

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
СХІДНОУКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ВОЛОДИМИРА ДАЛЯ

ЮРИДИЧНИЙ ФАКУЛЬТЕТ
КАФЕДРА ІСТОРІЇ, АРХЕОЛОГІЇ ТА ТУРИЗМУ

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
БАКАЛАВРА

**на тему: «Гастрономічна спадщина регіонів України як складова розвитку
національної туристичної індустрії»**

здобувач _____ **4** _____ **курсу** _____ **групи** _____ **ТУ-21д**

спеціальність: _____ **242 Туризм і рекреація** _____

Жуган Н. М.

(ПІБ здобувача)



(підпис)

Керівник роботи

д. е. н., проф. Зеленко О. О.

(вчене звання, науковий ступінь, ПІБ)



(підпис)

КИЇВ – 2025

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
СХІДНОУКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ВОЛОДИМИРА ДАЛЯ**

Факультет юридичний
(повне найменування факультету)
Кафедра Історії, археології та туризму
(повне найменування кафедри)
Освітній ступінь бакалавр
(бакалавр, магістр)
Спеціальність 242 Туризм і рекреація
(шифр і назва спеціальності)

ЗАТВЕРДЖУЮ
Завідувач кафедри
к. і. н, доц. Сапицька О.М.

« 17 » квітня 20 25 року

ЗАВДАННЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Жуган Наталія Максимівна

(прізвище, ім'я, по батькові здобувача)

1. Тема роботи: «Гастрономічна спадщина регіонів України як складова розвитку національної туристичної індустрії»

керівник роботи: д.е.н., проф. Зеленко О. О.

(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

затверджені наказом по університету: від « 17 » квітня 20 25 року № 72/19.01

2. Строк подання студентом роботи до захисту: 02.06.2025

3. Вихідні дані: дані відкритих джерел мережі Інтернет, інформація відкритого доступу щодо діяльності провайдерів туристичних послуг України, наукова література

4. Зміст основної частини (перелік питань, які потрібно розробити):

1. Теоретичні аспекти дослідження гастрономічної спадщини як туристичного ресурсу

2. Аналіз гастрономічної спадщини регіонів України як складової для розвитку туризму

3. Перспективи використання гастрономічної спадщини для розвитку національної туристичної індустрії

5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень): 8 таблиць, 7 рисунків, 49 літературних джерел.

6. Консультанти розділів

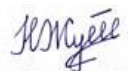
Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
Розділ 1	Зеленко О. О.		
Розділ 2	Зеленко О. О.		
Розділ 3	Зеленко О. О.		

7. Дата видачі завдання « 17 » квітня 20 25 року

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1	Аналіз літератури	18.04.2025	виконано
2	Визначення мети, завдань, об'єкту та предмету дослідження	01.05.2025	виконано
3	Розділ 1.	10.05.2025	виконано
4	Розділ 2	20.05.2025	виконано
5	Розділ 3	01.06.2025	виконано
7	Оформлення та подання роботи на кафедру	06.06.2025	виконано
8	Захист	26.06.2025	виконано

Здобувач



(підпис)

Жуган Н. М.

(прізвище та ініціали)

Керівник роботи



(підпис)

Зеленко О. О.

(прізвище та ініціали)

АНОТАЦІЯ

Жуган Н.М. Гастрономічна спадщина регіонів України як складова розвитку національної туристичної індустрії - Рукопис.

Кваліфікаційна робота бакалавра за спеціальністю 242 «Туризм і рекреація». - Східноукраїнський національний університет імені Володимира Даля. – Міністерство освіти і науки України. - Київ, 2025 рік.

У роботі досліджено роль гастрономічної спадщини регіонів України як важливої складової національної туристичної індустрії. Проаналізовано значення гастрономічного туризму для економічного розвитку країни, його вплив на популяризацію культурної спадщини та збереження традицій. Окремо розглянуто особливості гастрономічних брендів в різних регіонах України, їх потенціал у розвитку місцевих туристичних маршрутів, визначено фактори, які сприяють розвитку гастрономічного туризму, а також бар'єри для його ефективного впровадження в національну туристичну індустрію. Робота містить аналіз сучасних тенденцій гастрономічного туризму, дослідження іноземного досвіду та рекомендації для удосконалення гастрономічних маршрутів в Україні.

Ключові слова: гастрономічний туризм, гастрономічна спадщина, туристичні маршрути, розвиток, гастробренди, культура.

ANNOTATION

Zhugan N.M. Gastronomic Heritage of the Regions of Ukraine as a Component of the Development of the National Tourism Industry - Manuscript.

Bachelor's qualifying work on specialty 242 «Tourism and recreation». – Volodymyr Dahl East Ukrainian National University of the Ministry of Education and Science of Ukraine. - Kyiv, 2025.

The work investigates the role of the gastronomic heritage of the regions of Ukraine as an important component of the national tourism industry. The significance of gastronomic tourism for the economic development of the country, its impact on the promotion of cultural heritage and the preservation of traditions is analyzed. Particular attention is paid to the features of Ukraine and their potential in the development of local tourist routes. Factors promoting the development of gastronomic tourism, as well as barriers to its effective implementation in the national tourism industry, are identified. The work includes an analysis of the current trends in gastronomic tourism, foreign experience and recommendations for improving gastronomic routes in Ukraine.

Keywords: gastronomic tourism, gastronomic heritage, tourist routes, development, regional brands, culture.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	6
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ДОСЛІДЖЕННЯ ГАСТРОНОМІЧНОЇ СПАДЩИНИ ЯК ТУРИСТИЧНОГО РЕСУРСУ.....	10
1.1. Поняття та значення гастрономічної спадщини у сучасному туризмі.....	10
1.2. Роль національної кухні у формуванні туристичног продукту.....	16
1.3. Гастрономічний туризм: світові тенденції та український контекст.....	25
Висновки до розділу 1.....	33
РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ ГАСТРОНОМІЧНОЇ СПАДЩИНИ РЕГІОНІВ УКРАЇНИ ЯК СКЛАДОВОЇ ДЛЯ РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ.....	35
2.1. Регіональні особливості гастрономічної культури України в контексті розвитку туризму.....	35
2.2. Унікальні гастрономічні бренди регіонів та їх використання в рамках формування національних туристичних маршрутів.....	41
2.3. Розвиток гастрономічних фестивалів та ярмарок як інструменту популяризації регіональної кухні серед вітчизняних та закордонних туристів.....	50
Висновки до розділу 2.....	57
РОЗДІЛ 3. ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ГАСТРОНОМІЧНОЇ СПАДЩИНИ ДЛЯ РОЗВИТКУ НАЦІОНАЛЬНОЇ ТУРИСТИЧНОЇ ІНДУСТРІЇ.....	59
3.1. Роль діджиталізації у популяризації гастрономічного туризму в Україні.....	59
3.2. Створення гастрономічних кластерів як способу інтеграції місцевих підприємств у туристичну галузь.....	67
3.3. Розробка гастрономічних туристичних маршрутів.....	73
Висновки до розділу 3.....	81
ВИСНОВКИ.....	82
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	85
ДОДАТКИ.....	90

ВСТУП

Актуальність теми існування гастрономічної спадщини є важливою складовою культури кожного народу, яка відображає його традиції, історію та природні особливості. Наша країна має багату кулінарну українську спадщину, яка сформувалася під впливом географічного та соціокультурного різноманіття. Розвиток гастрономічного туризму стає одним із ключових напрямів у сфері національного туризму, так як дозволяє не лише зберігати унікальні кулінарні традиції, а й сприяє економічному зростанню регіонів, створенню нових робочих місць та популяризації України на міжнародному рівні. У зв'язку з цим дослідження гастрономічної спадщини регіонів України та її впливу на туристичну індустрію є дуже актуальним.

В умовах воєнних подій туризм, зокрема й гастрономічний, зазнав значних «трансформацій», проте він зберігає потенціал для відновлення економіки після війни та сприяння культурній дипломатії.

Гастрономічний туризм є важливим складником світової туристичної індустрії, а для України є можливістю не лише відродити туристичну галузь, а й посилити національну самоідентифікацію, підтримати локальних виробників та підприємців, що продовжують працювати в складних умовах. Українська кухня – це не лише набір страв, а й віддзеркалення історичних процесів, взаємодії регіонів, традицій та цінностей.

Гастрономічний туризм в Україні залишається недостатньо розвиненим. Бракування системної підтримки, відсутність єдиної маркетингової стратегії та великий вплив війни на туристичну сферу вимагають новий підхід до дослідження гастрономічної спадщини як елемент розвитку національної туристичної індустрії. Тому дослідження цієї теми є своєчасним та важливим для післявоєнного відновлення країни та її міжнародного іміджу.

Аналіз останніх досліджень та публікацій. Гастрономічний туризм є об'єктом досліджень як українських, так і закордонних науковців. Зокрема, Anne-Mette Hjalager досліджує гастрономію як один із головних факторів формування туристичної привабливості країни, аналізує вплив гастрономічної культури на

конкурентоспроможність регіонів. До речі, Anne-Mette Hjalager разом із Greg Richards написали власну книгу про туризм та гастрономію. Видання "Туризм і гастрономія" об'єднує міжнародних експертів для глибшого аналізу ролі та перспектив гастрономічного туризму. Ця книга буде корисною для студентів і дослідників у галузях туризму, гостинності, культурної спадщини та ресторанного бізнесу.

В українській науковій думці проблема розвитку гастрономічного туризму розглядається фрагментарно. У сучасних дослідженнях гастрономічної спадщини України спостерігається зростаючий інтерес до вивчення регіональних кулінарних традицій та їхнього впливу на розвиток національної туристичної індустрії. Зокрема, конференція «Їжа в історії», організована Історичним факультетом КНУ ім. Тараса Шевченка та науково-освітнім проектом «iZhakultura», об'єднала науковців різних дисциплін для обговорення методології та перспектив гастрономічних досліджень в Україні.

Ігор Лильо, історик та автор книги «Львівська кухня», зазначає, що з початку 2000-х років Львів переживає туристичний бум, який стимулює співпрацю між бізнесом та істориками для відродження місцевих гастрономічних традицій. Це призвело до формування «Нової галицької кухні» та включення галицьких страв у меню багатьох львівських ресторанів. Проте, на думку дослідника, існують перешкоди для розвитку гастрономічних досліджень, серед яких недостатня комунікація між академічними дослідниками, виробниками та ритейлом, а також брак зусиль для патентування локальних продуктів на національному та міжнародному рівнях.

Олена Пивоваренко, кандидатка історичних наук та викладачка Національного університету харчових технологій, підкреслює важливість вивчення кулінарної спадщини України для збереження національної ідентичності та розвитку туризму. Вона зазначає, що дослідження гастрономічної культури сприяють популяризації української кухні та залученню туристів, зацікавлених у автентичних кулінарних враженнях.

Таким чином, сучасні дослідження підкреслюють значущість гастрономічної спадщини регіонів України як важливого елементу розвитку національної туристичної індустрії. Вони акцентують увагу на необхідності системної співпраці між науковцями, бізнесом та владою для збереження та популяризації кулінарних традицій, що сприятиме підвищенню туристичної привабливості країни.

Мета дослідження – аналіз гастрономічної спадщини регіонів України та визначення її ролі у розвитку національної туристичної індустрії, з урахуванням сучасних викликів та перспектив післявоєнного відновлення.

Для досягнення мети реалізовано такі завдання:

- досліджено поняття та значення гастрономічної спадщини у сучасному туризмі.
- визначено роль національної кухні у формуванні туристичного продукту.
- проаналізовано світові тенденції розвитку гастрономічного туризму та український контекст.
- досліджено регіональні особливості гастрономічної культури України в контексті розвитку туризму (Поділля, Галичина, Закарпаття, Полтавщина, Південь тощо).
- окреслено унікальні гастрономічні бренди регіонів та їх використання в рамках формування національних туристичних маршрутів (борщ, вареники, куліш, гуцульські страви тощо).
- досліджено розвиток гастрономічних фестивалів та ярмарків як інструменту популяризації регіональної кухні серед вітчизняних та закордонних туристів.
- визначено роль діджиталізації у популяризації гастрономічного туризму в Україні.
- запропоновано створення гастрономічних кластерів як способу інтеграції місцевих підприємств у туристичну галузь.

- розроблено рекомендації щодо створення гастрономічних туристичних маршрутів.

Об'єкт дослідження – гастрономічна спадщина регіонів України як частина нематеріальної культурної спадщини.

Предмет дослідження – роль гастрономічної спадщини у розвитку туристичної індустрії України, особливо в контексті післявоєнного відновлення.

У процесі дослідження використано такі методи: історико-порівняльний метод – для вивчення еволюції гастрономічних традицій в Україні; статистичний аналіз – для оцінки впливу гастрономічного туризму на економіку регіонів; метод контент-аналізу – для дослідження гастрономічних фестивалів, подій та туристичних програм, спрямованих на популяризацію української кухні.

Структура та обсяг роботи містить вступ, 3 розділи, висновки, перелік використаної літератур та додатків. Кваліфікаційна робота бакалавра викладена на 94 сторінках друкованого тексту. Матеріали кваліфікаційної роботи бакалавра містять 8 таблиць і 7 рисунків. Список використаних джерел з 40 найменувань уміщено на 86 сторінках і 5 додатків на 91 сторінках.

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ДОСЛІДЖЕННЯ ГАСТРОНОМІЧНОЇ СПАДЩИНИ ЯК ТУРИСТИЧНОГО РЕСУРСУ

1.1. Поняття та значення гастрономічної спадщини у сучасному туризмі

Гастрономічна спадщина – це складова нематеріальної культурної спадщини, гастрономічні та кулінарні традиції країн і народів світу, які вирізняються своєю самобутністю, і є одним із ідентифікаторів національної культури.

Гастрономічна спадщина є невід'ємною частиною культурної спадщини будь-якого народу та має великий вплив на розвиток туризму. Вона охоплює не лише конкретні страви або напої, але й усю систему традицій, що пов'язані з приготуванням, обслуговуванням та споживанням їжі. Гастрономічна спадщина передається через кулінарні традиції культурні та історичні особливості, що визначають національну ідентичність, привертаючи увагу як місцевих, так і міжнародних туристів.

У сучасному світі гастрономія стала важливим чинником, що визначає вибір місця для подорожей. Гастрономічний туризм, або кулінарний туризм, є одним з найбільш динамічних напрямків розвитку туристичної індустрії, адже він дозволяє туристам не лише насолоджуватися смачними стравами, а й глибше пізнати культуру, традиції та історію регіону. Інтерес до гастрономії стає невід'ємною частиною досвіду мандрівників, оскільки кожна країна чи навіть окремий регіон має свою унікальну кухню, що є важливим фактором залучення туристів.

Визнання гастрономічної спадщини на міжнародному рівні підтверджується тим, що ЮНЕСКО включає певні традиції приготування їжі до списку нематеріальної культурної спадщини. Наприклад, середземноморська дієта, що об'єднує кулінарні традиції таких країн, як Італія, Іспанія, Греція та Франція, отримала цей статус завдяки своїм унікальним продуктам і методам

приготування. Це свідчить про важливість збереження та популяризації кулінарних традицій у сучасному світі.

Гастрономічна спадщина виконує кілька функцій у туризмі. По-перше, вона допомагає зберігати культурні традиції, підтримувати та розвивати місцеві рецепти та кулінарні техніки. Наприклад, багато традиційних страв є результатом століть культурних контактів і взаємодій між різними народами, що також відображається в сучасних гастрономічних практиках. Крім того, гастрономічна спадщина може бути важливим елементом для розвитку екологічного та сталого туризму, адже багато традиційних страв виготовляються з місцевих продуктів, які виробляються в межах конкретного регіону.

Структура гастрономічної спадщини та її вплив на туризм і економіку представлена на рис. 1.1.



Рис. 1.1. Структура гастроспадщини в контексті розвитку туризму.

Джерело [14, 17, 31]

Важливість гастрономії в туризмі зростає також через її здатність об'єднувати людей. Подорожуючи різними країнами та регіонами, туристи не лише знайомляться з новими смаками, але й відчують культурний зв'язок з людьми, що створюють ці страви, переживаючи спільний досвід через їжу. Таким чином, гастрономія стає своєрідним містком між культурами.

В Україні гастрономічна спадщина є надзвичайно різноманітною та багатою, що робить країну привабливою для гастрономічного туризму [3]. Українська кухня має досить велику кількість унікальних страв, таких як усім відомий борщ, вареники, деруни, галушки, які є не тільки частиною повсякденного раціону, але й відображають історичні, географічні та культурні особливості різних регіонів. Кожен регіон України має свої гастрономічні особливості, наприклад, на заході країни популярні страви з картоплі та сиру, на сході - страви з м'яса та круп, а на півдні - страви з морепродуктів і овочів.

У контексті сучасного туризму гастрономічні тури по Україні набувають популярності, і все більше туристів обирають гастрономічні маршрути, щоб познайомитися з національною кухнею, а також відвідати фермерські господарства, органічні ринки, майстер-класи з приготування традиційних страв [5]. Це не лише дозволяє туристам спробувати смачні страви, але й відкриває нові можливості для розвитку сільського та аграрного туризму, що стимулює розвиток місцевих економік.

Гастротуризм за кордоном розвивається значно швидше, ніж в Україні. Багато країн світу мають розвинені та цікаві гастрономічні маршрути [4].

Сфера гастрономії має позитивний вплив на загальний розвиток туризму. Згідно з результатами соціологічного дослідження, проведеного в 2016 році, найкращі асоціації з якістю їжі серед туристів викликають європейські країни. На другому місці перебувають США, далі йдуть країни Азії, Китай, а також Центральна та Південна Америка. Африка займає останню позицію у цьому рейтингу.

Франція є лідером у гастрономічному туризмі в Європі, зокрема завдяки таким регіонам, як Шампань і Прованс, а також столиці, Парижу. Туризм приносить країні понад 60 млрд доларів щорічно, а французька кухня визнана однією з найкращих у світі. Кулінарні традиції Франції зберігаються в спеціалізованих школах і університетах, зокрема у Реймсі, де було відкрито перший гастрономічний університет.

Італія займає друге місце серед гастрономічних центрів світу. Кожен її регіон славиться своїми унікальними стравами та продуктами, такими як тосканські рибні страви чи ломбардські сири. Туризм в Італії приносить країні величезні прибутки від гастрономічних та винних турів, і близько 10% туристів приїжджають саме за цими напрямками.

Іспанія відома своїми смачними стравами, такими як гаспачо та паелья, та має численні гастрономічні фестивалі, зокрема в Каталонії.

США, попри популярність фастфуду, також займають високе місце серед гастротуристичних напрямків завдяки своєму розмаїттю національних страв і фестивалів, наприклад як фестиваль часнику в Каліфорнії чи фестиваль крабів на Алясці.

Австралія славиться своєю виноробною традицією і свіжими продуктами, що отримали міжнародне визнання, а фестивалі, такі як «Смак Сіднея» і винний фестиваль у Мельбурні, привертають тисячі туристів.

Гастрономічна спадщина також має важливе значення для збереження культурної самобутності. Традиційні рецепти, техніки приготування їжі та специфічні місцеві інгредієнти стають важливою частиною культурної освіти, яку туристи отримують під час своїх подорожей. У багатьох країнах, зокрема й в Україні, започатковуються програми з охорони гастрономічної спадщини, спрямовані на збереження автентичних рецептів і кулінарних традицій.

Впровадження гастрономічного туризму також приносить економічну вигоду, оскільки сприяє розвитку малих підприємств - ресторанів, кафе, фермерських господарств, виноробних та пивоварних підприємств. Крім того, гастрономічні фестивалі, ярмарки, дегустації та інші кулінарні заходи стають

важливими туристичними подіями, що привертають значну кількість відвідувачів.

Гастрономічна спадщина відіграє важливу роль у розвитку туризму, адже дозволяє не лише пізнати культуру та традиції певного регіону, але й безпосередньо взаємодіяти з ними через смакові вподобання. У табл. 1.1 наведено основні аспекти гастрономічної спадщини, що допомагають сформувати гастрономічний досвід для туристів і підвищують привабливість різних регіонів для туристичних подорожей.

Таблиця 1.1

Складові гастрономічної спадщини, що формують туристичний досвід

Аспект гастрономічної спадщини	Приклад	Регіон або країна	Тип гастрономічного досвіду	Значення для туризму
Національні страви	Борщ, вареники, деруни	Регіони України	Спробувати традиційні страви в місцевих ресторанах (різниця у рецептах приготування)	Підвищення популярності національної кухні серед туристів
Особливості споживання продуктів та страв	Дегустації, Фестивалі	Міста України: Полтава, Львів, Київ, Тернопіль, Опішня	Відвідування фестивалів, дегустація місцевих страв	Привернення туристів, популяризація місцевих традицій
Особливості вирощування сільськогосподарських продуктів, що вживаються у їжу	Органічні овочі, сири, мед	Західна Україна	Відвідування господарств, дегустація фермерських продуктів	Підтримка сталого туризму, розвиток локальних бізнесів
Технології виробництва локальних напоїв із місцевих продуктів	Виноробня, пивоварня	Закарпаття, Черкащина	Туристичні маршрути з відвідуванням виноробень і пивоварень	Популяризація місцевих еногастрономічних традицій, розвиток культурного туризму
Технологія приготування локальних страв	Приготування вареників	Україна	Майстеркласи з приготування традиційних страв	Залучення туристів до активної участі в культурних процесах

Джерело: [14]

Національні страви: Борщ, вареники та деруни є класичними стравами української кухні, які можуть стати основою для гастрономічного туризму. Туристи, які приїжджають в Україну, мають можливість не лише скуштувати ці страви в ресторанах, але й познайомитися з рецептурами та історією їх створення. Вони часто стають важливою частиною гастрономічного досвіду та сприяють популяризації української кухні серед туристів з усього світу.

Гастрономічні фестивалі: до повномасштабного вторгнення в Україну 2022 року, в країні проводились численні гастрономічні фестивалі, такі як Фестиваль Борщу і Свято вареника. Ці події дозволяли туристам поринути у світ української кулінарії, продегустувати різноманітні страви та стати частиною культурного досвіду. Фестивалі також сприяли популяризації традиційних страв на міжнародному рівні та залучають великий потік туристів, що позитивно впливає на розвиток місцевих економік.

Місцеві продукти та фермерські ринки: Західна Україна, зокрема, славиться своїми органічними продуктами, такими як сири, мед, овочі та фрукти. Відвідування фермерських ринків та дегустація цих продуктів дозволяють туристам не лише насолоджуватися смаками, а й підтримувати сталий розвиток місцевих виробників. Це також допомагає зберегти культуру локального землеробства і відродити традиційні методи виробництва.

Екологічний туризм: Зростаючий інтерес до органічних продуктів та сталого виробництва відкриває нові можливості для екологічного туризму. Туристи, які прагнуть пізнати природу та смаки регіонів, де вирощуються органічні продукти, можуть відвідати виноробні, фермерські господарства та органічні ринки. Це сприяє розвитку регіонів, які зберігають природну рівновагу та підтримують екологічно чисте виробництво.

Виноробство та пивоваріння: Закарпаття та Черкащина є відомими регіонами, де виробляються високоякісні вина та пиво. Відвідування виноробень та пивоварень є важливою частиною гастрономічного туризму, що дає туристам можливість познайомитися з процесом виготовлення місцевих напоїв, а також продегустувати різноманітні сорти вина та пива. Цей досвід сприяє популяризації

традиційних алкогольних напоїв і покращує імідж місцевих виробників на міжнародному ринку.

Кулінарні майстер-класи: Практичні заняття з приготування традиційних страв, таких як вареники, є дуже популярними серед туристів, які прагнуть не лише скуштувати страви, але й навчитися готувати їх самостійно. Кулінарні майстер-класи дозволяють туристам зануритися в культуру приготування їжі, а також дають можливість повернути додому не лише спогади, а й нові кулінарні навички.

Таким чином, гастрономічна спадщина є важливим фактором, що визначає привабливість туристичних маршрутів і відіграє ключову роль у розвитку туризму. Вона дозволяє поєднати культурне пізнання, економічний розвиток регіонів та збереження локальних традицій через кухню і гастрономічні практики.

1.2. Роль національної кухні у формуванні туристичного продукту

Національна кухня також є одним із основних елементів, які формують туристичний продукт, оскільки вона відображає історичні, культурні та соціальні аспекти певного регіону. Їжа, як частина культурної спадщини, відіграє важливу роль у створенні унікальних туристичних пропозицій, які можуть залучити відвідувачів і підвищити привабливість туристичних напрямків. Вона є своєрідним «мостом» між минулим і сучасністю, що дозволяє туристам глибше зануритися в культуру та традиції народу.

Гастрономія, завдяки своїй універсальності та доступності, стала важливою частиною культурного досвіду, який туристи отримують під час подорожей. Туристи часто прагнуть не лише побачити відомі пам'ятки, але й познайомитися з локальними традиціями, і гастрономічний аспект є невід'ємною частиною цього процесу. Вивчення традиційних страв, місцевих інгредієнтів і методів приготування їжі дозволяє туристам краще зрозуміти місцеву культуру

та її розвиток, а також створює унікальні можливості для інтерактивних і глибших подорожей.

Національна кухня, зокрема, має важливу роль у формуванні гастрономічних маршрутів, які охоплюють не лише традиційні ресторани, а й фермерські господарства, ринки, виноробні та пивоварні, де туристи можуть спробувати локальні продукти, дізнатися більше про їх виробництво і навіть взяти участь у майстер-класах із приготування традиційних страв.

Регіональні особливості як основа для створення гастрономічних маршрутів.

Українська кухня є надзвичайно багатою та різноманітною, і це дозволяє створювати гастрономічні тури, що включають в себе унікальні страви, які характерні для різних регіонів країни. Кожен регіон має свої кулінарні традиції, що визначають унікальні гастрономічні особливості. Наприклад, на заході України, в Карпатах, популярними є страви з картоплі, сири та мед, в той час як на сході країни переважають страви з м'яса та круп, а на південь країни можна відчувати смак морепродуктів і овочів.

Це створює численні можливості для розробки гастрономічних маршрутів по Україні, що дозволяють туристам відвідати не лише великі міста, але й маленькі села, знайомлячись із сільським способом життя, традиціями та специфікою місцевої кухні. Такі маршрути включають відвідування ферм, дегустації вин, майстер-класи з приготування страв, і таким чином допомагають зберігати автентичність та популяризувати місцеві традиції.

Гастрономічні маршрути, які враховують регіональні особливості, стали важливою частиною сучасного туристичного продукту в усьому світі. Кожен регіон має свої унікальні кулінарні традиції, які відображають історію, культуру, кліматичні умови та навіть економічні зв'язки з іншими частинами світу. Ці страви, продукти та гастрономічні практики часто стають основою для створення туристичних маршрутів, що приваблюють мандрівників (табл. 1.2).

Таблиця 1.2.

Порівняльна таблиця гастрономічного туризму в різних країнах

Країна	Популярні страви	Основні туристично-гастрономічні регіони	Особливості кухні
1	2	3	4
Україна	Борщ, вареники, сало, деруни	Закарпаття, Галичина, Полтавщина, Поділля	Автентичні страви, фермерські продукти
Франція	Круасани, багети, равлики, вино, сири	Бургундія, Прованс, Шампань, Нормандія	Висока гастрономічна культура, виноробство
Італія	Паста, піца, ризотто, сири, вино	Тоскана, П'ємонт, Емілія-Романья, Сицилія	Регіональні відмінності, якість продуктів, виноробство
Іспанія	Паелья, тапас, хамон, гаспачо, морепродукти	Каталонія, Андалусія, Валенсія, Гасілія	Поєднання морепродуктів, м'яса та спецій
США	Барбекю, бургери, чізкейк, лобстери	Південні штати, Каліфорнія, Нью-Інгленд	Змішання різних культур
Австралія	Стейки, Морепродукти, вино	Баросса Вейл, Ярра Вейл, Тасманія	Поєднання європейської та азіатської кухні, акцент на гриль

Джерело [41, 49, 26]

Франція – гастрономічний лідер Європи. Франція традиційно вважається одним з найбільших центрів гастрономії в світі. Кожен регіон цієї країни має свої унікальні кулінарні традиції, і вони є основою для багатьох гастрономічних турів.

Шампань відома своїми виноградниками та, звичайно, шампанським. Відвідувачі можуть здійснити тури по винарнях, де вони не лише познайомляться з процесом виготовлення шампанського, але й матимуть можливість спробувати цей елітний напій разом з ідеальними закусками, такими як устриці, фуа-гра та сири. Шампань є важливою частиною гастрономічної культури Франції, і безліч туристичних маршрутів орієнтовані саме на вино та гастрономічні дегустації.

Прованс - це сонячний регіон, де французька кухня поєднується з середземноморським кліматом. Прованс славиться оливковими гаями та

виноградниками. Тут популярні страви на основі овочів, зокрема ratatouille - овочеве рагу, та bouillabaisse – марсельський суп з морепродуктів. Виноградники Провансу пропонують винні тури, де гості можуть познайомитися з традиціями виноробства і продегустувати відомі місцеві вина, зокрема Cotes de Provence.

Столиця Франції є гастрономічною столицею, де можна знайти найкращі ресторани світу з мішленівськими зірками. Париж славиться своїми ресторанами, пекарнями та кафе, де можна скуштувати знамениті круасани, багети, сири, пасти, а також вина та десерти, як макарони або крем-брюле. Крім того, численні кулінарні школи пропонують майстер-класи для туристів, які хочуть навчитися готувати французькі страви.

Крім цього, Франція має кілька відомих гастрономічних фестивалів, таких як «Festival International de la Gastronomie та Fete de la Gastronomie», де туристи можуть познайомитися з різними стравами та кулінарними традиціями.

Італія славиться своєю кухнею, що є однією з найпопулярніших у світі. Італійська гастрономія - це не просто їжа, це справжнє мистецтво, і кожен регіон країни має свою неповторну кулінарну спадщину.

Тоскана – місце де народжуються одні з найкращих вин у світі, зокрема Chianti та Brunello di Montalcino. Тосканська кухня орієнтована на простоту та якість продуктів. Популярні страви включають бістекка алла фіорентіна - товстий стейк, приготований на вугіллі, паппарделле з олениною і к'янті. Тосканські гастрономічні тури включають відвідування виноробень та дегустації, а також сільських ринків і фермерських господарств.

Ломбардія знаменита своїми сирами, зокрема Горгонзолою, Маскарпоне та Парміджіано Реджано. Відоме також ризотто - італійська страва з рису, яка готується з різними інгредієнтами, наприклад, шафраном. Ломбардія є регіоном, де поєднуються багаті кулінарні традиції з висококласними ресторанами, зокрема в Мілані.

Кухня Сицилії має сильний арабський вплив, що відображається у стравах з використанням спецій та морепродуктів. Популярні страви включають паста з сардинами та каннолі - десерт, що складається з трубочок з тіста, заповнених

рикотною. Крім того, Сицилія славиться своїми цитрусовими садами, зокрема апельсинами.

Італія також має величезну кількість гастрономічних фестивалів, таких як «Vinitaly» (відомий фестиваль вина в Вероні) і «Sagra della Castagna» (фестиваль каштанів в Тоскані), що привертають туристів зі всього світу.

Іспанія має різноманітну та смачну кухню, яка варіюється від півдня до півночі країни. Кожен регіон має свої гастрономічні особливості.

Каталонія славиться своїми традиційними стравами, такими як гаспачо (холодний томатний суп) та паелья. У Барселоні туристи можуть скуштувати не тільки класичні каталонські страви, але й насолоджуватися місцевими винами, зокрема «Cava» - іспанським шампанським.

Андалусія - відома своїми смачними закусками, тапас, та традиційними стравами, як хамон. Андалусія також славиться своїм винами і оливковою олією, які використовуються в більшості місцевих страв.

Валенсія - це батьківщина знаменитої паельї, яку готують з різними інгредієнтами - від морепродуктів до курки. Валенсія також славиться своїми апельсинами та іншими цитрусовими, з яких готують смачні десерти та сік.

Іспанія також є домом для численних гастрономічних фестивалів, які приваблюють тисячі туристів, що хочуть пізнати іспанську кухню.

США мають величезну різноманітність у гастрономії завдяки культурному багатству країни. Тут змішуються різноманітні кухні, що робить гастрономічні тури дуже різноманітними.

Каліфорнія славиться своєю органічною їжею, сезонними продуктами та здоровим способом харчування. Також цей регіон відомий виноробством - вино з Каліфорнії вважається одним з найкращих у світі. Винні тури в долині Напа є популярними серед туристів.

Нью-Йорк — місце де можна скуштувати страви з усього світу, від класичних сирних чізкейків до піцци та бегелів з лососем. Нью-Йорк також славиться своїми гастрономічними фестивалями, де проводяться дегустації, майстер-класи і кулінарні змагання.

У південних штатах популярні страви, як барбекю, смажена курка, корнбред. Тут можна взяти участь у гастрономічних фестивалях, таких як Фестиваль часнику в Каліфорнії та Фестиваль крабів на Алясці.

Австралія має свою унікальну гастрономічну спадщину, яка поєднує традиції аборигенних народів, європейців і азіатів.

Сідней – місто відоме своїми фестивалями, такими як Смак Сіднея, який приваблює туристів, щоб скуштувати найкращі страви місцевих кухарів. Винні тури в Австралії також популярні, особливо в таких регіонах, як Баросса Вейл і Ярра Вейл [35].

Гастрономічний туризм може бути важливим інструментом розвитку сталого туризму, зокрема через підтримку місцевих виробників, фермерських господарств та органічного сільського господарства. Одним із ключових аспектів сталого туризму є використання місцевих продуктів, що сприяє розвитку екологічно чистого виробництва, збереженню природних ресурсів і підтримці локальних економік. Це дозволяє туристам не тільки насолоджуватися смаками регіону, а й робити свій внесок у збереження екології та розвиток малих підприємств.

В Україні, як і в багатьох інших країнах, величезне значення має підтримка органічного землеробства, особливо на заході країни. Локальні фермери пропонують свої продукти безпосередньо туристам на ринках, а також через дегустації на спеціалізованих гастрономічних заходах, що дозволяє не тільки спробувати смачні продукти, але й підтримати місцеві громади та бізнеси.

Одним із найефективніших способів популяризації гастрономічної спадщини є проведення гастрономічних фестивалів, які стають важливою частиною туристичного продукту. В Україні таких заходів проводиться чимало, серед яких варто відзначити «Фестиваль Борщу», «Свято Вареника», «Гастрономічний фестиваль на Закарпатті» та інші. Ці події дозволяють привернути увагу до місцевих кулінарних традицій, створюючи можливості для дегустацій, майстер-класів та знайомства з кухарями, що сприяє збереженню автентичних рецептів і популяризації традиційних страв серед широкого загалу.

Фестивалі, присвячені національній кухні, мають не лише гастрономічну, а й культурну цінність, адже вони дозволяють туристам глибше пізнати історію та традиції, пов'язані з приготуванням конкретних страв. Вони також створюють можливості для культурного обміну між різними регіонами, сприяючи розвитку національного туризму та підвищенню престижу регіонів на міжнародному рівні.

Гастрономічні фестивалі є невід'ємною частиною гастрономічного туризму, і в багатьох країнах вони відіграють важливу роль у популяризації місцевої кухні, а також у залученні туристів. Ці фестивалі не лише демонструють унікальні кулінарні традиції, але й створюють можливості для культурного обміну, надаючи відвідувачам шанс не тільки спробувати традиційні страви, але й дізнатися більше про процес їх приготування, історію та символіку.

Франція, яка є однією з лідерів у гастрономічному туризмі, проводить численні гастрономічні фестивалі, такі як «Fete de la Gastronomie» (Свято гастрономії), яке проходить по всій країні і приваблює тисячі туристів. У Парижі проходять спеціалізовані заходи, присвячені вину, сиру, шоколаду та інших французьких делікатесам. У Шампані щорічно проводиться фестиваль шампанського, що дає можливість гостям дізнатися все про процес виноробства, від дегустацій до майстер-класів. Прованс славиться своїми винними фестивалями та гастрономічними заходами, які поєднують в собі елементи культури, музики та місцевих традицій.

Італія також є однією з країн, де гастрономічні фестивалі займають важливе місце в туристичному житті. Наприклад, у Тоскані щорічно проводиться фестиваль вина, що дозволяє відвідувачам не лише скуштувати різноманітні вина, а й познайомитися з місцевими традиціями виноробства. Також варто відзначити «Sagra del Tartufo» (Свято трюфелів) в П'ємонті, яке приваблює гурманів з усього світу. Кожен регіон Італії має свої унікальні гастрономічні події, які відображають місцеву кулінарну спадщину.

Іспанія є ще однією країною, де гастрономічні фестивалі займають важливе місце. Вони можуть бути як масштабними, так і локальними, і кожен з них пропонує унікальний досвід. Наприклад, у Барселоні проходить фестиваль

гастрономії «Barcelona Gourmet Experience», який знайомить туристів з кращими продуктами та винами Каталонії. У Валенсії проводиться знаменитий «La Tomatina» - фестиваль помідорів, а також «Fiesta de la Paella», на якому туристи можуть скуштувати справжню іспанську паелью. Взагалі, гастрономічні фестивалі Іспанії відзначаються не лише їжею, але й музикою, танцями та різноманітними культурними виступами.

У США гастрономічні фестивалі також популярні, і вони мають своєрідну атмосферу, поєднуючи різноманітність національних культур та традицій. Одним із найбільш відомих є «Napa Valley Wine Auction», що проходить у Каліфорнії і приваблює винних туристів зі всього світу. Фестиваль крабів на Алясці - ще одна знакова подія, де туристи можуть скуштувати свіжих морепродуктів, а також дізнатися більше про рибальські традиції штату. Крім того, на заході країни популярні фестивалі часнику в Каліфорнії, де відвідувачі можуть скуштувати не лише традиційні страви з часником, а й взяти участь у конкурсах і майстер-класах.

В Австралії гастрономічні фестивалі також набирають популярності. Наприклад, «Sydney's Good Food Month» - це найбільший гастрономічний фестиваль в Австралії, який відбувається щороку і приваблює тисячі туристів з усього світу. Тут проводяться дегустації, майстер-класи, а також конкурси для місцевих шеф-кухарів. Крім того, в Мельбурні відомий винний фестиваль «Melbourne Food and Wine Festival», який пропонує гастрономічні тури та знайомить з кращими австралійськими винами та їжею.

Важливим елементом гастрономічного туризму є кулінарні майстер-класи, які дозволяють туристам не тільки скуштувати традиційні страви, але й навчитися їх готувати. В Україні активно розвивається напрямок проведення майстер-класів з приготування вареників, борщу, дерунів, закарпатського вина та інших національних страв. Це дає туристам можливість не тільки отримати нові кулінарні навички, але й поринути в атмосферу локальної культури, відчувати себе частиною цього процесу.

Світовий гастрономічний туризм активно розвивається, зокрема в таких країнах, як Італія, Франція, Японія та Мексика. Ці країни використовують свою кухню як важливий інструмент залучення туристів. Наприклад, в Італії популярні гастрономічні тури, що охоплюють відвідування виноробних та оливкових фермерських господарств. У Франції кулінарні події поєднують вино та сири, а в Японії, відомій своїми суші та раменом, гастрономічні тури зосереджені на японських стравах та кухнях.

Завдяки цим традиціям гастрономічний туризм став важливим елементом для зміцнення міжнародного туризму та залучення інвестицій у національну економіку. Україна має всі можливості, щоб стати одним з популярних напрямків для гастрономічного туризму завдяки своїм кулінарним багатствам, автентичним стравам та традиціям, які привертають увагу туристів зі всього світу.

Такі заходи дозволяють створити глибший культурний досвід для туристів, даючи їм можливість відчувати гастрономічні традиції на практиці. Це також сприяє формуванню зв'язку між туристом і культурою регіону, що робить відвідування цих місць більш особистим і незабутнім.

Національна кухня є потужним елементом формування туристичного продукту, що дозволяє поєднувати гастрономічний досвід з культурним пізнанням. В Україні, з її багатою та різноманітною гастрономічною спадщиною, є великий потенціал для розвитку гастрономічного туризму. Це не лише сприяє популяризації національної кухні, але й підтримує місцеві економіки, сприяє розвитку сталого туризму та збереженню культурних традицій.

Регіональні гастрономічні особливості, фестивалі, кулінарні майстер-класи та інші інтерактивні заходи можуть стати основою для створення унікальних туристичних маршрутів, що приваблюють відвідувачів та підвищують привабливість України як гастрономічного напрямку на міжнародному рівні.

1.3. Гастрономічний туризм: світові тенденції та український контекст

Гастрономічний туризм є однією із популярних галузей сучасного туризму, яка з кожним роком набирає все більшого значення в усьому світі. Від традиційних гастрономічних турів до сучасних івентів, пов'язаних із кулінарною спадщиною, гастрономічний туризм став важливою складовою туристичної індустрії. Це явище не лише сприяє економічному розвитку регіонів, але й допомагає зберегти та популяризувати національні традиції через кухню, що стає важливим інструментом культурної дипломатії.

У глобальному контексті гастрономічний туризм з'явився як реакція на зміни в потребах туристів, які шукають автентичні та неповторні враження. За даними Світової організації туризму (UNWTO), гастрономічний туризм є одним з найбільш швидко зростаючих сегментів туристичної індустрії. У 2021 році понад 30% усіх мандрівників по всьому світу зазначали, що гастрономічні фактори є важливими при виборі місця для подорожі.

Основні тенденції розвитку гастрономічного туризму представлено на рис 1.2.

Одна з основних тенденцій гастрономічного туризму полягає в пошуку автентичних, місцевих смаків і приготувань, що дають можливість зануритися в культуру та традиції певного регіону чи країни. Це відкриття неповторних страв, які є відображенням історії, культури та соціальних традицій того чи іншого народу. Туристи шукають справжній смак місцевої кухні, а не її комерціалізовані варіанти. Як приклад, гастрономічні тури в Японії, зокрема по регіонах, що спеціалізуються на суші, дозволяють не тільки скуштувати страви, але й дізнатися про особливості їх приготування, використання традиційних технік і технічних інструментів.

Додатково, зростає інтерес до органічної їжі, екологічно чистих продуктів та сталих методів сільського господарства, що відображає глобальні тренди в екологічному та сталому туризмі. Туристи стають все більш зацікавленими у тому, як і де вирощуються продукти, які вони споживають.



Рис.1.2 Світові тенденції розвитку гастрономічного туризму.

Джерело [20]

Відповідно до цього тренду розвивається так званий «екологічний гастрономічний туризм», який підтримує принципи сталого розвитку, поєднуючи культуру, екологію та сільське господарство. Багато туристів шукають можливість відвідати місцеві фермерські господарства, де вони можуть не тільки скуштувати страви, але й дізнатися, як продукти вирощуються та обробляються

без використання хімічних добрив і пестицидів. Це сприяє розвитку екологічного туризму та підтримує місцевих виробників, що, в свою чергу, дозволяє зберігати екологічний баланс.

Гастрономічний туризм в останні десятиліття став однією з основних складових міжнародного туризму. Багато країн використовують свою гастрономічну спадщину як важливий фактор залучення туристів. Цей тренд має значний вплив на розвиток туристичних напрямків, сприяючи створенню нових туристичних продуктів, маршрутів і гастрономічних фестивалів. Виділимо деякі з основних світових тенденцій у гастрономічному туризмі.

1. Розвиток гастрономічних маршрутів

Виникнення гастрономічних маршрутів стало однією з основних тенденцій останнього десятиліття. Це спеціалізовані туристичні маршрути, що проходять через регіони або міста, де виробляються відомі гастрономічні продукти або страви. До таких маршрутів відносяться:

- дороги вина: виноробні регіони, такі як Бордо у Франції, Тоскана в Італії, Ріоха в Іспанії та Південний Австралії, стали популярними напрямками для винного туризму; винні тури включають не лише дегустацію вин, а й знайомство з процесом виноробства, участь у фестивалях вина і гастрономічних подіях;

- дороги оливкової олії: у Греції, Італії, Іспанії та інших країнах Середземномор'я туристи можуть відвідати місця, де виробляють оливкову олію, вивчати процес її виготовлення та брати участь у дегустаціях;

- шоколадні маршрути: у Бельгії та Швейцарії туристи можуть відвідувати шоколадні фабрики, дізнаватися про виробництво та навіть брати участь у майстер-класах.

Ці маршрути дають можливість не тільки насолодитися смаком продуктів, але й зануритися в культуру та традиції виробництва.

2. Розширення гастрономічних маршрутів на нові регіони

Сьогодні гастрономічний туризм стає доступним не лише в класичних гастрономічних напрямках, таких як Італія чи Франція, але й в інших частинах світу:

- Азія: такі країни як Японія, Таїланд, Китай і В'єтнам, ставали все популярнішими серед гастрономічних туристів; Японія з її вабоку (традиційною японською кухнею), Таїланд із його вулицями їжі, де можна скуштувати різноманітні страви, стали важливими туристичними напрямками для гурманів;

- Латинська Америка: Мексика з її багатою гастрономічною культурою та країни, як Перу, з його кулінарною спадщиною (зокрема, відомими стравами, такими як севиче), активно розвивають гастрономічний туризм, пропонуючи туристам не лише страви, але й знайомство з процесами приготування їжі;

- Африка: В країнах Північної Африки, зокрема в Марокко, гастрономічні тури включають відвідування базарів і дегустацію традиційних страв, таких як кускус чи тажин.

У таблиці 1.3 представлено порівняльний аналіз гастрономічних турів у різних країнах. Вона містить інформацію про основні кулінарні особливості регіонів, популярні страви, дегустаційні заходи та інші унікальні пропозиції для туристів. Це дозволяє оцінити різноманіття гастрономічних вражень у різних частинах світу та обрати найбільш привабливий напрямок для подорожі [26].

Таблиця 1.3.

"Порівняльний аналіз гастрономічних турів у різних країнах"

Країна	Основні гастрономічні тури	Типові страви та напої	Особливості туру
1	2	3	4
Італія	Винні та сирні тури в Тоскані, кулінарні майстер-класи в Болоньї	Паста, піца, трюфелі, вино К'янті	Відвідування виноробень, уроки приготування пасти та піци
Франція	Винні тури у Бордо та Бургундії, сирні маршрути, пекарські майстер-класи	Багети, круасани, равлики, вина Бордо	Дегустації у відомих шато, навчання французької кухні
Японія	Суші-тури в Токіо, майстер-класи з приготування рамену, рибні ринки	Суші, рамен, саке, темпура	Відвідування рибного ринку Цукіджі, дегустація саке

Продовження табл. 1.3

1	2	3	4
Іспанія	Гастрономічні маршрути по Каталонії та Андалусії, фестивалі їжі	Паєлья, хамон, тапас, сангрія	Участь у фестивалі Ла Томатіна, винні дегустації
Україна	Тур борщовими маршрутами, дегустація домашніх сирів, фестивалі їжі	Борщ, вареники, узвар, медовуха	Фестивалі борщу, відвідування гуцульських господарств
Таїланд	Вулична їжа у Бангкоку, кулінарні майстер-класи	Пад тай, том-ям, манго з рисом, чай із тайського молока	Відвідування плавучих ринків, вуличні фуд-тури

Джерело [41, 26]

3. Інтеграція гастрономічної спадщини в загальну туристичну пропозицію

Сучасний гастрономічний туризм дедалі більше інтегрується в загальну туристичну пропозицію. Це означає, що гастрономічні елементи включаються в більш традиційні види туризму, такі як освітній, еко- та активний туризм:

- еко-гастрономічний туризм: у багатьох країнах зростає попит на еко-туризм, який включає елементи гастрономічного туризму, зокрема відвідування органічних ферм, дегустацію продуктів, вирощених без хімічних добавок, і знайомство з екологічно чистими методами виробництва;

- кулінарні майстер-класи та освіта: часто туристи шукають можливість не тільки дегустувати страви, але й навчитися їх готувати; відомі шеф-кухарі та кулінарні школи пропонують майстер-класи для туристів, що хочуть навчитися готувати традиційні страви конкретного регіону або країни.

4. Збереження культурної спадщини через гастрономію

Гастрономічний туризм також допомагає зберігати та популяризувати кулінарні традиції, які можуть бути під загрозою забуття. Наприклад, в Італії багато сільських господарств відкривають свої двері для туристів, пропонуючи майстер-класи з приготування традиційних страв, таких як паста, сири або вино. Ці ініціативи допомагають зберегти культурну спадщину і одночасно підтримують місцеві громади.

Іншою важливою тенденцією є розвиток гастрономічних фестивалів, що організовуються по всьому світу. Ці заходи, як правило, об'єднують місцевих виробників, шеф-кухарів, виноробів та пивоварів, а також туристів, які прагнуть пізнати унікальну гастрономію. До таких подій належать виноробні фестивалі в Франції, фестивалі морепродуктів у Японії, а також різноманітні гастрономічні тури по Італії, Іспанії, Португалії, де туристи мають змогу не лише скуштувати вина, але й познайомитися з історією виноробства, процесом його створення та традиціями. Ці заходи є важливими культурними подіями для багатьох країн, які з року в рік приваблюють величезну кількість туристів.

Україна, маючи багаті кулінарні традиції, володіє значним потенціалом для розвитку гастрономічного туризму. Українська кухня, з її різноманітністю регіональних страв і рецептів, є відображенням історії та культурних взаємодій, що сталися на території країни. Різноманітність страв і продуктів, таких як борщ, вареники, деруни, галушки, сало, а також сири, мед і алкогольні напої, створюють основу для формування гастрономічних маршрутів і турів по Україні.

Гастрономічний туризм є однією з найбільш динамічно зростаючих складових туристичної індустрії, і навіть у часи важких обставин, таких як воєнний стан в Україні, ця галузь продовжує відігравати важливу роль у збереженні та популяризації національних культурних традицій. Війна, безумовно, внесла суттєві корективи в розвиток туристичної сфери в Україні, але гастрономічний туризм продовжує бути інструментом культурної дипломатії та підтримки економічної стабільності на місцях.

Гастрономічний туризм в Україні є не лише важливим сегментом для економіки, а й носієм глибоких культурних і історичних традицій. Незважаючи на важкі умови, українська кухня, з її багатими регіональними відмінностями, має величезний потенціал для розвитку. Страви, такі як борщ, вареники, деруни, галушки, сало, мед та сири, залишаються символами національної ідентичності, що здатні об'єднувати людей, навіть у часи складних випробувань. У період воєнного стану гастрономічний туризм набуває особливого значення, оскільки він може стати одним із способів відновлення та підтримки місцевих економік,

зокрема в тих регіонах, які зазнали найбільших втрат від війни. Фермери, місцеві виробники, маленькі ресторани та кулінари, що працюють на місцях, мають змогу просувати свою продукцію через гастрономічні тури та фестивалі, навіть якщо фізична інфраструктура не в найкращому стані. У цьому контексті гастрономічні маршрути можуть стати важливим засобом залучення внутрішніх туристів і створення робочих місць.

Однак, незважаючи на цей потенціал, війна і воєнний стан створюють низку складнощів. Однією з основних проблем є обмеження у сфері безпеки, що перешкоджає організації масових заходів, гастрономічних фестивалів та турів у багатьох регіонах. Важко проводити великі заходи, де очікується скупчення туристів, якщо є загроза для їхньої безпеки. Окрім того, значна частина інфраструктури, зокрема транспортні комунікації та готелі, зазнали руйнувань або потребують відновлення.

Тим не менш, незважаючи на ситуацію, в Україні все ж активно розвиваються інші напрямки гастрономічного туризму, такі як внутрішній туризм і екологічний туризм, орієнтовані на сільську місцевість. Українці, у свою чергу, активно цікавляться місцевими традиціями та регіональними стравами, відвідують фермерські господарства та майстер-класи з приготування традиційних страв. У цьому сенсі гастрономічний туризм стає не лише інструментом збереження культури, а й можливістю підтримати місцеву економіку через прямі покупки продуктів від виробників, що сприяє розвитку органічного виробництва та сталого сільського господарства.

В умовах воєнного стану особливо важливо забезпечити підтримку органічного виробництва, адже багато регіонів, які традиційно спеціалізуються на вирощуванні сільськогосподарських продуктів, наразі переживають серйозні труднощі. Проте саме в такі часи виявляється справжній потенціал фермерських господарств, які забезпечують не лише продовольчу безпеку, але й підтримують національні кулінарні традиції. Сільські райони, які займаються органічним виробництвом та надають можливості для гастрономічних турів, зберігають традиції, важливі для культурної ідентичності нації.

Необхідно також враховувати роль гастрономічних фестивалів і ярмарків, які можуть проводитися навіть в умовах обмежень. У таких подіях може брати участь менша кількість людей, але вони можуть стати важливими культурними подіями на місцях, що сприяють відродженню регіональних економік. Такі заходи можуть включати не лише дегустацію продуктів, але й проведення майстер-класів з приготування традиційних страв, що дає змогу зберегти важливі культурні навички та залучити увагу до унікальних національних продуктів.

У майбутньому розвиток гастрономічного туризму в Україні буде залежати від того, наскільки швидко відновиться інфраструктура, зокрема в регіонах, які постраждали від війни. Важливо продовжити підтримку місцевих виробників і фермерів, зберегти сільське господарство і культуру приготування страв, а також розвивати внутрішній туризм, надаючи можливість українцям і гостям країни познайомитися з національною кухнею. У той же час важливо продовжити просування гастрономічних маршрутів та організовувати культурні заходи, навіть в умовах обмежень, сприяючи тим самим відновленню економічної та культурної стійкості України.

Додатково, гастрономічний туризм в Україні може стати важливим інструментом для підтримки культурної дипломатії навіть під час війни. Використовуючи кухню як один із елементів культурної спадщини, Україна має можливість представляти себе на міжнародних гастрономічних заходах та фестивалях, де національні страви і кулінарні традиції можуть стати символом стійкості та єдності нації в умовах воєнного конфлікту.

Однією з важливих ініціатив є розвиток туризму в сільській місцевості, де також активно розвиваються фермерські господарства та органічне виробництво. Це дає змогу поєднати гастрономічні маршрути з екологічними аспектами, надаючи туристам можливість не лише скуштувати страви, приготовані з місцевих продуктів, але й ознайомитися з процесами виробництва. Такі напрямки сприяють розвитку сталого туризму, де важливим є збереження культурних традицій та підтримка місцевих виробників.

Важливою складовою гастрономічного туризму в Україні є організація кулінарних майстер-класів та навчальних турів. Туристи можуть не лише спробувати традиційні страви, але й отримати практичні навички у приготуванні українських страв. Це дає можливість глибше зануритись у культуру, а також забрати додому не тільки спогади, але й знання, які можна застосувати у повсякденному житті.

Одним з основних викликів для розвитку гастрономічного туризму в Україні є недостатня інфраструктура та відсутність комплексних стратегій для просування гастрономічних маршрутів. Необхідно забезпечити доступ туристів до різноманітних гастрономічних точок, організовувати належне інформування про місцеві кулінарні традиції та продукти, а також удосконалювати сервіс на гастрономічних заходах.

Крім того, велике значення має збереження автентичності страв і рецептів. З розвитком гастрономічного туризму важливо уникнути комерціалізації та масової стандартизації традиційних страв, що може призвести до втрати їх культурного значення.

Перспективи розвитку гастрономічного туризму в Україні зумовлені зростанням інтересу до місцевої кухні, підтримкою органічного виробництва, розвитком фермерських господарств та проведенням гастрономічних фестивалів. Окрім того, популяризація української гастрономії на міжнародній арені через участь у міжнародних гастрономічних заходах і фестивалях є важливим етапом у просуванні гастрономічного туризму.

Висновки до розділу 1

Гастрономічний туризм сьогодні є однією з найбільш перспективних і швидко зростаючих галузей туристичної індустрії. Вивчення гастрономічної спадщини як туристичного ресурсу підтверджує, що кухня кожної країни, кожного регіону є не лише джерелом унікальних смакових вражень, а й важливим

елементом культурної ідентичності. Відмінності в гастрономічних традиціях відображають багатство історії, культури, кліматичних і географічних умов, що робить кожен гастрономічний досвід неповторним.

В Україні також є значний потенціал для розвитку гастрономічного туризму. Кулінарні традиції нашої країни багаті та різноманітні, і саме через них можна створювати унікальні туристичні продукти, які привертатимуть увагу туристів з усього світу. Фестивалі, присвячені борщу, вареникам, дерунам, а також виноробні традиції Закарпаття і регіональні особливості інших частин України можуть стати основою для створення популярних гастрономічних маршрутів.

Крім того, гастрономічні події надають туристам можливість не лише спробувати місцеві страви, а й стати частиною кулінарного процесу, навчитися готувати традиційні страви, дізнатися секрети приготування, що сприяє більш глибокому зануренню в культуру регіону.

Одним із важливих аспектів гастрономічного туризму є сталий розвиток. Використання місцевих, органічних продуктів сприяє розвитку екологічно чистого виробництва, підтримує місцевих фермерів та виробників і забезпечує сталий розвиток регіональних економік. Це дозволяє туристам не тільки насолоджуватися смаками, але й робити свій внесок у збереження природи та традицій.

Гастрономічний туризм є важливим чинником розвитку туристичної індустрії, що має потенціал для значного покращення економічної ситуації в Україні та сприяє збереженню культурної спадщини. Розвиток гастрономічного туризму дозволяє не лише популяризувати національні страви і культуру, але й забезпечити стійкий розвиток туризму, що базується на збереженні екологічних та культурних ресурсів країни. Створення гастрономічних маршрутів, розвиток фестивалів, кулінарних майстер-класів та інших інтерактивних форм туризму має стати важливою частиною стратегічного розвитку туризму в Україні, роблячи її однією з провідних країн у гастрономічному туризмі на міжнародному рівні.

РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ ГАСТРОНОМІЧНОЇ СПАДЩИНИ РЕГІОНІВ УКРАЇНИ ЯК СКЛАДОВОЇ ДЛЯ РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ

2.1. Регіональні особливості гастрономічної культури України в контексті розвитку туризму.

Гастрономічний туризм стає все більш популярним напрямком в Україні, що активно розвивається завдяки багатій гастрономічній спадщині регіонів країни. Кожен регіон має свою унікальну кулінарну традицію, що сформувалася під впливом історичних подій, географічних умов, етнічних та культурних особливостей. Вивчення цих традицій є важливим кроком до розвитку гастрономічного туризму, оскільки дозволяє не тільки зберегти і популяризувати національну кухню, але й залучити туристів до різноманітних регіонів країни.

Гастрономічна культура України відображає різноманіття національних та регіональних традицій, що дозволяє країні конкурувати на міжнародному рівні у сфері гастрономічного туризму. В Україні розвинена кухня, яка поєднує елементи різних культур, що формувалися під впливом численних історичних подій. Основні страви української кухні відомі на весь світ: борщ, вареники, пампушки, сало, квас, галушки, запечене м'ясо та інші страви (рис. 2.1).

Якщо враховувати зростаючий інтерес до гастрономічного туризму, тоді значна увага приділяється розвитку гастрономічних маршрутів, гастрономічних фестивалів та інших подій, що дозволяють туристам познайомитися з кулінарними традиціями України. Важливим аспектом є збереження традиційних рецептів і відновлення автентичних методів приготування їжі, що є однією з основ гастрономічного туризму.

1. Поділля:

Поділля розташоване в центральній частині України, в межах Хмельниччини, Вінниччини та частини Тернопільщини. Кухня цього регіону характеризується багатством овочів, зокрема картоплі, капусти, різноманітних видів каш та м'яса. Поділля знамените своїми ситними та поживними стравами,

серед яких особливо популярні картопляні деруни та капуста. Відвідувачам цього регіону також пропонують різноманітні страви з домашнього молока: сири, молочні супи та пироги з сиром.



Рис. 2.1. Гастрономічна карта України

Джерело : [35]

Однією з основних гастрономічних рис є страва «бануш», популярна в гірських районах Поділля, яка приготована з кукурудзяного борошна, подається з бринзою та шкварками. Крім того, вареники з різними начинками (капуста, картопля, м'ясо) займають важливе місце на столі подільських господарів.

Для гастрономічного туризму Поділля є дуже привабливим завдяки розвитку традиційних фермерських господарств та органічного землеробства. Важливими є кулінарні майстер-класи, на яких туристи можуть навчитися готувати традиційні страви та скуштувати місцеві продукти, такі як молочні вироби та овочеві консерви. Культурні та гастрономічні фестивалі, як наприклад «Свято вареника», сприяють популяризації подільської кухні.

2. Галичина:

Галичина охоплює території Львівської, Івано-Франківської та Тернопільської областей і має дуже багаті кулінарні традиції, що поєднують впливи польської, австрійської та української кухонь. Одна з основних страв - кнедлики, різноманітні види гуляшу і різні варіанти супів. Крім того, Галичина знаменита своїми варениками з капустою, сиром чи м'ясом, а також традиційними картопляниками.

Тушковане м'ясо та пироги з м'ясними начинками - невід'ємна частина галицької кухні. Варто також відзначити галицькі страви з овочів, зокрема картопляний салат та різноманітні капустяні страви. На заході України особливо поширене вино, тому виноробство є важливим елементом культури цього регіону.

Галичина відома своєю унікальною кухнею, яка була сформована під впливом польської, австрійської та угорської культур. Ключові страви: галушки, вареники, картопляники, говядина по-галицьки, сири (бринза, туфець). Галичина, зокрема Львів, має великий потенціал для гастрономічного туризму завдяки своїй великій кількості кафе, ресторанів, гастрономічних фестивалів, де можна не лише насолодитися традиційними стравами, але й познайомитися з історією та традиціями місцевої кулінарії.

3. Закарпаття:

Закарпаття - це край, де активно переплітаються українські, угорські, румунські, словацькі та інші кулінарні традиції. Саме тому закарпатська кухня є надзвичайно різноманітною. Тут поширені страва банош, гуляш, тушковане м'ясо з овочами та місцеві квашені продукти. Закарпаття також відоме своїми різноманітними сирами, зокрема бринзою та сирами з овечого молока.

Один з основних аспектів гастрономічного туризму Закарпаття - це його виноробство, яке має багатовікову історію. Закарпаття славиться своїми виноградниками, а також проведенням винних фестивалів, таких як «Свято вина», що привертають велику кількість туристів. Під час таких подій можна не тільки спробувати різні сорти вина, але й дізнатися більше про історію виноробства в регіоні.

Особливістю гастрономічного туризму в Закарпатті є також курортні комплекси, де відвідувачі можуть поєднати відпочинок із дегустацією місцевих страв та вин.

4. Полтавщина

Полтавщина - це один з регіонів, де гастрономічна культура міцно пов'язана з національними українськими традиціями. Особливо популярними є полтавські галушки, які готують із картопляного чи пшеничного тіста, а також пельмені з різноманітними начинками, такими як м'ясо, гриби та картопля.

Особливістю полтавської кухні є куліш, традиційна страва, яка складається з пшона, м'яса та овочів, часто готується на вогнищі або у казані. Також популярні пироги з різними начинками, зокрема з картоплею, капустою, м'ясом та сиром.

Полтавщина може стати важливим напрямком гастрономічного туризму завдяки можливості організувати тури по фермерських господарствах, де туристи можуть спробувати місцеві продукти та взяти участь у майстер-класах з приготування традиційних страв. Фестиваль «Полтавський куліш» може стати основною подією для залучення туристів до цієї частини України.

5. Південь України/

Південні регіони України, зокрема Миколаївщина та Одещина, характеризуються особливими гастрономічними традиціями, де основними інгредієнтами є морепродукти, риба та овочі. Відвідувачі можуть скуштувати чорноморську рибу, молочні продукти, страва чебуреки та пельмені з рибою. Окрім цього, на південному заході України популярні виноробні господарства та спеціалізовані винні фестивалі.

Одна з найбільш відомих гастрономічних подій - це одеський фестиваль вина, на якому можна спробувати місцеві сорти вина та дізнатися більше про історію виноробства регіону. Одеса також славиться своїми свіжими морепродуктами, зокрема морськими гребінцями, устрицями та рибою.

Крім того, відомою є Одеська кухня, яка поєднує традиції Середземномор'я, Китаю та Кавказу. Одеса славиться своєю гостинністю,

чудовими морськими стравами, а також можливістю спробувати вишукані пиво та напої.

Незважаючи на багатство гастрономічної спадщини України, існують певні проблеми в розвитку гастрономічного туризму:

1. Недостатня інформаційна підтримка: багато регіонів мають недостатню інфраструктуру для промоції гастрономічного туризму, відсутність детальної інформації про місцеві гастрономічні особливості.

2. Проблеми воєнного стану та воєнних дій: російська агресія проти України, що триває з 2014 року, а також введення воєнного стану в країні з 2022 року, має серйозний негативний вплив на розвиток туризму. Воєнні дії на сході країни, а також на деяких південних і південно-східних територіях, роблять майже неможливим або небезпечним туристичні поїздки до цих регіонів. Під час воєнного стану відповідно зростає економічна нестабільність, яка також впливає на розвиток гастрономічних проєктів, у тому числі й на проведення гастрономічних фестивалів, дегустацій та інших подій.

3. Відсутність стандартизації: в Україні відсутня чітка стандартизація гастрономічних маршрутів і турів, яке ускладнює їх організацію та координацію.

4. Збереження традицій: Враховуючи швидкий розвиток глобалізації та інтернаціоналізації кулінарії, присутній ризик втрати автентичності місцевих страв і рецептів.

Проте, також є й великі можливості для розвитку цього напрямку туризму:

1. Популяризація гастрономії через культурні події: фестивалі, ярмарки, гастрономічні дні - все це може стати платформою для презентації національних страв.

2. Розвиток гастрономічних маршрутів: формування гастрономічних маршрутів, які поєднують різні регіони України, дозволить нам залучити більше туристів та підвищити економічну активність в регіонах.

3. Збереження та популяризація традицій: відновлення стародавніх рецептів та технік приготування їжі може стати важливою частиною культурної спадщини та привабливим елементом для туристів.

Гастрономічний туризм в Україні активно розвивається завдяки різноманіттю гастрономічних традицій, які є основою для створення гастрономічних маршрутів. В Україні вже існують гастрономічні фестивалі, такі як «Свято вареників» у Львові, «Фестиваль вина» в Закарпатті, «Хлібний фестиваль» в Черкаській області, які приваблюють туристів не тільки з України, але й з інших країн.

Одним із ключових напрямків гастрономічного туризму також є організація винних турів в Закарпатті, кавових турів у Львові, а ще рибних турів на півдні України. Однак більшість гастрономічних подій і турів наразі ще не є добре організованими на національному рівні, що потребує подальшого розвитку і стандартизації.

Проблеми і перспективи розвитку туризму із залученням національної гастрономічної спадщини:

1. Незадовільний рівень інфраструктури: в Україні є багато регіонів, які не мають належної інфраструктури для розвитку гастрономічного туризму. Це стосується не лише доріг і транспорту, але й готелів, кафе, ресторанів, де туристи могли б насолоджуватись національними стравами.

2. Необхідність стандартизації гастрономічних маршрутів: для того аби гастрономічний туризм став більш організованим і привабливим, нам необхідно розробити стандарти, які можуть допомогти у створенні чітких гастрономічних маршрутів.

Гастрономічний туризм є важливим напрямом для розвитку туристичної галузі в Україні. Регіональні гастрономічні особливості можуть стати основою для створення нових туристичних продуктів, які привернуть увагу не лише наших, але й іноземних туристів. Розвиток гастрономічного туризму має значний потенціал для економічного зростання регіонів, збереження та популяризації національної культури та традицій.

2.2. Унікальні гастрономічні бренди регіонів та їх використання в рамках формування національних туристичних маршрутів

Найбільш відомим гастробрендом України сьогодні є борщ. Він є одним з найбільш відомих українських страв, культурним символом країни. Точне походження борщу є предметом суперечок, оскільки ця страва має давню історію, і варіації борщу можна знайти в багатьох країнах Східної Європи. В Україні борщ став невід'ємною частиною національної кухні, і його рецепти змінювались залежно від регіону. Найстаріші згадки про борщ датуються у 1584 році у Києві, у щоденнику німця Мартина Груневега під час його відвідин Києва. Регіональна прив'язка: Борщ є популярною стравою по всій Україні, однак різні варіації зустрічаються в різних регіонах.

Борщ спочатку був їжею бідняків, так як містив доступні й дешеві інгредієнти, це буряк, картопля, капуста та різноманітні спеції. Потім завдяки популярності серед селян, страва стала символом української культури [45].

З давніх-давен борщ є важливою частиною української кухні, символом культурної спадщини та добробуту нації. Проте, коли питання про походження борщу було поставлено під сумнів, відразу розпочалась «борщова війна». Все почалося в минулому році, коли в офіційному Twitter-акаунті уряду Росії з'явилося твердження, що борщ є «однією з найулюбленіших страв та символів традиційної російської кухні».

Відповіддю на це стало рішення Експертної ради з питань нематеріальної культурної спадщини при Міністерстві культури України в жовтні 2020 року, яка рекомендувала включити український борщ до Національного переліку елементів нематеріальної культурної спадщини.

У березні 2021 року в Україні відбувся онлайн-фестиваль борщу, що потрапив до Книги рекордів України. Окрім цього, український борщ увійшов до списку двадцяти кращих супів світу за версією американського телеканалу CNN Travel. Найбільш важливою подією стало те, що Україна ініціювала процес включення борщу до переліку Всесвітньої нематеріальної спадщини ЮНЕСКО.

У контексті цієї боротьби за право на українське походження борщу, громадськість здивував ректор Київського національного університету культури і мистецтв М. Поплавський, який у червні цього року презентував кліп «Український борщ», який набрав більше 14 мільйонів переглядів на YouTube.

У той час, коли мільярдери Р. Бренсон і Д. Безос здійснюють свої космічні польоти, а вертоліт NASA здійснює рекордні польоти на Марсі, боротьба за українське коріння борщу триває. Наш борщ продовжує свою переможну ходу по світу, і навіть досяг високих висот: 23 липня українська мережа супермаркетів запустила борщ та гречаний багет у стратосферу.

Проте такі досягнення у космосі складно сприйняти, так само як і незвичною є ідея відправляти борщ в небо. Простими для розуміння є ті події, що доступні для ока та рук. І ось перше «матеріалізоване» в камені вшанування борщу відбулося в місті Коростишеві на Житомирщині, де 1 серпня 2021 року з нагоди десятиріччя ТРЦ «А.Г.А.Т» було відкрито перший в Україні пам'ятник українському борщу.

Борщ - є не тільки гастрономічним символом України, а й важливим елементом національної ідентичності. Включення борщу до нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО сприяє популяризації української кухні у світі. Фестивалі борщу, його просування в міжнародних рейтингах та використання в ресторанному бізнесі стимулюють гастрономічний туризм і сприяють зростанню попиту на традиційні українські продукти. Під час урочистої події, організатори фестивалю запропонували проводити в місті щорічний фестиваль українського борщу. Пам'ятник був створений відомим скульптором В. Рожиком і являє собою сірогранітний стіл, на якому стоїть казан і миска з борщем, а також картуш з викарбуваним рецептом цієї страви. На створення пам'ятника художника надихнув Є. Клопотенко, який є відомим пропагандистом українського борщу.

Після урочистої частини свята гостей пригощали справжнім українським борщем з пампушками, що стало прекрасним завершенням культурно-гастрономічного заходу.

Другим гастрономічним брендом України є вареники. Вони, як і борщ, мають давню історію в Україні, проте їх походження не обмежується лише цією країною. Вареники схожі на пельмені, що поширені в різних частинах Європи, Польщі. Однак вареники є особливо популярними в Україні, де вони стали класичною стравою.

Вареники - як один із найпопулярніших видів українських страв, вони сприяють розвитку гастрономічного туризму. Проведення фестивалів вареників у різних регіонах України та встановлення пам'ятників цій страві підвищують туристичну привабливість міст і сприяють розвитку локального бізнесу (ресторанної справи, виробництва продуктів харчування, ремесел тощо) [29].

Перша в Україні скульптурна композиція - Пам'ятник варенику в Черкасах, присвячена цій традиційній українській страві, який був встановлений у 2006 році біля готелю «Росава» на вулиці Верхня Горова, 29. Ідею створення пам'ятника запропонував директор готелю Микола Петренко.

Скульптура зображувала козака Мамая, який смакує вареники, а позаду нього височів великий вареник у формі півмісяця. Автором цієї роботи став заслужений художник України, скульптор Іван Фізер. Пам'ятник, виготовлений із кераміки, мав висоту 2,5 метри. До урочистого відкриття був приготовлений вареник вагою близько 70 кг. Нажаль, у 2013 році, після того як в будівлі колишнього готелю було розміщено Апеляційний суд Черкаської області, пам'ятник був демонтований через невідповідність його статусу новому призначенню будівлі.

Вареники є національною стравою, яку можна знайти в будь-якому регіоні України. Проте деякі області мають свої особливі виготовленні цієї страви. Наприклад, на Полтавщині популярні вареники з картоплею та грибами, на Львівщині - солодкі вареники з вишнями, а на Черкащині їх часто готують з вишневими або яблучними начинками. Вареники з'явилися як народна їжа, яку готували в селах на свята або великі збори в родини.

Наступний гастрономічний бренд – куліш – символ степової України. Це традиційна українська каша, яка має давнє коріння. Вважається, що куліш

походить від козацької кухні, і його їли в основному козаки під час походів. Відзначалася здатність цієї страви бути поживною та швидко готуватися.

Куліш є характерною стравою Південного та Східного регіонів України, зокрема Полтавщини, Черкащини, Одещини та Херсонщини. В цих регіонах куліш готували традиційно, часто з м'ясом, варили його на відкритому вогні під час великих зібрань або свят тож і зараз це традиційна страва багатьох фестивалів, що проводяться в даних регіонах.

Як було вже сказано - куліш спочатку був їжею козацької армії, яка брала участь у великих битвах, бо він був легким у приготуванні, ситним та мав довгий термін зберігання. Це була їжа, яку можна було приготувати на вогнищі і брати з собою у похід.

Куліш - як історична страва, що має козацьке коріння, сприяє розвитку етнографічного туризму. Фестивалі кулішу, відтворення стародавніх традицій його приготування та використання цієї страви в козацьких святах допомагають популяризувати українську історію та культуру серед туристів.

Також привертають увагу туристів гуцульські страви – це спадщина Карпат. Гуцульська кухня сформувалася на території Карпат, де гуцули жили в ізольованих умовах, і їх кулінарні традиції розвивалися під впливом гірського клімату, сільського господарства та наявності місцевих продуктів. Основні страви гуцулів мають вплив угорської та польської кухні, але також є унікальними.

Гуцульська кухня популярна на заході України, зокрема в Івано-Франківській, Чернівецькій областях та в Карпатах. Основною стравою є банош - це кукурудзяна каша з бринзою, яка стала символом гуцульської кухні.

Гуцульська бринза, або овеча бриндзя, є традиційним продуктом вівчарства та скотарства в Україні, який отримав статус географічно визначеного продукту. Вона виготовляється на Гуцульщині протягом багатьох століть і є важливою частиною місцевої кухні та культури [10].

Гуцульська бриндзя стала першим українським продуктом, що отримав географічне зазначення відповідно до національних стандартів та має право на

визнання в ЄС. Її виробництво здійснюється з молока гірсько-карпатських овець, що випасаються на високогірних полонинах Карпат. У складі продукту має бути не менше 80% овечого молока, з можливістю додавання до 20% коров'ячого або козячого.

Гуцульська бринза з коров'ячого молока стала другим українським харчовим продуктом із географічним зазначенням (рис 2.4). Вона виробляється з коров'ячого молока (не менше 70%) із додаванням овечого або козячого (до 30%). Умовами її виготовлення є випас худоби на висоті понад 700 метрів над рівнем моря без використання комбікормів та дотримання традиційних технологій.

Гуцульські страви (банош, бриндзя) - є ключовими елементами гастрономічного туризму в Карпатах. Попит на автентичну гуцульську кухню сприяє розвитку локальних сироварень, фермерських господарств та туристичної інфраструктури. Офіційний статус гуцульської бриндзи як географічно захищеного продукту підвищує її цінність та приваблює туристів і гурманів з усього світу.

Гуцули, через обмежені природні ресурси та гірську місцевість, часто використовували лише те, що мали під рукою: кукурудзу, картоплю, молоко, бринзу та різноманітні трави. Кухня гуцулів збереглася завдяки традиціям, які передавалися з покоління в покоління. Сьогодні гуцульські страви часто готують на фестивалях, і вони є важливим елементом гастрономічного туризму Карпат.

Деруни - це традиційна українська страва, що входить до категорії картопляних оладок, і є однією з найулюбленіших страв української кухні. Головними інгредієнтами для їх приготування є картопля, борошно, яйця, сіль і перець. В залежності від регіону або індивідуальних переваг, до них можуть додавати й інші інгредієнти, зокрема цибулю, часник, гриби, або навіть м'ясо.[30]

Пам'ятник деруну встановили в Коростені у 2009 році під час другого Міжнародного фестивалю дерунів (додаток А). Пам'ятник знаходиться у Древлянському парку в центрі міста. Його композиція представляє горщик, наповнений дерунами, який розміщений на постаменті з червоного та сірого

граніту, видобутого в Коростенському районі. Автором пам'ятника є місцевий художник Володимир Козиренко.

Картопляні оладки, відомі як деруни, є традиційною стравою Полісся. Однією з важливих рис дерунів є їх універсальність - вони можуть бути як основною стравою, так і гарніром. Їх зазвичай подають з різними добавками, такими як сметана, смажений бекон, часниковий соус або навіть підсолоджені варіанти з медом або яблучним соусом.

Деруни - ця страва є символом Полісся та гастрономічною візитівкою Коростеня. Проведення щорічного фестивалю дерунів приваблює туристів і сприяє розвитку локального бізнесу: ресторанів, готелів, ринків місцевих продуктів. Пам'ятник деруну стає туристичною атракцією, що сприяє збільшенню відвідуваності міста.

Деруни мають глибокі корені в українській кулінарній традиції, і їх часто готують на святкових обідах, а також вони є популярною стравою в селах, де їдять їх на сніданок, обід або вечерю. У деяких регіонах України існують власні варіанти цієї страви, які включають додаткові інгредієнти, що надають їй унікального смаку.

З часом деруни стали символом української кухні, і їх рецепт передається з покоління в покоління. Завдяки своєму простому складу і доступності інгредієнтів, ця страва залишалася популярною серед українців як в Україні, так і серед представників діаспори.

У сучасному гастрономічному контексті деруни часто подають у ресторанах як частину традиційного меню, а також є важливим елементом гастрономічного туризму, привертаючи увагу туристів, які хочуть познайомитися з українськими кулінарними традиціями.

Гастрономічні бренди України активно інтегруються в туристичні маршрути через організацію спеціалізованих турів, фестивалів, майстер-класів, дегустацій та інтерактивних екскурсій. Це дозволяє не лише популяризувати місцеву кухню, а й залучати більшу кількість туристів, зацікавлених у національній культурі та традиціях. [2]

1. Гастрономічні фестивалі як частина турмаршруту

Одним із найбільш ефективних способів популяризації гастрономічних брендів є проведення фестивалів, що об'єднують туристів, рестораторів, фермерів та виробників традиційних продуктів. Такі заходи стають окремими точками на туристичних маршрутах, приваблюючи відвідувачів з різних регіонів.

Фестиваль борщу - один із найпопулярніших гастрономічних заходів в Україні. Його проводять у різних містах, зокрема в Києві, Полтаві та Опішні. Туристи можуть скуштувати різні види борщу - полтавський, чернігівський, гуцульський, волинський тощо. Також організовуються майстер-класи з приготування цієї страви за старовинними рецептами, що дозволяє залучити до події не лише дорослих, а й дітей.

Фестиваль вареників - проходить у Полтаві, Черкасах та інших містах. Гості можуть не лише скуштувати вареники з різними начинками, а й взяти участь у процесі їхнього приготування. Це дає змогу не лише спробувати традиційні страви, а й отримати практичний досвід у їхньому приготуванні.

Фестиваль дерунів у Коростені - щорічний захід, який став візитною карткою міста. Під час фестивалю туристи можуть побачити, як готують деруни за класичними та авторськими рецептами, взяти участь у конкурсах, скуштувати традиційні українські соуси та напої.

Такі заходи не лише привертають увагу туристів, а й сприяють збереженню та популяризації традиційної кухні України.

2. Дегустаційні тури та майстер-класи.

Гастрономічні бренди також залучаються до туристичних маршрутів через організацію спеціалізованих турів, що включають дегустації місцевих страв та напоїв.

Гуцульська кухня та сироваріння. У Карпатах організовуються тури на полонини, де туристи можуть спробувати традиційні страви, такі як банош з бринзою, кнедлики, карпатські гриби та інші смаколики. Окрім цього, відвідувачі мають змогу побачити процес виготовлення гуцульської бринзи, яка має статус географічно визначеного продукту.

Козацька кухня. У степових регіонах України, зокрема на Хортиці та у Чигирині, популярні тури, що знайомлять гостей із традиціями приготування козацького куліша, печеної картоплі, вареного м'яса та інших страв, характерних для запорізьких козаків. Туристам пропонують не лише спробувати ці страви, а й взяти участь у їхньому приготуванні, що робить подорож більш інтерактивною.

Рибні гастрономічні тури. На Одещині та в інших прибережних регіонах України організовуються екскурсії, де туристи можуть відвідати місцеві рибні ринки, взяти участь у риболовлі та навчитися готувати традиційні страви, такі як уха по-одеськи, смажена тюлька або форшмак.

Подібні тури дозволяють не лише познайомитися з місцевими гастрономічними традиціями, а й зробити подорож більш емоційно насиченою.

3. Тематичні екскурсії та інтерактивні музеї

Окрім дегустаційних турів, популярними є тематичні екскурсії, що включають відвідування гастрономічних локацій та інтерактивних музеїв.

Гастрономічні екскурсії у Львові та Києві включають відвідування ресторанів, що спеціалізуються на традиційній українській кухні, а також знайомство з історією різних страв. Туристам розповідають, звідки походять певні рецепти, як вони змінювалися протягом століть та які особливості притаманні кожному регіону.

У деяких містах створені спеціальні експозиції, присвячені борщу. Тут можна дізнатися про різні види борщу, побачити старовинний посуд та кухонне приладдя, що використовували для його приготування, а також скуштувати класичний український борщ.

Набирає обертів відвідування фермерських господарств та сироварень. У Західній Україні розвинений напрямок агротуризму, що дозволяє туристам не лише побачити процес виробництва сиру, вина, меду та інших продуктів, а й взяти участь у його виготовленні.

4. Гастрономічні сувеніри

Також одним способом залучення гастрономічних брендів до туристичного маршруту є можливість придбати традиційні продукти в якості сувенірів.

Туристи можуть придбати гуцульську бринзу, домашнє сало, медові пряники, автентичні українські настоянки, варення з лісових ягід, карпатський мед, що сприяє подальшому поширенню української гастрономічної культури.

У містах з розвиненою гастротуристикою працюють спеціалізовані магазини, де можна придбати органічні продукти, випічку за старовинними рецептами, традиційні українські соуси та приправи.

Роль гастробрендів у розвитку гастрономічного туризму представлено на рис 2.2.

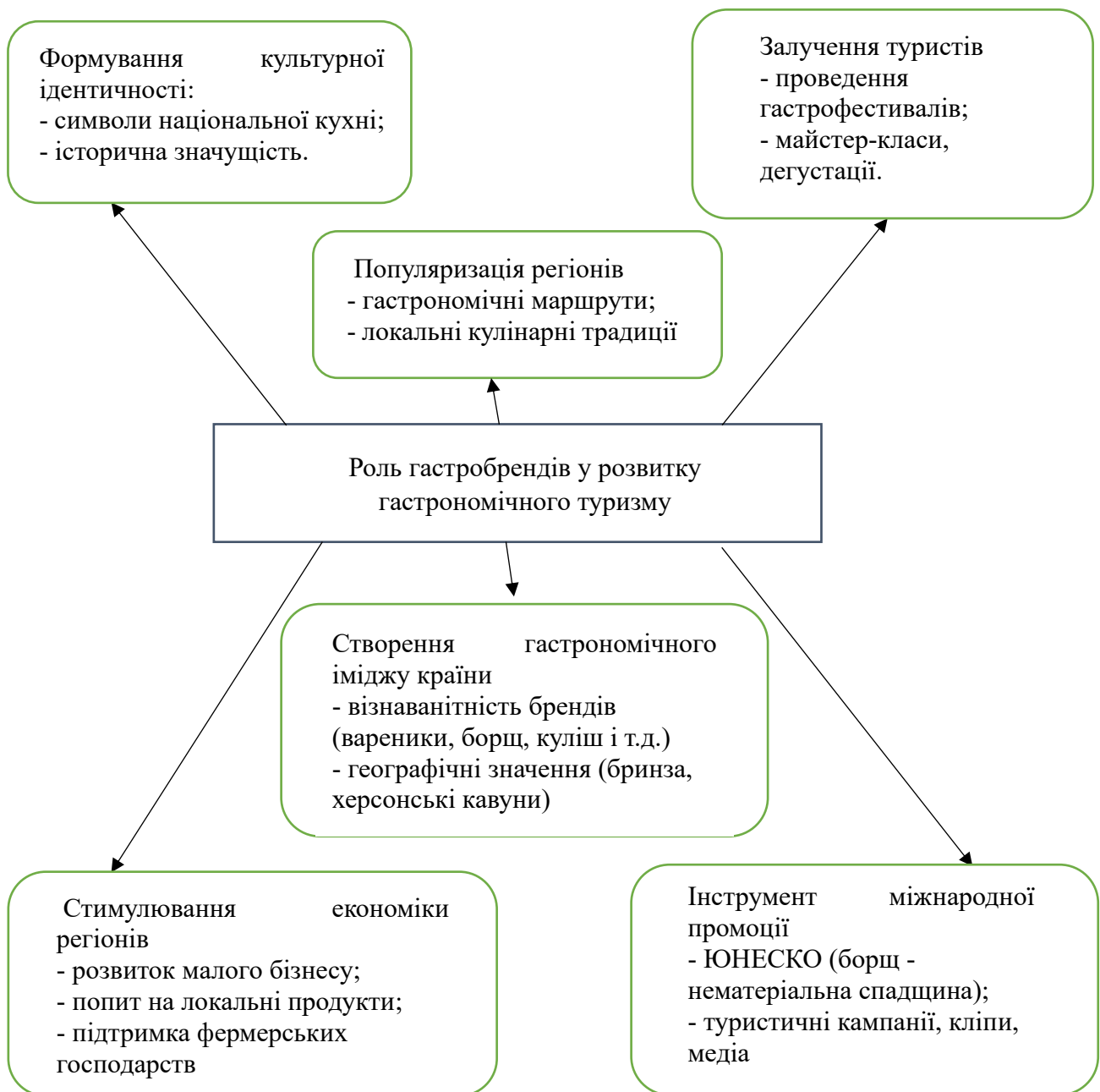


Рис. 2.2. Роль гастробрендів у розвитку гастрономічного туризму

Джерело [8, 15, 7]

Схема ілюструє роль гастрономічного бренду дестинації у розвитку туризму. Гастробренд у свою чергу стає важливим інструментом для просування дестинації як туристичного об'єкта [2]. Він впливає на привабливість регіону, стимулює розвиток гастрономічного туризму, стимулює розвиток гастрономічного туризму, підтримує місцевих виробників та бізнес, сприяє зростанню економіки та популяризації місцевої культури.

Важливу роль у цьому процесі відіграють географічні зазначення – вони засвідчують автентичність продукту, пов'язують його із конкретним місцем походження та підвищують його унікальність в очах туристів. [7]

Унікальні гастрономічні бренди, які є частиною національної кухні України, відіграють важливу роль у формуванні туристичних маршрутів та розвитку гастрономічного туризму. Від таких страв, як борщ, вареники, куліш, гуцульські страви та сало, до рибних делікатесів півдня України, кожна з них є не лише кулінарним надбанням, а й важливою складовою культурної ідентичності кожного регіону. Включення цих страв у туристичні маршрути дозволяє не лише популяризувати національну кухню, але й сприяє розвитку місцевих економік, збереженню традицій та створенню нових можливостей для туризму в Україні.

2.3. Розвиток гастрономічних фестивалів та ярмарок як інструменту популяризації регіональної кухні серед вітчизняних та закордонних туристів

Гастрономічні ярмарки та фестивалі є досить важливою складовою розвитку гастрономічного туризму, оскільки поєднують нашу спадщину та традиційну кухню. Їх існування допомагає нам залучати туристів та іноземців відчувати український смак та життя, створенню туристичних продуктів та відповідно привабливість наших регіонів, тому й зростає розвиток гастрономічного туризму.

Гастрономічні фестивалі надають велику змогу презентувати туристам унікальні українські страви та напої певного регіону, які підкреслюють їхню автентичність і значення у формуванні національної ідентичності. Вони є важливим елементом культурної спадщини, сприяючи її збереженню та відродженню.

Вони є ефективними засобами популяризації регіональної кухні та залучення туристів. Сприяють не лише збереженню традиційних кулінарних практик, але ще й їхній адаптації до сучасних вимог споживачів. Такі заходи дозволяють туристам познайомитися з автентичними стравами, локальними продуктами та традиціями їхнього приготування, що робить їх важливим елементом туристичної привабливості регіону.

Гастрономічні фестивалі можуть бути різних форматів: від невеликих локальних заходів до масштабних міжнародних подій, що збирають учасників з різних країн. Наприклад, у Європі популярними є фестивалі сиру у Франції, фестивалі пива в Німеччині та винні фестивалі в Італії. В Україні також активно розвивається ця сфера, що сприяє збільшенню туристичних потоків. Наприклад, фестиваль «Галицька дефіляда» у Тернополі, «Сирний фестиваль» у Львові та «Закарпатське божоле» приваблюють як внутрішніх, так і закордонних гостей.

Гастрономічні події приваблюють як наших відвідувачів, так і туристів з інших регіонів та країн. Це допомагає розвивати економіку регіонів через підвищення попиту на готельно-ресторанні послуги, транспорт, сувенірну продукцію та місцеві гастрономічні товари. Карта кількості гастрономічних фестивалів представлена на рис. 2.3.

Проведення масштабних гастрономічних заходів сприяє просуванню України як туристично привабливої держави. Наприклад, відомі українські гастрономічні фестивалі можуть згадуватись у міжнародних туристичних рейтингах і стають впізнаваними брендами.



Рис. 2.3. Кількість гастрономічних фестивалів по регіонах України (до початку 2022 р.)

Джерело:[35]

Значну роль у розвитку гастрономічних фестивалів відіграє активне використання маркетингових стратегій. Соціальні мережі, блоги та відеоконтент допомагають поширювати інформацію про подію, залучати нову аудиторію та створювати позитивний імідж регіону.

Загалом гастрономічні фестивалі та ярмарки є потужним інструментом популяризації регіональної кухні, який сприяє розвитку туризму, підтримці місцевих виробників і збереженню національної кулінарної спадщини. [35]

Фестивалі та ярмарки створюють платформу для місцевих виробників харчової продукції та фермерських господарств. Вони можуть не лише представити свої товари широкій аудиторії, а ще знайти партнерів для співпраці.

Гастрономічні фестивалі та ярмарки стали важливим елементом туристичної індустрії, сприяючи популяризації місцевої кухні, збереженню кулінарних традицій та залученню туристів. Вони виступають платформами для культурного обміну, економічного зростання та розвитку регіонів.

Найкращі гастрономічні фестивалі світу представлено у табл. 2.1

Таблиця 2.1.

Найкращі гастрономічні фестивалі світу

№	Назва фестивалю	Термін (орієнтовно)	Місце
1	2	3	4
1	Піццафест	29 травня - 7 червня	Неаполі (Італія)
2	Октоберфест	19 вересня - 4 жовтня	Мюнхені (Німеччина)
3	Фестиваль бекону	18 квітня	Сакраменто (США)
4	Салон шоколаду	7-9 лютого	Париж (Франція)
5	Фестиваль пельменів	25 червня	Гон-Конг (Китай)
6	Національний фестиваль вишні	4 - 11 липень	Траверс-Сіті (США)
7	Фестиваль оселедця	10 квітня	Копенгаген (Данія)
8	Вегетаріанський фестиваль	16-25 жовтня	Пукет (Тайланд)
9	Національний фестиваль вуличної їжі	Листопад-грудень	Нью-Делі (Індія)
10	Фестиваль гурманів Санкт-Моріца	8 березня - 14 березня	Санкт-Моріц (Швейцарія)
11	Мельбурнський фестиваль їжі і вина	Березень	Мельбурн (Австралія)
12	Вино і їжа в Новому Орлеані	18 - 22 березень	Новий Орлеан (США)
13	Фестиваль омарів в штаті Мен	29 липня - 2 серпня	Мен (США)
14	Святкування гігантського омлету	7 і 8 листопада	Бесьєр (Франція)
15	Млинцеві перегони	25 лютого	Лондон (Великобританія)

Джерело: [41, 11, 35]

Роль гастрономічних фестивалів у розвитку туризму

1. Популяризація локальних страв - гастрономічні події сприяють збереженню кулінарної спадщини та знайомству з унікальними стравами різних регіонів.

2. Економічний ефект - фестивалі залучають як місцевих мешканців, так і іноземних туристів, що стимулює розвиток малого бізнесу, сфери гостинності та громадського харчування.

3. Культурний обмін - такі заходи дозволяють ділитися традиціями, кулінарними техніками та гастрономічними особливостями між країнами.

4. Залучення інвесторів та бізнесу - гастрономічні фестивалі приваблюють рестораторів, шеф-кухарів, виробників продуктів та інвесторів, що сприяє розвитку гастрономічного сектору.

5. Формування гастрономічних брендів - регіони можуть створювати унікальні бренди своєї кухні, що сприяє збільшенню туристичних потоків

Гастрономічний туризм став невід'ємною частиною туристичного ринку. Завдяки фестивалям:

- зростає кількість відвідувачів у регіонах - туристи приїжджають не лише заради фестивалів, а й знайомляться з культурою країни;
- розвивається локальна економіка - збільшується попит на готелі, ресторани, сувенірну продукцію;
- зберігаються національні традиції - кулінарна спадщина передається наступним поколінням;
- з'являються нові гастрономічні тренди - фестивалі стають платформами для представлення інновацій у кулінарії.

Участь у гастрономічних фестивалях дозволяє іноземним туристам глибше зануритися в українську культуру, що сприяє формуванню позитивного іміджу країни на міжнародній арені.

Гастрономічні фестивалі та ярмарки є потужним інструментом економічного розвитку, оскільки сприяють активізації місцевого бізнесу, залученню туристичних потоків та створенню нових робочих місць. Вони не лише популяризують регіональну кухню, а й стають каталізатором для розвитку малого та середнього підприємництва в сфері громадського харчування, сільського господарства та ремісництва.

Розвиток місцевого бізнесу завдяки гастрономічним заходам

Фестивалі гастрономії створюють попит на локальні продукти, стимулюючи виробників до збільшення обсягів виробництва та розширення асортименту. Наприклад, місцеві фермери, сировари, винороби та пивовари

отримують можливість представити свою продукцію широкій аудиторії, що підвищує їхню конкурентоспроможність та сприяє зростанню прибутків.

Ресторани, кафе також виграють від таких заходів, оскільки вони можуть розширити свою клієнтську базу, презентуючи унікальні страви та залучаючи нових відвідувачів. Крім того, гастрономічні фестивалі стають майданчиком для співпраці між рестораторами, постачальниками та туристичними компаніями, що призводить до розвитку гастрономічних турів і спеціальних дегустаційних програм.

Гастрономічні фестивалі також мають значний вплив на рівень зайнятості в регіонах, оскільки створюють додаткові робочі місця. Наприклад, під час проведення великих заходів виникає потреба в тимчасовій зайнятості для:

- організаторів заходу: координаторів, менеджерів з логістики та маркетингу;
- працівників сфери обслуговування: офіціантів, кухарів, барменів, продавців сувенірної продукції;
- аніматорів та артистів: музикантів, ведучих, фольклорних колективів, які створюють культурну програму фестивалю;
- волонтерів та екскурсоводів, які допомагають гостям фестивалю орієнтуватися на локаціях.

Таким чином, гастрономічні заходи сприяють не лише короткостроковому працевлаштуванню, а й можуть стати поштовхом для розвитку кар'єри в гастрономічному та туристичному секторах.

Аби в подальшому розвиток гастрономічного туризму в Україні значно зростав, варто приділити увагу таким аспектам:

1. Інтеграція гастрономічних фестивалів у туристичні маршрути. Включення гастрономічних подій у загальні туристичні програми (екскурсії, культурні подорожі) це підвищить їхню привабливість для туристів.

2. Онлайн-просування. Сучасне використання соціальних мереж, веб-платформ та мобільних додатків для популяризації фестивалів дозволить залучити значно більшу кількість туристів.

3. Міжнародна співпраця. Організація спільних гастрономічних заходів із зарубіжними партнерами (наприклад, гастрономічні дні французької, грузинської або італійської кухні в Україні) це сприятиме розширенню туристичних зв'язків.

Гастрономічні фестивалі не лише приваблюють туристів своєю унікальною кухнею, а й можуть стати частиною ширшого туристичного продукту. Вони часто поєднуються з дегустаційними маршрутами, гастрономічними турами та культурними екскурсіями, що дозволяє гостям глибше познайомитися з кулінарними традиціями регіону.

Гастрономічні фестивалі можуть бути основним акцентом у туристичному маршруті або ж доповнювати його, збагачуючи досвід мандрівників. Деякі туристичні компанії пропонують спеціальні гастротури, які включають:

- відвідування гастрономічного фестивалю (дегустації, кулінарні майстер-класи, презентації від шеф-кухарів);
- тури виноробнями та пивоварнями (дегустації локальних напоїв, знайомство з технологією виробництва);
- екскурсії по місцевих фермах (сирні ферми, пасіки, органічні господарства);
- гастрономічні прогулянки містом (відвідування знакових ресторанів, ринків, історичних кав'ярень);

Такий формат подорожей дозволяє не лише скуштувати регіональні делікатеси, а й дізнатися про їх походження та особливості приготування.

Приклади міст і регіонів, які організовують гастрофестивалі та кулінарні екскурсії

У багатьох країнах світу гастрономічні фестивалі доповнюються тематичними туристичними маршрутами, що робить їх ще привабливішими для мандрівників:

- Франція (Ліон, Бордо, Прованс) - винні та сирні дегустаційні тури поєднуються з фестивалями вина, такими як Fete des Vins de Bordeaux;

- Італія (Тоскана, Парма, Альба) - трюфельні фестивалі (наприклад, Alba Truffle Fair) доповнюються турами на ферми, де вирощують трюфелі, та відвідуванням локальних ресторанів.
- Іспанія (Валенсія, Сан-Себастьян) - поєднання фестивалів паельї, тапас і морепродуктів із кулінарними майстер-класами та дегустаціями;
- Німеччина (Мюнхен, Кельн) - Октоберфест є частиною великого гастрономічного маршруту, що включає пивні тури та традиційні баварські ресторани;
- Україна (Закарпаття, Львів, Одеса, Полтава) - гастрономічні фестивалі вареників, борщу, вина, сиру та меду доповнюються локальними кулінарними турами. Наприклад, у Львові популярні кавові та шоколадні тури, які гармонійно поєднуються з тематичними ярмарками.

Таким чином, гастрономічні фестивалі та ярмарки відіграють важливу роль у розвитку регіонального та національного туризму. Вони не лише сприяють збереженню кулінарної спадщини, але й створюють нові можливості для економічного зростання та міжнародного позиціонування України як привабливої гастрономічної дестинації.

Залучення туристів до таких заходів підсилює культурний діалог, формує позитивний імідж країни та стимулює розвиток туристичної інфраструктури. Завдяки гастрономічним подіям відбувається активізація малого та середнього бізнесу, зростає попит на локальні продукти, що сприяє розвитку фермерських господарств, виноробства, бджільництва та інших харчових галузей.

Висновки до розділу 2

Гастрономічна спадщина України є однією з важливих складових культурної ідентичності країни. Вона відображає багатство історії та різноманітність традицій кожного регіону, що робить її потужним інструментом для розвитку туризму. Від таких страв, як борщ, вареники, куліш, гуцульські

страви до дерунів - кожен регіон має свої кулінарні особливості, що є основою для формування туристичних маршрутів.

Гастрономія, як невід'ємна частина культурної спадщини, має великий потенціал для стимулювання гастрономічного туризму в Україні. Страви, такі як борщ, стали символами української кухні, і їхня популярність не тільки в Україні, а й за кордоном, це дозволяє створювати унікальні тури, що поєднують гастрономічні традиції з культурними та історичними об'єктами країни. Проведення гастрономічних фестивалів, таких як фестивалі борщу чи вареників, а також встановлення пам'ятників цим стравам, є важливими кроками у розвитку гастрономічного туризму, оскільки вони не лише приваблюють туристів, але й підвищують інтерес до місцевих традицій та культурної спадщини.

Включення таких унікальних страв у туристичні маршрути дозволяє не тільки популяризувати українську кухню, але й стимулювати розвиток місцевих економік. Ресторанна справа, виробництво місцевих продуктів, сироварні та фермерські господарства отримують нові можливості для розвитку завдяки підвищеному попиту на автентичну українську продукцію. Важливим аспектом є й підтримка місцевих ремесел, що відображають гастрономічні традиції, що в свою чергу сприяє збереженню культурної спадщини для майбутніх поколінь.

Не менш важливим є те, що гастрономічний туризм може стати ключовим фактором у підтримці національної ідентичності та формуванні позитивного іміджу України на міжнародній арені. Страви, які є символами української культури, такі як борщ, вареники, куліш чи гуцульські делікатеси, сприяють не лише розширенню туристичних маршрутів, але й активному просуванню країни як гастрономічного напрямку на світовій карті туризму.

Гастрономічна спадщина України має величезний потенціал для розвитку туризму, як в Україні, так і за її межами. Вона не тільки допомагає зберегти унікальні культурні традиції, але й сприяє розвитку місцевих економік, створюючи нові робочі місця та підвищуючи рівень життя у регіонах. Таким чином, гастрономічна спадщина є не лише важливою частиною культурної спадщини, а й невід'ємною складовою для сталого розвитку туризму в Україні.

РОЗДІЛ 3. ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ГАСТРОНОМІЧНОЇ СПАДЩИНИ ДЛЯ РОЗВИТКУ НАЦІОНАЛЬНОЇ ТУРИСТИЧНОЇ ІНДУСТРІЇ

3.1. Роль діджиталізації у популяризації гастрономічного туризму в Україні

Діджиталізація - це процес переходу від традиційних методів ведення бізнесу, управління та надання послуг до використання цифрових технологій. Вона включає в себе впровадження комп'ютерних систем, програмного забезпечення, інтернет-технологій та мобільних додатків для полегшення та вдосконалення різних процесів у суспільному та економічному житті. Вона охоплює всі аспекти діяльності: від автоматизації виробництва до створення цифрових платформ для комунікацій, маркетингу, продажів, навчання та інших сфер [12].

У контексті туризму та гастрономії діджиталізація включає в себе такі складові як:

1. Інтернет-платформи для бронювання та продажу турів: сайти, мобільні додатки та інші онлайн-ресурси для планування подорожей, включаючи гастрономічні маршрути.
2. Цифровий маркетинг: використання соціальних мереж, SEO, контекстної реклами для популяризації гастрономічних подій, фестивалів, ресторанів та місцевих страв.
3. Віртуальні тури та онлайн-досвід: завдяки технологіям віртуальної реальності (VR) та доповненої реальності (AR) можна віртуально «відвідати» ресторани, побачити процес приготування традиційних страв або участь у гастрономічних фестивалях.
4. Використання даних та аналітики: за допомогою цифрових платформ можна збирати і аналізувати дані про переваги туристів, їхні запити, щоб оптимізувати пропозицію гастрономічних турів і страв.

Діджиталізація є одним із основних інструментів розвитку сучасного туризму, зокрема гастрономічного. В Україні, зокрема, вона відіграє важливу

роль у популяризації гастрономічних маршрутів, фестивалів та регіональних кухонь серед як вітчизняних, так і закордонних туристів [3].

Впровадження новітніх технологій дозволяє значно підвищити ефективність реклами, полегшити доступ до інформації про гастрономічні заходи, а також забезпечити інноваційні формати для взаємодії з туристами.

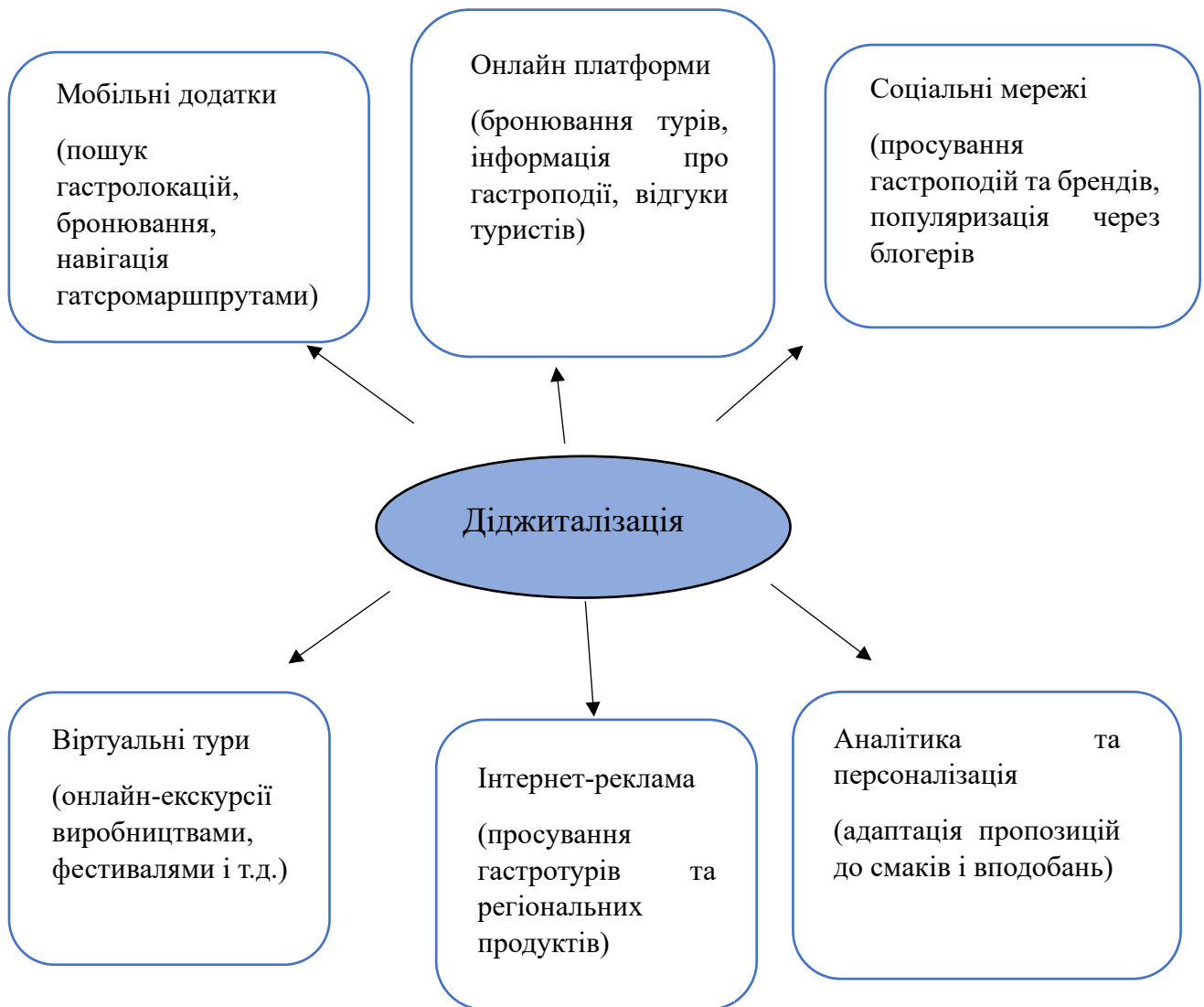


Рис. 3.1. Ключові канали діджиталізації гастропадщини

Джерело [12]

На схемі зображено основні канали діджиталізації, які сприяють популяризації гастрономічного туризму. Застосування нижче перелічених рекомендацій, дозволяє ефективно просувати регіональні гастрономічні продукти та залучати нових туристів.

Декілька з рекомендацій та прикладів для просування:

1. Просування через соціальні мережі та веб-сайти

В епоху цифрових технологій соціальні мережі стали основним та популярним каналом для просування гастрономічних подій та туризму. Платформи такі як Instagram, Facebook, YouTube, а також TikTok дозволяють туристам ознайомлюватися з інформацією про місцеві страви, традиції та взагалі які відбуваються події, не виходячи з дому. Створення контенту, зокрема відеотурів, постів, блогів і прямої трансляції заходів, добре підвищує інтерес до гастрономічних фестивалів та традиційних кухонь України серед іноземних туристів.

За допомогою соціальних медіа можна також створювати та популяризувати хештеги, які супроводжують гастрономічні фестивалі чи події (наприклад, #GastronomyUkraine, #TasteUkraine і т.д.). Вони дозволяють створювати спільноти людей, зацікавлених у гастрономічному туризмі, а також ефективно взаємодіяти з аудиторією, організовувати конкурси та акції, що залучають більше відвідувачів.

2. Мобільні додатки та онлайн-платформи

Розвиток мобільних додатків є важливим елементом діджиталізації гастрономічного туризму. У туристичних мобільних додатках, таких як TripAdvisor, Google Maps, можна знайти не тільки рейтинги ресторанів і кафе, але й оголошення про гастрономічні фестивалі та події в конкретних регіонах. Для створення туристичних маршрутів, пов'язаних із місцевими стравами, розробляються інноваційні інтерактивні карти, що дозволяють подорожуючим знаходити цікаві гастрономічні місця, а також дізнаватися про ресторани, які спеціалізуються на традиційних українських стравах.

Також можливість забронювати участь у гастрономічних фестивалях та турах через спеціалізовані онлайн-платформи робить процес планування та бронювання більш зручним і доступним для туристів. Це сприяє залученню більшої кількості гостей з різних куточків країни та світу.

3. Віртуальні гастрономічні тури та онлайн-трансляції

Через глобалізацію та постійну зміну умов подорожей (наприклад, пандемія COVID-19 або воєнний стан в Україні через що, не всі регіони можуть дозволити собі подорож в будь-який куточок світу) віртуальні тури стали популярним інструментом для залучення туристів до гастрономічних подій. Багато організаторів гастрономічних фестивалів та екскурсій у Україні стали транслювати їх онлайн, пропонуючи відвідувачам з інших країн можливість «відвідати» захід через інтернет, дізнатися про традиційні страви, рецепти та кулінарні техніки.

Віртуальні гастрономічні тури також надають можливість проводити майстер-класи з приготування українських страв або дегустації, що може стати основою для подальшого зацікавлення гастрономічним туризмом в Україні. Цей формат також дозволяє залучати більше людей, які не можуть особисто відвідати події.

4. Інтернет-реклама та стратегічні партнерства

Інтернет-реклама є потужним інструментом для популяризації гастрономічного туризму в Україні. Використання контекстної реклами в пошукових системах, банерної реклами на тематичних платформах, а також колаборацій з блогерами та інфлюенсерами допомагає привертати увагу до гастрономічних подій і маршрутів серед широкої аудиторії.

Такі партнерства з популярними туристичними сайтами чи гастрономічними блогами дозволяють розширити аудиторію та вивести гастрономічні події на міжнародний рівень. Це відкриває нові можливості для міжнародного маркетингу та сприяє розвитку туристичних потоків в Україні.

Щоб успішно використовувати можливості діджиталізації у розвитку гастрономічного туризму в Україні, важливо впроваджувати кілька ключових кроків для підвищення ефективності існуючих технологічних рішень та створення нових.

Рекомендації для подальшого розвитку діджитал-інструментів просування гастроспадщини і розвитку гастрономічного туризму:

1. Створення та розвиток інтерактивних онлайн-платформ для гастрономічного туризму

Один із найбільш перспективних напрямків розвитку гастрономічного туризму в Україні - це створення спеціалізованих онлайн-платформ, які надають користувачам інтерактивну можливість знайомитися з гастрономічними подіями, маршрутами та гастрономічними продуктами країни. Такі платформи повинні бути доступні для іноземних туристів, з можливістю вибору меню різними мовами, в тому числі англійською та іншими популярними мовами.

Крім того, платформи можуть включати інтерактивні карти, де туристи можуть планувати свої маршрути по гастрономічних локаціях, отримуючи інформацію про ресторани, фермерські ринки, ферми та гастрономічні фестивалі, доступні на певну дату. Це дозволить зручніше і швидше знайти потрібну інформацію, що стане особливо корисним для іноземних гостей, які планують подорожі по Україні.

2. Розвиток мобільних додатків для гастрономічних турів

Мобільні додатки мають великий потенціал у просуванні гастрономічного туризму. Для підвищення зацікавленості та зручності планування гастрономічних подорожей в Україні варто створювати додатки, які поєднуюватимуть функції бронювання квитків на фестивалі, ресторанних резервацій, а також надаватимуть користувачам можливість ознайомитися з популярними гастрономічними маршрутами країни.

Завдяки таким додаткам туристи зможуть отримувати детальну інформацію про місцеві страви, їх походження, рецепти та методи приготування. Це дозволить не тільки отримати інформацію під час подорожі, але й стимулюватиме зацікавленість до української кухні серед міжнародної аудиторії.

3. Інтеграція технологій доповненої реальності (AR) для гастрономічних подій

Технологія доповненої реальності (AR) має величезний потенціал для вдосконалення досвіду гастрономічних турів. Наприклад, під час участі у гастрономічних фестивалях чи майстер-класах туристи можуть використовувати

додатки з AR для отримання додаткової інформації про страви, їхні історії, рецепти та процес приготування. Інтерактивні елементи, які з'являються на екрані смартфона або планшета, дозволяють глибше зануритися у кулінарну культуру певного регіону.

Наприклад, під час відвідування фермерського ринку чи ресторану турист може за допомогою AR побачити віртуальні інтерфейси, які розповідають про вирощування продуктів, історію рецепту або пропонують варіанти приготування страви. Це дозволяє значно покращити враження від гастрономічного туризму та зробити його більш інтерактивним і освітнім.

4. Спільні проекти з міжнародними партнерами

Для розширення впливу гастрономічного туризму за межами України варто укладати партнерства з іншими країнами для проведення спільних гастрономічних подій. Організація спільних фестивалів, гастрономічних днів та турів з країнами, які мають сильну гастрономічну репутацію, такими як Італія, Франція, Греція чи Туреччина, допоможе залучити більше туристів і сприятиме культурному обміну.

Участь українських кухарів у міжнародних гастрономічних виставках та фестивалях дозволяє представити національну кухню світовій аудиторії, що підвищує її популярність та інтерес до гастрономічного туризму в Україні.

5. Онлайн-платформи для організації гастрономічних турів

Діджиталізація значно спрощує організацію гастрономічних турів по Україні. Онлайн-платформи, які дозволяють організувати гастрономічні маршрути для іноземних і вітчизняних туристів, стали важливим елементом розвитку цієї галузі. За допомогою таких платформ туристи можуть вибирати та бронювати тури, які включають в себе відвідування локальних фермерських ринків, ресторанів, виноробень, пивоварень, а також участь у гастрономічних фестивалях. Це забезпечує прозорість і зручність у плануванні подорожей та робить гастрономічний туризм доступнішим для широкої аудиторії.

Для туристів, які не можуть фізично відвідати Україну, такі онлайн-тури можуть бути організовані в форматі віртуальних екскурсій та майстер-класів.

Наприклад, майстер-класи по приготуванню українських страв або віртуальні дегустації українських вин можуть стати привабливими для іноземців, що дозволяє значно розширити охоплення потенційних клієнтів.

6. Віртуальні гастрономічні фестивалі

Враховуючи розвиток пандемії та обмеження на подорожі, віртуальні гастрономічні фестивалі стають все популярнішими. У цьому форматі гастрономічні події проводяться в онлайн-режимі, де учасники можуть долучатися з будь-якої точки світу. Віртуальні гастрономічні фестивалі включають живі трансляції приготування страв, інтерв'ю з кухарями та культурними експертами, інтерактивні дегустації та інші елементи, що дозволяють насолоджуватися гастрономією без необхідності фізично перебувати на заході.

Це також дозволяє Україні представити свої традиційні страви на світовій арені, не чекаючи, поки іноземні туристи приїдуть до нас. Віртуальні гастрономічні фестивалі можуть стати важливим інструментом популяризації української культури та гастрономії на міжнародному рівні.

7. Використання соціальних мереж для просування гастрономічних подій

Соціальні мережі (Instagram, Facebook, YouTube) стали важливими інструментами для популяризації гастрономічного туризму в Україні. Завдяки візуальній складовій таких платформ можна легко демонструвати красу українських страв, кулінарні традиції, атмосферу гастрономічних фестивалів, що привертає увагу туристів і створює позитивний імідж країни.

Місцеві виробники, ресторани та організатори фестивалів можуть активно просувати свої продукти через соціальні мережі, створюючи ефект вірусного маркетингу, завдяки чому збільшується впізнаваність та привабливість української гастрономії на міжнародному ринку. Рецепти, фотогалереї, відео та історії гастрономічних подій можуть зацікавити користувачів і надихнути їх на подорожі до України.

Ці канали безпосередньо сприяють розвитку гастрономічного туризму, оскільки вони:

1. Забезпечують доступ до інформації, тобто турист може легко знайти гастрономічні маршрути, ресторани з автентичною кухнею, фестивалі чи локальні продукти за допомогою мобільних додатків і онлайн платформ.

2. Формують мотивацію до подорожей.

Через соціальні мережі та інтернет-рекламу люди бачать яскравий візуальний контент : традиційні страви, кулінарні шоу, атмосферу місцевих ринків, що викликає бажання спробувати особисто.

3. Створюють зручність і доступність.

Бронювання дегустацій, участь у фестивалях або навіть віртуальні гастротури - усе це можливо онлайн. Це особливо актуально для іноземних туристів.

4. Підвищують конкурентоспроможність регіонів.

Регіони можуть будувати цифрові бренди навколо своєї гастронадщини, залучаючи туристів не лише фізично, а й через онлайн-присутність.

Також варто відзначити використання "інфлюенсерів" або блогерів, які спеціалізуються на гастрономії та туризмі. Вони можуть проводити огляди, демонструючи привабливість українських гастрономічних фестивалів і традицій. Таким чином, через соціальні медіа можна залучити велику аудиторію, в тому числі молодь, яка активно користується інтернетом.

Отже, діджиталізація має важливу роль у розвитку гастрономічного туризму в Україні, покращуючи доступ до інформації та спрощуючи планування подорожей. Використання онлайн-платформ, мобільних додатків, віртуальних турів та соціальних мереж допомагає популяризувати українську кухню та гастрономічні події серед туристів. Технології, як доповнена реальність, відкривають нові можливості для глибшого знайомства з гастрономією країни. Діджиталізація є потужним інструментом для залучення нових туристичних потоків та розвитку гастрономічних маршрутів в Україні.

3.2. Створення гастрономічних кластерів як способу інтеграції місцевих підприємств у туристичну галузь

Гастрономічні кластери - це ефективний інструмент інтеграції місцевих підприємств у туристичну індустрію. Вони сприяють збереженню кулінарної спадщини, розвитку гастрономічного туризму. У сучасному світі гастрономія є не лише важливою складовою туристичного досвіду, а й потужним інструментом маркетингу територій, створюючи унікальні туристичні продукти та підвищуючи привабливість регіону для вітчизняних та міжнародних мандрівників [42].

Гастрономічний кластер - це кооперація різних учасників туристичного та гастрономічного ринку: ресторанів, фермерів, виробників продуктів, туристичних операторів, муніципалітетів, культурних установ тощо. Його основна мета - підвищення туристичної привабливості регіону та формування унікального гастрономічного бренду, розвиток гастрономічного туризму через об'єднання зусиль місцевих підприємств, створення комплексного туристичного продукту та його просування на внутрішньому та міжнародному ринку [32].

Основні функції гастрономічних кластерів:

- підвищення рівня співпраці між учасниками - формування спільних туристичних маршрутів, обмін досвідом та взаємна підтримка;
- створення єдиного бренду - позиціонування регіону як гастрономічної дестинації через маркетингові кампанії та фестивалі;
- розширення ринку збуту для локальних виробників - організація гастрономічних ярмарків, співпраця з ресторанами та туристичними агентствами;
- інтеграція цифрових технологій - впровадження мобільних додатків, онлайн-платформ для бронювання гастрономічних турів та замовлення продукції.

Учасниками гастрономічного кластеру є різноманітні суб'єкти, які сприяють розвитку гастрономічного туризму та інтеграції місцевих підприємств у туристичну галузь [42]. До основних учасників кластеру можна віднести:

1. Ресторани та кафе - місця, де туристи можуть спробувати традиційні страви місцевої кухні. Ресторани є ключовими елементами гастрономічного кластеру, оскільки вони безпосередньо впливають на досвід туристів.

2. Фермерські господарства - місцеві виробники продуктів харчування, які постачають свіжі, органічні та традиційні продукти для ресторанів і кафе, що є основою гастрономічного досвіду туристів.

3. Місцеві виробники продуктів - підприємства, що займаються виробництвом місцевих делікатесів або інших гастрономічних виробів, таких як сири, вино, мед, спеції тощо.

4. Туристичні агенції - організації, що займаються розробкою та пропонують туристичні маршрути, включаючи гастрономічні тури та екскурсії до ресторанів, фермерських господарств і місцевих виробників.

5. Місцева влада - органи місцевого управління, які займаються підтримкою та розвитком інфраструктури, організацією заходів і фестивалів, забезпеченням сприятливих умов для розвитку гастрономічного туризму.

6. Місцеві громадські організації та асоціації - організації, що можуть здійснювати підтримку і просування гастрономічних ініціатив, координувати співпрацю між учасниками кластеру, брати участь у розробці політики гастрономічного туризму.

7. Інвестори та бізнес-партнери - приватні та державні інвестори, які фінансують розвиток гастрономічного туризму, сприяють модернізації інфраструктури, реалізації проектів кластеру та впровадженню нових технологій.

Роль та функції цих учасників описано в табл. 3.2.

Ці учасники працюють разом для створення єдиної гастрономічної екосистеми, яка приваблює туристів, підвищує конкурентоспроможність регіону та забезпечує сталий розвиток місцевої економіки.

Таблиця 3.1.

Учасники гастрономічного кластеру, їх роль та функції

Учасник	Роль та функції
1	2
Ресторани та кафе	Забезпечують туристів місцями для споживання місцевої кухні, формують гастрономічний досвід туристів
Фермерські господарства	Постачають органічні, місцеві продукти для ресторанів та кафе, підтримують традиційне виробництво
Місцеві виробники продуктів	Виготовляють місцеві делікатеси та інші спеціалізовані продукти (сири, вино, мед тощо)
Туристичні агенції	Розробляють гастрономічні тури, організовують екскурсії по місцевих ресторанах та фермерських господарствах
Місцева влада	Підтримує розвиток інфраструктури, організовує гастрономічні фестивалі та заходи, сприяє розвитку туризму
Місцеві громадські організації	Координують співпрацю між учасниками кластеру, допомагають у просуванні гастрономічних ініціатив
Інвестори та бізнес-партнери	Забезпечують фінансування для розвитку гастрономічного туризму та впровадження нових технологій

Джерело [42]

Приклад успішного кластерного підходу

У Європі існує багато успішних гастрономічних кластерів, які можуть слугувати прикладом для України. Наприклад, у Франції кластери виноробства та сирного виробництва стали невід'ємною частиною туристичних маршрутів. В Італії гастрономічні кластери просувають локальні страви, такі як паста, оливкова олія та трюфелі.

В Україні створення таких кластерів може базуватися на регіональних особливостях:

- Закарпаття - кластер виноробства та сирів;
- Львівщина - кластер кави, шоколаду та пивоваріння.

Незважаючи на перспективність гастрономічних кластерів, їх створення в Україні стикається з певними труднощами:

- відсутність державної підтримки та фінансування;

- низька інтеграція між представниками туристичного бізнесу та виробниками продуктів;
- недостатня маркетингова стратегія для просування українських гастрономічних регіонів.

Для вирішення цих проблем необхідно:

1. Запровадити державні програми підтримки гастрономічних кластерів - субсидії, податкові пільги для учасників.
2. Розвивати інфраструктуру - покращити транспортне сполучення, створити спеціалізовані туристичні маршрути.
3. Підвищити рівень цифровізації - створення мобільних додатків для навігації та бронювання гастротурів.
4. Популяризувати українську гастрономію на міжнародному рівні - участь у виставках, фестивалях, співпраця з іноземними туристичними агентствами.

Ключові переваги створення гастрономічних кластерів:

1. Сприяння взаємодії між підприємствами: кластери сприяють тіснішій співпраці між ресторанами, фермерами, виноробами, виробниками традиційних продуктів та іншими підприємствами. Взаємодія допомагає підвищити якість послуг і знижує витрати на маркетинг, оскільки спільне просування через один бренд чи платформу значно ефективніше.
2. Покращення туристичного досвіду: гастрономічні маршрути та події, організовані в рамках кластерів, пропонують туристам більш глибокий досвід місцевої культури. Туристи можуть не лише насолоджуватися стравами, але й ознайомлюватися з процесом їх приготування, відвідувати ферми та місця виробництва, що робить їх подорожі більш автентичними та незабутніми.
3. Підвищення привабливості регіонів: завдяки гастрономічним кластерам, навіть менш відомі регіони можуть стати популярними серед туристів. Просування місцевих страв та особливостей кулінарної спадщини через кластерні ініціативи сприяє розвитку місцевої економіки та створенню нових робочих місць у сфері туризму.

4. Маркетингові можливості: гастрономічні кластери можуть стати платформою для проведення фестивалів, дегустацій, майстер-класів та інших заходів, які привертають туристів з різних куточків світу. Це також дозволяє здійснювати спільну рекламу та просування через інтернет, соціальні медіа та інші канали, залучаючи більше клієнтів.

5. Економічний ефект: Створення гастрономічних кластерів сприяє розвитку місцевої економіки. Завдяки інтеграції різних підприємств у туристичну галузь зростає попит на місцеві продукти, послуги, а також інфраструктуру, що забезпечує більш сталий розвиток регіону.

У світі існують інші успішні приклади гастрономічних кластерів, зокрема в Італії (наприклад, Класичний винний шлях Тоскани) та Франції (Бургундія), де різні виробники та заклади об'єднуються для створення унікальних гастрономічних маршрутів. Ці приклади можуть бути адаптовані в Україні, що дозволить залучити міжнародних туристів і розвивати гастрономічний туризм на новому рівні.

Для ефективної реалізації гастрономічних кластерів в Україні необхідно врахувати та дотримуватись кільком ключовим аспектам:

1. Розвиток інфраструктури та партнерств. Важливо створити відповідну інфраструктуру для розвитку гастрономічних кластерів, включаючи туристичні маршрути, точки продажу місцевих продуктів, ресторани та кафе. Також важливо встановлювати партнерства з місцевими адміністраціями, туристичними агентствами та іншими учасниками туристичної індустрії для забезпечення сталого розвитку та просування.

2. Навчання та підвищення кваліфікації підприємців. Для успішного розвитку гастрономічних кластерів необхідно забезпечити підтримку підприємців. Це може включати організацію тренінгів для власників ресторанів, фермерів, гідів, маркетологів та інших учасників кластеру з питань гастрономічного туризму, міжнародних стандартів обслуговування та ефективного маркетингу.

3. Поширення інформації та промоція

Важливо інвестувати у маркетинг і рекламні кампанії для популяризації гастрономічних кластерів, як на місцевому, так і на міжнародному рівнях. Це можуть бути онлайн-платформи, соціальні мережі, туристичні портали, співпраця з інфлюенсерами та організація медіа-кампаній, що включають відео, статті та блоги, які популяризують українську гастрономію.

4. Підтримка державного рівня та залучення інвестицій. Успіх гастрономічних кластерів вимагає підтримки на рівні місцевих органів влади та держави. Це може бути у вигляді грантів, субсидій для малих підприємств, розробки спеціальних податкових пільг або створення умов для залучення інвестицій. Спільні проекти з міжнародними організаціями також можуть сприяти розвитку гастрономічних кластерів.

5. Участь у міжнародних гастрономічних подіях та фестивалях. Українські гастрономічні кластери повинні активно брати участь у міжнародних гастрономічних фестивалях, конкурсах та виставках, що дозволить просувати українську кухню і культуру за кордоном, привертаючи міжнародних туристів та інвесторів.

Отже, завдяки гастрономічним кластерам, регіони отримують можливість не лише просувати свою унікальну кухню, але й підвищувати рівень обслуговування та створювати нові робочі місця. Успішні приклади таких кластерів у Європі, а також ідеї для адаптації в Україні, демонструють значний потенціал для розвитку гастрономічного туризму в нашій країні.

Однак для ефективного розвитку гастрономічних кластерів необхідно вирішити низку проблем, зокрема, підвищити рівень співпраці між учасниками, поліпшити інфраструктуру та маркетинг, а також залучити інвестиції та підтримку з боку держави. Тільки за умови комплексного підходу та тісної співпраці між усіма сторонами можна досягти значних результатів і зробити гастрономічний туризм важливим фактором сталого розвитку регіонів України.

3.3. Розробка гастрономічних туристичних маршрутів

Гастрономічні туристичні маршрути - це спеціально розроблені подорожі, які об'єднують у собі відвідування ресторанів, фермерських господарств, виноробень, сироварень, фестивалів, майстер-класів та інших об'єктів гастрономічної спадщини. Вони сприяють розвитку регіонального туризму, підтримують локальний бізнес і підвищують інтерес до національної кухні.

Гастрономічні маршрути мають певні характерні риси, які роблять їх унікальними:

- культурний контекст - гастротуризм поєднує дегустацію страв із вивченням місцевої культури та традицій;
- автентичність - туристи можуть скуштувати страви, приготовані за старовинними рецептами та з локальних продуктів;
- локальна економіка - маршрути сприяють розвитку малих підприємств, що займаються виробництвом традиційної їжі та напоїв;
- досвідовий туризм - окрім дегустацій, маршрути часто включають майстер-класи, під час яких туристи можуть самостійно приготувати страви;
- сезонність - деякі гастрономічні подорожі прив'язані до певних подій або врожаїв (винний сезон, сезон полуниці, кавунів тощо) [47].

Типи гастрономічних маршрутів.

- винні маршрути - вони передбачають дегустації вин, екскурсії на виноробні, знайомство з технологією виробництва;
- сирні маршрути дозволяють туристам дізнатися про традиційне сироваріння, відвідати ферми та крафтові виробництва;
- маршрути традиційної української кухні - знайомлять туристів із регіональними особливостями кухні;
- кондитерські маршрути - присвячені традиційним десертам та випічці;
- фестивальні маршрути - подорожі, що включають відвідування гастрономічних фестивалів та ярмарків;

- маршрути крафтових продуктів - включають відвідування пекарень, пасік, крафтових пивоварень тощо.

Найвідоміші гастрономічні маршрути України представлено у табл. 3.2

Таблиця 3.2.

Приклади гастрономічних маршрутів в Україні

Назва маршруту	Регіон	Основні особливості
Дорога вина та смаку української Бессарабії	Одеська область	Відвідування виноробень, дегустація вин, локальна кухня
Сирний шлях Карпат	Закарпаття	Сироварні, дегустації, майстер-класи з виробництва бриндзі.
Полтавські смаколики	Полтавщина	Галушки, борщ, вареники, дегустації традиційних страв.
Закарпатська кухня	Закарпаття	Угорські страви, дегустації леквару, бограчу, домашнього вина
Фестиваль вареників	Полтава	Гастрономічний ярмарок, кулінарні конкурси.

Джерело [6, 47]

Розробка гастрономічних маршрутів передбачає комплексний підхід, що включає кілька етапів [6]:

1. Аналіз місцевих гастрономічних ресурсів: Ключовим етапом є вивчення місцевих продуктів, страв, традиційних рецептів і культури харчування. Важливо визначити, які унікальні гастрономічні продукти доступні у даному регіоні, чи є традиційні страви, які можна включити до маршруту. Наприклад, для Львова це можуть бути кавові дегустації, шоколадні майстер-класи, для Закарпаття - винні тури, для Полтавщини - гастрономічні маршрути, присвячені традиційним українським стравам.

2. Створення маршруту: Після визначення гастрономічних ресурсів потрібно спланувати сам маршрут. Це включає в себе вибір найбільш цікавіших гастрономічних локацій: ресторанів, фермерських господарств, ринків, виноробень, заводів з виробництва місцевих делікатесів. Окрім цього, важливо,

щоб маршрут був зручним для туристів з точки зору логістики - маршрути мають бути зв'язними та простими для пересування.

3. Визначення цільової аудиторії: Вибір цільової аудиторії є важливим аспектом у розробці гастрономічного маршруту. Це може бути сімейний туризм, молодіжні групи, екскурсанти або навіть гастрономічні експерти, які хочуть дізнатися більше про специфіку місцевих продуктів. Важливо врахувати, які саме групи туристів можуть бути зацікавлені у гастрономічних турах, що дозволяє зробити маршрут максимально привабливим.

4. Розробка інтерактивних елементів та освітніх програм: Крім традиційних гастрономічних зупинок, на маршрутах повинні бути інтерактивні елементи - майстер-класи з приготування місцевих страв, дегустації, лекції про історію страви чи продукту, а також зустрічі з виробниками та фермерами. Це створює більш глибокий і автентичний досвід для туриста, дозволяючи йому повністю зануритись у гастрономічну культуру.

Гастрономічний туризм це один із найдинамічніших напрямів сучасної туристичної індустрії. Він передбачає подорожі, основною метою яких є знайомство з національними кухнями, традиціями приготування страв, відвідування ринків, ресторанів, виноробень, ферм і фестивалів їжі. Такі маршрути дозволяють туристам не тільки скуштувати традиційні страви різних народів, а й поринути в культуру та історію регіону через його кулінарну спадщину.

Гастрономічний туризм розвивається завдяки зростанню інтересу до місцевих традицій, екологічних продуктів та унікальних кулінарних досвідів. Багато країн розробляють спеціалізовані тури, які включають майстер-класи з приготування страв, дегустації та знайомство з місцевими виробниками (табл. 3.3).

Таблиця 3.3.

Топ 7 популярних гастрономічних маршрутів світу

Країна	Популярні страви та напої	Гастрономічні особливості	Рекомендовані локації
Японія	Суші, роли, фугу, місо-суп, тофу, саке	Традиційна японська кухня	Токіо, Осака, Кіото
Франція	Фуа-гра, Буйабес, равлики, жаб'ячі лапки, французькі вина	Висока кухня, винні тури	Париж, Бордо, Ліон
Таїланд	Том ям, пад тай, каррі, смажені комахи	Гостара їжа, екзотичні інгредієнти	Бангкок, Чіангмай, Пхукет
Італія	Піца, паста, ризотто, тірамісу, лазанья	Регіональні відмінності в кухні	Рим, Неаполь, Болонья
Греція	Мусака, сувкалі, дзадзикі, грецьке вино	Середземноморська кухня, використання оливкової олії	Афіни, Крит, Салоніки
Іспанія	Паелья, хамон, тапас, сангрія	Поєднання морепродуктів і м'яса	Барселона, Мадрид, Валенсія
Мексика	Тако, буріто, гуакамоле, текіла	Гостра їжа, поєднання індіанських і європейських традицій	Мехіко, Пуебла, Гвадалахара

Джерело [21]

Розглянемо приклад створення гастрономічного маршруту для Львівщини, де кулінарна спадщина є однією з найзначніших складових регіональної ідентичності.

Місця зупинок на маршруті:

Ресторани та кафе: У Львові є численні кафе, де можна скуштувати традиційну каву та шоколад. Одним із таких місць є кафе «Копальня кави», де організовуються екскурсії та дегустації кави.

Музеї та фермерські ринки: Львівські ринки є місцем, де можна придбати місцеві продукти, включаючи органічні овочі, сири, мед та інші делікатеси.

Виноробні: Львівщина відома своїм виноробством. Маршрут включає відвідини виноробень, де туристи можуть ознайомитись з процесом виготовлення вина, а також взяти участь у дегустаціях. (див. рекламний буклет туру Додаток Б)

Технологічна карта туру

Найменування туру - Гастрономічний тур «Смаки Львова»

Тривалість - 3 дні/2 ночі

Цільова аудиторія - українські туристи віком 20-55 років, гастроентузіасти, корпоративні групи

Кількість осіб - 15 осіб

Періодичність туру - двічі на місяць (п'ятниця – неділя)

Форма організації - Організована групова подорож

Вартість туру: 10 500 грн на особу (з урахуванням проживання, харчування, транспорту, екскурсій)

День 1: Кавові традиції Львова

06:15 - 06:45: Збір групи на залізничному вокзалі Києва

07:06 - 13:31: Поїзд УЗ (Укрзалізниця) Київ - Львів

13:40 - 14:00: Трансфер на мікроавтобусі Mercedes Sprinter до готелю «Optima Collection Medievale Lviv»

14:00 - 15:00: Заселення в готель (двомісні номери, сніданки включені)

15:30 - 17:00: Відвідування «Львівської копальні кави»

- Майстер-клас із приготування кави

- Дегустація різних видів кави (арабіка, робуста)

17:30 - 19:00: Вечеря у ресторані «Кентавр» (меню: борщ із пампушками, банош із бринзою, узвар)

19:30 - 21:00: Прогулянка площею Ринок, відвідування «Кав'ярні на бамбетлі»

21:30: Повернення до готелю

День 2: Традиційні смаки Львова

08:00 - 09:00: Сніданок у готелі

09:30 - 11:00: Відвідування «Галицького ринку» (дегустація локальних сирів, м'ясних виробів, меду)

11:30 - 14:00: Майстер-клас із приготування вареників та дерунів у ресторані "Балувана Галя"

- Навчання від шеф-кухаря
 - Спільний обід після приготування
 - 14:30 - 16:00: Відвідування «Музею народної архітектури і побуту»
 - 17:00 - 19:00: Вечеря в ресторані «Mons Pius» (дегустація локального крафтового пива)
 - 21:00: Повернення до готелю
 - День 3: Винний тур Львівщиною
 - 07:30 - 08:30: Сніданок у готелі, виселення
 - 09:30 - 11:30: Екскурсія та дегустація у виноробні «Chateau Edem»
 - Ознайомлення з процесом виробництва вин
 - Дегустація місцевих сортів
 - 12:00 - 14:00: Обід у гастрономічному комплексі при виноробні
 - 15:00 - 17:00: Вільний час у Львові, купівля сувенірів
 - 18:00 - 18:30: Трансфер на залізничний вокзал
 - 18:45 - 23:55: Поїзд УЗ (Укрзалізниця) Львів – Київ.
- Схему маршруту представлено на рис 3.2

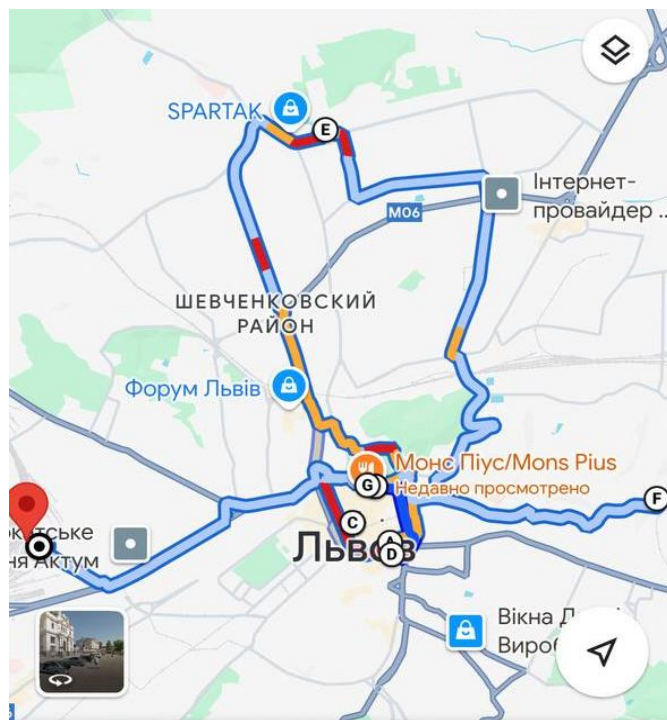


Рис.3.2. Схема маршруту туру Львовом

Джерело: складено на основі [31]

Що включено у вартість туру?

- Проїзд потягом «УЗ Укрзалізниця» 4 купе
- Трансфери автобусом у Львові
- 2 ночі у готелі «Optima Collection Medievale Lviv» - 4 зірки
- 3-разове харчування
- Всі екскурсії, майстер-класи, дегустації
- Медичне страхування

Калькуляція туру представлена у табл. 3.4.

Таблиця 3.4

Калькуляція вартості туру «Смаки Львова» на 1 особу

Назва витрат	Опис	Вартість за 1 особу, грн
1	2	3
Проїзд потягом Київ-Львів (купе)	Квитки в обидва боки	1 600 грн
Трансфер у Львові	Мікроавтобус Mercedes Sprinter на весь маршрут	900 грн
Проживання готель Optima Collection Medievale Lviv, 2 ночі, сніданок включено	4 зірки готель	2 500 грн
Харчування (обіди та вечері)	4 повноцінні прийоми їжі (ввечері та обід)	1 700 грн
Відвідування «Копальні кави»	Майстер-клас та дегустація кави	450 грн
Майстер-клас у ресторані «Балувана Галя»	Приготування вареників, дерунів + обід	450 грн
Відвідування Галицького ринку	Дегустація сирів, м'ясних виробів, меду	350 грн
Відвідування Музею народної архітектури	Вхідний квиток + екскурсія	250 грн
Дегустація крафтового пива в ресторані «Mons Pius»	Дегустаційний сет	300 грн
Винний тур Chateau Edem	Екскурсія + дегустація + обід	1 050 грн
Медичне страхування	3 дні	100 грн
Організаційні витрати (супровід гіда, бронювання)	Адміністративні послуги	850 грн
Разом		10 500 грн

Рекомендації для просування:

1. Створення веб-платформи для бронювання гастрономічних турів, де туристи можуть дізнатися більше про маршрут, доступні екскурсії та заходи.

2. Просування через соціальні мережі: Рекламні кампанії на таких платформах, як Instagram, Facebook, TikTok дозволяють залучити молодшу аудиторію та міжнародних туристів, зацікавлених в унікальних гастрономічних досвідах.

3. Співпраця з міжнародними туристичними агентствами, щоб залучити іноземних туристів до гастрономічних турів, сприяючи таким чином популяризації української гастрономії на міжнародному рівні. Рекламна брошура для туру див. у додаток В.

Рекомендації для подальшого розвитку гастрономічних маршрутів

1. Розширення мережі гастрономічних маршрутів: Важливо розробляти нові маршрути, що включають різні регіони України, щоб залучити більше туристів і зробити гастрономічний туризм більш різноманітним.

2. Розвиток інфраструктури: Потрібно покращити транспортну доступність для туристів, а також забезпечити необхідну інфраструктуру для комфортного перебування (готелі, ресторани, інформаційні центри).

3. Співпраця з місцевими громадами: Важливо залучати місцеві громади до створення та управління гастрономічними маршрутами, щоб забезпечити автентичність і сталий розвиток проекту.

Таким чином, гастрономічні туристичні маршрути є важливим елементом сучасного туризму, який сприяє популяризації національної кухні, розвитку локального бізнесу та залученню туристів до автентичних культурних традицій. Розвиток таких маршрутів дозволяє не лише познайомити гостей з унікальними стравами та напоями регіону, а й створює додаткові економічні можливості для місцевих підприємців та фермерів.

Основними особливостями гастрономічного туризму є його культурний контекст, автентичність, підтримка локальної економіки, інтерактивність та сезонність. Важливими складовими успішного гастрономічного маршруту є відвідування ринків, ресторанів, виноробень, сироварень, майстер-класів та фестивалів, що забезпечує туристам унікальний досвід та дозволяє глибше зануритися в місцеві традиції.

Висновки до розділу 3

Розвиток гастрономічного туризму є досить важливим напрямом у сучасній туристичній індустрії та сприяє не лише збереженню й популяризації культурної та гастрономічної спадщини, а ще й створенню нових економічних можливостей для регіонів. Гастрономічні кластери це ефективні інструменти для інтеграції місцевих підприємств у туристичний бізнес, оскільки вони дозволяють створювати унікальні туристичні продукти, об'єднуючи зусилля ресторанів, фермерів, виробників продуктів та туристичних операторів. Це підвищує привабливість регіонів для вітчизняних і міжнародних туристів відповідно й сприяє сталому розвитку місцевих економік.

Основним завданням гастрономічних кластерів - це формування єдиного гастрономічного бренду та розширення ринку збуту для локальних виробників, це дозволяє забезпечити ефективну співпрацю між учасниками та створювати комплексні гастрономічні продукти. Важливими функціями кластерів також є просування гастрономічних маршрутів через фестивалі, ярмарки, створення мобільних додатків для бронювання турів, а також підвищення рівня співпраці та цифровізації.

Прикладом успішних гастрономічних кластерів є досвід таких країн, як Франція, Італія та інші, де традиційні страви і продукти стали важливою частиною туристичних маршрутів. В Україні можливості для розвитку таких кластерів обмежуються певними викликами, серед яких недостатня підтримка з боку держави, низька інтеграція між туристичним і гастрономічним секторами, воєнний стан, а також відсутність комплексної маркетингової стратегії.

Для подолання цих проблем важливо запроваджувати державні програми підтримки гастрономічних кластерів, розвивати інфраструктуру, популяризувати українську гастрономію на міжнародному рівні та залучати інвестиції для розвитку гастрономічного туризму. Важливий аспект це навчання підприємців і підвищення кваліфікації учасників кластеру для підвищення конкурентоспроможності на глобальному ринку.

ВИСНОВКИ

У кваліфікаційній роботі бакалавра здійснено теоретичне обґрунтування та вирішено актуальне науково-практичне завдання щодо розробки гастрономічних туристичних маршрутів як важливої складової розвитку туризму. У результаті дослідження виявлено основні аспекти гастрономічного туризму, особливості розробки таких маршрутів, а також практичні рекомендації для їх впровадження та розвитку в контексті сучасної туристичної індустрії.

1. Гастрономічний туризм як важливий напрямок розвитку туристичної індустрії. Гастрономічний туризм є одним з найдинамічніших і найбільш перспективних напрямків розвитку сучасного туризму, оскільки він поєднує культурну спадщину, гастрономічні традиції та туристичний досвід, що сприяє залученню нових туристів і розвитку місцевих економік.

2. Особливості гастрономічних туристичних маршрутів. Гастрономічні маршрути мають низку унікальних характеристик, серед яких автентичність, інтерактивність та сезонність. Це дозволяє створювати унікальні туристичні продукти, що поєднують кулінарні традиції з культурними та історичними аспектами, що робить гастрономічні подорожі більш привабливими для різних категорій туристів.

3. Роль гастрономічних кластерів у розвитку регіонального туризму. Формування гастрономічних кластерів є важливим інструментом для інтеграції локальних виробників, фермерських господарств, ресторанів і туристичних операторів. Вони допомагають створювати цілісні гастрономічні маршрути та сприяють розвитку регіональних економік.

4. Необхідність розвитку інфраструктури та маркетингової стратегії. Для ефективного впровадження гастрономічних туристичних маршрутів необхідно вдосконалювати транспортну інфраструктуру, забезпечити високий рівень обслуговування туристів, а також розробляти комплексні маркетингові стратегії для популяризації гастрономічних продуктів і залучення туристів як на національному, так і міжнародному рівнях.

5. Успішні приклади гастрономічних маршрутів в Україні та світі. Досвід інших країн, таких як Франція, Італія, Японія, показує високий потенціал гастрономічного туризму. В Україні вже існують успішні приклади гастрономічних маршрутів, зокрема «Дорога вина та смаку української Бессарабії», «Сирний шлях Карпат», «Полтавські смаколики», що підтверджує ефективність такого підходу для розвитку туризму.

6. Аналіз проблем та викликів розвитку гастрономічного туризму в Україні. Однією з головних проблем є недостатня підтримка з боку держави, а також низький рівень інтеграції між гастрономічним і туристичним секторами. Важливо розробити стратегії для подолання цих бар'єрів, включаючи державні програми підтримки гастрономічного туризму та заохочення інвестицій у цю галузь.

7. Рекомендації щодо розвитку гастрономічних маршрутів. Основні рекомендації включають розширення гастрономічних маршрутів, розвиток інфраструктури, підвищення кваліфікації учасників кластеру, впровадження інноваційних технологій для просування та управління туризмом, а також посилення співпраці між місцевими громадами, туристичними операторами та виробниками.

8. Важливість автентичності та інтерактивності гастрономічних маршрутів. Успішний гастрономічний маршрут має включати інтерактивні елементи, такі як майстер-класи, дегустації, зустрічі з місцевими фермерами та виробниками, що забезпечують автентичний досвід і допомагають глибше пізнати гастрономічну культуру регіону.

9. Перспективи розвитку гастрономічного туризму в Україні. З огляду на великий потенціал і культурну багатогранність України, розвиток гастрономічного туризму може стати важливим двигуном економічного зростання регіонів. Важливо створювати нові гастрономічні маршрути, враховуючи унікальні кулінарні традиції кожного регіону, що дозволить значно підвищити привабливість країни як туристичної дестинації.

10. Перспективи подальших досліджень. Необхідно продовжувати дослідження в напрямку вдосконалення моделей гастрономічного туризму, розробки нових методів просування таких маршрутів, а також оцінки їхнього впливу на розвиток місцевих економік і соціальних процесів.

Загалом, гастрономічні туристичні маршрути є важливою складовою сучасної туристичної індустрії, яка дозволяє не лише популяризувати культурну та гастрономічну спадщину, але й стимулювати розвиток локальних економік. Розвиток таких маршрутів у поєднанні з удосконаленням інфраструктури, співпрацею між учасниками гастрономічного туризму та створенням ефективних маркетингових стратегій може стати значним поштовхом для розвитку туризму в Україні.

Розробка та реалізація гастрономічних туристичних маршрутів є важливим фактором розвитку туризму, що сприяє збереженню культурних і гастрономічних традицій, підтримці місцевої економіки та залученню нових туристичних потоків. Удосконалення існуючих підходів і впровадження нових технологій дозволить вивести гастрономічний туризм в Україні на новий рівень, що позитивно позначиться на розвитку туризму в країні в цілому.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Батманова А. М. Гастрономічний туризм як інноваційний напрям розвитку індустрії туризму в Україні. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/batman2.htm
2. Гасюк О. Ю. Гастрономічний бренд туристичної дестинації // Вісник Львівського університету. Серія географічна. 2019. Вип. 53. С. 206–213. URL: https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/04/2019_Hastronomichnyy-brend-turystychnoi-destynatsii.pdf
3. Гастрономічний туризм в Україні як тренд популяризації нематеріальної культурної спадщини. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/stukalska2.htm
4. Гастрономічний туризм: які країни варто відвідати в першу чергу? // Rovesnyknews.te.ua. URL: <https://rovesnyknews.te.ua/sposoby-podorozhuvaty-u-virtual-niy-real-nosti-2/>
5. Гастрономічні тури в Україні: де відвідати і що спробувати? // Visit Ukraine. URL: <https://visitukraine.today/uk/blog/2102/gastronomic-tours-in-ukraine-where-to-visit-and-what-to-try?>
6. Гастротуризм в Україні: де кулінарні шедеври зустрічаються зі справжньою гостинністю // Mindscope.biz.ua. URL: <https://mindscope.biz.ua/gastroturyzm-v-ukrayini-de-kulinarni-sedevry-zustrichayutsya-zi-spravzhnoyu-gostynnistyu/>
7. Географічні зазначення України. URL: <https://gi-ua.com/>
8. Глобальні тренди розвитку гастрономічного туризму. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/myronov37.htm
9. Григорчак І.М., Паральова М.О., Сенюта О.В. Гастрономічні фестивалі як туристичний ресурс. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/grygorchak.htm
10. Гуцульська бринза. Вільна енциклопедія Wikipedia. URL: <https://uk.wikipedia.org/wiki/>
11. Global Culinary Tourism Market 2019–2023. Technavio. URL: <https://www.businesswire.com/news/home/20190129005605/en/Global->

CulinaryTourism-Market-2019-2023-Growing-Popularity-of-Sustainable-and-OrganicCulinary-Tourism-to-Boost-Growth-Technavio

12. Діджиталізація туристичного сектору як інструмент розвитку в сучасних умовах. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/marusej.htm
13. Картографічний сервіс Google Maps. URL: <https://www.google.com.ua/maps>
14. Ковешніков В. Винний та гастрономічний туризм: важливий потенціал розвитку економіки. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/koveshnikov.htm
15. Козловська М. Особливості розвитку гастрономічного туризму. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/kozlovska.htm
16. Комарніцький І.О. Кулінарний туризм в Україні: стан і перспективи регіонального розвитку в контексті підготовки до ЄВРО 2012 // Географія та туризм. 2011. Вип.14. С.101-106.
17. Коркуна О. І., Никига О. В., Підвальна О. Г. Гастрономічний туризм як чинник соціально-економічного розвитку територіальних громад // Економічний простір. 2020. № 155. С. 40–43. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/korkuna.htm
18. Корнілова В. В. Сучасні тенденції розвитку гастрономічного туризму // Ефективна економіка. 2018. № 2. URL: http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/2_2018/37.pdf
19. Корнілова В. В., Корнілова Н. В. Сучасні тенденції розвитку гастрономічного туризму. URL: http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/2_2018/37.pdf
20. Красовський С. О. Гастрономічний туризм як актуальний тренд сучасної культури // Питання культурології. 2021. № 37. С. 169–180. URL: <https://doi.org/10.31866/2410-1311.37.2021.236018>
21. Кращі гастрономічні маршрути: 7 країн, які варто відвідати мандрівникам-гурманам. URL: <https://vsviti.com.ua/life/food/84978>
22. Крикунова В. М., Морозова О. С., Морозов О. В. Сутність та напрямки розвитку кулінарного туризму в Україні та країнах світу // Науковий вісник

- Ужгородського національного університету. Серія: Міжнародні економічні відносини та світове господарство. 2020. Вип. 34. С. 122–127
23. Крикунова В. М., Морозова О. С., Морозов О. В. Сутність та напрямки розвитку кулінарного туризму в Україні та країнах світу. Вип. 34. 2020. С. 122–127
 24. Маховка В. М. Віртуальні технології в туризмі // Сталий розвиток економіки: стан, проблеми, перспективи: матеріали X Міжнар. наук.-практ. конф. (Пінськ, 4 квітня 2016 р.). Пінськ: Поляки, 2016. С. 211–212.
 25. Мірзодаєва Т. В., Батиченко С. П., Батун В. Є. Вітчизняна практика розвитку гастрономічного туризму // Часопис картографії. 2019. Вип. 20. С. 100–110.
 26. Найкращі міста в світі для гастрономічного туризму 2024 // UNIAN. URL: <https://www.unian.ua/tourism/news/naykrashchi-mista-v-sviti-dlya-gastronomichnogo-turizmu-2024-de-v-sviti-naysmachnisha-jizha-12529443.html>
 27. Наймасштабніші гастрономічні фестивалі світу. URL: <https://harchi.info/blogs/san-ayt-j/naymasshtabnishi-gastronomichni-festyvali-svitu>
 28. Нестерчук Л. В. Гастрономічний туризм як перспективний напрям розвитку туризму в Україні. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/nesturchuk.htm
 29. Пам'ятник варенику. Вільна енциклопедія Wikipedia. URL: <https://uk.wikipedia.org/wiki/>
 30. Пам'ятник Деруну. URL: <https://travels.in.ua/k-UA/object/3199/pamyatnyk-derunu>
 31. Підгірна О. Аналіз тенденцій гастрономічного туризму: міжнародний досвід та Україна. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/pidgirna.htm
 32. Пресреліз: Гастрономічна мапа України підбірка 25 страв від VARUS. URL: <https://rau.ua/press-release-uk/gastronomichna-mapa-ukraini-pidbirka-25-strav-vid-varus/>

33. Рабин Ю. Генетичний код української кухні. URL:
<https://posteat.ua/obzory/genetichnij-kod-ukraïnskoï-kuxni-taste-of-ukraine-doslidzhuye-kuxnyu-lvova-ta-galichini/>
34. Розвиток інноваційних видів гастрономічного туризму в Івано-Франківській області. URL:
<https://dspace.nuft.edu.ua/server/api/core/bitstreams/40d83b01-b27e-4cfc-9988-ea434b98ec33/content>
35. Сливенко В. А., Долгієр А. І., Хрулькова К. А. Шляхи активізації вітчизняного гастротуризму на міжнародному туристичному ринку // Ефективна економіка. 2019. № 5. URL:
<https://knute.edu.ua/file/MjIwNw==/6f98ea1e320092f0c6cd25d22ac3f16e.pdf>
36. Стукальська О. В. Гастрономічний туризм як напрям розвитку туристичної індустрії в Україні. URL:
https://tourlib.net/statti_ukr/stukalska2.htm
37. Сучасна українська кухня у всій своїй красі. URL:
<https://ukrreferat.com/chapters/rizne/suchasna-ukrainska-kuhnya-u-vsij-svoij-krasi.html>
38. Taste of Ukraine. URL: <https://tasteof.com.ua/>
39. Ткачук Н. Розвиток гастрономічного туризму в Житомирській області: наукова робота. 2021. URL:
<https://knute.edu.ua/file/MjIwNw==/792e8ddfb21ac2227dfc958d7e6864ce.pdf>
40. Тонг Д. С. Кулінарний туризм: особливості та перспективи розвитку. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/tong.htm
41. Топ-10 країн для гастрономічного туризму: де спробувати найсмачніші страви // KLR.com.ua. URL: <https://klr.com.ua/ru/blog/top-10-krain-dlia-hastronomichnoho-turyzmu-de-sprobuvaty-naismachnishi-stravy>
42. Туристичний кластер як перспективний напрям розвитку туризму в Україні. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/neschadym2.htm
43. УНІАН Інформаційне агенство. Новини туризму. URL:
<https://www.unian.net/>

44. Українські гастрономічні фестивалі // TAOR. URL:
<https://taor.com.ua/gastronomiczni-vrazhennya-karpat-naczionalni-stravy-restorany-ta-kulinarni-festyvali/>
45. Фейсбук-група «Пам'ятник борщу». URL:
<https://www.facebook.com/groups/679654482702672/>
46. Фестивалі продуктів, їжі і напоїв в світі. 2020. URL:
<https://svitom.info/mandruemosvitom/festivali-produktiv-izhi-i-napoiv-v-sviti.html>
47. Фестивалі України. URL: <https://bls.ua/ua/blog/ukrainski-festivali>
48. Вишневська Г.Г. Потенціал кулінарних турів у контексті спеціалізованого туризму // Актуальні проблеми історії, теорії та практики художньої культури. 2013. Вип.31. С.112–118.
49. Шевчик С. Історичні та регіональні особливості розвитку гастрономічного туризму України. URL: [http://eprints.zu.edu.ua/38030/1/TOPICAL-ASPECTS-OF-MODERN-SCIENTIFIC-RESEARCH-28-30.09.23%20\(1\).pdf](http://eprints.zu.edu.ua/38030/1/TOPICAL-ASPECTS-OF-MODERN-SCIENTIFIC-RESEARCH-28-30.09.23%20(1).pdf)

ДОДАТКИ

Додаток А**Пам'ятник борщу на Житомирщині**

Джерело [24]

Пам'ятник варенику в Черкасах

Джерело [28]

Гуцульська бринза

Джерело[29]

Пам'ятник Деруну, Коростень



Джерело [17]

Рекламна брошура туру



Гастрономічний тур - «Смаки Львова»! «Скупшуй Львів на смак!»

Відчуйте справжню атмосферу Львова!

На вас очікують:

- Дегустації кави, шоколаду, крафтового пива та вин
- Майстер-класи з приготування галицьких страв
- Прогулянки історичним центром та відвідування ринку

Ми чекаємо на тебе!

Маршрут:

День 1: Кав'ярні та шоколадні майстер-класи
 День 2: Галицька кухня та крафтове пиво
 День 3: Винні дегустації у передмісті Львова

ЛВІВСЬКА КОПАЛЬНЯ КАВИ

Тел./факс: 068 853 5633, 0800 302 929

E-mail: nfo@coraltravel.com.ua

Смаки Львова

ЛВІВ

від 9 500 грн на 1 особу