

Міністерство освіти та науки України
Рівненський державний гуманітарний університет
Психолого-природничий факультет
Кафедра екології, географії та туризму

«До захисту допущено»
Завідувач кафедри

_____ Лико Д.В.
(підпис) (ініціали, прізвище)

“ _____ ” _____ 2021 року

Пояснювальна записка
до кваліфікаційної роботи бакалавра

зі спеціальності _____ 015 «Професійна освіта (Туристичне обслуговування)»
(код і назва)

на тему: _____ **«Перспективи розвитку гастрономічного туризму в Україні»** _____

Виконав (-ла): студент (-ка) IV курсу, групи _____ ГО-41
(шифр групи)

_____ Лугін Володимир Тихонович _____
(прізвище, ім'я, по батькові) (підпис)

Керівник професор, доктор педагогічних наук, доцент кафедри екології, географії та туризму РДГУ Войтович О.П. _____
(посада, науковий ступінь, вчене звання, прізвище та ініціали) (підпис)

Рецензент доцент, кандидат біологічних наук, доцент кафедри екології, географії та туризму РДГУ Суходольська І.Л. _____
(посада, науковий ступінь, вчене звання, прізвище та ініціали) (підпис)

Засвідчую, що кваліфікаційна робота містить результати власних досліджень. Використання ідей, результатів і текстів інших авторів мають посилання на відповідне джерело

Студент _____
(підпис)

Оцінка за результатами захисту:
Національна шкала _____
Кількість балів: _____
Оцінка: ЄКТС _____

Рівне – 2021 року

РЕФЕРАТ

Актуальність теми - на сьогоднішній день туризм впливає на спосіб життя будь-якої людини. Гастрономічний туризм сьогодні лише збільшується в рейтингах подорожуючих.

Закарпатська область являється однією з найпопулярніших туристичних дестинацій країни. Окрім того, на даній території проживає чимало національностей, народів, кожен з яких вносить свої “правки” в гастрономічну спадщину України.

Об’єкт дослідження: регіональна система гастрономічного туризму України.

Предмет дослідження: вивчення теоретичних та практичних аспектів розвитку гастрономічного туризму в Україні (на прикладі Закарпатської області).

Мета роботи - вивчення сучасного стану та перспектив розвитку гастрономічного туризму в Україні (на прикладі Закарпатської області).

В дипломній роботі було використано методи: аудит, аналогія, аналіз, статистичний, синтез, моделювання, порівняння.

Дипломна робота складається зі: вступу, трьох розділів, висновків до кожного розділу, загальних висновків та списку використаної літератури.

У I розділі розкривається поняття “гастрономічний туризм”, описано історію розвитку туризму та відокремлення гастрономічного туризму як окремого виду туризму, розглянута методика наукового дослідження.

В II розділі було проведено аналіз гастрономічного туризму на території України та окремих її дестинаціях, розглянуто умови і фактори розвитку гастрономічних турів на Закарпатті, було виділено особливості гастрономії Закарпаття та її територіальну структуру.

В III розділі проаналізували проблеми розвитку гастрономічного туризму на основі SWOT-аналізу, обґрунтували перспективи розвитку туризму та внесли власні пропозиції щодо покращення гастрономічного туризму на Закарпатті.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	4
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИКО-МЕТОДОЛОГІЧНІ ЗАСАДИ ДОСЛІДЖЕННЯ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ.....	6
1.1. Зміст та сутність поняття «гастрономічний туризм».....	6
1.2. Історія розвитку гастрономічного туризму як самостійної сфери туризму.....	10
1.3. Методика наукового дослідження гастрономічного туризму.....	13
Висновки до розділу I.....	17
РОЗДІЛ 2. ОСОБЛИВОСТІ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ.....	18
2.1. Потенціал гастрономічного туризму в світі та Україні.....	18
2.2. Умови і фактори розвитку гастрономічного туризму в Закарпатської області.....	26
2.3. Особливості гастрономічного туризму в Закарпатській області. . .	29
2.4. Територіальна структура гастрономічних традицій в Закарпатській області.....	34
Висновки до розділу II.....	37
РОЗДІЛ 3. ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ ЗАКАРПАТСЬКОЇ ОБЛАСТІ.....	38
3.1. Аналіз проблем розвитку гастрономічного туризму на основі SWOT- аналізу на Закарпатті.....	38
3.2. Обґрунтування перспектив розвитку гастрономічного туризму в Закарпатській області.....	43
3.3 Пропозиції та можливий план модернізації гастрономічного туризму на Закарпатті.....	49
Висновки до розділу III...	53
ВИСНОВКИ.....	54
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	58

ВСТУП

На сьогоднішній день туризм відіграє важливу роль в житті суспільства. Протягом декількох століть воно набирало популяризації серед населення світу, виокремлюючи в туризмі певні види та підвиди.

Одним з найцікавіших та “найсмачніших” видів туризму є гастрономічний туризм або ж іншими словами кулінарний туризм. Під даним терміном багато людей зазвичай уявляють лише одне- тобто, їжу. Кожен хто мав можливість побувати в гастрономічному турі, отримували велике задоволення, адже це не лише кухня це ще й історія певного народу, їхні традиції та звичаї. Такі тури досить добре симпатизують людям і саме тому туристичні компанії пропонують все частіше гастрономічні тури, відвідування спеціалізованих кулінарних центрів тощо аби покращити статтю доходів, що є немало важливим для підприємств такої сфери.

Актуальність теми. Все частіше актуальності набуває питання стрімкого зростання кількості готельно-ресторанних комплексів, ресторанів національної кухні тощо. Адже це теж є елементами гастрономічного туризму. Кількість бажаючих побувати в гастрономічному турі росте, що позитивно впливає не лише на баланс туристичних компаній, а й на внутрішньо-економічну політику країни.

З появою етногастрономічних маршрутів туристам стало більш приємніше проводити час та заодно знайомитись з унікальними особливостями місцевості, про які раніше, можливо, і не здогадувалися.

Мета дослідження: вивчення сучасного стану та перспектив розвитку гастрономічного туризму в Україні, на прикладі Закарпатської області.

Завдання дослідження:

- Проаналізувати сутнісний аспект поняття “гастрономічний туризм”;
- Висвітлити історію розвитку гастрономічного туризму;
- Вивчити можливості гастрономічних подорожей як складової частини розвитку туризму;

- Дослідити умови і фактори розвитку гастрономічного туризму в Україні;
- Провести аудит проблем гастрономічного туризму в Україні та запропонувати можливі варіанти вирішення цих проблем;
- Сформувані перспективні напрями розвитку гастрономічного туризму в Україні.

Об'єкт дослідження: регіональна система гастрономічного туризму України.

Предмет дослідження: вивчення теоретичних та практичних аспектів розвитку гастрономічного туризму в Україні (на прикладі Закарпатської області).

Методи дослідження: *теоретичні:* теоретичний аналіз літературних джерел з проблеми дослідження, узагальнення та аналіз інформації, *статистичні:* аналіз розвитку гастрономічного туризму.

Наукова новизна одержаних результатів полягає в наступному:

- *вперше* систематизовано способи розвитку гастрономічного туризму в Україні (на прикладі Закарпатської області) та обґрунтовано план модернізації гастрономічного туризму на Закарпатті.

Практичне значення одержаних результатів полягає у розробленні пропозиції та плану модернізації гастрономічного туризму на Закарпатті.

Структура бакалаврської роботи. Бакалаврська робота складається зі вступу, основної частини, висновків, списку використаних джерел. Повний обсяг роботи становить 60 сторінок комп'ютерного тексту. Список використаних джерел нараховує 30 джерел.

Апробація результатів дослідження:

1. Войтович О.П., Лугін В.Т., Овдійчук Т.І. Актуальність віртуального туризму в умовах карантинних обмежень. Інформаційні технології в професійній діяльності: матеріали XIII Всеукраїнської науково-практичної конференції. Рівне: РВВ РДГУ. 2020. С.66-67.

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИКО-МЕТОДОЛОГІЧНІ ЗАСАДИ ДОСЛІДЖЕННЯ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ

1.1. Зміст та сутність поняття «гастрономічний туризм»

В основній своїй частині туристичні подорожі дають людині можливість не лише побачити щось нове або відчувати, кожна людина, яка буває в такій подорожі має можливість спробувати національну кухню. А отже зрозуміти її колорит і ознайомитись з певними звичаями, адже саме під час трапези в ресторанах національної кухні ми маємо змогу побачити сервірування, подачу страв, взаємовіддачу від офіціанта, притаманне конкретній країні. Саме такі туристичні подорожі називаються гастрономічними [1].

Харчування є одним з найважливіших чинників, які впливають на економічне та соціальне становище країни. Важливою є підтримка та просування всіх варіантів харчування, адже це дозволяє зберегти унікальність території та покращити рівень туризму. Туризм взаємопов'язаний з ресторанним бізнесом, а місцева кухня визве у туристів відчуття комфорту, надасть незабутні відчуття національного колориту.

Визначення гастрономічного туризму як такого немає. В законі України “Про туризм” виділяють такі як дитячий, молодіжний, сімейний, для осіб похилого віку, для інвалідів, культурно-пізнавальний, лікувально-оздоровчий, спортивний, релігійний, тощо [1]. В офіційних джерелах гастрономічного туризму як окремого виду не існує, його відносять до пізнавального туризму. Українські та світові дослідники, займаючись та вивчаючи цю сферу, використовували у своїх роботах такі назви: гурман-тури, кулінарний туризм, тощо.

Термін “кулінарний туризм” було введено професором університету в Огайо Лусі Лонгом [2].

Стрімкий розвиток гастрономічного туризму призвів до створення таких туристичних фірм як «Gourmet on Tour» (США), «The International kitchen» (Великобританія), «Gourmet Getaways» (Італія) та інших [3]. Не дивлячись на те, що Міжнародна асоціація кулінарного туризму з'явилася в США, законодавцями в генеруванні ідей гастрономічних турів все ж таки є італійці.

Аналіз наукових робіт свідчить про те, що велись певні спостереження і проводились дослідження на тему гастрономічного туризму на території України. В працях А. Бусигіна, Е. Маслова, Т. Божук, Г. Волкової, Ф. Шандора та інших можна побачити історико-культурний етап гастрономічного туризму, основи створення гастрономічних подорожей та особливості національної кухні та кулінарних традицій [1].

Окремі вчені по-різному розглядають цей вид туризму. Одні визначали для себе як хобі-туризм, тематичний туризм, інші ж як спеціалізований туризм тощо. З українських фахівців Д.І. Басюк виділяє гастрономічний туризм, як окремий спеціалізований вид. За мірками Басюка - це ознайомлення і дегустація національних кулінарних страв країн світу, що є синтезом культури, виробництва та екології [1].

За В.В. Корніловою гастрономічний туризм - це ознайомлення з виробництвом, технологією приготування та дегустацією основних національних страв та напоїв. Цей вид туризму передбачає ознайомлення з кулінарної сторони і навіть можливу участь туриста у приготування тієї чи іншої страви. Окрім цього, гастрономічний туризм можна вважати допоміжним інструментом пізнання культурної спадщини країн, адже саме через їжу відображається світогляд, спосіб та культура життя певного народу.

До цільової аудиторії гастрономічного туризму можна віднести:

- туристи-гурмани;
- представники турфірм, які подорожують з метою дослідити даний вид туризму;

- туристи, які мають бажання поглибитись в культуру через кулінарію;
- туристи, які мають намір використати гастрономічний туризм з метою отримання певних професійних навичок (сомельє, ресторатори, та інші) [2].

У програмах спеціальних турів для гурманів основою є постійне відвідування різних кулінарних закладів, таких як: пивоварні, ковбасні та кондитерські майстерні, ресторани національної кухні, дегустації та презентації тощо.

У термінології Вікіпедії: “гурман - це кулінарний ідеал, що знається на вишуканих стравах та напоях, а також на їхньому приготуванні; іншими словами, це людина, яка розуміється на високій кухні та може з легкістю це довести”. Такий термін використовується і для позитивного опису людини з вишуканим смаком і пристрастю. Крім цього, слово “гурман” означає клас ресторану з високою складністю приготування, особливою спеціальною презентацією та іншими унікальними ознаками [4].

Сотні років тому люди, які мали намір покуштувати вишукану їжу - плавали “за сім морів”. Навіть деякі цінні продукти, вина та інші особливі страви використовувались як обмінна валюта. На сьогоднішня вимальовується така ж картина - туристи готові долати тисячі кілометрів в пошуках нових гастрономічних відчуттів, спробувати страви, які є лише в певних куточках планети, скуштувати делікатеси, адже, делікатеси- це рідкісні страви, які теж є не всюди.

Гастротури складаються із спеціально розроблених програм, які мають за мету задоволення фізичних та моральних потреб туристів. При цьому не обов'язково, щоб були екзотичні та екстраординарні страви, навпаки, основне - це подача, приготування самих страв, в яких відбивається тисячолітні традиції певної країни.

Кулінарний туризм має для розвитку дуже хороші умови, і це унікальна риса даного типу туризму. Такий туризм немає характеру сезонності, тобто,

для будь-якого часу та пори року можна підібрати підходящий тур. Але в порівнянні з іншими видами, мотивом кулінарного туризму є ознайомлення з національною кухнею та звичаєм народу через кулінарні страви та напої [4].

Гастрономічний туризм можна поділити на певні категорії, класифікуючи його за видами, регіонами, метою та організаційною формою.

За видом:

- відвідування сільської місцевості з метою отримання гастрономічних явищ за допомогою дегустації домашньої національної кухні даного регіону;

- відвідування ресторанних закладів з національною кухнею.

Даний вид передбачає куштування страв високої кухні;

- подієвий вид. Такий вид гастрономічного туризму включає в себе відвідування різних заходів, таких як фестивалі, виставки, ярмарки тощо;

- комбінований вид. Передбачає поєднання декількох видів в одному [3].

За регіонами:

- Азійсько-Тихоокеанський;

- Європейський;

- Американський;

- Африканський;

За метою:

- етнічний. Туризм з метою скуштувати саме страви національної кухні.

- винний. Туризм з метою дегустації різних сортів вин [2].

Деякі вчені виділяють винний туризм як самостійний підвид гастрономічного туризму і надають йому таке визначення: винний туризм - спеціалізований туризм, який має за мету дегустацію або ж купівлю безпосередньо від виробника. Такі тури включають в себе відвідування винних фестивалів, виноградних плантацій, винних погребів та дегустацій.

- сирний. Вид туризму, який має за мету дегустацію сиру, відвідування сироварень, сирних фестивалів та інших заходів на дану тематику.

- тури з метою куштування морепродуктів. Тур має за мету споживання морепродуктів в різному вигляді (в сирому або ж приготовленому).

Окрім цього, існує спеціалізація гастрономічного туризму: медовий, фруктовো-ягідний, кавовий, агро, змішаний [3].

За організаційною формою:

- організований. Тури з можливою складеною наперед програмою. Туди вносять заплановані фестивалі, ярмарки, дегустації, відвідування ресторанних комплексів тощо.

- самодіяльний. Тури, організовані безпосередньо туристами з урахуванням їх власних уподобань та фінансових можливостей, без втручання туристичних агентів [3].

1.2. Історія розвитку гастрономічного туризму як самостійної сфери туризму

Гастрономічний туризм - це нове явище, яке відокремилось з туризму як самостійний вид. За статистикою більше третини витрат припадає на їжу, тобто зростання гастрономічного туризму обумовлене саме таким фактором. Кухня туристичної династії є одним із найважливіших аспектів, які визначають якість відпочинку.

“Кулінарний туризм” як термін було введено в обіг в 1998 році в університеті Боулінг Грін (США) на кафедрі народної культури. В 2003 році була створена Міжнародна асоціація кулінарного туризму, згодом вона була перейменована на Всесвітню організацію гастрономічного туризму (2013). Ця асоціація охоплює понад 50 тисяч фахівців з 139 країн світу. Саме дана організація і запропонувала термін “гастрономічний туризм” в 2012 році [6].

На початку ХХІ століття спостерігається значна динаміка збільшення кількості туристичних поїздок з метою ознайомлення культури з національною спадщиною нації. Україна в цілому має значну історію, яка відбивається в усьому, починаючи від вишиванки закінчуючи українським борщем.

Центральна Україна певний час залишалась, так би мовити, “оазою дикої незайманої природи” [5]. Причиною була надмірна кількість боліт, які отримували багато вологи від річок Горині і Случа та підземних вод Дніпра. Такі природні умови життя українців в той час позначились і на харчуванні.

В картині Пимоненка “Великодня утренья” можна побачити ту цвіль давнини, якою обрамлено весь побутовий уклад поліщуків. І хоч на даний момент від такого різноманітного природного комплексу мало що збереглось, та звичаї і традиції так і залишилися, які ми продовжуємо леліяти та зберігати в наших серцях [6].

На туристичних буклетах (1920-1930) популяризуються подорожі водними артеріями Житомирщини, Рівненщини та Волині. Так найпопулярнішим містом відвідин був Пінськ (сучасне місто в Білорусі), а вже звідти створювались маршрутні тури.

Для даного виду туризму тоді особливо відігравав роль хліб. В заможного пана обов'язково повинен був бути хліб. Без нього не проводились ні один звичай. До середини ХІХ століття хліб подавався до столу на свята. Ось звідки і пішов звичай “ коровай на весіллі”.

Окрім хліба, цінилась і каша. Чільне місце займали вареники з сиром, які подавались зі сметаною, наразі вони і зараз дуже відомі. Якщо зробити анкетування серед українців щодо української національної страви, відповіддю на таке питання буде борщ та вареники. Як не дивно, але на той час мало вживали м'яса та зовсім не вживали цукру [5].

На той час часто використовувались вишиванки та вишиті рушники. Не дивно, але і досьогодення збереглась ця традиція. На будь-якому весіллі чи інших святах використовується цей обряд.

Україна на початку розвитку гастрономічного туризму підпадала владі СРСР, тому особливого розвитку даного виду туризму на території країни не відмічалось. Малі здобутки, неможливість займатись власною справою (бізнесом) це все відіграло роль в даному питанні. За думкою тодішніх керівників - люди повинні були працювати і лише працювати, вони не повинні були чимось виділитися. Така собі “сіра маса”. Ось чому на той період процвітання туризму, в загальному, не було.

Після Другої Світової війни туристичні організації за кордоном (Польща) були націоналізовані новим комуністичним урядом. На той момент туризм відігравав роль лише ради економічної взаємодопомоги. Картина туризму вимальовувалася як і в Україні, невелика динаміка зростання. Хоча і влаштовувались маршрутні збори та тури, але це не відбувалось так масово як є на даний момент [4].

Гастрономічний туризм розвивався в Італії, США та інших високорозвинених країнах. Вони розробляли певну програму, експериментуючи над своєю кухнею та поєднуючи це все в одне ціле. На сьогоднішній день в них добре розвинутий даний вид туризму, адже все далі і далі ця сфера є актуальнішою.

Особливою рисою туризму є її різноманітність. Окрім того, що основою гастрономічного туризму є харчування, допоміжними інструментами відпочинку є масові збори та походи, в яких туристи мають змогу не лише відчувати на запах чи смак, а й побачити. От у Франції до такої програми додавали екскурсії в старовинних замках, де після побаченого туристу обов'язково пропонувалось скуштувати вина та відвідати ресторан національної страви. Такі програми використовували зокрема і США, Англія, Італія, Німеччина тощо.

Гастрономічний туризм як окрему ланку ніхто не відокремлював та не вважав за самостійний вид туризму до останнього часу. Можливо, це було обумовлено складним економічним періодом, неможливістю на повну користуватись своїми правами та робити те, що хочеш. Сьогодні так вже не

скажеш, дійсно, в минулих століттях люди були зацьковані радянською владою, поневолені клеймом “сіра маса”, та часи змінились і люди вправі вирішувати яке життя їм будувати. Так і з розвитком будь-якого виду відпочинку. Зараз розвивається та розцвітає абсолютно все.

Після проведення аудиту, аналізу різних економічних та соціально-культурних показників та конференц-засідань дійшли висновку, що туристичні подорожі з метою вивчення та пізнання країн через їжу є досить популярним та актуальним. Були проведені додаткові розробки аби покращити та вдосконалити даний вид туризму. Наразі це досить цікаво, що і приваблює потенційних клієнтів. На даний момент ми маємо змогу самі підбирати тури, вибирати маршрути тощо, що є теж досить комфортно. Після такої “реформи” відсоток туристів збільшився, а саме 17% у 1990 році збільшився до 35% у 2018 [7]. Це показує динамічний розвиток гастрономічного туризму.

Порівнявши Україну 1940-х і 2000-х років ми можемо побачити розвиток туризму та відокремлення гастрономічного туризму як окремого виду туристичної сфери. Оскільки, гастрономічний туризм - це ознайомлення з культурою певного народу через їжу та кулінарні традиції, то представники певної країни хочуть донести всю історичну сутність свого роду, показати всі таємні сторони та розповісти всі свої традиції, при чому зробивши все це через смак, тобто їжу та напої.

1.3. Методика наукового дослідження гастрономічного туризму

Методика дослідження гастрономічного туризму має в основі всі такі ж загальнонаукові методи дослідження, які використовуються в інших сферах соціально-культурної діяльності. Як ми знаємо, наукове дослідження - це вивчення об'єкта чи явища, використовуючи при цьому додаткові інструменти дослідження. Розкриваючи сутність даного об'єкта чи явища,

створюється нове знання про нього, певне твердження, можливо навіть і стереотип.

Емпіричне дослідження використовується безпосередньо на об'єкт, який вивчається і будується на даних експерименту. В ході використання даного виду дослідження вчиняються нові факти та проводиться їх систематизація [4].

Теоретичне дослідження використовується для детальнішого розбору понятійного апарату сфери науки та спрямоване на отримання об'єктивної реальності у всіх її проявах.

У туристичній сфері дослідницька діяльність ґрунтується на певних принципах - загальних та базових положеннях, в яких формуються вимоги, що забезпечують успіх. До основних принципів дослідження туризму, а саме гастрономічного, відносяться:

1. Принцип об'єктивності. Такий принцип виключає суб'єктивізм та однобічність, які дають можливість отримати максимально достовірну інформацію. Правильність результатів даного принципу слугує достовірність фактів та охоплення максимальної кількості факторів, які входять в сферу даного дослідження.

2. Принцип врахування неперервних змін. Даний принцип обумовлюється діалектичною природою ринкового процесу та зміною даного явища від одного стану до іншого.

3. Принцип виокремлення основних факторів, які діють на кінцевий результат. Із багатьох факторів, треба вибрати декілька основних, які стануть предметом розгляду.

4. Принцип поєднання історичного та логічного. Даний принцип включає в себе розгляд історії розвитку об'єкта (процесу), теперішній стан та перспективи розвитку.

5. Принцип єдності дослідження в туризмі. Дослідник повинен пояснити явища, які досліджуються, використовуючи знання про сутність та теоретичні відомості туристичної діяльності.

6. Принцип співвідношення мети з досягнутим рівнем. Кінцевий результат дослідження оцінюється з огляду поставленої цілі та перспектив розвитку конкретної туристичної діяльності.

7. Принцип єдності дослідження та практики туристичного процесу. Процес дослідження гастрономічного процесу завжди повинен бути вписаний в практичний процес діяльності та сприяти вдосконаленню.

8. Принцип поєднання цілісного та аспектного підходів. Багатоплановість в дослідженні предмету туристичної сфери унеможливорює пізнання предмету як єдиного цілого. Досліднику потрібно рухатись в межах одного напрямку, обмежуючись декількома аспектами. Потрібно переглянути і під іншим кутом та з іншої позиції досліджуваний об'єкт, реальної оцінки кінцевого результату тощо.

9. Принцип системного підходу. Всі процеси та явища, які відбуваються в туристичній сфері, системні завжди. Унікальність системи не лише в особливостях складових елементів, а й в характері їх взаємодії між собою. Дослідник ставить за мету вивчення цієї взаємодії [5].

В кожному дослідженні є чотири етапи:

Перший етап - це завжди підготовка дослідження. До цього етапу відноситься вивчення проблеми, обрання об'єкта та предмета дослідження, огляд наявних публікацій з даної проблеми, побудова моделі, висування гіпотез, вибір цілей і завдань тощо.

Другий етап - це збір інформації. Даному етапу притаманне збір, систематизація та опис даних, вибір та опис фактів з точки зору свого розуміння.

Третій етап - обробка інформації.

Четвертий етап - аналіз отриманої інформації. До цього етапу відноситься оцінка та розшифрування гіпотез, інтерпретація результатів у рамках дослідницької теми, співвіднесення результатів, формулювання висновків, оцінювання перспектив [6].

При проведенні дослідження в гастрономічному туризмі, по можливості, потрібно уникати таких недоліків як:

1. Невисокий науковий рівень дослідження.
2. Відсутність глибокого теоретичного осмислення змін в туристичній сфері на даному етапі та на майбутнє в цілому.
3. Поверховий аналіз з досліджуваного питання.
4. Використання методів, які не дають високої результативності в даному дослідженні.
5. Некоректне застосування даних та їх обробка.
6. Дублювання тематики дослідження [4].

Досягнення високого наукового рівня дослідження передбачає:

- відбір сучасної найбільш актуальної теми;
- конкретне визначення мети дослідження, його цілі, завдання та стратегії;
- спрямованість методики на розкриття нових наукових фактів, пошук шляхів оптимізації;
- поетапність проведення науково-дослідної роботи та коректну організацію;
- визначеність у виборі понятійного апарату;
- прогнозування перспектив розвитку туристичної діяльності [3].

В дослідженні гастрономічного туризму більшою мірою відіграють якісні, а не кількісні показники. Під “якісною” інформацією мається на увазі більш краща, розгорнута інформація про предмет дослідження.

На відміну від кількісної інформації, якісна не передбачає точних кількісних показників, статистики або ж зростання динаміки тощо. Спираючись на те, що гастрономічний туризм стосується людських вражень та емоцій, то якісний метод найбільше підійде, оскільки він націлений на вивчення природи об'єкта.

Висновки до розділу I

В даному розділі було використано праці дослідників з таких тем: види та підвиди туризму, туристичний потенціал Закарпатської області, гастрономічний туризм як самостійна ланка в туризмі, загальний гастрономічний туризм, гастрономічний туризм Закарпатті.

В роботі використовувались сайти: UNWTO, UNESCO, Закарпатської обласної державної адміністрації, сайт Міністерства закордонних справ України, інтернет-платформи TripAdvisor, Booking.com. Дані сайти допомогли провести аналіз та сформуванню правильних уявлень про майбутній розвиток гастрономічного туризму.

В дослідженні гастрономічного туризму в цьому розділі, звертали більшу увагу на якісні показники. Адже сутність цих показників полягає в отриманні якіснішої інформації, чим кількісної. «Якісна» інформація дає розгорнуту інформацію про щось конкретне, покладаючись на докладне пояснення та факти. Через те, що тема є мало вивченою, і за рахунок інших питань, якісний метод є найбільш кращим методом.

На відміну від кількісної інформації, якісна не передбачає точних кількісних показників, статистики або ж зростання динаміки тощо. Спираючись на те, що гастрономічний туризм стосується людських вражень та емоцій, то якісний метод найбільше підійде, оскільки він націлений на вивчення природи об'єкта.

Після проведення аудиту, аналізу різних економічних та соціально-культурних показників та конференц-засідань дійшли висновку, що туристичні подорожі з метою вивчення та пізнання країн через їжу є досить популярним та актуальним. Були проведені додаткові розробки аби покращити та вдосконалити даний вид туризму. Наразі це досить цікаво, що і приваблює потенційних клієнтів. На даний момент ми маємо змогу самі підбирати тури, вибирати маршрути тощо, що є теж досить комфортно.

РОЗДІЛ 2. ОСОБЛИВОСТІ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ

2.1. Потенціал гастрономічного туризму в світі та Україні

В кожному регіоні є певні місця, куди найбільше вабить туристів. Так і в гастрономічному туризмі є певні регіони, що користуються популярністю. З гастрономічною метою в Європі найбільше відвідують Італію, Францію, Німеччину, Болгарію та інших [5].

Європа є лідером на світовій площадці туризму. Це спричинено великою кількістю історичною спадщиною, високим рівнем країн та іншими не менш важливими факторами.

Через те, що Європа розташована у різних кліматичних поясах: виникає відмінність між гастрономією країн в даному регіоні. Відіграють велику роль наявність моря чи океану, постійного клімату, через це там ростуть різні рослини та живуть різні тварини, що теж діє на гастрономію країн [7]. Окрім цього, відіграє роль і історико-культурної спадщини.

Саме це і доводить, що багато факторів впливають на те, що гастрономічна культура кожної країни Європи є різною.

Найбільший попит мають винно-гастрономічні тури, які стали розвиватись більш активніше останні роки. Найбільшими шанувальниками таких турів є японці, німці, американці та англійці. У гастрономічному туризмі, як правило, поєднують культуру, історію, кулінарію тощо. Першими хто дійшов думки гастрономічних турів вважаються італійці, які вміло почали поєднувати торговельні та технологічні виробництва із залученням туристів під знаком правильної їжі [10, с.250].

Європейський регіон, за поділом ООН поділяється на субрегіони. В кожному субрегіоні культура країн є схожою. Взяти до уваги Західний субрегіон, він включає такі країни: Австрія, Бельгія, Франція, Німеччина, Ліхтенштейн, Люксембург, Монако, Нідерланди, Швейцарія [12].

Наприклад, Францію прийнято вважати за країну з витонченою та класичною кулінарією, саме там і виник кулінарний туризм. Окрім цього у Франції було створено найвідомішу в світі кулінарну школу Le Cordon Bleu, там щороку навчаються 20000 студентів. Також Франція багата на винно- та сироробні майстерні, що вабить до себе гастро-туристів з усього світу. Найпопулярніші регіони з виноробними майстернями: Бордо, Бургундія, Долини Рони та Луари, Ельзас, Шампань, Лангедок-Русільйон та Прованс. А сироварні найбільш розташовані (Лангедок-Русільйон, Прованс та Рона-Альпи) та в Ельзасі [7]. Трюфельні ферми знаходяться в Лімузені, Провансі, Франш-Коте, Іль-деФранс, і, звичайно, навколо Парижу.

Франція зробила чималий внесок в світову спадщину кулінарного мистецтва та є причетною до створення найвідомішого кулінарного путівника в світі. Michelin, Le Guide Rouge, Червоний Гід Мішлен – найвідоміший ресторанний рейтинг на сьогоднішній день. Вони почали випускатись у 1900 році Андре Мішленом. На початку збірник включав список різних корисних для мандрівників місць, (готелі, ремонтні майстерні, платні автостоянки, місця харчування) і видавався безкоштовно до 1920 року [4]. Потім почали вносити і ціни ресторанів та інших закладів. Ці примірники видаються в таких країнах як Франція, Німеччина, Португалія, Іспанія та інші країни. У 2008 році за версією Мішлен Токіо посіло перше місце серед «міст-гурманів». Токіо випередив Париж на 93 сумарних зірки (191 проти 98), забравши звання “ міста-гурмана” у Парижа. Першим отримав зірку заклад у Празі, а саме празький ресторан «Allegro Prague» [6].

До Західноєвропейського субрегіону також входить Німеччина. До гастрономічної культури Німецька відносяться не лише ковбаси, пиво та квашена капуста, крім цього в Німеччині добре розвинений винний туризм (там щорічно в середньому виробляється 9 млн галонів вина на рік). Найбільшу славу складають три основних винних регіонів, і у двох з них проходять відомі винні шляхи: «Німецька винна дорога» (Deutsche Weinstrasse) в Пфальці та «Саксонський винний шлях». [10, с.250]

У Німеччині, а саме в Мюнхені, щороку проходить найбільший у світі пивний фестиваль Октоберфест (нім. Oktoberfest). Ця традиція пішла ще з 1810 року та триває два тижні. Під час фестивалю «Октоберфест» беруть участь мюнхенські та баварські browарні (інші пивні компанії не мають права брати участі), а також двотижневий бенкетна «Лузі Терези». Щороку близько 6 млн. гастро-туристів бувають на фестивалі та за статистикою випивають близько 6 млн. літрів пива.

Північно-Європейський субрегіон включає такі країни, як Ірландія, Латвія, Литва, Норвегія, Сполучене королівство Великої Британії та інші країни.

Тривалий час Велика Британія була в тьмі не популярності, але за останні десятиліття рівень розвитку гастрономії зріс до світового рівня. На сьогоднішній день в Англії знаходяться одні з найвідоміших ресторанів, в яких працюють кухарі світового рівня, такі як Джеймі Олівер, Алан Дукас та інші. Саме в столиці Англії - Лондоні, розташовані ресторани, які отримали Мішленівські зірки. Першим отримав три зірки ресторан Гордона Рамзі «Gordon Ramsay». Чимала кількість гастро-туристів приїждять у Лондон, щоб скуштувати традиційні страви та відвідати відомі на весь світ заклади харчування.

Фінляндія теж не відстає від інших країн за популярністю гастрономічного туризму. В Гельсінках працюють ресторани з кухнями усіх національностей, але найбільш відвідуваними вважаються фінські. Світові турфірми вміло поєднують відвідування DESTИНАЦІЙ з дегустацією традиційних страв в закладах харчування. Однією з особливостей фінської гастрономії є оригінальний набір інгредієнтів. У фінських стравах поєднуються м'ясо диких тварин, риба, коренеплоди, зернові культури тощо. У фінських ресторанах існують декілька десятків делікатесів, саме через які туристи готові приїжджати неодноразово.

Такі країни як Албанія, Боснія і Герцеговина, Португалія, Греція, Італія та інші країни, які мають вихід до середземного моря підлягають регіону

Південної Європи. Через подібний клімат в цих всіх країнах сформувався стандартний схожий набір інгредієнтів для страв. У своїх стравах вони використовують свіжі овочі а фрукти, морепродукти та рибу, а також зернові культури [16].

Італія вважається однією з найпопулярнішим місцем відвідування гастро-туристів. Саме в Італію щороку приїжджають близько 50 млн. туристів, адже туристичний бренд Італії напряму пов'язаний із її національною кухнею. Національними і всіма відомими стравами італійської кухні вважається паста і піцца.

Подорожуючи до Греції, туристи очікують спробувати страви грецької кухні, які багаті на свіжі овочі та фрукти, оливкову олію, спеції та сири. Окрім цього, особливістю цієї кухні є великі порції. Все разом сприяє розвитку грецької гастрономії.

До Східної Європи відносяться всі слов'янські народи: Білорусь, Чеська Республіка, Румунія, Польща, Румунія, Російська Федерація, Україна та інші. Саме через те, що слов'янські народи пов'язані однією історією, близьким географічним положенням, сформований і відносно схожа гастрономічна культура [3]. Так само як кулінарія південно-європейського субрегіону схожа між собою, так і кулінарія східноєвропейського. Вони використовують схожі продукти, техніку обробки продуктів тощо.

Найбільший досвід гастрономічного туризму з східноєвропейських країн має Чеська Республіка. Туристи відвідують Чехію з пізнавальною та гастрономічною метою. Вважається, що чеське пиво є одним з найкращих у світі, тому було створено «пивних 28 маршрутів» [8]. «Пивні маршрути» зазвичай це екскурсії, які поєднують в собі подорож до основних міст-пивних столиць.

Наша Україна відноситься до країн центральної Східної Європи. Всі туристи, які приїжджають до України обов'язково відвідують ресторани національної кухні, адже наша кухня багата на велику кількість страв, які далеко не всі зарубіжні кухарі вміють правильно приготувати. Українська

гостинність та смачні страви не залишать байдужими ні одного гастро-туриста. По статистичних даних гастрономічний туризм в Україні використовується лише на 20%, тобто велика частка потенціалу залишається в стороні, і в найближчому майбутньому може легко подвоїти обороти [23, с.334].

Українська кухня відбиває не лише історичний розвиток країни, а й звичаї та традиції, адже, вона створювалась не одне століття. Україна як інші країни, піддавалась впливу з сторін інших країн. Саме через це кухня по всій території країни дещо відрізняється. Навіть взявши до уваги захід та схід країни: відчувається вплив польської кухні, турецької, угорської тощо. [1, с.130]

За деякими даними, в українській кухні є понад 4000 страв з м'яса, яєць, молочних та інших продуктів. Відомими та популярними є страви з борошна, всім відомий український хліб, галушки, пироги тощо.

Як ми всі знаємо національною стравою вважається борщ, а продуктом - сало. Український борщ має чимало різновидів, кожна господиня варить борщ по-різному, що вже говорити за кожний регіон.

Окрім кулінарних здібностей, Україна багата на свята, які йдуть ще споконвіку, на основі яких є традиції та звичаї. Кожне свято побудоване на певних звичаях та навіть обрядах. Такі свята як Різдво, великдень, новий рік приваблюють велику кількість туристів і мають деякі особливі святкові страви, які готуються виключно на ці свята.

В Україні відбуваються чимала низка фестивалів. Найвідомішими є «Фестиваль дерунів» в місті Коростень, Фестиваль національної кухні» у м. Луцьк, «Фестиваль вуличної їжі» в місті Київ та «Всеукраїнський фестиваль вареників» в с. Яремче, Закарпатська область. Найбільше гастрономічних подій в Україні проводяться в Закарпатській області, а в деяких регіонах взагалі не відбувається [14].

Найвідоміший в світі ярмарок «Сорочинська ярмарка» відбувається в Україні. Даний ярмарко-виставковий захід щороку відвідують близько

півмільйона людей. На даному заході туристи мають змогу спробувати страви національної української кухні і не лише. Ярмарка є в багатьох гастрономічних турах Україною [25].

Різновиди українських напоїв теж вражає. Такі національні напої як медовуха, горілка, настоянки та інші є важливим елементом гастрономічної культури країни. На сьогоднішній день стають популярними винні тури в Закарпаття, Одещину та Херсонської області. У цих виноробних майстернях існують зали для дегустацій, винні магазини та ресторани з винними картами.

Велика кількість туристичних фірм продають гастрономічні тури по Україні. Наприклад, така фірма як «Відвідай» пропонує в своєму асортименті гастрономічну подорож «Сиро-винний тур Закарпаттям». В подорожі туристам пропонують не лише історико-культурні місця, а й гастрономічні атракції, пропонуючи різні унікальні страви Буковини та Закарпаття.

Існує цікавий тур Києвом «Від Сяну до Дону», яку пропонує редакція «RestOn» [9]. Так, не покидаючи Києва, можна відвідати всі страви обласних регіонів країни. Наприклад, Полтавську кухню в закладі «Диканька» та «Балувана Галя» , де пригостять хріновухою та смаженими свинячими вухами, Кримську кухню у закладі «Кримські канікули» - можна спробувати м'ясне асорті на мангалі та янтик, Одеську, Херсонську та Миколаївську кухню у ресторані «Samogon Fish Bar» - різні види риби та сала, тощо [6]. Особливістю даного туру є те, що не покидаючи столиці можна відчутися всю унікальність кухні різних куточків України. Таким чином можна використовувати його навіть в неорганізованому туризмі іноземцями, українцями та киянами конкретно.

Також ще є тихоокеанський регіон, до якого входять такі країни: Китай, Таїланд, Японія та Малайзія.

Всі давно знають, що суші можна замовити в будь-якому закладі поблизу, але спробувати їх в країні, де вони є національною стравою це зовсім інше діло. В Японії турист зобов'язаний відвідати заклади з

традиційними суші та ролами. Найвідомішими сушіресторанами в Токіо вважаються Sushi Yoshitake, Uobei Shibuya Dogenzaka [20].

Делікатеси це страви, які можна скуштувати лише в певних країнах. Так, наприклад, лише в Японії можна спробувати найнебезпечніший делікатес рибу Фуґу [14]. Дана страва готується лише кухарями, які мають ліцензію на її приготування, оскільки ця риба є ядовитою і її яду вистачить аби вбити людину. Гурмани приїжджають саме сюди, щоб скоштуватиданий делікатес.

Центральна Африка менше за всіх піддавалась впливу сусідніх країн, саме тому там збереглися традиції з вживання мяса екзотичних тварин(антилопи, крокодили та інші). В Африці є свої делікатеси, які можна спробувати лише там. Національна страва Центрально Африки вважається бамбара (солodka рисова каша з олією арахісу), суп з маніюки тощо. Такі традиційні страви можна спробувати як в місцевих жителів, так і в закладах харчування [15].

Для інших регіонів Африки національними є страви з жовтих та зелених бананів, коржики, рис та гранат. На відміну від Центрально Африки інші регіони підпали впливу країн-сусідів: арабська кухня принесла використання великої кількості спецій, а європейська - доповнила африканську кулінарну культуру оливковою олією та вином тощо.

У Американському регіоні найвідомішими DESTИНАЦІЯМИ є Канада, Сполучені Штати Америки, Мексика та Бразилія.

Гастрономія США є дуже різноманітною, оскільки країна лежить в чотирьох поясах і має різні кліматичні умови. Саме через це набір продуктів та приготування самих страв відрізняється у всіх регіонах, але є і те, що повторюється. Однією з особливостей гастрономічної культури США є BBQ. Барбекю - це страва, яка готується на грилі, це може бути мясо, овочі, соуси тощо. Окрім цього, на барбекю готуються бургери, які за традицією складаються з булочки та котлети. Заклади швидкого харчування та фаст фуд в цілому з'явилися також в США. Перший McDonalds було побудовано в

1940 році в Каліфорнії, ось чому чимало гастро-туристів відвідують місто Сан-Бернардино, де розташований музей McDonalds [11]. В музеї відтворено все до останньої краплі, починаючи від ресторану і закінчуючи уніформою працівників. Також там можна побачити листівки, рекламу та, навіть, фото перших відвідувачів.

У південній частині США заклади ресторанного господарства готують морепродукти: риба, мідії, краби тощо. Обізнані гастро-туристи відвідують південно-західне узбережжя аби скуштувати відомий суп «клем-чаудер», він, як правило, готується з молюсків та молочного бульйону, а також додають м'ясо та овочі.

Сполучені Штати Америки славиться на весь світ своїми фестивалями, які проводяться з будь-якої нагоди. Щорічно проводяться такі масштабні фестивалі як Lakeland Pig Fest (фестиваль м'яса та морепродуктів), The Southeast Food Fest: Tallahassee (фестиваль їжі та напоїв), West Virginia Strawberry Fest (фестиваль полуниці) тощо [24].

Бразилія – “країна делікатесів”. Через кліматичні умови місцеві жителі вживають різні овочі та фрукти, м'ясо диких тварин, а також річкові та морські продукти. Наприклад, туристична фірма Carpacio Travel Company, яка займається створенням гастрономічних подорожей, пропонує також маршрут, в якому туристи мають змогу відвідати найкращі кулінарні школи Бразилії, пройти майстер-класи та навчитись готувати традиційні страви (фарофу з маніоки, ватапу з молюсків) [12].

Отже, абсолютно кожна країна має велику кулінарну та історичну спадщину та потенціал розвиватись в гастрономічному туризмі. Для кожної країни кулінарні традиції стають частиною її туристичного бренду. Особливостями кулінарних традицій та гастрономії в загальному залежать від багатьох факторів, основними є історичні, культурні та кліматичні особливості.

Як ми вже побачили, світовими лідерами з кулінарного туризму є Іспанія, Франція, Японія, Італія та Китай. Українська кулінарна культура є частиною її туристичного бренду.

2.2. Умови і фактори розвитку гастрономічного туризму в Закарпатській області

Закарпатська область – область, яка знаходиться в Українських Карпатах і частково в Закарпатській низовині. Розташована на південному заході країни, має кордони з Польщею, Словаччиною, Угорщиною та Румунією. Обласним центром є місто Ужгород. Регіон межує з Львівською та Івано-Франківською областями. В Українських Карпатах розташована найвища вершина країни - гора Говерла (2061м). Окрім цього, протікає найбільша річка - Тиса [23].

Закарпатська область є другою за туристичними прибуттями областю України. На Закарпатті багато природних, історико-культурних та рекреаційних ресурсів. За даними сайту Закарпатської обласної державної адміністрації, у 2017 році Закарпатську область відвідало приблизно 8 мільйонів туристів [16].

Чудовий клімат, цікава культура, надзвичайна природа й різні перспективні ресурси роблять рекреаційний туризм в Закарпатському регіоні улюбленим видом відпочинку, і не тільки для українців, але і для закордонних гостей. З розвитком гастрономічного туризму на Закарпатті на сьогоднішній день можна зустріти туристів із Польщі, Німеччини, Італії, та навіть Японії, що вже говорить за країни, з якими область межує.

Закарпаття – це цікаве та колоритний край. У 2019 році було офіційно оголошено роком процвітання гастрономічного та оздоровчого туризму в країні [19]. Для покращення системи сучасних туристичних шляхів та створення цікавіших гастрономічних турів, які б могли позмагатись з подорожами за кордоном з необхідною інфраструктурою, в області проводились роботи маркування та знакування туристичних шляхів. Всього

було промарковано чотири туристичні маршрути, які за своєю протяжністю склали 18,3 км по Ужанському національному природному парку, а також проводились маркування по деяких районах (протяжністю 80 км), де проклали Закарпатський Туристичний Шлях [50].

Окрім цього, складались гастрономічні тури регіоном для гравців туристичного ринку, для кіновиробників тощо. Таким чином, розробники хотіли показати всю красу не тільки мальовничої природи та історичної спадщини, а й всю вишуканість української кухні. Саме такі тури були розроблені: «Скаут-тур для представників кіноіндустрії», еногастрономічний тур «Винний тур Боржавською вузькоколійкою», «Відкрий Закарпаття. Земля наближена до неба», «Місцями Першої світової війни» та інші [25].

Сьогодні в своєму складі область налічує 511 об'єктів, і з них такі:

- 362 - туристичних об'єкти;
- 126 - рекреаційні об'єкти;
- 23 - оздоровчі об'єкти [18].

Окрім того, високо розвинений зелений туризм. 460 сільських садиб готові надавати послуги проживання та харчування, а також організовувати дозвілля для туристів. З метою розвитку туризму та отримання прибутку, власники садиб кооперуються у спілки та асоціації, вони створюють певні заходи для залучення нових представників та інвесторів, створюють нові послуги, приваблюючи відпочиваючих.

В загальному туризм на Закарпатській області стрімко розвивається. За останніх кілька років збільшилось число туристів, особливо, внутрішніх, поки що число іноземних туристів не таке велике, але також є динамічні зрушення.

На Закарпатті є чимала кількість різних закладів ресторанного господарства, постійно проводяться гастрономічні фестивалі, за які ми вже згадували вище.

Матеріально-технічною базою туристичної дестинації є туристична інфраструктура [19].

Особливу роль відіграють готелі, хостелі та схожі заклади. Дивлячись на число туристів, які щомісяця приїжджають в Закарпатську область було створено готелі, туристичні бази, мотелі, хостели тощо. У Закарпатській області у 2017 році вже працювало 208 таких підприємств. Найбільше серед них було готелів - 147 [24].

За статистичними даними, які були отримані від Головного управління статистики Закарпатської області, у 2017 році послугами готелів та схожими закладами скористались понад 240 тис. туристів, що майже на 17 % більше, ніж у минулому році. Із них велика частина - громадяни України, менша половина - іноземці. Найпопулярнішим містом вважається Ужгород (42,4 тис.осіб або 17,8%). за деякими статистичними даними готелями обслужено близько 74,0% від сумарної кількості приїжджих в області, притулками та туристичними базами, таборами - 22,0%, хостелами - 2,2%, мотелями – 1,6% та гуртожитками для туристів - 0,2%[11, с. 64].

По місткості в готелях та подібних закладах становила у 2017 році 10 169 місць. За даними Головного управління статистики Закарпатської області, лідерами були - Рахівський район – 1609 та м. Ужгород- 1586 місць. Порівнюючи дані 2017 та 2016 років, кількість скоротилася на на 4,6% [12].

Не дивлячись на скорочення кількості місць у готелях та аналогічних закладах розміщення, кількість туристів зросла з 204,4 тис. осіб у 2016 до 237,9 тис.осіб у 2017 році, тобто майже на 17%.

Звіряючи з наявних показників , наприкінці 2017 року в області працювало 69 підприємств ресторанного господарства, проти 65 у кінці 2016 року. Порівнюючи кількість закладів громадського харчування в області, то найбільше їх зосереджено в м.Ужгород – 12, м. Мукачево – 11, м. Берегово - 8 і далі за спадом. Але інформація не є повною, адже певні дані на вимогу Закону України «Про державну статистику» захищає інформацію та надає право її не оприлюднювати [16].

Закарпаття характеризується чималою низкою надзвичайної культурної спадщини, економічними показниками, природними властивостями тощо.

Спираючись на зручне прикордонне розміщення область має великі перспективи стати найбільшим рекреаційно-туристичним та гастрономічним регіоном Західної України. Всі перелічені вище чинники надають можливість Закарпаттю розвиватись у всіх галузях туризму, аби Закарпатська область приймала гостинно не лише українців, а й закордонних туристів.

За останній час на Закарпатті було проведено чимало робіт з модернізації туристичної інфраструктури. Побудували та осучаснили вже існуючі готелі, ресторани та гірськолижні комплекси, санаторії тощо. Велика частка інвестицій у Закарпатській області зосереджена саме у туристичній галузі.

Область вважається сприятливою територією для створення та розвитку різних видів рекреації і туризму. Досліджувані дані та статистичні показники Закарпаття говорять нам про те, що даний регіон має великі перспективи для розвитку всіх видів туризму, зокрема, пізнавального, зеленого, рекреаційного та гастрономічного в цілому.

Закарпатська область – перспективна та надзвичайно гарна дестинація, яка має велику кількість об'єктів відпочинку, бальнеологічні комплекси, туристичні подорожі для ознайомлення та лікування, унікальні історичні та природні об'єкти, цікаву гастрономію і звичайно ж розвинуту інфраструктуру.

2.3. Особливості гастрономічного туризму в Закарпатській області

Закарпатська область вміщує в собі близько 100 національностей [19]. Окрім українців, кількість яких складає майже 81 %, проживають також німці, словаки, молдавани, румуни та інші. Співпраця та проживання на спільній території сприяють поширенню та розвитку кожної етнічної кухні.

Адже, традиційними стравами угорців є: леґо, попрікаш, боґрач, керезет, торґоня, рокот-крумплі тощо. За основу традиційної угорської кухні покладено спеції, томати та гірський перець. Найпопулярнішою стравою

вважається бограч. Бограч – це традиційна страва мадярських скотарів [12, 4].

Особливістю приготування закарпатських страв є борошно та крупа з кукурудзи, а також картопля та гриби. Серцем гуцульської кулінарії є банош [21]. Банош – це страва, приготована з борошна. Вона вважалась стравою для бідняків, адже вона готувалась коли залишалось мало сметани та кукурудзяної крупи. Окрім того, гуцульська кулінарія відома на весь світ домашніми копченостями, приготуванням грибів, форелі, сала тощо. Приготування таких страв як голубці, шупеня, барабуляна кулеша з бринзою та шкварками, борщ з квашеним буряком та копченою бужениною та інші мають свої особливості додавання “секретних” інгредієнтів та приготування [10, 13].

У своїх стравах румуни використовують цибулю та бобові, які за їх думкою уповільнюють процеси старіння. Улюбленими та традиційними стравами румун на Закарпатті є токан з бринзою, чорбу (іншими словами густий суп), мамалига та гівеч тощо.

Також можна знайти страви угорської національної кухні. В Закарпатті можна поласувати такими стравами з їхньої кухні як страпачки, карбонати та палачінти. Страпачки - це галушки, які готуються з картоплі та відварені у солоній воді з капустою. Дана страва на сьогоднішній день має багато різновидів: з ковбасою, твердим сиром, бринзою, кропом та сметаною тощо. Словацька традиція- смажений сир, добре смакує під гуцульське вино [17, 107].

Чехія теж поділилась зі своїми кулінарними особливостями. Так, традиційна чеська страва - кендлик, подається гарніром. Однією з фірмових чеських страв Закарпаття є кнедлики, які подаються гарніром до м'яса із соусом. Традиційні борошняні вироби вважаються – гомбовці з дріжджового тіста або з сиру, тобто кнедлики.

У Закарпатті можна скуштувати страви і єврейської кухні. Євреї краю теж мають свої національні страви: човлент, тістечко «Гаман». Відомі страви

циганської кухні кров'янка та печінкова гурка. Гурка – це домашня ковбаса, яку готують із різною начинкою: легені, печінки, шкварок, а також різні спеції рис та інші крупи. Ще одним шедевром кулінарії кухні Заходу вважається шовдарь - копчений свинячий окіст. Зазвичай цю страву готують до Великодня і прийшла вона до нас з Німеччини. Також німці принесли з собою приготування телятини та баранини по-швабськи. А поляки запозичили страви - фляки, лазанкі, бігос та крупник [7, 9].

На основі давніх традиційних страв, кулінарія краю постійно оновлюється і модернізується, рецепти та способи приготування передаються в спадок з одного покоління в інший.

Особливостями кулінарних шедеврів закарпатської кухні є вміле поєднання інгредієнтів, приготування, обробка та подача. Через те, що рецепти передаються ще споконвіків, вони зберігають історичне значення та відтворюють всю картину минулого української культури.

Ще однією характерною ознакою кулінарії на Західній Україні є просте поєднання продуктів та їх обробка. Вони не мають делікатесних інгредієнтів та великих трапез. В основі приготування, здебільшого, покладено приготування страв з продуктів, які вирощуються в певних зонах та мають свої особливості. Так, у горах та гірських районах переважають страви з картоплі, капусти, грибів, та молочних продуктів, адже саме вони переважають в даній місцевості. У низовині переважно готуються страви з борошна та овочів. Незважаючи на це, дані страви можна зустріти скрізь. Переважна частина страв гуцульської кухні готується на продуктах рослинного походження, використовуючи такі продукти як картопля, перець, цибуля, томати, кольрабі, капуста, редиска та інші [12, 5].

Що ж до продуктів тваринного походження, то здебільшого переважає свинина, яловичина, баранина та птиця. Чимала увага надається смаковим якостям страв. Закарпатці люблять гості та ароматні страви, тому використовують багато спецій – чорний і червоний перець, кмин, часник, кріп тощо.

Не дивлячись на те, що гастрономічний туризм – новий для Закарпаття різновид туризму, він має великі перспективи розвитку в майбутньому. Останнім часом спільними зусиллями науковців-туризмологів і місцевих кухарів створюються умови для формування нових напрямків даного виду туризму.

Так, кафедрою туризму Ужгородського національного університету та туристичним центром Закарпаття в регіоні було представлено «Гастрономічний туристичний шлях», він являє собою національні страви Закарпаття, кухню традиційних меншин, кулінарні фестивалі (яких 30 протягом року) і заклади, в яких їх найкраще приготують. Їх є чимало і турист має змогу обрати гастрономічний маршрут будь-якої кухні. Також в залежності від часу – одноденний тур або триваліший. Протягом маршруту туристам місцеві словаки будуть подавати гомбовці й кнедлики, німці – мисливські ковбаски, роми – гурку, євреї – човлент, угорці – лечо і бограч [23].

До «Гастрономічного туристичного шляху» включені такі послуги:

1. Відвідування національних ресторанів Закарпаття з власним вибором кухні.
2. Відвідування різних фестивалів Закарпаття протягом року.
3. Відповідно до сезонів вивчення історії та кулінарії Західної України.
4. Ознайомлення та участь в приготуванні традиційних страв.
5. Участь в національних святах та традиціях, які пов'язані з гуцульською гастрономією.
6. Відвідування винних дегустацій Закарпаття (Ужгород, Берегово).
7. Дегустації різних продуктів, зокрема, вина, сирів, меду, наливок, виготовлених за народними традиційними рецептами Закарпаття [6].

Створюючи свій маршрут, Ф. Гукливчик він дивився на те, що Закарпаття – край, розташований близько до кордонів, народів, культурна спадщина чия не могла не вплинути на регіональній кухні. Гостина по-закарпатськи – це скуплення словацьких, чеських, ромських, єврейських,

румунських, українських та інших кулінарних традицій та звичаїв. Проведення чималої кількості фестивалів, історико-пізнавальних заходів, унікальна та оригінальні рецепти, які збереглись ще споконвіків впливають на розвиток гастрономічного туризму в регіоні [5].

В сучасних умовах різноманіття серед продуктів вітчизняним виробникам харчів важко чимось вразити людей. Тому кулінари вчаться поєднувати інгредієнти та створювати нові шедеври кулінарії. В Закарпатській області кулінарних виробів чимало. Існують і українські делікатеси, до них відносять – давно відомі тур'яреметівські жаб'ячі стегенця та берегівські равлики. Готують у даному регіоні і страви з папороті. На Хустщині національну закарпатську підбивну пасулю (квасолію) готують на буйволячому молоці, яке вважається в тій місцевості справжнім делікатесом. Екзотичними страва вважають також страви з м'яса страуса.

Однак, кухарі не обмежуються використанням екзотичних продуктів, вони створюють незвичайні поєднання зовсім несумісних інгредієнтів. Наприклад, фермер Павло Тізеш створив ковбасу з сливовим повидлом або іншими словами лекварем. Її готують на мангалиці – і додають сливовий леквар. Таку цікаву страву вподобали туристи, які спеціально приїжджають до фермера аби скуштувати цей наїдок [11, 4].

Павло Тізеш з Валентином Штефаньом є автором ще одного делікатесу – гуцульські цукерки «Шкварки в шоколаді».

Такі цікаві підходи до створення кулінарних шедеврів, на думку Ф. Шандора, здебільшого пов'язані зі здешевленням їжі. Тобто експериментування на кухні починаються з найпростіших продуктів [11, 4].

Ознайомлення та знайомство в цілому з традиційними продуктами та стравами – ціль туру будь-якого гурмана. Гастрономічні фестивалі та заходи, створені для ознайомлення з традиційною кухнею – саме для такої подорожі. Адже є можливість побачити та відчути щось нове, відкрити для себе таємниці приготування смачних національних страв.

2.4. Територіальна структура гастрономічних традицій в Закарпатській області

Ужгород – адміністративний центр Закарпатської області, а також найпривабливіша туристична дестинація регіону. За статистичними даними сайту TripAdvisor, 7 з 10 найкращих готелів та ресторанів в Закарпатській області розташовані в місті Ужгород. Окрім того, Ужгород є не тільки адміністративним центром області, а ще й гастрономічним та рекреаційно-культурним. Відомий на весь світ «закарпатський колорит» притягує туристів з усього світу. На Закарпатті, побувавши в відомих закладах ресторанного господарства, можна спробувати кулінарні страви не лише української кухні, а й традиційні страви країн-сусідів, що також готуються на Заході України. Найпопулярнішими закладами Ужгороду є “Штефаньо”, “Антресоль”, “Деца у Нотаря” та інші [26].

Увагу гастро-туристів привертають заклади з цікавою історією та хорошою репутацією. В Ужгороді є чимало закладів, які вразять не лише вишуканою подачею або приготуванням страв, а й цікавим інтер'єром, властивим лише даному регіоні.

Серед гастро-туристів лєвова частка шанувальників алкогольних напоїв: вина та коньяку. Закарпатський регіон також базується на створенні традиційних алкогольних напоїв і не тільки.

На Закарпатті в минулому активно будувались винні погребі та створювались винні майстерні. Адже клімат на Закарпатті дуже сприятливий для цієї справи. Серед найвідоміших вин існують: вина «Берегівське», «Середнянське», «Ужгородське», «Троянда Закарпаття» та «Іршавське» [13].

Хоч більша половина закарпатців проживають в сільській місцевості або ж біля гір, близько 80 % гірських ландшафтів, які можуть згодитись для вирощування виноградної лози, пустують. Тому мета мікро-виноградарства та виноробства в регіоні на сьогоднішній день полягає в тому, аби зберегти культуру виноділля на Закарпатті.

Щороку Закарпатський регіон відвідують дуже багато туристів, і не тільки українці, а й іноземні гості. Відвідуючі прагнуть побачити історичні та архітектурні місця, відчутти самотність українську історію та скуштувати традиційні страви. Адже саме на Закарпатті мальовнича природа, унікальна історична спадщина, гірське повітря та чимала кількість річок та озер, на яких потрібно обов'язково побувати. Це дає насолоду не лише очам, а й душі. Відпочинок у Закарпатській області дуже різноманітний, багатий на враження, колоритний та багатогранний, і кожен зможе :

- помилуватись історико-архітектурною спадщиною. Закарпаття в буквальному сенсі просочена історичними подіями та буттям. У програмі гастрономічної подорожі по Закарпаттю, туристи мають змогу побувати у стародавніх замках та фортецях, побачити історичні споруди та інше, що само по собі розповість про минуле країни;

- помилуватись мальовничою природою. Цікаві ландшафти, непередбачувані рельєфи та гори, річки, озера - абсолютно все припаде до душі туристові;

- оздоровитися або підлікуватись. Курортні програми різного спрямування на Закарпатті займають перше місце серед сфер бальнео- та кліматолікування. Головна особливість регіону – даний регіон багатий на мінеральні речовини, родовища та термальні води.

В межах Закарпаття вчені окреслили чотири гастрономічні регіон. Кожен регіон має свої особливості, специфіку організації та використання гастрономічних ресурсів. Це Північний (I), Західний (II), Центрально-Східний (III) та Південно-східний (IV) регіони [16].

У Північному та Центрально-східному розташовані унікальні пам'ятки історії XVII-XVIII ст. Також Центрально-Східний регіон також включає мінеральні та термальні води. Саме тут і знаходиться велика частка бальнеологічних та оздоровчих курортів курортів. В Західному регіоні знаходяться різноманітні археологічні та історичні пам'ятки (кургани та городища VI-IV ст. до н.е.), а також фортеці та замки (XIV-XIX ст.) [16].

Особливістю Південно-Східного регіону вважається скупчення спелеологічних ресурсів. Дані регіони об'єднують в собі унікальні об'єкти природно-заповідного фонду.

Гастрономія Закарпатської області є досить розгалуженою та цікавою. Вона сприяє збереженню української культури та кулінарії, а також сприяє підвищенню економічної ситуації країни, адже саме в Закарпатті зосереджена чимала частка туристичного бізнесу, через свою сезонну особливість.

Висновки до розділу II

Закарпатська область є досить багатою на гастрономічні традиції різних націй. Через свій сприятливий клімат тут досягає чимала кількість сортів винограду, що дає змогу туристам спробувати українського вина та конкурувати з іншими DESTИНАЦІЯМИ країни.

Через національне розмаїття, на Закарпатті можна спробувати національні страви не лише української, а й болгарської, молдовської, російської та інших кухонь.

Увагу гастро-туристів привертають заклади з цікавою історією та хорошою репутацією. В Ужгороді є чимало закладів, які вразять не лише вишуканою подачею або приготуванням страв, а й цікавим інтер'єром, властивим лише даному регіоні.

Не дивлячись на те, що гастрономічний туризм – новий для Закарпаття різновид туризму, він має великі перспективи розвитку в майбутньому. Останнім часом спільними зусиллями науковців-туризмологів і місцевих кухарів створюються умови для формування нових напрямків даного виду туризму.

Чудовий клімат, цікава культура, надзвичайна природа й різні перспективні ресурси роблять рекреаційний туризм в Закарпатському регіоні улюбленим видом відпочинку, і не тільки для українців, але і для закордонних гостей. З розвитком гастрономічного туризму на Закарпатті на сьогоднішній день можна зустріти туристів із Польщі, Німеччини, Італії, та навіть Японії, що вже говорити за країни, з якими область межує.

РОЗДІЛ 3. ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ ЗАКАРПАТСЬКОЇ ОБЛАСТІ

3.1. Аналіз проблем розвитку гастрономічного туризму на основі SWOT-аналізу на Закарпатті

Гастрономічний туризм все більше набуває більшої популярності серед туристів. Гастро-туристи з усього світу шукають нові емоції та враження і знаходять їх саме в цьому виді туризму. Як ми вже знаємо даний вид туризму охоплює не лише звичаї та традиції тої чи іншої держави, а й поєднує його з їжею, таким чином задовольняючи всі потреби туристів.

Не дивлячись на те, що цей вид туризму є унікальним підвидом, що приваблює будь-якого туриста, він має свою плюси та мінуси розвитку та вдосконалення.

SWOT-аналіз – це спосіб аналізу, що дає можливість виявити позитивні та негативні сторони явища, на основі порівняння їх кількості та значущості, а також можливості саморозвитку або ж загрози. Можемо розглянути сильні та слабкі сторони для проведення даного SWOT-аналізу[23].

Гастрономічний туризм в Україні та у світі в цілому, має низку переваг над іншими видами туризму:

1) Гастрономічний туризм є головним елементом та метою гастрономічної подорожі. Вчені визначають багато взаємозв'язків між гастрономією та туризмом. Зважаючи на те, що туризм – це подорож, що йде більше 24 годин, тому будь-яка подорож передбачає, що людська потреба в їжі повинна задовольнятися.

По статистичних даних людина харчується тричі на день. Варто зазначити, що під час вживання їжі задовольняється не лише фізіологічна потреба, а й моральна шляхом пошуку нових смакових враженнях. Даний вид туризму відображає культуру, традиції та звичаї певного регіону світу. Традиційна кухня є основним важелем в боротьбі за потенційного споживача

на ринку туристичних послуг, брендом конкретної території та її істотним ресурсом [17]. Гастрономічний фактор – це значуща частина туристичного продукту. Гастрономію вважають не лише елементом гастрономічного туру, а й ключовим мотивом цієї ж подорожі. Місцева кухня також відіграє роль як і для гурманів так і для тих людей, які зацікавлені в пошуку автентичності, пізнанні самотності території. Це ж стосується й Закарпатської області, гастрономічна культура та історико-культурні ресурси валять гастрономічних туристів.

2) Гастрономічний туризм відіграє роль в розвитку та просуванню місцевих господарств і виробників продовольчих товарів тощо. Аби залучити гастро-туристів, місцеві виробники гастрономічних послуг та держава виділяють кошти для розвитку туристичної інфраструктури: розбудовуються дороги, готелі, заклади харчування тощо. Місцеві виробники продовольчих товарів, готелі, заклади харчування та інша туристична інфраструктура намагаються покращувати якість обслуговування та надання послуг. Кожен заклад отримує сертифікати якості, проходять різні перевірки, модернізуються аби в кінцевому результаті виходити на новий рівень і задовольняти всі потреби споживачів. До прикладу можна взяти виноробні заводи на Закарпатті. Через те, що гастро-туристи виявляють бажання відвідувати відомі українські виноробні, виникає необхідність створювати зручні під'їзди до виноробних майстерень власним або громадським транспортом, будувати заклади харчування, дегустаційні зали, тощо.

3) Гастрономічний туризм не залежить від сезонних перемін. Закарпатська область отримує велику частку туристів як і влітку так і взимку. Гастрономічний туризм не зазнає коливань в залежності від сезону та пір року, тому що на нього не впливають погодні умови. Саме тому цей вид туризму на Закарпатті може розвивати свої можливості в будь-яку пору року та сезони.

4) В гастрономічному туризмі відіграє основну роль кухня, тому вона популяризується. Саме завдяки гастрономічним турам люди дізнаються про

гастрономію певного регіону, а користуючись новітніми технологіями, розповсюджують дану інформацію, ділячись нею з усіма в соціальних мережах.

5) Абсолютно всі країни та регіони світу мають умови аби гастрономічний туризм міг розвиватись. Разом з історичним розвитком розвивався і культурний, а також і гастрономічний розвиток. В певній країні різні регіони теж мають умови для розвитку гастрономічного туризму. До прикладу, гастрономічні традиції Закарпатської області відрізняються від українських в цілому, мають свій власний бренд тощо. [24, с.110]

На другому етапі проведення даного аналізу є визначення слабких сторін гастрономічного туризму на Закарпатті та в цілому. Закарпаття – це регіон України, тому деякі проблеми є спільними. Отже, до слабких сторін відносяться фактори, які не дають розвиватись гастрономічному туризму. До таких факторів відносять:

- недостатньо об'єктів туристичної інфраструктури як у Закарпатській області, так і по всій Україні. В даному випадку даний фактор означає, що кількість інфраструктурних об'єктів в даному регіоні не вистачає для забезпечення туристів підприємствами туризму. Окрім того, система обслуговування світового значення не відповідає українській.

- погане автомобільне сполучення та покриття дороги, і не лише на Закарпатті, а й в Україні в цілому. Велику роль в подорожі відіграє стан дороги, погана дорога негативно впливає на подорож та настрій туриста. Також через таку проблему не розвивається і внутрішній туризм, адже українці також не хочуть ризикувати своїм авто, здоров'ям та навіть життям. Чимала кількість атракцій не має під'їзду для автомобілів, що призводить до втрати великої кількості клієнтів щороку.

- не високий рівень розвитку громадського транспорту, залізничної мережі та авіасполучення. Якщо відсутнє авто, туристи використовують громадський транспорт, авіасполучення тощо. Це є дуже зручно та економічно. Наприклад, громадський автобусний транспорт на території України є

застарілим та не використовується як комфортний засіб пересування. Здебільшого українці використовують даний вид пересування аби дешево добратись до потрібного місця. Аби пришвидшувати розвиток всіх видів туризму потрібно покращувати якість автобусного транспорту, та автобусного сполучення, системи оплати, бронювання тощо. Щодо залізничного транспорту, то він в Україні розвивається дуже повільно. Так як і автобусний транспорт так і поїзди, застарілі. Подорож на поїзді займає тривалий час, а також залізнична мережа є дуже вузькою. Так само можна сказати і за авіатранспорт. Він в Україні розвинений занадто слабо, активніше використовуються авіасполучення тільки в найбільших містах. Ужгород також входить до даного переліку. Щодо Закарпатської області в цілому, то авіасполучення відсутнє, що сильно впливає на частку залучення потенційних клієнтів.

- нерозвинутий туристичний бренд країни та її регіонів. На даний момент система створення та просування бренду українського туризму є низький. Навіть, взявши до уваги Закарпатську область, бренд даної області є взагалі не розвинутим та маловідомим, що є причиною відсутності державного фінансування.

- технологічна відсталість країни та окремих її регіонів. В Україні, і конкретно на Закарпатті, мало розвинуті новітні технології, не широко розповсюджене використання електронних інформаційних довідників щодо готелів, транспорту, ресторанів тощо; у світі навпаки, широко використовуються електронні довідники з туризму, що дає можливість туристам вільно бронювати квитки, номери в готелях або ж просто щось замовляти у режимі реального часу – “on-line”. За останній час в Україні відчувається значне зрушення в сфері інформаційних технологій. Саме тому треба використовувати таку можливість аби наблизитись до світового рівня обслуговування клієнтів.

- низький рівень обслуговування. Туристи звикли до якісного рівня обслуговування в закладах проживання та харчування, на туристичних

підприємствах тощо. На сьогоднішній день рівень обслуговування туристів займає не високе положення. Наприклад, в Закарпатській області займає місце багатократне збільшення вартості туристичних послуг для іноземців, однак якість надання гастрономічних послуг має не низький рівень обслуговування. Відомий ресторатор Дмитро Борисов відзначив, що рівень та якість ресторанного обслуговування в даному регіоні перевищує якість обслуговування в деяких європейських закладах ресторанного господарства.

- економічна криза. Економічний стан країни відіграє роль не лише для внутрішнього, але і для в'їзного туризму, тому також відіграє роль і для гастрономічного туризму в цілому на Закарпатській області. По-перше, погана економічна ситуація в країні може спричинити збільшення кількості злочинів та крадіжок, тому це відіграє роль фактора, який уповільнює розвиток туризму. По-друге, громадяни країни через нестабільну економічну ситуацію не мають можливості подорожувати гастрономічними турами, тому що фінансів далеко не на все вистачає.

- нестабільна політична ситуація. Анексія Криму та війна на сході України несуть негативний відбиток на гастрономічний туризм в Україні в цілому і окремо на Закарпатті. Активні бойові дії негативно впливають на імідж країни, саме тому чимала частка гастро-туристів не відвідує Україну [18].

Отож, Закарпатська область є однією з областей України, тому багато слабких та сильних сторін гастрономічного туризму сходяться з загальноукраїнськими. В проведеному SWOT-аналізі ми маємо змогу побачити, що більшість проблем гастрономічного туризму у Закарпатській області залежать від економічного стану країни, тобто погане державне фінансування, старе обладнання та транспорт, відсутність авіа та залізничного сполучення [26]. При стабілізації економічної ситуації країни покращиться й фінансування даних елементів, які мають вплив на розвиток гастрономічного туризму на Закарпатті та в цілому по всій Україні. Однак економічний стан не впливає на такі фактори, як рівень обслуговування,

кадри тощо. Тому для вирішення таких питань керівникам конкретних закладів, треба відповідальніше відноситись до підбору та навчання своїх кадрів.

3.2 Обґрунтування перспектив розвитку гастрономічного туризму в Закарпатській області

Не дивлячись на фактори, які не сприяють розвитку гастрономічного туризму на Закарпатті існують шляхи, за допомогою яких гастрономічний туризм може розвиватись.

Основною ціллю Закарпатської області є створення конкурентоздатного туристичного продукту, який зможе надати послуги не тільки українцям, але і іноземцям. В сучасній ситуації на Закарпатській області такий продукт є гастрономічний туризм, що стрімко розвивається. Даний вид туризму має чималі перспективи для розвитку, а гастрономічні тури зберігають відроджують місцеві кулінарні традиції. Гастрономічний туризм знайомить туриста з всіма особливостями гастрономії конкретної місцевості і навіть дає можливість взяти участь в створенні місцевих страв, відвідання гастрономічних фестивалів, ярмарків тощо.

Закарпатська область має немалий потенціал для модернізації та покращення гастрономічного туризму. У 2018 році Закарпатською обласною державною адміністрацією було складено та ухвалено програму, яка була розроблена аби область розвивалась [15]. В даній програмі наведені всі проблеми області та шляхи їх усунення. На даний момент головним пунктом є розбудова та просування логістичного хабу на Закарпатті, збільшення пасажиропотоків, співпраця з усіма видами транспорту, модернізація туризму, покращення економічної ситуації та інвестиційного клімату, що є важливим фактором для удосконалення транспортної галузі і туризму в цілому. Серед основних завдань є створення авіасполучень, будівництво транспортного коридору тощо. Створення та покращення автомагістралей,

автомобільних доріг загального користування, що створюють автошляхи між основними містами туристичних маршрутів. Окрім того, на Закарпатті планують розширити залізничне сполучення [16].

Закарпатська область межує з Львівською на півночі та Івано-Франківською областю на сході. Що ж до кордонів з сусідніми країнами, то вона межує з Румунією, Угорщиною, Словаччиною та Польщею (рис. 3.1).



Рис. 3.1. Фізико-географічне розташування Закарпатської області

Джерело: <https://www.facebook.com/pg/zakfamily/reviews/>

На Закарпатті однією з найбільших проблем гастрономічного туризму є транспортна система. Хоча в Ужгороді і є аеропорт, який пов'язаний повітряними лініями з багатьма містами України також він сполучає повітряні шляхи сусідніх країн. Окрім того, Ужгородський аеропорт унікальний тим, що літаки злітають та сідають в повітряному просторі Словаччини [21].

Закарпатська обласна державна адміністрація у своєму блозі показує найсильніші сторони туристичної сфери області. Ось перелік, який можна виокремити для показу потенціалу гастрономічного туризму на Закарпатті:

- змога поєднувати певні види туризму між собою. На Закарпатті дана можливість є дуже перспективною, адже поєднання гастрономічного туризму можна просто поєднувати з культурно-пізнавальним або ж зеленим туризмом. І на сьогоднішня дана стратегія вже втілюється в життя.

- правильне використання туристичного іміджу аби гастрономічний туризм розвивався, інвестиції, капіталовкладення тощо. Сучасна ситуація на Закарпатті є цілком сприятлива, туристичний імідж працює на місцевість, але в майбутньому планується його покращення та розширення, виведення на світову арену.

- диверсифікація ринку гастрономічного туризму: розвиток всіх видів туризму. Диверсифікація ринку дасть змогу охопити якомога більшу аудиторію споживачів даної послуги з різними смаковими уподобаннями тощо. Якщо буде виникати все більше і більше нових підвидів гастрономічного туризму, то з'явиться можливість покращення не лише гастрономічного туризму, і навіть туризму в цілому, а й економічної ситуації як регіону так і країни.

- змога забезпечити туристів різними видами послуг, задовольнити всі їхні потреби.

- створення позитивного інвестиційного фону регіону та покращення економічної ситуації. Дана економічна картина в Україні гальмує розвиток гастрономічного туризму, тому залучення інвесторів та отримання фінансової підтримки дуже позитивно вплине на подальшу картину. За допомогою фінансової підтримки та надання інвестицій можна позитивно посприяти на туристичну інфраструктуру, транспортну систему, авіа-автошляхи, залізничне сполучення тощо.

- введення пропозицій щодо гастрономічного туризму на Закарпатті у всіх суб'єктів туристичної сфери [25].

Сьогодні ми маємо змогу побачити, що райони Закарпатської області розробляють свої програми щодо розвитку та модернізації гастрономічного туризму. Створено чимало турів з відвідуванням винних майстерень, дегустаційних залів, місцевих гастрономічних фестивалів, ярмарок тощо. Нещодавно стали більше створювати масових гастрономічних заходів, що позитивно позначилось на приплив туристів.

На сьогоднішній день до складу Закарпатської області входять 4 райони: Хустський, Ужгородський, Мукачівський і Рахівський (рис. 3.2).



Рис. 3.2. Райони Закарпатської області

Найбільш відвідуваними вважається Міжгірський район, там присутні такі туристичні атракції як водоспад Шипіт, старовинну дерев'яну церкву Різдва Пресвятої Богородиці, озеро Синевир, село Колочава, мисливський замок графа Шенборна, Чинадіївський замок сент-Міклош та інші.

Водоспад Шипіт став відомим завдяки щорічному фестивалю, який проходить на початку липня ще з 1993 року. На даний фестиваль приїжджають представники різних субкультур з України та сусідніх країн (рис. 3.3). Ізюминкою святкувань є Свято Івана Купала, яке проходить з місцевими традиціями та колоритом. Що цікаво, події на Шипоті стали особливим мотивом написання книги “Трохи п'їтьми” Любка Дереша.



Рис. 3.3. Святкування фестивалю біля водоспаду Шипіт

Джерело:<http://travel-world.pp.ua/4048-vodospad-shipt-schorchniy-festival-neformalv-ne-tlki.html>

Також відомий Берегівський район своїм фестивалем під назвою- “Фестиваль-чемпіонат Бограча”. В кінці квітня тут проходить фестиваль, який дає змогу не лише побачити приготування старовинної страви з дотриманням всіх традицій, а й спробувати її (рис. 3.4). Окрім того, гостей обіцяють запросити до спроби традиційного напою - фричу (вино та мінералка). В даній атракції люди зможуть не лише побачити традиції, але їх відчутти та ними насолодитись, адже тут на них чекатимуть чардаш, термальні басейни тощо.



Рис. 3.4. Святкування “фестивалю Бограча”

Джерело:<http://uzhgorod.in/top-15-najsmachnishyh-festyvaliv-zakarpattya/>

В місті Ужгороді з 18 по 20 травня проходить Гастрофест вина і меду “Сонячний напій”. Даний фестиваль являється більше великим ярмарком, де кожен винороб може запропонувати свою продукцію. В медових павільйонах буде змога придбати медову продукцію, різні сувеніри, солодощі, молочні делікатеси і продукти закарпатських сироварень. У старовинних льохах “Совиноного гнізда” відбудеться дегустація понад 50 вин та інших традиційних напоїв.

Ще один цікавий фестиваль відбувається в селі Геча Берегівського району. Даний фестиваль називається “Свято леквару”, воно відбувається 25 серпня. Леквар – це традиційне закарпатське сливове повидло. Тут відбувається наочне приготування леквару, а також інших традиційних угорських страв (рис. 3.5). Даний фестиваль супроводжується веселими піснями та танцями. Окрім того, буде відбуватись змагання між господинями в приготуванні бограча та голубців.



Рис. 3.5. Свято Леквару (приготування традиційної страви)

Джерело: <http://uzhgorod.in/top-15-najsmachnishyh-festyvaliv-zakarpattya/>

Закарпаття – західний регіон України. Сюди кожного року приїжджають багато туристів, які прагнуть побачити та скуштувати справжні українські страви. Турфірми створюють гастрономічні тури, до програм яких входять відвідання дегустацій, фестивалів, закладів харчування тощо [25].

Окрім того, Закарпатська область багата на форель та інші річні смаколики, що також залишає небайдужим туристів. Тож все вищесказане спонукає гастрономічний туризм розвиватись та модернізовуватись.

За деякими дослідженнями, якщо проблеми, які сповільнюють розвиток туризму на Закарпатті будуть вирішені, то гастрономічний туризм буде розвиватись швидше та якісніше. Через те, що цей вид туризму спонукає туристів приїжджати та подорожувати до нашої країни, то і розробляються проекти по покращенню гастрономічних атракцій в Закарпатській області.

3.3 Пропозиції та можливий план модернізації гастрономічного туризму на Закарпатті

Дослідники погоджуються з думкою, що в Україні стрімко розвивається, туристично-гастрономічна діяльність. Все більше набувають популярності дегустації на винних фестивалях в Закарпатті, Одеській, Херсонській та Миколаївській областях. Слід сказати, що наша країна увійшла до п'ятірки країн Європи, де винний туризм є всесезонним та має чималі перспективи розвитку [8]. На думку фахівців, найвдалішою формою є взаємопоєднання винного та сільського туризму [2].

За останній час на території країни було створено багато гастрономічних фестивалів: фестиваль молодого вина «Закарпатське Божоле» (Ужгород), «Конкурс різників свиней – гентешів» (с. Геча, Закарпатська обл.), гастрономічний фестиваль вина та меду «Сонячний напій» (м. Ужгород, Закарпатська обл.), «Фестиваль ріплянки» (с. Колочава, Закарпатська обл.), «Гуцульська бринза» (м. Рахів, Закарпатська обл.), «Борщ'їв» (м. Борщів, Тернопільська обл.), фестиваль хліба (хутір Обирок, Чернігівська обл.), «Український кавун – солодке диво» (м. Гола Пристань, Херсонська обл.), свято Полтавської галушки (м. Полтава), свято сала (м.

Полтава), фестиваль полуниці (м. Ізюм, Харківська обл.), свято шоколаду (м. Львів), фестиваль дерунів (м. Коростень, Житомирська обл.) тощо [5].

Науковці в сфері туризму окреслюють такі сучасні глобальні тенденції розвитку гастро-туризму:

1. Гастрономічний туризм на ринку є зростаючим. Це один із найбільш динамічних секторів на ринку туризму.

2. Гастро-туристи – це туристи, які беруть участь у нових та старих напрямках гастрономічного пізнання. Вони – подорожуючі, які прагнуть дізнатись та спробувати щось нове в області кулінарії. Вони аналізують гастрономічний ринок, створюючи оцінку кожному закладі харчування. Такі туристи дуже вимогливі, але водночас цікаві та вдячні.

3. Основою гастрономічних пропозицій є територія. Терруар – це один з елементів, що її відрізняє і є основою локальної ідентичності. Він поєднує екологічні та ландшафтні фактори, гастрономію, історію, традиції, національну кухню цього місця тощо. Саме тому перетворення території на кулінарний ринок є однією із проблем туристичних атракцій.

4. Основою гастрономічного туризму є продукт. Важливо окреслити, які чинники ми будемо вибирати в якості туристичного продукту, що допоможе в ідентифікації певної території.

5. Стійкість. Гастрономічний туризм може брати участь в вирішенні проблем культури та навколишнього середовища. Мета покладається не лише в тому, щоб створити новий недискримінаційний тиск на гастрономічну спадщину, але і використовувати її нормативно зі сторони стійкості.

На даний момент мова йде не про «туристифікацію» гастрономії, а про передбачення або ж запровадження нових пропозицій, в крайньому випадку збільшення існуючих. Йдеться не лише про створення туристичного продукту аби залучити туристів, а, скоріше, залучення відвідувачів до участі у власній культурній спадщині своєї місцевості, яка має власну національну кулінарію, історію тощо.

6. Якість. Туристичні регіони, що мають бажання пропагувати гастрономічний туризм, удосконалюються в різних категоріях на покращення якості: покращення і визнання місцевих продуктів, конкурентна пропозиція та її здорова присутність, професіоналізм людських кадрів та “силові ресурси”, покращення задоволення фізіологічних потреб споживачів аби покращити рівень задоволеності відвідувачів.

7. Зв’язок. Туристичні регіони повинні створити достовірний та автентичний опис щодо своїх пропозицій на гастрономічному ринку. На даний момент досвід гастрономічної подорожі не окреслюється лише днями її здійснення, а починається значно раніше, з її підготовки. Даний досвід закінчується, коли турист дає оцінку та ділиться в соціальних мережах. Важливу та ключову роль у процесі створення гастрономічного бренду туристичного регіону відіграють знамениті шеф-кухарі, соціальні мережі, телебачення, туристичні путівники, блоги тощо.

8. Співпраця. Важливо аби кадри, які працюють в конкретній дестинації (рибалки, кухарі, ресторатори, фермери та інші) відігравали роль в створенні гастрономічного продукту[14].

Можна створити певний план для модернізації гастрономічного туризму на території Закарпатської області:

1. Виділити найкращі та найвідвідуваніші регіони Закарпаття. Це дасть змогу розібратись в якій місцевості слід покращити територіально-гастрономічний туризм.

2. Розробити гастрономічні тури та подорожі на основі одержаних SWOT-аналізів. Це надасть можливість створити актуальніший та перспективніший гастро-тур.

3. Придати більшу увагу створенням гастрономічних фестивалів, дегустацій, ярмарок тощо. Розробити план покращення існуючих заходів, створити нові.

4. Залучити іноземних інвесторів не лише в фінансовому плані, а й в соціальному, рекламування та заохочення іноземних туристів. Створення та поширення рекламних роликів в сусідніх країнах з метою привернення уваги.

5. Створення такого заходу як “Турист за обміном”. Тобто обмін груп туристів з метою покращення соціального потоку. Це надасть можливість не лише підняти потік туристів, а й інформування іноземців та плавне проникнення в туризм європейського ринку.

Як відомо, ЮНВТО має у своєму складі понад 500 асоційованих членів, які створюють приватний сектор, навчальні заклади, туристичні угруповання тощо.

Дуже цікавими є результати опитування, яке провели серед асоційованих членів ЮНВТО у 2014 р. Наприклад, 88,2% респондентів рахують, що гастрономія впливає на визначення бренду та іміджу туристичних рекреацій. Але інша кількість голосів вважають, що у країні панує власний гастрономічний бренд: позитивно відповіло близько 68%.

Висновки до розділу III

Закарпаття - невеличка частинка України, де переважають маленькі села, колоритна природа, унікальна кулінарія та цікава історія. Сукупність всіх даних чинників створюють незабутні гастрономічні враження будь-якому туристові. Окрім того, область має унікальність - вона межує одразу з чотирма країнами. Історія дуже вдало передає самобутність української нації, залишивши добрий відбиток на особливостях краю. Саме це приємно дивує туристів щороку.

Закарпатська область є однією з областей України, тому багато слабких та сильних сторін гастрономічного туризму сходяться з загальноукраїнськими. В проведеному SWOT-аналізі ми маємо змогу побачити, що більшість проблем гастрономічного туризму у Закарпатській області залежать від економічного стану країни, тобто погане державне фінансування, старе обладнання та транспорт, відсутність авіа та залізничного сполучення.

Сьогодні ми маємо змогу побачити, що райони Закарпатської області розробляють свої програми щодо розвитку та модернізації гастрономічного туризму. Створено чимало турів з відвідуванням винних майстерень, дегустаційних залів, місцевих гастрономічних фестивалів, ярмарок тощо. Нещодавно стали більше створювати масових гастрономічних заходів, що позитивно позначилось на приплив туристів.

Дивлячись на вищезазначені фестивалі, їх структуру та аналіз, ми можемо лише сподіватись, що в подальшому буде лише позитивне підняття. Будуть створюватись певні проекти та рекреаційні заходи по відновленню туристичної галузі на території Закарпатської області.

ВИСНОВКИ

В даній науковій роботі було проведено теоретико-методологічні засади формування та розвитку гастрономічного туризму на Закарпатті. Суть цього виду туризму полягає в споживанні туристичного продукту у конкретній місцевості. Така унікальна місцевість, що зваблює туристів називається туристична дестинація. Дестинацією вважають територію, яка сильно приваблює туристів. Це може бути будь-який об'єкт, місто, чи навіть країна. Те, через що туристи приймають рішення про подорож.

Проаналізовано сутнісний аспект поняття “гастрономічний туризм” та встановлено, що таке поняття є досить розгалуженим хоч і не конкретизованим. На даний момент даний вид туризму широко розповсюджується та використовується майже кожним туристом. За наведеною інформацією в інтернет-джерелах та книгах було проаналізовано, що кожна 5 людина побувала в такій подорожі, тож як висновок можна сказати що гастрономічний туризм розвивається та запроваджується на ринок як новий туристичний продукт.

Окрім того, було висвітлено історію гастрономічного туризму та відокремлення його як окремого виду туризму. Дуже добре вимальовується історична картина туризму в цілому. Досліджено та проаналізовано всі історичні кроки та зростання популяризації гастрономічного туризму.

Також було проведено аудит проблем гастрономічного туризму. Всі проблеми, недоліки або ж переваги було висвітлено в SWOT-аналізі. Даний аудит показав всі сильні та слабкі сторони даного виду відпочинку, а також можливі позиції покращення. Висновком слугує аналіз позитивних та негативних сторін даного виду туризму, що саме і може вплинути на його популяризацію або занепад.

Було розроблено план модернізації та покращення гастрономічного туризму, використовуючи статистичні дані, SWOT-аналіз та аудит

зборів. Під поняттям план, використовуються можливі розв'язки проблем шляхом запровадження новіших методик співпраці з іноземцями та впровадження інноваційних технологій, адже сучасний зріст гастрономічного туризму залежить від його новаторства та постійного модернізації.

Проведено аналіз туристично-рекреаційного та гастрономічного потенціалу Закарпаття. Закарпатська область через свої географічні особливості, кліматичні умови, природно-ресурсним потенціалом та соціально-економічні умови відноситься до територій, що створюють сприятливі умови для розвитку гастрономічного туризму. В області розвиваються всі види туризму: від лікування до відпочинку. Окрім того, розвиваються види туризму, які є всесезонними, до них відноситься і гастрономічний туризм. Як висновок є постійна підтримка рівня місцевої оцінки, тобто тримати рейтинг серед приїжджих.

Чудовий клімат, цікава культура, надзвичайна природа й різні перспективні ресурси роблять рекреаційний туризм в Закарпатському регіоні улюбленим видом відпочинку, і не тільки для українців, але і для закордонних гостей. З розвитком гастрономічного туризму на Закарпатті на сьогоднішній день можна зустріти туристів із Польщі, Німеччини, Італії, та навіть Японії, що вже говорити за країни, з якими область межує.

Закарпатська область є однією з областей України, тому багато слабких та сильних сторін гастрономічного туризму сходяться з загальноукраїнськими. В проведеному SWOT-аналізі ми маємо змогу побачити, що більшість проблем гастрономічного туризму у Закарпатській області залежать від економічного стану країни, тобто погане державне фінансування, старе обладнання та транспорт, відсутність авіа та залізничного сполучення.

Моніторячи відгуки туристів, основними лідерами можна окреслити такі гірськолижні підприємства як Пилипець, Подобовець,

Ізки. Найвідвідуванішими місцями відпочинку виявились Драгобрат і г. Красія у Рахівському та Великоберезнянських районах.

Увагу гастро-туристів привертають заклади з цікавою історією та хорошою репутацією. В Ужгороді є чимало закладів, які вразять не лише вишуканою подачею або приготуванням страв, а й цікавим інтер'єром, властивим лише даному регіоні.

Серед гастро-туристів лєвова частка шанувальників алкогольних напоїв: вина та коньяку. Закарпатський регіон також базується на створенні традиційних алкогольних напоїв і не тільки.

Закарпаття - це регіон, який відкриває Україну в плані туризму. Тому розвиток інфраструктури та конкурентоспроможність продуктів є основними факторами на ринку світового туризму.

Закарпатська область є другою за туристичними прибуттями областю України. На Закарпатті багато природних, історико-культурних та рекреаційних ресурсів. За даними сайту Закарпатської обласної державної адміністрації, у 2017 році Закарпатську область відвідало приблизно 8 мільйонів туристів.

Закарпаття – це цікаве та колоритний край. У 2019 році було офіційно оголошено роком процвітання гастрономічного та оздоровчого туризму в країні. Для покращення системи сучасних туристичних шляхів та створення цікавіших гастрономічних турів, які б могли позмагатись з подорожами за кордоном з необхідною інфраструктурою, в області проводились роботи маркування та знакування туристичних шляхів. Всього було промарковано чотири туристичні маршрути, які за своєю протяжністю склали 18,3 км по Ужанському національному природному парку, а також проводились маркування по деяких районах (протяжністю 80 км), де проклали Закарпатський Туристичний Шлях.

В ході проведеної роботи було отримано аналіз та порівняння гастрономічного туризму, проведено аудит його слабких та сильних

сторін та наведені можливі напрямки удосконалення даного виду туризму.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Басюк Д.І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні: Наукові праці НУХТ. 2012. 128–132 с.
2. Батман В.С. Тенденції кулінарного туризму в Україні та світі: матеріали X Всеукраїнської науково-практичної конференції "Сучасні технології управління туристичним та готельно-ресторанним бізнесом. Маріуполь: МДУ, 2018. 80 с.
3. Божук Т.І. Сучасний стан і перспективи розвитку винного туризму (на прикладі Закарпатської області). Туристична індустрія: сучасний стан і перспективи розвитку: VI міжнар. наук.- практ. конф., 28–29 квітня 2011 р. Луганськ, 2011. 171–177 с.
4. Бідзіля Ю. Проблема міжкультурної комунікації в поліетнічному інформаційному просторі (на прикладі. Закарпаття): науковий вісник Ужгородського університету. Серія : філологія. 2009. 125-134 с.
5. Бусыгин А. П. Как организовать кулинарный туризм? : гостиничный и ресторанный бизнес. 2008. 74-76 с.
6. Бакало Н. В. Куценко А.В., Черниш І.В. Стан туристичного та рекреаційного бізнесу під впливом світової економічної ситуації: економіка Криму.Сімферополь, 2010. 235-238 с.
7. Вишневська Г.Г. Потенціал кулінарних турів у контексті спеціалізованого туризму: актуальні проблеми історії, теорії та практики художньої культури. 2013. 112–118 с.
8. Горбань Г.П. Управління регіональним розвитком туристичної галузі: світовий досвід: економіка і управління. 2011. 110-113 с.
9. Гук Н.А. Розвиток регіональної системи міжнародного туризму в Україні: дисертація на здобуття наукового ступеня кандидата економічних наук. Київ, 2008.
10. Дишкантюк О.В, Харенко Д.О., Івичук Л.М. Потенціал ресторанного господарства Одещини в розвитку гастрономічного туризму: економіка харчової промисловості. 2018. 31 с.
11. Дороги вина і смаку. URL:
<https://zruchno.travel/Tours/Entry?lang=ua&extId=c487196a-d2a3-56ae-a558-5cfe35ce1310>
12. Дудник І.М. Територіальна система туристичних послуг як об'єкт суспільної географії: науковий вісник Інституту міжнародних відносин. НАУ, 2015.

13. Галушак І. Гастрономічний туризм : карпатська агроновація. URL:<https://trubyna.org.ua/novyny/hastronomichni-turyzm-karpatskaahronovatsiia/>.
14. Жданова О., Кравченко Н. Гастрономічний туризм в європейських країнах. Проблеми активізації рекреаційно-оздоровчої діяльності населення : матеріали XI Міжнар. наук.-практ. конф. – Львів, 2018. 248-252 с.
15. Про туризм: Закон України від 05.09.95 р. №31. (зі змінами, внесеними законом №2608-VI (2608-1) від 19.10.2010 р.). 241 - 254 с.
16. Комарніцький І.О. Кулінарний туризм в Україні: стан і перспективи регіонального розвитку в контексті Євро–2012: географія та туризм. 2011. 100–115 с.
17. Корнілова В.В. Сучасні тенденції розвитку гастрономічного туризму : електронне фахове видання «Ефективна економіка». 2018.
18. Кукліна Т. С. Гастрономічний туризм на туристичному ринку України. URL: <http://www.sworld.com.ua/konfer30/682.pdf>
19. Кляп М. П., Шандор Ф.Ф. Сучасні різновиди туризму : навчальний посібник. Знання, 2011. 336 с.
20. Матвеев В.В. Винний туризм як рекламний фактор й інструмент для стимулювання розвитку конкурентного потенціалу виноробних підприємств України: науковий вісник Херсонського державного університету. 2015. 29–31 с.
21. Омельницька В.О. Сучасний стан ринку послуг гастрономічного туризму України: економічні студії., 2018. 121-126 с.
22. Расулова А.М. Потенціал ресторанного бізнесу у розвитку гастрономічного туризму України. Економіка та держава. 2015. 78 – 83 с.
23. Стельмах О.А., Агеєнко О.Г., Коваленко К.Ю. Перспективи розвитку ресторанної галузі в етнотуризмі. Розвиток туристичного бізнесу: міжнар. наук.-практ. конф., 17-19 березня 2011. Донецьк : ДонНУЕТ, 2011.160–161 с.
24. Харченко Д.О., Дишкантюк О.В., Саламатіна С.Е., Коваленко Л.М. Дослідження гастрономічного бренду туристичної дестинації. Розвиток продуктивних сил і регіональна економіка. 2018. 15 с.
25. Федорченко В.К., Дьорова Т.А. Історія туризму в Україні. Вища школа. 2002. 195 с.
26. Шандор Ф.Ф. Сучасні різновиди туризму. Київ, 2013. 334 с.
27. Global Report on Food Tourism. – World Tourism Organization (UNWTO), Madrid, Spain. 2012. 63 с.

28. Sorochynsky Fair. URL: <https://yarmarok.in.ua/en/>
29. TripAdvisor. URL : <https://www.tripadvisor.ru/>
30. Особливості функціонування сільського туризму в Україні та досвід європейських країн. URL:http://tourlib.net/statti_ukr/pitjulych.htm