=ua>
47. Найцікавіші гастротури України. 2016. URL: <https://ridna.ua/2016/05/najtsikavishi-hastro-tury-ukrajiny>
48. Державна служба статистики. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/>

49. Корнілова В. В., Корнілова Н. В. Сучасні тенденції розвитку гастрономічного туризму. Ефективна економіка. 2018. URL: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=6112>
50. Українські традиції. URL: <http://traditions.in.ua/kukhnia>
51. Саламатіна С. Є. Стан та перспективи розвитку гастрономічного туризму. С. Є. Саламатіна. Наукові праці. 2014. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2014_46%282%29_82
52. Офіційний сайт Міжнародної асоціації гастрономічного туризму. 2014. URL: <http://www.worldfoodtravel.org>
53. Офіційний сайт Всесвітньої асоціації гастрономічного туризму. URL: <http://www.worldfoodtravel.org>
54. Гастрономічні фестивалі українців. Виставковий центр ЛІЕТ «Тури та туристичні продукти для львів'ян та гостей міста». URL: <http://.liet.lviv.ua/filemanager/files/file.php?file=2374>

ДОДАТКИ
ДОДАТОК А

Таблиця 1

Організаційні форми гастрономічного туризму та їх соціально-економічне значення

Форми	Приклади організації	Напрями впливу на територіальні громади
Гастротури, екскурсії	Тури на місцеві ферми та виробництва	Розвиток сільського господарства, збільшення зайнятості, розвиток малого бізнесу
Гастрономічні фестивалі	Фестиваль страв або інгредієнтів, які є популярними у регіоні	Просування місцевої кухні, підвищення популярності туристичного напрямку, стимулювання підприємницької активності
Кулінарні майстер-класи	Організація навчальних занять та дегустацій	Передача знань та навичок, залучення туристів, розвиток культури готування
Смакові екскурсії	Прогулянки з відвідуванням ресторанів, кав'ярень, винних підприємств	Розвиток готельно-ресторанного бізнесу, залучення туристів, збільшення обігу коштів у місцевій економіці
Гастрономічні ферми	Створення фермерських господарств та ринків	Розвиток сільського господарства, збереження традиційних методів виробництва, розвиток місцевих спільнот
Кулінарні форуми та конференції	Організація зустрічей та обміну досвідом в галузі гастрономії	Просування інновацій у гастрономічному секторі.

ДОДАТОК Б

Таблиця 2

Аналіз існуючих гастрономічних турів в Україні

Гастрономічний тур	Основні атрибути туру	Переваги	Недоліки
Кулінарний тур Карпати	<ul style="list-style-type: none"> – Відвідування ресторанів та господарств, що пропонують місцеву кухню. – Майстер-класи з приготування страв. 	<ul style="list-style-type: none"> – Можливість спробувати аутентичні страви та вина Закарпаття. 	<ul style="list-style-type: none"> – Недостатня інтерактивність -Низький рівень маркетингової стратегії
Вінницька винна екскурсія	<ul style="list-style-type: none"> – Відвідування виноробних підприємств та винних погребів. – Дегустація різних сортів вина. - Участь у винних фестивалях та заходах. 	<ul style="list-style-type: none"> – Знайомство з унікальними винами Вінницької області. – Можливість побачити процес виробництва вина та спілкування з виноробами. 	<ul style="list-style-type: none"> – Відсутність різноманітності кулінарних пропозицій
Кулінарний тур по Львову	<ul style="list-style-type: none"> – Відвідування ресторанів, кав'ярень та пекарень. – Майстер-класи з приготування страв та десертів. 	<ul style="list-style-type: none"> – Багатий вибір галицьких страв та десертів – Занурення в львівську кулінарну спадщину. 	<ul style="list-style-type: none"> – Висока вартість туру
Карпатський смаколик	<ul style="list-style-type: none"> – Відвідування ресторанів. – Дегустація місцевих страв та продуктів. 	<ul style="list-style-type: none"> – Можливість спробувати гуцульські страви та місцеві смаколики. 	<ul style="list-style-type: none"> – Висока вартість туру – Недостатня інтерактивність

ДОДАТОК В

Таблиця 3

**Основні елементи та аспекти формування гастрономічного продукту в
Закарпатській області**

Елемент	Опис
Локації	Ресторани, кафе, ферми, місцеві ринки, винні погреби, сади
Спеціалітети	Гуляш, бринза, ковбаси, каша гомілкуватка, борщ з капустою, багряний борщ, карпатський чай, домашні сири та інші страви з місцевих продуктів
Виноробні	Виноробні та винні погреби, дегустації вина, екскурсії по виноградниках
Культурна спадщина	Музеї, історичні пам'ятки, народні звичаї та фольклорні події
Активний відпочинок	Піші прогулянки, велосипедні тури, верхова їзда, рафтинг, сплави по гірських річках
Традиційні ремесла	Виготовлення ковбас, в'язання рушників, кераміка, вишивка
Гірські краєвиди	Гори, водоспади, печери, ліси, озера
Туристичні послуги	Готелі, гостьові будинки, екскурсії з місцевими гідами, туристичні агентства

ДОДАТОК Г

Рис. 1. Українські народні страви



Рис. 2. Закарпатське застілля



ДОДАТОК Г

Рис. 3. Будинок дегустацій вин Шато Чизай



Рис. 4. Вина Закарпаття



ДОДАТОК Д

Рис. 5. Закарпатський мед



Рис. 6. Різновид закарпатських сирів



ДОДАТОК Е

Рис. 7. Грибна юшка по-закарпатські



Рис. 8. Бограч по-закарпатські



ДОДАТОК Є

Рис. 9. Закарпатські кремзлики



Рис. 10. Човлент по-гуцульськи

